

ASSEMBLEA REGIONALE SICILIANA

ASTA PUBBLICA

BANDO DI GARA (codice CIG n.595653937B)

SEZ.I.1) Amministrazione aggiudicatrice: Assemblée regionale siciliana - Piazza del Parlamento n. 1, cap 90134 Palermo Tel. 0917054738 Telefax 0917054737, mail: ramato.ars@pec.it, indirizzo internet [www.ars.sicilia.it](http://www.ars.sicilia.it)

SEZ.II.1.1) Denominazione dell'appalto: servizio di Caffetteria, Ristorante deputati e Ristorante personale.

SEZ.II.1.2) Tipo di appalto e luogo principale di esecuzione: servizio cat. 17 allegato II

B. Luogo di prestazione del servizio: Palermo, Codice NUTS ITG12

Sez.II.1.5 Breve descrizione dell'appalto: servizio di Caffetteria, Ristorante deputati e Ristorante personale da espletarsi nel Palazzo dei Normanni in Palermo, secondo i tempi e le modalità precisati nel Capitolato speciale d'Appalto.

Sez.II.1.6) **CPV** 55311000-3

SEZ.II.1.8) Divisione in lotti: no.

SEZ.II.1.9) Varianti: no.

SEZ.II.2.2.1) Quantitativo o entità totale: Valore presunto dell'appalto euro 1.478.400,00. Base d'asta euro 10.000 mensili oltre IVA, di cui euro 100,00 mensili per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

SEZ.II.3) Durata del contratto: 48 mesi dalla data che sarà indicata nel contratto.

SEZ.III.1.1) Cauzioni: cauzione provvisoria euro 29.568,00, pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto, da costituire ai sensi dell'articolo 75 del decreto legislativo n. 163 del 2006 e successive modifiche ed integrazioni. Cauzione definitiva da prestare nella misura e con le modalità previste dall'art. 18 del Capitolato speciale d'Appalto.

SEZ.III.1.2) Modalità di finanziamento: Oneri a carico del bilancio dell'Assemblea

regionale siciliana.

SEZ.III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di prestatori di servizi al quale sia aggiudicato l'appalto: Imprese raggruppate ai sensi dell'articolo 37 del decreto legislativo n. 163 del 2006 e successive modifiche ed integrazioni.

SEZ.III.2.1) Situazione personale del prestatore di servizi, nonché informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: i soggetti, aventi sede principale negli stati dell'Unione europea, iscritti alla C.C.I.A.A., che hanno un'organizzazione stabile da almeno tre anni, hanno svolto servizi similari a quelli oggetto del presente bando di gara nell'ultimo triennio.

Le imprese con sede negli stati membri dell'U.E. devono dichiarare di essere iscritte negli albi o nelle liste speciali del proprio Stato di residenza.

SEZ.III.2.2) Capacità economica e finanziaria: ai sensi dell'art. 41, comma 1, lettera C, del decreto legislativo 163/2006 e ss.mm.ii dichiarazione, sottoscritta in conformità delle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi analoghi a quelli oggetto del presente bando di gara, realizzati negli ultimi tre esercizi, di un ammontare complessivo annuo di importo non inferiore ad euro 369.600,00 ed euro 1.108.800,00 nell'ultimo triennio.

SEZ.III. 2. 3) Capacità tecnica: ai sensi dell'art. 42, comma 1, lettera a), del decreto legislativo 163 del 2006 e successive modifiche ed integrazioni, l'elenco dei principali servizi similari effettuati durante gli ultimi tre anni, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari. Ai fini della verifica delle capacità tecniche di cui alla presente sezione, sono considerati servizi analoghi o similari quelli nei quali vi sia la compresenza della preparazione diretta dei pasti, del servizio con camerieri ai tavoli e del servizio di bar tavola calda.

SEZ.III.3.1) La prestazione del servizio è riservata ad una particolare professione: no

SEZ.III.3.2) Le persone giuridiche saranno tenute a comunicare i nominativi e le qualifiche professionali del personale incaricato della prestazione del servizio: sì.

SEZ.IV.1.1) Tipo di procedura: aperta.

SEZ.IV.2.1) Criteri di aggiudicazione: prezzo più basso: secondo quanto previsto nel punto “D) Modalità di aggiudicazione” del disciplinare di gara. Non sono ammesse offerte in aumento o alla pari.

SEZ.IV.3.3) Condizioni per ottenere i documenti di gara: disponibili fino al 03/12/2014 al costo di € 10,00 a mezzo versamento intestato ad “Assemblea regionale siciliana – Piazza Parlamento n. 1 Palermo”, tramite assegno circolare, vaglia cambiario, ovvero tramite versamento sulle coordinate bancarie IT46V0513204615802570239526.

SEZ.IV.3.4) Termine per la ricezione delle offerte: 10/12/2014 ore 12.00.

SEZ.IV.3.6) Lingua: italiana.

SEZ.IV.3.7) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato dalla propria offerta: sei mesi (dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte)

SEZ.IV.3.8) Apertura delle offerte: data, ora e luogo: 11/12/2014, ore 10.00, presso l'Assemblea regionale siciliana; ammesso ad assistere un rappresentante per ogni impresa, o raggruppamento di imprese, che abbiano presentato offerta.

SEZ.VI.3) Informazioni complementari: altre informazioni relative alla celebrazione ed all'aggiudicazione della gara, alle modalità di presentazione dell'offerta nonché ai costi sostenuti dall'Assemblea Regionale Siciliana per la pubblicazione degli avvisi e dei bandi di cui all'art. 66 del D. Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, che devono essere rimborsati dall'aggiudicatario ai sensi e per gli effetti del comma 35 dell'art. 34 del decreto legge n. 179 del 18 ottobre 2012, così come convertito in legge 17 dicembre 2012 n. 221, sono contenute nel disciplinare di gara e nel Capitolato speciale

d'Appalto che possono essere richiesti all'Assemblea regionale siciliana con le modalità di cui alla precedente SEZ. IV.3.1).

SEZ.VI.4.1) Organismo responsabile della procedura di ricorso: TAR Sicilia, sede di Palermo.

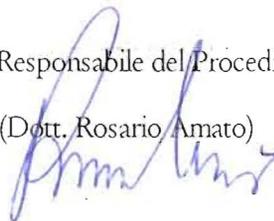
SEZ.VI.4.3) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione del ricorso: i punti di contatto indicati nella Sez. I punto 1.1

SEZ.VI.5) Data di invio del bando alla G.U.U.E.: 10/10/2014

Palermo, 10/10/2014

Il Responsabile del Procedimento

(Dott. Rosario Amato)



# ASSEMBLEA REGIONALE SICILIANA

## ASTA PUBBLICA

Servizio di Caffetteria, Ristorante deputati e Ristorante personale da espletarsi nel

Palazzo dei Normanni

(codice CIG n. 595653937B)

### Disciplinare di gara

#### A) Modalità di presentazione e criteri di ammissibilità delle offerte.

Il plico contenente l'offerta e la documentazione, pena l'esclusione dalla gara, deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, mediante agenzia di recapito autorizzata, ovvero con consegna a mano, entro il termine perentorio di cui alla sez. IV.3.4 del bando di gara, all'Assemblea regionale siciliana, Servizio di Questura e del Provveditorato, Ufficio Economato e Contratti, Piazza Parlamento n. 1, 90134 Palermo.

Il plico, pena l'esclusione dalla gara, deve essere idoneamente sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura, e deve recare all'esterno – oltre all'intestazione del mittente ed all'indirizzo dello stesso – le indicazioni relative all'oggetto della gara **“Servizio di Caffetteria, Ristorante deputati e Ristorante personale da espletarsi nel Palazzo dei Normanni”**.

Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Il plico deve contenere al suo interno due buste, a loro volta, pena l'esclusione dalla gara, idoneamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente **“A – Documentazione”** e **“B – Offerta economica”**.

Nella busta **“A”** devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

1) **domanda di partecipazione alla gara**, sottoscritta in forma manuale o digitale, dal legale rappresentante del concorrente; nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio non ancora costituito, la domanda deve essere sottoscritta, in forma manuale o digitale, da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio; alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore; la domanda può essere sottoscritta, in forma manuale o digitale, anche da un procuratore del legale rappresentante ed, in tal caso, va trasmessa la relativa procura;

2) **dichiarazione, resa dal legale rappresentante dell'impresa**, sottoscritta ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e successive modifiche ed integrazioni, ed accompagnata da fotocopia di documento valido di riconoscimento, ai sensi dell'articolo 38 del D.P.R. citato, per le ipotesi di cui all'articolo 47, dalla quale risulti:

a) che l'impresa è iscritta alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura, per l'attività oggetto della presente gara, indicando ragione sociale, indirizzo, numero telefonico, recapito fax al quale l'Amministrazione può inviare tutte le comunicazioni relative al presente appalto, numero Partita I.V.A., nonché le generalità complete di tutti i rappresentanti legali;

b) di avere una stabile organizzazione da almeno tre anni;

c) che il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi analoghi o simili a quelli oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi sono i seguenti: **(indicare i fatturati suddivisi per esercizio finanziario):**

1)

2)

3)

d) di avere realizzato, negli ultimi tre anni, almeno un servizio di un ammontare complessivo annuo di importo non inferiore ad euro 369.600,00 ed euro 1.108.800,00 nell'ultimo triennio

e) di non essere in una situazione di controllo ai sensi dell'art. 2359 cod. civ. o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, con nessun partecipante alla presente procedura;

#### OPPURE

di essere in una situazione di controllo ai sensi dell'art. 2359 cod. civ. o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, con indicazione del concorrente con cui sussiste tale situazione, e di aver formulato autonomamente l'offerta; tale dichiarazione deve, pena l'esclusione, essere corredata dai documenti

utili a dimostrare che la situazione di controllo o la relazione non ha influito sulla formulazione dell'offerta, documenti da inserire in separata busta con la dicitura "Documentazione per situazione di controllo";

- f) che l'Impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, concordato preventivo, e che non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di una delle suddette situazioni;
- g) che nei propri confronti non è pendente un procedimento per l'applicazione delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27.12.1956, n. 1423;
- h) che nei propri confronti non sussistono le cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui al decreto legislativo n. 159 del 6 settembre 2011 e ss.mm.ii. o da altra normativa in materia di legislazione antimafia;
- i) di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del cod. penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. 13/05/1991 n. 152, convertito, con modificazioni, dalla L. 203 del 12/07/91;

**OPPURE**

di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del cod. penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. 13/05/1991, n. 152, convertito, con modificazioni dalla L. 203 del 12/07/91, e di aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria;

**OPPURE**

di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del cod. penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. 13/05/1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla L. 203 del 12/07/91, e di non aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, ricorrendo i casi previsti dal primo comma dell'art. 4 della L. 689 del 24/12/81;

- j) che nei propri confronti non sono state pronunciate sentenze di condanna passate in giudicato; che non è stato emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, né sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del c.p.p., per i reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; che non è stata emessa la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18;
- k) che non sono state pronunciate sentenze di condanna passate in giudicato; che non è stato emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, né sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del c.p.p., per i reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; che non è stata emessa la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18, nei confronti dei soggetti cessati, nel triennio antecedente la data di pubblicazione del Bando, dalla carica di titolare o direttore tecnico (per le imprese individuali), di socio o direttore tecnico (per le Società in nome collettivo), di soci accomandatari direttore tecnico (per le Società in accomandita semplice), di amministratori muniti di poteri di rappresentanza o direttore tecnico (per ogni altro tipo di Società o Consorzio);

**OPPURE**

di aver adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, come sopra esplicitato, tenuta dal titolare o direttore tecnico (per le Imprese individuali), dal socio o direttore tecnico (per le Società in nome collettivo), dai soci accomandatari o direttore tecnico (per le Società in accomandita semplice), dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o direttore tecnico (per ogni altro tipo di Società o Consorzio);

**OPPURE**

che non ci sono soggetti cessati, nel triennio antecedente la data di pubblicazione del Bando, dalla carica di titolare o direttore tecnico (per le Imprese individuali), di socio o direttore tecnico (per le società in nome collettivo), di soci accomandatari o direttore tecnico (per le società in accomandita semplice), di amministratori muniti di poteri di rappresentanza o direttore tecnico (per ogni altro tipo di Società o Consorzio);

- l) che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'art. 17 della legge 19.03.1990 n. 55 e ss.mm.ii.;

- m) che non ha commesso gravi infrazioni, debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a o ogni altro obbligo derivante da rapporti di lavoro risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- n) che non è stata commessa grave negligenza o malafede nell'esecuzione di contratti d'appalto affidati dall'Amministrazione e che non ha commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stessa Amministrazione;
- o) che non ha commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui l'Impresa è stabilita;
- p) che nell'anno antecedente non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- q) che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui l'Impresa è stabilita;
- r) (per le Imprese che occupano non più di 15 dipendenti e, da 15 fino a 35 dipendenti che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000) di non essere assoggettabile agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/1999;

#### OPPURE

(per le Imprese che occupano non più di 15 dipendenti e, da 15 fino a 35 dipendenti qualora abbiano effettuato una nuova assunzioni dopo il 18 gennaio 2000) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della legge 68/1999;

- s) che non è stata pronunciata sentenza di condanna per responsabilità amministrativa, a carico dell'Impresa, comportante il divieto di contrattare con la Pubblica Amministrazione, ai sensi del D.Lgs.231/2001, o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la stessa, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art.36-bis del D.L. 4.7.2006, n. 223, convertito, con modificazioni, nella legge 4.8.2006, n.248;
  - t) le eventuali condanne (elencandole) per le quali abbia beneficiato della non menzione (**tale dichiarazione deve essere resa anche se negativa**);
  - u) che nei propri confronti non è stata applicata la sospensione o la decadenza da parte dell'Autorità di Vigilanza per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci, risultanti dal Casellario Informatico;
  - v) di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;
  - w) di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi, che possano aver influito o influire sia sulla esecuzione dell'appalto, sia sulla determinazione della propria offerta, nonché di aver tenuto conto degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro, di previdenza e assistenza in vigore nei luoghi dove verrà eseguito l'appalto;
  - x) di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione dell'appalto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione di merito;
  - y) di giudicare l'offerta pienamente remunerativa e tale da consentirne la formulazione;
  - z) di impegnarsi a garantire i servizi in argomento alle condizioni, clausole e modalità tutte di cui all'intera documentazione di gara;
  - aa) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nell'intera documentazione di gara;
  - bb) 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;
  - cc) di impegnarsi ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.
- La dichiarazione di cui al **Punto 2** deve essere sottoscritta dal legale rappresentante, in caso di concorrente singolo.

Nel caso di concorrenti costituiti da Imprese associate, da associarsi o consorziate o da consorziarsi ex art. 2602 cod. civ. o GEIE costituiti o costituendi la dichiarazione di cui al Punto 2 deve essere prodotta e sottoscritta, **a pena di esclusione**, da ciascun concorrente che costituisce o costituirà l'associazione o il consorzio ordinario di concorrenti o GEIE. Nel caso di concorrenti costituiti da consorzi di cui all'art. 34, co. 1 lett. b) e c), del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni la dichiarazione di cui al Punto 2 deve essere prodotta e sottoscritta, a pena di esclusione, dal rappresentante legale del consorzio e dai rappresentanti legali di ciascuna Impresa consorziata, designata per lo svolgimento dell'appalto, limitatamente per le lettere a), da c) a r) e ee).

Le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti; nel qual caso è obbligatorio, **a pena di esclusione**, allegare la relativa procura notarile in originale o copia autenticata.

- 3) **elenco dei principali servizi simili od analoghi a quelli oggetto della gara** di un ammontare complessivo annuo di importo non inferiore ad euro 336.000,00 ed euro 1.008.000,00 nell'ultimo triennio.
- 4) **cauzione provvisoria** di euro 26.880,00 costituita ai sensi dell' articolo 75 del decreto legislativo n. 163 del 2006 e successive modifiche ed integrazioni.
- 5) **quietanza di versamento** del contributo dovuto per il codice CIG n. 595653937B all'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici dal partecipante alla gara.

**Nella busta "B" deve essere iscritta, a pena di esclusione:**

- 1) **l'offerta**, debitamente sottoscritta, in forma manuale o digitale, dal legale rappresentante dell'impresa o da altre persone munite di idonei poteri di rappresentanza da una procura che deve essere allegata, contenente la percentuale in aumento offerta sul tasso creditorio di riferimento stabilito dalla B.C.E. sulle giacenze in conto; non sono ammesse offerte in diminuzione o alla pari.

#### **B. Ulteriori cause di esclusione.**

Fatte salve le cause di esclusione dalla gara previste nel bando di gara e nel presente disciplinare saranno esclusi dalla partecipazione alla gara i concorrenti:

- a) che si trovano in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione dello Stato in cui sono stabiliti, o a carico dei quali è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, oppure versano in stato di sospensione dell'attività commerciale;
- b) nei cui confronti sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per qualsiasi reato che incide sulla loro moralità professionale o per delitti finanziari;
- c) che nell'esercizio della propria attività hanno commesso un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'amministrazione aggiudicatrice;
- d) che non sono in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- e) che non sono in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- f) che si sono resi gravemente colpevoli di false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste ai sensi del Decreto legislativo n. 163 del 2006 e successive modifiche ed integrazioni;
- g) che hanno commesso gravi negligenze o malafede nell'esecuzione di servizi o forniture;
- h) che si trovano in una delle condizioni impeditive previste dal Decreto legislativo n. 490 del 1994 e successive modifiche ed integrazioni o da altra normativa in materia di legislazione antimafia;
- i) che non abbiano effettuato l'offerta con le modalità previste dal bando o dal presente disciplinare o non abbiano allegato alla stessa una o più certificazioni o dichiarazioni richieste dal bando o dal presente disciplinare;
- j) che non siano in regola con tutta la normativa in materia di partecipazione alle gare ed alla stipula di contratti con la Pubblica amministrazione.

#### **C) Ulteriori avvertenze.**

Trascorso il termine perentorio stabilito della sez. IV.3.4 del bando di gara, non è riconosciuta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerte precedenti;

Nel caso in cui un'impresa fa pervenire nei termini più offerte, senza espressa specificazione che l'una è sostitutiva o aggiuntiva dell'altra, è considerata valida soltanto l'offerta più conveniente per l'Amministrazione;

Non sono ammesse offerte condizionate, o espresse in modo indeterminato e con semplice riferimento ad altra offerta propria o di altri. Gli offerenti non hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta.

L'impegno contrattuale sorge, per l'Assuntore, al momento dell'aggiudicazione. Per l'Amministrazione il contratto non è impegnativo fino a che non sia stato approvato con le modalità previste dal Regolamento di amministrazione e contabilità dell'Assemblea regionale siciliana.

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di quanto previsto dal Capitolato speciale d'Appalto, dal Bando e dal Disciplinare di gara ;

Quando in una offerta vi è discordanza fra l'offerta indicata in lettere e quella indicata in cifre è valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione;

L'Amministrazione si riserva, con provvedimento motivato, di annullare la gara e/o di non procedere all'aggiudicazione della stessa, qualora le conclusioni risultassero non vantaggiose per l'Amministrazione, ovvero, ove ne ricorra la necessità, di disporre la riapertura della gara e l'eventuale ripetizione delle operazioni di essa;

I dati forniti dai concorrenti sono trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale stipula e gestione del contratto secondo gli obblighi previsti da leggi, regolamenti e normativa comunitaria in materia di Privacy.

#### **D) Modalità di aggiudicazione**

La gara è aggiudicata al concorrente che ha offerto il maggiore ribasso unico percentuale da applicarsi alla quota fissa mensile di euro 10.000 (diecimila/00) di cui euro 100,00 per oneri per la sicurezza oltre IVA, di cui all'articolo 16 del Capitolato di gara. Non sono ammesse offerte in aumento o alla pari.

In caso di migliori offerte uguali tra loro si procede ad aggiudicare la gara ai sensi dell'articolo 77 del Regolamento per l'Amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato, approvato con R.D. 23 maggio 1924, n. 827.

#### **E) Modalità di espletamento della gara**

Le offerte presentate dai concorrenti vengono esaminate dalla stazione appaltante, il cui seggio è costituito ai sensi del Regolamento di amministrazione e contabilità dell'Assemblea regionale siciliana.

Nella prima seduta pubblica la stazione appaltante:

- a) verifica la correttezza dei plichi e la tempestività della loro consegna;
- b) per le offerte correttamente presentate e tempestivamente pervenute procede all'apertura dei plichi e verifica la corrispondenza del loro contenuto a quanto stabilito dal presente disciplinare;
- c) procede all'apertura della busta n. 1 "**Documentazione**" di tutti i Concorrenti ammessi verificando che quanto prescritto negli atti di gara risulti pervenuto da parte degli offerenti ed ammette alla gara soltanto quelli che abbiano superato il controllo documentale;
- d) sorteggia i soggetti per il controllo sul possesso dei requisiti, chiedendo, ex art. 48 del decreto legislativo 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, agli stessi soggetti sorteggiati di comprovare entro 10 giorni dalla data della richiesta il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico/organizzativa, mediante:
  - 1) dimostrazione della capacità economica e finanziaria di cui all'articolo 41 del decreto legislativo n. 163 del 2006 e successive modifiche ed integrazioni, fornita mediante i documenti di cui alla lettera c) del comma 1 dell'articolo 41 citato;
  - 2) dimostrazione della capacità tecnica di cui all'articolo 42 del decreto legislativo 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, fornita mediante la documentazione di cui alla lettera a) del comma 1, dell'articolo 42 citato; in particolare, l'importo complessivo dei servizi di tesoreria e/o di cassa effettuati a favore di enti pubblici negli ultimi tre anni, con l'indicazione dei relativi importi, di cui almeno uno con un ammontare complessivo di mandati, operati in un anno, non inferiore ad euro 336.000,00, risultante da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni e dagli enti medesimi.

Si precisa che non si procede al sorteggio e, pertanto, si dispone l'apertura delle offerte economiche nella stessa prima seduta, qualora tutti i concorrenti alleghino nella busta "Documentazione" i documenti richiesti ai fini del controllo dei requisiti.

Allegare tali documenti consente esclusivamente uno snellimento amministrativo delle procedure di gara, e, pertanto, la mancata produzione degli stessi non è causa di esclusione dalla gara.

Ai Concorrenti ammessi alla successiva fase, la stazione appaltante comunica il giorno e l'ora della successiva riunione (qualora si sia già provveduto al controllo della documentazione si può decidere di procedere nella stessa giornata), durante il corso della quale la stazione appaltante procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica, formalizza la graduatoria di merito finale e dichiara l'aggiudicazione provvisoria applicando quanto specificato nel precedente periodo "D) Modalità di aggiudicazione".

La stazione appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta valida purché ritenuta tecnicamente idonea e congrua.

In ciascun momento della procedura la stazione appaltante, ove lo ritenga opportuno, ha facoltà di interrompere le operazioni di gara, fissando un nuovo giorno e/o ora per la prosecuzione.

La stazione appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara stessa o di prorogare la data e/o l'orario di svolgimento senza che i concorrenti possano avanzare alcuna pretesa in merito.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di pubblicare avvisi ed informazioni integrativi degli atti di gara.

L'aggiudicazione dichiarata in sede di gara ha carattere provvisorio e si procede successivamente al controllo dei requisiti dell'aggiudicatario e del secondo in graduatoria qualora gli stessi non siano stati sorteggiati precedentemente.

Nel caso in cui tale verifica non dia esito positivo, l'Amministrazione procede come previsto ai sensi dell'art.48, co. 2, del D.lgs.163/06 e successive modifiche ed integrazioni.

I concorrenti, ad eccezione dell'aggiudicatario, possono chiedere alla stazione appaltante la restituzione della documentazione presentata al fine di partecipare alla gara. La stipula del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.

#### **F) Comunicazione aggiudicazione**

L'Amministrazione comunica, anche a mezzo fax, entro cinque giorni dall'espletamento della gara l'esito della stessa all'aggiudicatario ed al concorrente che segue nella graduatoria, nonché a tutti i soggetti individuati ai sensi dell'art. 79, comma 5, del D.L.vo n. 163/2006 e ss.mm.ii...

In pendenza dell'accertamento dei requisiti richiesti dalla vigente legislazione antimafia, l'impresa aggiudicataria resta vincolata all'offerta formulata.

Se l'impresa aggiudicataria non è in possesso dei requisiti di cui al comma precedente, o non dimostri, a richiesta dell'Amministrazione, il possesso dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, non si dà luogo all'affidamento dell'appalto.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a comunicare tempestivamente all'Amministrazione appaltante ogni modificazione che interverrà negli assetti societari.

In caso di inadempimento dell'obbligo previsto dal comma precedente, l'Amministrazione può disporre la revoca dell'aggiudicazione o la risoluzione del contratto.

#### **G) Spese contrattuali, oneri diversi e riferimenti normativi.**

Sono a carico dell'aggiudicatario tutti gli oneri fiscali, tutte le eventuali spese notarili relative alla celebrazione della gara ed alla stipula del contratto comprese quelle inerenti la pubblicazione e la pubblicizzazione del bando e degli avvisi di gara.

Ai sensi e per gli effetti del comma 35 dell'art. 34 del decreto legge n. 179 del 18 ottobre 2012, così come convertito in legge 17 dicembre 2012 n. 221, si rende noto che i costi sostenuti dall'Assemblea Regionale Siciliana ai fini della pubblicazione di cui all'art. 66 del D. Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, non superano la spesa di **euro 2.541,26 compreso IVA**.

Per quanto non espressamente previsto dal bando di gara, dal presente disciplinare e dal Capitolato speciale di appalto, si rinvia al Regolamento interno di amministrazione e contabilità dell'Assemblea regionale siciliana, al decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e successive modifiche ed integrazioni

ed al decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010 n. 207.

**H) Richiesta chiarimenti inerenti la gara**

I partecipanti alla gara possono richiedere chiarimenti tecnici ed amministrativi, inviando le richieste alla Assemblea regionale siciliana, all'indirizzo di posta elettronica **ramato.ars@pec.it** con il seguente oggetto: "Procedura aperta – Servizio di Caffetteria, Ristorante deputati e Ristorante personale". Qualora non fosse possibile inviare tali richieste per via telematica le stesse possono essere inoltrate al numero di fax 091/7054737. In caso di guasto, il numero fax utilizzabile può essere richiesto al seguente numero di telefono: 091/7054733 o 091/7054738.

Le richieste devono essere formulate in lingua italiana.

Tutte le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono pubblicate sul seguente sito web [www.ars.sicilia.it](http://www.ars.sicilia.it)

L'Amministrazione provvede a rispondere in tempo utile a tutte le richieste pervenute entro le ore 12,00 del quinto giorno precedente la data di scadenza per la presentazione delle offerte.

Palermo, 10/10/2014

Il Responsabile del Procedimento  
(Dott. Rosario Amato)



**CAPITOLATO SERVIZIO BAR – RISTORANTE**  
**(CIG N. 595653937B)**

Articolo 1

*Oggetto*

Costituisce oggetto dell'appalto il servizio di Caffetteria, Ristorante deputati e Ristorante personale da espletarsi nel Palazzo dei Normanni nei luoghi di seguito indicati:

- Bar e ristorante;
- Buvette sala cinese.

Articolo 2

*Servizio bar-tavola calda*

Il servizio è espletato tutti i giorni lavorativi dalle ore 8,15 alle ore 15,00 e dalle ore 16,00 alle ore 20,00. Nelle giornate di sabato le prestazioni sono assicurate senza compenso aggiuntivo, ove preventivamente richieste dall'Assemblea, con modalità da concordare.

Senza ulteriore compenso il servizio bar-tavola calda è assicurato, quando l'Assemblea e/o le Commissioni, e/o il Consiglio di Presidenza, e/o il Collegio dei Deputati questori si riuniscono, anche oltre l'orario di lavoro di cui al precedente comma nonché il sabato, la domenica e nei giorni festivi.

La Ditta assicura un servizio bar-tavola calda con un ampio assortimento quotidiano di pasticceria fresca, rosticceria, gastronomia, gelateria, tavola calda e fredda e di bevande comprese le spremute di frutta fresca, di ottima qualità.

La Ditta pratica per i generi di bar, di pasticceria e di tavola calda, i prezzi fissati nell'allegato n. "1" del presente capitolato ed espone il listino dei prezzi in maniera ben visibile.

La Ditta cura che le consumazioni siano effettuate dentro il bar e assicura, secondo le disposizioni impartite dall'Ufficio economato e contratti, il servizio ai piani del Palazzo senza maggiorazione di prezzo.

I prodotti di tavola calda e fredda ed i pasti sono preparati e cucinati esclusivamente nei locali messi a disposizione dall'Assemblea.

### Articolo 3

#### *Servizio bar buvette*

La Ditta cura il servizio alla buvette dalle ore 9,00 alle ore 15,00 e dalle ore 16,00 alle ore 19,30, dal martedì al giovedì, secondo quanto previsto per il bar principale. In ogni caso, senza compenso alcuno, il funzionamento del servizio è assicurato, anche oltre l'orario nonché il sabato, la domenica e nei giorni festivi, quando l'Assemblea si riunisce.

### Articolo 4

#### *Servizio ristorante*

La Ditta assicura il funzionamento del servizio ristorante in modo da consentire la consumazione di antipasti, primi, secondi piatti con contorni e frutta fresca di stagione e caffè tutti i giorni, escluso il sabato e domenica, dalle ore 13.00 alle ore 15.00.

Senza ulteriore compenso, il servizio ristorante è assicurato, comunque, quando l'Assemblea e/o le Commissioni, si riuniscono, anche il sabato, la domenica e nei giorni festivi, per il tempo necessario.

La Ditta varia il menu del ristorante dei deputati e del ristorante personale ogni settimana in base alla stagione dei prodotti.

Nelle giornate in cui l'Assemblea tiene seduta, la Ditta appronta almeno duecentocinquanta coperti per il pranzo e/o la cena a seconda dell'orario antimeridiano o pomeridiano della seduta, da servire ai deputati ed ai dipendenti.

### Articolo 5

#### *Ristorante Deputati*

##### *1. Modalità giorni ed orari del servizio - derrate*

Il servizio comprende la fornitura, la custodia e la conservazione delle derrate, la loro trasformazione in pietanze e la somministrazione delle stesse, la gestione delle scorte e degli avanzi, nonché l'allontanamento dei rifiuti come descritto nell'art. 7.

I pasti sono serviti a tavolo nella modalità “alla carta”. Il personale in sala deve provvedere alla *mise en place* e, successivamente all’ordinazione, al servizio completo fino allo sbarazzo dei piatti e al riassetto dei tavoli, sostituendo il tovagliolo, rabboccando ove necessario le oliere e le formaggiere ed adoperandosi in ogni modo affinché la sala e i tavoli risultino sempre in perfetto ordine.

La ditta Appaltatrice deve espletare il servizio con diligenza, con personale idoneo e qualificato.

La ditta Appaltatrice assicura il funzionamento del servizio tutti i giorni escluso il sabato e la domenica dalle ore 13.00 alle ore 15.00.

La ditta Appaltatrice si impegna ad assicurare i pasti unicamente agli aventi diritto, sulla base delle indicazioni fornite da questa Amministrazione.

Sulla base delle decisioni dei Deputati Questori, l’Ufficio Economato e Contratti impartirà le opportune disposizioni.

## *2. Composizione qualità e prezzo dei pasti*

Ai fini della fruizione del servizio, il pasto si compone di:

- Antipasti
- Primi Piatti
- Secondi Piatti
- Contorni
- Formaggi e Affettati
- Frutta
- Dessert
- Bevande

Ogni commensale può ordinare a scelta piatti e bevande inseriti in menu e deve essere garantita la disponibilità dei piatti fino al termine del servizio.

Il menù giornaliero deve consentire la scelta almeno tra:

- a) Tre antipasti;
- b) Tre primi, di cui una minestra;
- c) Tre secondi caldi e due secondi freddi, nonché la scelta tra almeno tre piatti alla griglia;
- d) Sei tipi di contorni, di cui almeno tre cotti;

- e) Tre tipi di affettati;
- f) Quattro tipi di formaggi;
- g) Tre tipi di dessert;
- h) Cinque tipi di frutta fresca, due di frutta cotta e la macedonia;
- i) Acqua minerale / gasata / oligominerale non gasata, vino, birra, bevanda gassata, succhi di frutta.

In aggiunta ai piatti precedenti, la ditta Appaltatrice deve consentire fino al termine del servizio la disponibilità dei seguenti piatti della linea dietetica, che non devono mai mancare:

- a) Pasta e riso in bianco e al pomodoro
- b) Fettina di manzo e tacchino ai ferri
- c) Prosciutto e bresaola
- d) Ovoline e parmigiano
- e) Patate lesse e julienne di carote
- f) Pomodori in insalata
- g) Verdure fresche in pinzimonio

Legumi freschi, verdure, ortaggi e frutta di stagione devono, in ogni caso, entrare nella composizione dei menu in quantità sufficiente ad assicurare un equilibrato regime alimentare.

L'utilizzo di prodotti surgelati è consentito esclusivamente per il minestrone e per contorni preparati con verdure fuori stagione. L'utilizzo di prodotti surgelati è tassativamente escluso per tutti gli altri prodotti, compreso il pesce.

Il menu deve proporre a seconda del periodo dell'anno, prodotti sempre freschi e primizie di stagione.

### *3. Approvazione menu*

Ogni Giovedì della settimana la ditta Appaltatrice deve presentare all'Ufficio Economato e Contratti, per la relativa approvazione, il programma dei menu predisposti, nel rispetto dei criteri di cui ai precedenti punti, per la settimana successiva.

Eventuali variazioni del programma settimanale, devono essere preventivamente sottoposte al predetto Ufficio al più tardi entro le ore 11.00 della giornata di riferimento del menu che si intende modificare.

#### *4. Costo del pasto*

Il costo del pasto, che deve intendersi comprensivo del costo del servizio, risulta dalla somma dei prezzi a listino, allegato 2, dei piatti serviti e delle bevande somministrate.

### Articolo 6

#### *Ristorante Personale*

##### *1. Composizione qualità e prezzo dei pasti*

Ai fini della fruizione del servizio, il pasto si compone di:

- Antipasti
- Primi Piatti
- Secondi Piatti
- Contorni
- Formaggi e Affettati
- Frutta
- Dessert
- Bevande

Ogni commensale può ordinare a scelta piatti e bevande inseriti in menu e deve essere garantita la disponibilità dei piatti fino al termine del servizio.

Il menù giornaliero deve consentire la scelta almeno tra:

- j) Tre antipasti;
- k) Tre primi, di cui una minestra;
- l) Tre secondi caldi e due secondi freddi;
- m) Tre tipi di contorni, di cui almeno due cotti;
- n) Due tipi di formaggi;
- o) Dessert;
- p) Tre tipi di frutta fresca e la macedonia;
- q) Acqua minerale / gassata / oligominerale non gassata, vino, birra, bevanda gassata, succhi di frutta.

In aggiunta ai piatti precedenti, la ditta Appaltatrice deve consentire fino al termine del servizio la disponibilità dei seguenti piatti della linea dietetica, che non devono mai mancare:

- h) Pasta e riso in bianco e al pomodoro
- i) Fettina di manzo e tacchino ai ferri
- j) Prosciutto e bresaola
- k) Ovoline e parmigiano
- l) Patate lesse e julienne di carote
- m) Pomodori in insalata
- n) Verdure fresche in pinzimonio

Legumi freschi, verdure, ortaggi e frutta di stagione devono, in ogni caso, entrare nella composizione dei menu in quantità sufficiente ad assicurare un equilibrato regime alimentare.

L'utilizzo di prodotti surgelati è consentito esclusivamente per il minestrone e per contorni preparati con verdure fuori stagione. L'utilizzo di prodotti surgelati è tassativamente escluso per tutti gli altri prodotti, compreso il pesce.

Il menu deve proporre a seconda del periodo dell'anno, prodotti sempre freschi e primizie di stagione.

## *2. Approvazione menu*

Ogni Giovedì della settimana la ditta Appaltatrice deve presentare all'Ufficio Economato e Contratti, per la relativa approvazione, il programma dei menu predisposti, nel rispetto dei criteri di cui ai precedenti punti, per la settimana successiva.

## *3. Costo del pasto*

Il costo del pranzo o della cena per il personale, composto di un primo, un secondo con contorno, acqua minerale, frutta fresca di stagione o formaggio, pane e coperto, è quello indicato nell'allegato "3", compresa IVA. Nel caso di consumazione parziale, il corrispettivo è relativo alle portate effettivamente consumate secondo la stessa tabella.

Il corrispettivo dei pasti di cui al primo comma, consumati dai dipendenti per motivi di servizio, è a carico dell'Amministrazione con le modalità e nei limiti di cui all'articolo 16.

Al di fuori dell'ipotesi prevista dal secondo comma, il dipendente può consumare a proprie spese un pasto con le caratteristiche stabilite nell'allegato "3" ad un prezzo non superiore a quello indicato nello stesso allegato, per il pasto completo o, nel caso di consumazione parziale, rapportato alle portate effettivamente consumate. La Ditta garantisce il regolare funzionamento del ristorante personale, anche nei giorni in cui l'Assemblea non tiene seduta, a prescindere dal numero presunto degli eventuali fruitori.

## Articolo 7

### *Modalità di servizio*

Il servizio è espletato con diligenza, con personale idoneo e qualificato e con prestazioni adeguate alla sede in cui esso è svolto.

I servizi comprendono, senza alcun onere aggiuntivo, tovagliato di prima qualità, porcellane, cristalleria, posateria (in argento per i ricevimenti serali), camerieri, in numero adeguato ad assicurare un servizio spedito, con sobrie uniformi (e guanti per i ricevimenti serali) la cui foggia e tessuto sono approvate dall'Assemblea. Per il ristorante deputati, è prevista ordinazione al tavolo e consultazione di menu corredati di prezzi; per il ristorante personale, sono servite, previa ordinazione al tavolo, portate esposte e già predisposte per la consumazione, previa consultazione di menu corredati di prezzi.

L'approvvigionamento dei materiali e dei generi di bar, di quanto altro necessario e l'allontanamento dei rifiuti, avviene esclusivamente dalle ore 7,00 alle ore 8,00 e dalle ore 14,30 alle ore 15,30 con il massimo decoro, od in altri orari, attraverso un percorso preventivamente autorizzato e con modalità concordate per far fronte ad esigenze temporanee od eccezionali e comunque mai in costanza dei lavori d'aula.

## Articolo 8

### *Personale*

La Ditta, per l'espletamento del servizio, si avvale di uno *chef*, che abbia curato nell'ultimo triennio attività di *catering* e/o *banqueting*, della supervisione di un *maitre*, di 1 cuoco e di 1 aiuto cuoco.

Il Servizio è assicurato costantemente, con la presenza delle seguenti unità di personale:

- 4 banconisti
- 4 camerieri per il servizio ai tavoli
- 1 fattorino.

## Articolo 9

### *Premialità riferite agli obiettivi di qualità*

Al fine di perseguire e mantenere standard qualitativi di eccellenza del servizio erogato dalla ditta aggiudicataria e, per essa dai lavoratori della stessa impiegati presso la sede dell'Assemblea, è stabilito un premio di produttività massimo di euro 18.000, oltre IVA, che è corrisposto a seguito del raggiungimento degli obiettivi prefissati di cui alla apposita tabella di controllo allegata con il numero 5 al presente capitolato.

A tal fine è nominata una Commissione di controllo composta da tre membri individuati dal Collegio dei deputati questori tra i componenti del Consiglio di Presidenza ed i dipendenti dell'Assemblea, con il compito di procedere al controllo ed al monitoraggio mensile del servizio in relazione al raggiungimento degli obiettivi di qualità stabiliti.

Alla fine di ogni mese, la Commissione trasmette una nota contenente le proprie valutazioni all'Ufficio Economato e Contratti che provvede alla liquidazione del premio di produttività nella misura massima ovvero in quella inferiore (che può essere anche pari a euro zero nel caso di mancato perseguimento di tutti gli obiettivi) stabilita dalla Commissione in caso di mancato o parziale raggiungimento degli obiettivi prefissati.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di girocontare alle nove unità lavorative di cui al secondo comma del precedente articolo 8, il 70% (settantapercento) del premio di produttività, al netto dell'IVA, liquidato mensilmente dall'Assemblea, nella prima busta paga successiva alla data di accredito del premio da parte dell'Amministrazione, ripartendolo tra i lavoratori sopra indicati proporzionalmente alla differenza di paga percepita dagli stessi in relazione alla mansione ed assoggettandola alla disciplina vigente in materia di contributi e tasse a carico rispettivamente del datore di lavoro e del lavoratore. Nessuna ulteriore somma ad alcun titolo e di qualsiasi natura, compresi eventuali oneri riflessi, può essere vantata dalla ditta aggiudicataria.

## Articolo 10

### *Oneri a carico delle parti*

L'Assemblea concede l'uso dei locali, delle attrezzature la cui esatta consistenza è precisata in sede di verbale di consegna, i prelievi di energia elettrica, di forza motrice, di acqua, l'uso del riscaldamento e, per esigenze di servizio, di apparecchi telefonici collegati agli apparecchi centrali limitatamente all'area urbana.

I locali consegnati con le relative attrezzature, sono idonei alla preparazione dei pasti ed alla lavorazione dei prodotti e conformi alle disposizioni di legge in materia di preparazione e conservazione di cibi e bevande e di sicurezza dei luoghi di lavoro. E' esclusiva responsabilità della Ditta il mantenimento dei requisiti di legge attraverso tutti gli interventi, anche urgenti, che dovessero rendersi necessari.

La Ditta utilizza esclusivamente attrezzature e macchinari conformi al decreto legislativo n. 81 del 2008 e ss. mm. ii., siano questi di proprietà dell'Amministrazione o sua propria, rimanendo, pertanto, ad esclusivo onere della Ditta l'eventuale adeguamento ai fini dell'utilizzo, nonché ripristino o la sostituzione delle apparecchiature consegnate in caso di guasto.

La Ditta assume in custodia locali, impianti ed attrezzature curandone la pulizia ordinaria e straordinaria, la disinfestazione ed ogni altro tipo di bonifica che si dovesse rendere necessaria, nonché la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle attrezzature con obbligo di restituirli in perfetto stato d'uso, funzionamento e agibilità alla cessazione del rapporto. La manutenzione delle macchine ed attrezzature è effettuata da ditte autorizzate dalle case costruttrici. L'Assemblea controlla la regolarità dell'esecuzione degli interventi di manutenzione sui macchinari di sua proprietà. In difetto l'Assemblea provvede direttamente all'esercizio della manutenzione ordinaria decurtando i relativi importi dai crediti della Ditta, attraverso l'addebito sulla prima fattura utile ammessa a pagamento.

È fatto divieto alla Ditta di utilizzare gas in bombole per qualsiasi uso.

La Ditta ottempera a tutte le disposizioni contenute nel D.U.V.R.I., allegato al presente Capitolato speciale d'Appalto.

È fatto divieto alla Ditta di utilizzare i locali e le attrezzature per fini diversi da quelli oggetto del capitolato medesimo o per la preparazione di pasti o per la conservazione di prodotti i cui destinatari non siano quelli individuati nel presente capitolato.

Il gestore ottempera a tutte le disposizioni di legge ivi incluse quelle sanitarie, di pubblica sicurezza e di sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro, che regolano la gestione dei pubblici esercizi, esonerando l'Assemblea da ogni responsabilità.

La Ditta alla scadenza del contratto, e comunque al momento della cessazione del rapporto, espleta tutte le procedure di propria competenza per il trasferimento delle licenze e dei permessi per l'espletamento del servizio in questione in favore della nuova Ditta incaricata della gestione.

## Articolo 11

### *Prezzi e loro revisione*

Al presente capitolato, contraddistinti dai numeri da uno a quattro, sono allegati i seguenti listini:

- Allegato 1: Listino prezzi Bar
- Allegato 2: Listino prezzi ristorante deputati
- Allegato 3: Listino prezzi ristorante personale
- Allegato 4: Listino prezzi per eventi.

I corrispettivi previsti dal presente capitolato non sono suscettibili di revisione prezzi, se non nei casi individuati dalla normativa vigente in materia.

## Articolo 12

### *Subappalto e cessione del contratto*

La Ditta espleta direttamente il servizio di cui al presente contratto ed è vietato il subappalto o la cessione dell'appalto anche parziale al di fuori dei casi previsti dalla legge.

## Articolo 13

### *Assicurazioni ed obblighi derivanti dai rapporti di lavoro*

W

La Ditta assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati, eventualmente, alle persone ed alle cose tanto dell'Amministrazione che di terzi, in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni di cui al presente capitolato.

La Ditta si obbliga ad applicare ed a rispettare le norme in materia di sicurezza nel lavoro, nonché quanto previsto dal C.C.N.L. per i dipendenti di aziende del settore turismo ed, in particolare, la normativa in materia di "Cambi di gestione".

La gestione subentrante assume tutto il personale che svolge l'attività all'interno del Bar-Ristorante dell'Assemblea, purché regolarmente iscritto da almeno un anno nei libri paga-matricola della gestione uscente, con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

La Ditta ottempera a tutti gli obblighi verso i dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi, ed in particolare quelle relativi agli orari. Nel caso di nuove assunzioni, il personale è munito di specifico titolo professionale.

La Ditta attua, nei confronti dei dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipulazione del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località e ciò anche se la Ditta non aderisce ad alcune delle organizzazioni di categoria che sottoscrivono il contratto.

Nel caso in cui la Ditta non corrisponda la retribuzione alle scadenze previste dalla legge ai dipendenti che svolgono il servizio nella propria sede, l'Assemblea, previa contestazione alla Ditta, può sospendere il pagamento delle fatture fino alla cessazione della violazione contrattuale.

#### Articolo 14

*Penali, risoluzione per inadempimento e recesso*

Qualora nel corso dell'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto non vengano rispettati gli obblighi, eccezione fatta per i casi di forza maggiore e per i fatti imputabili all'Amministrazione, si applicano le penali di seguito indicate:

- da un minimo di € 100,00 (cento/00) ad un massimo di € 250,00 (duecentocinquanta/00), per ogni giorno lavorativo e per ciascuna violazione, in caso di mancato rispetto degli orari e delle modalità di espletamento del servizio previsti dagli articoli 2, 4, 5, 6 e 7;

- da un minimo di € 150,00 (centocinquanta/00) ad un massimo di € 500,00 (cinquecento/00) per ogni giorno lavorativo e per ciascuna violazione, in caso di mancato rispetto degli obblighi di cui all'art. 3.

In caso di ulteriori inadempienze è applicata una penale variabile tra 0,05‰ (zero-virgolazero cinquepermille) ed il 5% (cinqueper cento) dell'importo contrattuale, IVA ed oneri della sicurezza esclusi, per ogni inadempimento riscontrato e a seconda della gravità del medesimo.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che danno luogo all'applicazione delle penali sono contestati alla Ditta per iscritto. La Ditta comunica le proprie deduzioni all'Assemblea nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili ovvero non vi sia stata risposta nel termine indicato, sono applicate le penali.

Nel caso di applicazione delle penali, l'Assemblea provvede a recuperare l'importo sulla fattura del mese in cui si è verificato il disservizio ovvero, in alternativa, ad incamerare la cauzione per la quota parte relativa ai danni subiti.

Il ripetuto accertamento del mancato rispetto delle disposizioni del presente capitolato costituisce causa di risoluzione del contratto.

L'Assemblea si riserva il diritto di risolvere il contratto nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% del valore massimo dello stesso, ovvero nel caso di gravi inadempienze agli obblighi contrattuali, in caso di cessione della ditta o di un suo ramo di azienda. In tal caso l'Assemblea ha facoltà di incamerare la cauzione definitiva, nonché di procedere all'esecuzione in danno della Ditta.

Resta salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

L'Assemblea, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, può risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi con raccomandata, nei seguenti casi:

K

- a) qualora sia accertato il venir meno dei requisiti morali richiesti dall'art. 38 del decreto legislativo 163/06;
- b) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Assemblea.

## Articolo 15

### *Assicurazione beni e danni derivanti dall'esercizio del servizio*

La Ditta, prima della sottoscrizione del contratto, stipula contratto assicurativo per la copertura dei rischi derivanti dall'esercizio del bar-tavola calda e ristorante personale e deputati e dall'uso delle macchine installate. Tale copertura comprende gli eventuali danni causati a terzi, al proprio personale, agli impiegati dell'Assemblea, agli onorevoli deputati nonché alle cose mobili ed immobili per un massimale unico di almeno euro 1.000.000,00.

La polizza è consegnata all'Assemblea ed i premi sono regolati dalla Ditta. L'Assemblea ha la facoltà di verificare il pagamento dei premi.

## Articolo 16

### *Pagamenti*

L'importo mensile per la prestazione del Servizio è costituito dalla somma risultante dalla quota fissa posta a base d'asta, pari ad euro 10.000 (diecimila/00) di cui euro 100,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, decurtata dello sconto offerto dalla Ditta aggiudicataria, oltre IVA. Tale importo è corrisposto posticipatamente entro il termine massimo inderogabile previsto dalla normativa comunitaria con decorrenza dalla data di ricevimento di regolare fattura, corredata della documentazione prevista dalla legge in materia di pagamenti a carico della P.A., mediante mandato diretto in favore della Ditta.

Con cadenza mensile e con le modalità di cui al comma precedente, è corrisposto alla ditta, il premio di qualità risultante dovuto ai sensi dell'articolo 9.

Per ciascun pasto consumato dal personale, l'Assemblea corrisponde alla Ditta, previa presentazione da parte di quest'ultima di regolare fattura corredata delle ricevute delle consumazioni debitamente compilate dagli interessati, l'importo risultante dai prezzi indicati negli allegati listini, inseriti nel listino prezzi posto a base d'asta, de-

M

curtati del ribasso offerto dalla Ditta aggiudicataria ed arrotondati alla seconda cifra decimale, nel limite massimo di euro 7,00 (sette/00) oltre IVA.

## Articolo 17

### *Commissione di vigilanza*

L'Assemblea, per il tramite di una apposita Commissione di vigilanza, la cui composizione è demandata al Collegio dei Deputati questori ha facoltà di accertare il regolare rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato e di effettuare, senza preavviso, ispezioni nei locali, controllare le attrezzature, i viveri e l'esecuzione del servizio. Alla Ditta aggiudicataria è data comunicazione della composizione della Commissione.

Ai componenti la Commissione di vigilanza e la Commissione di controllo di cui all'articolo 9, non è corrisposto alcun compenso o rimborso spese.

## Articolo 18

### *Facoltà dell'Amministrazione*

L'Assemblea Regionale Siciliana si riserva la facoltà di installare dei distributori automatici di snack e bevande calde e fredde, in apposite aree del Palazzo dei Normanni. Tale installazione non darà diritto ad alcun compenso per la ditta gerente il servizio oggetto del presente capitolato e potrà avvenire dietro semplice comunicazione da parte dell'Amministrazione.

## Articolo 19

### *Cauzione*

A garanzia della perfetta ed integrale esecuzione del presente capitolato, la Ditta costituisce un deposito cauzionale ai sensi dell'Articolo 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.

## Articolo 20

### *Controversie*

Per qualsiasi controversia in ordine alla validità, interpretazione, esecuzione e risoluzione del contratto è competente esclusivamente il Foro di Palermo.

## Articolo 21

h

### *Domicilio legale*

Agli effetti del presente appalto la Ditta aggiudicataria elegge domicilio legale nella città di Palermo, presso l'Assemblea regionale siciliana, piazza Parlamento n. 1.

### Articolo 22

#### *Oneri fiscali e spese contrattuali*

Le spese inerenti alla stipula del contratto e consequenziali, sono a carico della Ditta, unitamente ad ogni altro onere dipendente dall'espletamento del servizio.

### Articolo 23

#### *Stipula del contratto e durata*

La stipula del contratto avviene, previa acquisizione della documentazione antimafia di cui al Decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159 e successive modifiche ed integrazioni, secondo quanto previsto dalla normativa in materia di contratti pubblici.

La Ditta resta vincolata dal momento dell'aggiudicazione, mentre il contratto è vincolante per l'Assemblea solo dal momento dell'approvazione dello stesso da parte degli organi competenti.

L'affidamento del servizio ha la durata di anni quattro.

Resta esclusa la facoltà della Ditta di disdire il presente contratto prima della scadenza.

L'Assemblea, decorso il primo anno, si riserva la più ampia facoltà, in qualsiasi momento, con semplice preavviso di mesi quattro, da darsi a mezzo di raccomandata, di disdire il contratto. In tale ipotesi nulla è dovuto alla Ditta ad alcun titolo.

### Articolo 24

#### *Norme regolatrici dell'appalto*

L'appalto è eseguito con l'osservanza di quanto previsto:

- a) dal presente capitolato e relativi allegati;
- b) dal Regolamento interno di amministrazione e contabilità dell'Assemblea, dai decreti legislativi n. 163/06 e ss.mm.ii. e n. 81/08 e ss.mm.ii..

Per quanto non previsto e non in contrasto con le disposizioni precedenti, si applicano le norme del Codice civile.

13

Palermo, 10/10/2014

Il Responsabile del Procedimento  
Dott. Rosario Amato



**ALLEGATO 1****LISTINO PREZZI BAR**

| Prodotto                                    | Prezzo Euro |
|---|-------------|
| Caffè espresso                              | € 0,50      |
| Caffè decaffeinato                          | € 0,70      |
| Cappuccino e/o latte macchiato              | € 1,00      |
| Latte                                       | € 0,80      |
| The o camomilla                             | € 1,00      |
| Spremuta di arancia                         | € 1,50      |
| Bibite in lattina                           | € 1,00      |
| Succo di frutta                             | € 1,00      |
| Croissant                                   | € 0,50      |
| Pezzi di rosticceria                        | € 1,00      |
| Ginseng                                     | € 0,90      |
| Espresso d'orzo                             | € 0,90      |
| Aperitivo analcolico                        | € 1,50      |
| Birra cl 33 it.                             | € 1,50      |
| Birra cl 33 est.                            | € 2,00      |
| Cioccolata calda                            | € 1,50      |
| Panino con prosciutto cotto/salame/formaggi | € 1,00      |
| Panino con crudo /bresaola                  | € 1,50      |
| Panino con carne                            | € 2,00      |
| Toast                                       | € 0,80      |
| Tramezzino                                  | € 2,00      |
| Acqua 0,50 lt                               | € 0,50      |
| Acqua bottiglia lt 2                        | € 1,00      |
| Acqua in vetro lt 1                         | € 1,50      |
| Acqua tonica vetro cl 18                    | € 1,00      |
| Brioche con o senza gocce di cioccolato     | € 0,50      |
| Dolce                                       | € 1,50      |
| Muffin                                      | € 1,00      |

## ALLEGATO 2

### LISTINO PREZZI RISTORANTE DEPUTATI

| Prodotto            | Prezzo Euro |
|---------------------|-------------|
| Antipasto al buffet | € 4,00      |
| Minestre e zuppe    | € 3,00      |
| Primi piatti        | € 4,00      |
| Secondi di carne    | € 6,00      |
| Secondi di pesce    | € 7,00      |
| Contorno            | € 2,50      |
| Frutta e dessert    | € 2,50      |

hi

### ALLEGATO 3

#### LISTINO PREZZI RISTORANTE PERSONALE

| Prodotto            | Prezzo Euro |
|---------------------|-------------|
| Antipasto al buffet | € 4,00      |
| Minestre e zuppe    | € 3,00      |
| Primi piatti        | € 4,00      |
| Secondi di carne    | € 6,00      |
| Secondi di pesce    | € 7,00      |
| Contorno            | € 2,50      |
| Frutta e dessert    | € 2,50      |

*ms*

## ALLEGATO 4

### LISTINO PREZZI PER EVENTI ISTITUZIONALI

| Prodotto   | Prezzo Euro |
|--|-------------|
| Coffee break mattina   | € 6,00      |
| <i>il servizio deve prevedere:</i>                               |             |
| caffè  |             |
| the  |             |
| cappuccino   |             |
| biscotti secchi  |             |
| cornettini vuoti   |             |
| cornettini ripieni con crema o marmellata                        |             |
| treccine di pasta brioche  |             |
| sfogliatine alla frutta assortite (almeno due varietà di frutta) |             |
| succhi di frutta assortiti                                       |             |
| acqua minerale   |             |
| Coffee break pomeridiano   | € 4,00      |
| <i>il servizio deve prevedere:</i>                               |             |
| caffè  |             |
| the  |             |
| cappuccino   |             |
| biscotti secchi  |             |
| dessert  |             |
| succhi di frutta assortiti                                       |             |
| acqua minerale   |             |
| Aperitivo  | € 8,00      |
| <i>il servizio deve prevedere:</i>                               |             |
| analcolici   |             |
| short drink  |             |
| prosecco   |             |
| succhi di frutta   |             |
| stuccichini caldi e freddi                                       |             |
| spiedini di frutta   |             |
| vini   |             |
| Cocktail rinforzato  | € 16,00     |
| <i>il servizio deve prevedere:</i>                               |             |
| analcolici   |             |
| long drink   |             |
| prosecco   |             |
| succhi di frutta   |             |
| stuzzichini caldi e freddi                                       |             |

|   |                |
|---|----------------|
| <p>quiche assortite<br/> piccoli suppli di riso<br/> gastronomia assortita a base di carne, verdure e formaggi<br/> verdure grigliate<br/> insalate verdi<br/> dolcetti alla crema, con frutta, piccoli gelati<br/> spiedini di frutta<br/> acqua minerale<br/> vini</p>  |                |
| <p>Colazione di lavoro</p>  | <p>€ 16,00</p> |
| <p><i>il servizio deve prevedere:</i><br/> succhi di frutta<br/> quiche assortite<br/> piccoli suppli di riso<br/> gastronomia assortita a base di carne, verdure e formaggi<br/> verdure grigliate<br/> insalate verdi<br/> dolcetti alla crema, con frutta, piccoli gelati<br/> spiedini di frutta<br/> acqua minerale<br/> vini</p>  |                |
| <p>Ricevimento a buffet</p>   | <p>€ 30,00</p> |
| <p><i>il servizio deve prevedere:</i><br/> analcolici<br/> long drink<br/> prosecco<br/> succhi di frutta<br/> stuzzichini caldi e freddi inclusi quelli a base di pesce<br/> primi piatti, almeno tre portate, rispettivamente a base di carne, pesce e verdure<br/> <br/> secondi piatti almeno due portate, rispettivamente a base di pesce e carne<br/> quiche assortite<br/> portate, almeno due, a base di verdure cotte<br/> insalate verdi<br/> dolcetti alla crema, con frutta, piccoli gelati<br/> frutta<br/> acqua minerale<br/> vini<br/> bouvette alcolici<br/> caffè</p> |                |
| <p>Ricevimento al tavolo</p>  | <p>€ 38,00</p> |
| <p><i>il servizio deve prevedere:</i></p>   |                |

h

analcolici

short drink

prosecco

succhi di frutta

*da servire al tavolo:*

antipasto misto (da selezionare in relazione alle portate successive)

primi piatti, almeno due portate, rispettivamente a base di carne e pesce

secondi piatti almeno due portate, rispettivamente a base di pesce e carne

accompagnati da contorni

dolcetti alla crema, con frutta, piccoli gelati, in alternativa dolce al cucchiaio

frutta

acqua minerale

vini

bouvette alcolici

caffè

*Nota bene:*

Per tutte le fattispecie descritte dovranno inoltre osservarsi le seguenti prescrizioni:

Vini: esclusivamente prime linee di qualità delle più prestigiose case dell'Isola

Acque minerali: in bottiglie di vetro delle più note marche nazionali o regionali

Succhi di frutta: ad elevato contenuto di succo e delle principali aziende nazionali o regionali

Assortimento di vini da dessert e superalcolici delle più prestigiose marche in commercio con varietà di prodotti di qualità e/o tipici siciliani

Pesce esclusivamente fresco del Mediterraneo di media o grande taglia

M

## **ALLEGATO N. 5**

**Tabella di verifica per gli standard di eccellenza di cui all'art. 9 del Capitolato di gara, per il mese di \_\_\_\_\_**

|  | <i>insufficiente</i> | <i>sufficiente</i> | <i>buono</i> | <i>ottimo</i> |
|--|----------------------|--------------------|--------------|---------------|
| Ordine delle uniformi del personale          |                      |                    |              |               |
| Cortesìa                                     |                      |                    |              |               |
| Velocità del servizio                        |                      |                    |              |               |
| Serietà e riservatezza                       |                      |                    |              |               |
| Allestimento sale e tavoli                   |                      |                    |              |               |
| Capacità di risolvere i problemi             |                      |                    |              |               |
| Presentazione dei piatti                     |                      |                    |              |               |
| Capacità di soddisfare richieste non da menu |                      |                    |              |               |
| totali                                       |                      |                    |              |               |

Istruzioni per la compilazione:

Occorre marcare con una "X" la casella corrispondente alla valutazione attribuita.

Il giudizio prevalente è quello corrispondente alla maggiore quantità di "X" assegnate dalla commissione di controllo.

*mi*

## MATERIALE INFORMATIVO

- Planimetrie ed elenco attrezzature cucine, bar e ristorante



ASSEMBLEA REGIONALE SICILIANA  
Piazza del Parlamento, 1 - Palermo

Lavori di adeguamento alla normativa vigente di prevenzione  
infortuni, igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro della cucina  
di Palazzo Reale di Palermo- Palazzo dei Normanni

## Progetto esecutivo

Planimetria di progetto della cucina ed  
ambienti limitrofi

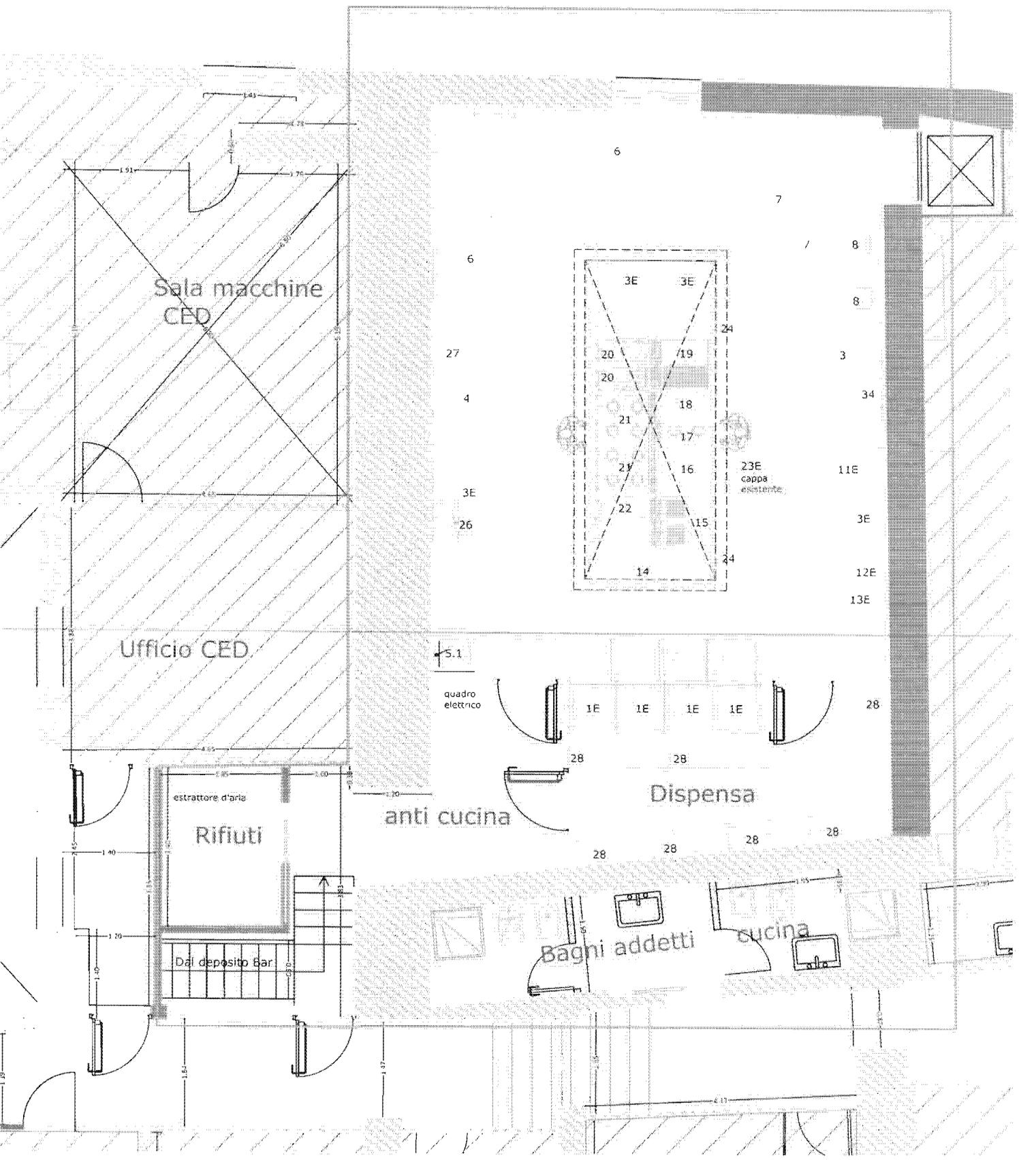
IL PROGETTISTA  
Arch. Sabrina Milone

A handwritten signature in cursive script, appearing to read "Milone".



UFFICIO TECNICO PER LA PREVENZIONE E SICUREZZA SUL LAVORO

A handwritten signature in cursive script, likely belonging to a representative of the technical office.



Sala macchine  
CED

Ufficio CED

Rifiuti

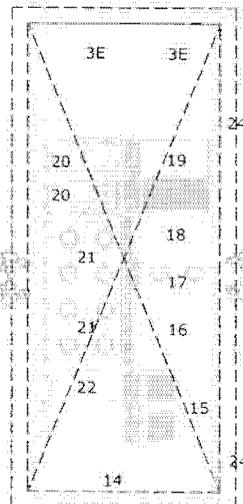
Dal deposito Bar

anti cucina

Dispensa

Bagni addetti

cucina



23E  
cappa  
esistente

S.1

quadro elettrico

1E

1E

1E

1E

28

28

28

28

28

28

28

1.05

1.05

1.05

1.05

1.05

1.05

1.05

1.05

1.05

1.05

## **ELENCO ATTREZZATURE**

### **ZONA COTTURA E PREPARAZIONE**

- 1) Armadio frigorifero
- 1E) Armadio frigorifero
- 2E) Armadio frigorifero
- 3E) Tavolo da lavoro in acciaio inox
- 4) Lavello 2 vasche e gocciolatoio in acciaio inox
- 5) Vascone in acciaio inox
- 5.1) Lavamani
- 6) Tavolo da lavoro in acciaio inox 70x70
- 7) Carrello portateglie su ruote
- 8) Forno 20 teglie con cappa
- 9) Forno 20 teglie con cappa
- 10E) Carrelli portafarina
- 11E) Impastatrice
- 12E) Tritacarne
- 13E) Affettatrice
- 14) Tavolo in acciaio inox armadiato con ante scorrevoli
- 15) Friggitrice 2 vasche
- 16) Elemento neutro (tavolino in acciaio con cassetto e sportello)
- 17) Cucina elettrica 2 piastre
- 18) Elemento neutro piccolo (tavolino in acciaio con cassetto e sportello)
- 19) Fry Top (Piastra liscia e rigata)
- 20) Cuoci pasta 2 vasche
- 21) Cucina elettrica 4 piastre
- 22) Brasiera
- 23E)Cappa
- 24) Convogliatori fumi per cappa
- 25) Pensili da 2 mt in acciaio inox con ante scorrevoli
- 26) Taglia verdure - tritamozzarella
- 27) Pensile gocciolatoio
- 28) Scaffalatura in acciaio inox 9 moduli



Repubblica Italiana  
Assemblea Regionale Siciliana

Elementi di arredo del bar e del ristorante deputati del Palazzo Reale di Palermo

ELENCO ATTREZZATURE

IL PROGETTISTA  
Arch. Pasquale Riggio

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'P. Riggio', written over the printed name.

UFFICIO TECNICO PER LA PREVENZIONE E SICUREZZA SUL LAVORO

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'G. M. ...', written below the printed name of the technical office.

**PRESTAZIONI DA ESEGUIRE, TRASFORMAZIONI E FORNITURE**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Smontaggio di tutti gli arredi esistenti, della tettoia e dei rivestimenti sulle pareti, a corpo</b>   | <b>1</b>  |
| <b>Trasporto degli arredi da riutilizzare quale mobile caffetteria, mobile bar e mobile granite presso la sede ove sarà oggetto delle trasformazioni e modifiche da effettuare</b>  | <b>1</b>  |
| <b>Smontaggio del blocco vetrine esistenti e rimontaggio presso vs. sede Ombrαιο</b>  | <b>1</b>  |
| <b>Dismissione rivestimento banco bar e banco granite</b>   | <b>1</b>  |
| <b>Trasporto e conferimento presso le pubbliche discariche per demolizione delle restanti parti dell'arredo</b>   | <b>1</b>  |
| <b>Rivestimento del prospetto del banco bar e banco granite in Corian bianco con finitura satinata, incassi in marmo di billiemi lucido e zoccolo in acciaio inox antimacchia con linea di illuminazione a LED e relativo impianto da collegare alle prese elettriche ed allacci da concordare con la DE</b>                              | <b>1</b>  |
| <b>Realizzazione di banco cassa con struttura in li stellare di legno bilaminato e rivestimento in marmo billiemi lucido, dotato di cassetto con chiave e ripiano regolabile in altezza, cm 80x80x100 h , nonché di linea di illuminazione a LED ed impianto elettrico da collegare alle prese da concordare con la DE</b>                | <b>1</b>  |
| <b>Realizzazione di mobile angolare di raccordo con struttura in listellare di legno bilaminato e rivestimento in marmo billiemi lucido, dotato di cassetto con chiave e ripiano regolabile in altezza, cm 120x80x100 h, nonché di linea di illuminazione a LED ed impianto elettrico da collegare alle prese da concordare con la DE</b> | <b>1</b>  |
| <b>Pedana retrobanco in acciaio e rivestita con pavimento in gomma antiscivolo</b>  | <b>15</b> |

Descrizione

Quantità

Realizzazione di vetrina su misura per esposizione refrigerata ventilata a 5 teglie GN 1/1 con controllo elettronico della temperatura, vetro retto extrachiario con incollaggio UV a 45°, illuminazione interna a LED, tendine di chiusura avvolgibili, rivestimento in marmo di billiemi lucido, impianto frigorifero remoto distanza 30 mt, cm 170x90x125 h, bancolina da lavoro in acciaio inox con sottobanco attrezzato per deposito piatti e conservazione refrigerata a 2 vani, completo di impianto illuminazione a LED da collegare alle prese da concordare con la DE

1

Realizzazione di vetrina su misura per esposizione riscaldata a 5 teglie GN 1/1 con controllo elettronico della temperatura, vetro retto extrachiario con incollaggio UV a 45°, illuminazione interna a LED, tendine di chiusura avvolgibili, rivestimento in marmo di billiemi lucido, cm 170x90x125 h, bancolina da lavoro in acciaio inox con sottobanco attrezzato per deposito piatti e attrezzature; completo di impianto illuminazione a LED da collegare alle prese da concordare con la DE

1

Sportello a ventola

2

Retrobanco cassa con piano in acciaio inox, cassettera in acciaio inox con 4 cassette e 2 sportelli scorrevoli con ripiano intermedio, cm 150x60x95/115 h

1

Ripristino banco caffetteria esistente e con allungamento di cm 40, oltre sostituzione del piano esistente in marmo con piano in acciaio inox

1

Impianto frigorifero per compressore remoto entro 10 mt (tubazione coibentata, freon R404)

5

Retrobanco con piano in acciaio inox, vano per alloggio lavastoviglie, 1 lavello, 1 cella frigo 3 porte + 2 cassette 1/2+1/2 in acciaio inox, vano neutro con 2 ante scorrevoli e ripiano intermedio, cm 430x60x95/115 h

1

**Descrizione**

**Quantità**

|  |           |
|--|-----------|
| <p><b>Mensolone da collocare sulla parete retrostante a copertura del condotto in acciaio inox dell'impianto di estrazione fumi e vapori, realizzato con struttura in legno e rivestimento in acciaio inox antimacchia compreso griglie di aspirazione, n° 2 estrattori, tubazioni, cavidotti, interruttori ed illuminazione a LED superiore ed inferiore avente caratteristiche a discrezione della DE, sia del tipo che dell'intensità luminosa, completo di fissaggio a scomparsa a parete, cm750x30/80x15h. Comprensivo del canale dentro lo spessore murario, raccordi per il collegamento ai fori nella muratura e griglie esterne per l'estrazione all'esterno dei fumi e vapori.</b></p> | <b>1</b>  |
| <p><b>Ripiano in acciaio inox fissato a parete, cm 250x40</b></p>  | <b>1</b>  |
| <p><b>Tavoli teca-espositivi realizzati con basamento rivestito in marmo di billiemi e vetro extrachiaro incollato a raggi UV, cm 50x50x110 h, come da disegni esecutivi consegnati dalla DE</b></p>   | <b>5</b>  |
| <p><b>Vetrine pensili realizzate con telaio in legno rivestito in Corian bianco e vetro extrachiaro, cm 200x40x40 h, come da disegni esecutivi consegnati dalla DE</b></p>   | <b>2</b>  |
| <p><b>Vetrine pensili realizzate con telaio in legno rivestito in Corian bianco e vetro extrachiaro, cm 60x40x40 h, come da disegni esecutivi consegnati dalla DE</b></p>  | <b>4</b>  |
| <p><b>Tavoli con piano in Corian bianco e piede in acciaio inox, cm 70x70x75 h, come da disegno esecutivo consegnato dalla DE</b></p>  | <b>4</b>  |
| <p><b>Poltroncina in policarbonato trasparente a scelta della DE e della Committenza</b></p>   | <b>60</b> |
| <p><b>Lampadario/ sospensione in acciaio e vetro con impianto LED, da realizzare secondo le indicazioni e i disegni forniti della DE, da fissare al soffitto e collegare all'impianto elettrico predisposto .</b></p>  | <b>1</b>  |
| <p><b>Nolo piattaforma elevatrice per esecuzione fori nella muratura portante a quota del bar e secondo le indicazione della DE per la collocazione dei canali di espulsione aria e vapori e griglie esterne</b></p>   | <b>2</b>  |
| <p><b>Esecuzione fori nella muratura portante , con apposita carotatrice, a quota del bar e secondo le indicazione della DE per la collocazione dei canali di espulsione aria e vapori</b></p>   | <b>2</b>  |

**ATTREZZATURE DA LAVORO BAR E CARATTERISTICHE****IMPASTATRICE A SPIRALE, TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE, 25 KG****1**

Spirale in acciaio inox speciale, resistente alle più forti sollecitazioni. Pannello comandi con tensione 24 Volt. Trasmissione a catena che permette l'eliminazione dell'olio. Vasca in acciaio inox AISI 304. Con testa ribaltabile e vasca estraibile. Macchina su piedini

**Dati tecnici**

Vasca Ø 40x26 (32 lt) a 2 velocità

Q.tà impasto max 25 Kg

Q.tà farina max 16 Kg

Dimensioni cm 42x76x66 h

Peso Kg 82

Potenza elettrica 1,1 Kw

**ARMADIO FRIGO 1 ANTA LT 700 - temp. -2/+8°C****3**

Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304, spessore 18/10. Fondo e schiena esterni in acciaio. Spessore di isolamento 75 mm con schiuma poliuretana ad alta densità. CFC e HCFC-free. Copertura coprievaporatore rimovibile in PVC. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. Piedini in acciaio inox regolabili H 100-150 mm. N° 1 porta autochiudente reversibile, apertura a 105°. Serratura con chiave. Maniglia porta con inserto in PVC a tutta altezza. Guarnizione magnetica facilmente sostituibile. Cremagliere inox AISI 304 smontabili senza attrezzi. Sistema refrigerante sostituibile (FSS). Gas refrigerante ecologico R404a. Evaporatore trattato anticorrosione. Funzionamento in ambiente a +43°C (tropicalizzato). Refrigerazione ventilata. Sbrinamento automatico elettrico. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa. Termostato elettronico. Completo di n° 3 griglie plastificate cm 65x53 e n° 3 coppie di guide in acciaio inox.

**Dati tecnici**

Dimensioni cm 74x81,5x208,5 h

Potenza elettrica totale 328 W

Peso Kg 125

Tensione 230/50Hz

**TAVOLO FRIGORIFERO 3 ANTE - temp. -2/+8°C****1**

Finitura interna/esterna in acciaio inox 304 Cr-Ni, spessore 18/10. Schiena esterna in acciaio colaminato. Isolamento spessore 60 mm - CFC/HCFC free. Coprievaporatore rimovibile in acciaio inox AISI 304 Cr-Ni 18/10. Cremagliere e guide interne in acciaio inox AISI 304 Cr-Ni 18/10. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili H 100-150 mm. Porta autochiudente, reversibile con fermo a 105°. Maniglia porta integrata in PVC. Guarnizione porta magnetica facilmente sostituibile. Piano di lavoro con alzatina. n° 4 sportelli frigo e gruppo compressore a bordo.

**Dati tecnici**

Dimensioni cm 226x70x95 h / Potenza elettrica totale 546 W

Peso Kg 165/ Tensione 230/50Hz

**Descrizione****Quantità****AFFETTATRICE LAMA Ø 300 MM****1**

Fusione in lega di alluminio anodizzato. Ampio spazio tra motore e lama per un'agevole pulizia. Motore ventilato. Lama forgiata e temprata a forte spessore. Scorrimento carrello su boccole autolubrificanti e perni lappati. Viteria e parafetta in acciaio inox. Robusto supporto vela. Affilatoio incorporato in fusione con doppio smeriglio di serie. Dimensioni compatte ma con grande capacità di taglio. Versione CE Professionale con sblocco su carro. Disponibili lame teflonate o dentate. Inclinazione lama 25°.

**Dati tecnici**

Dimensioni cm 64x61x42 h

Watt 200 - Hp 0.30

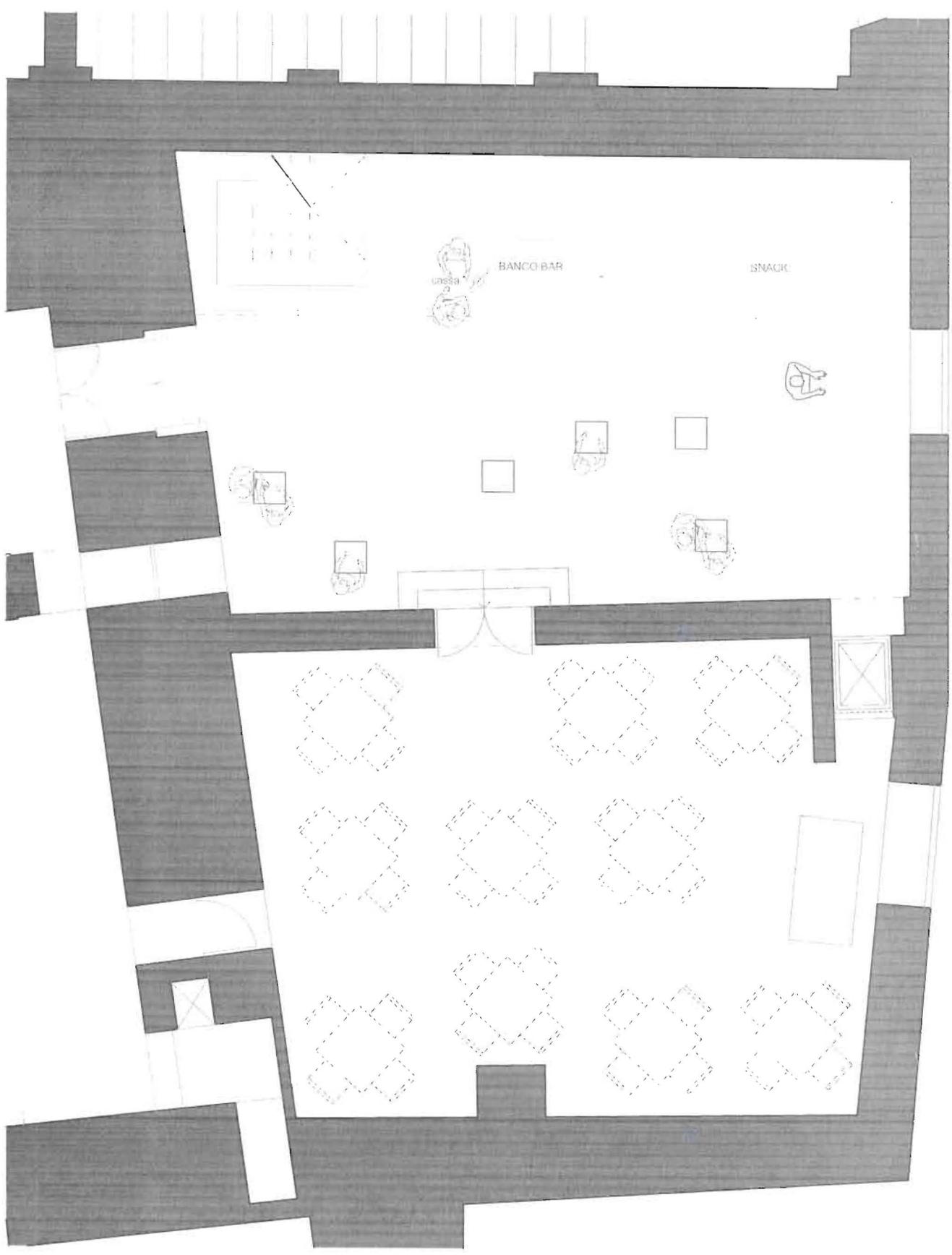
Peso Kg 20,5

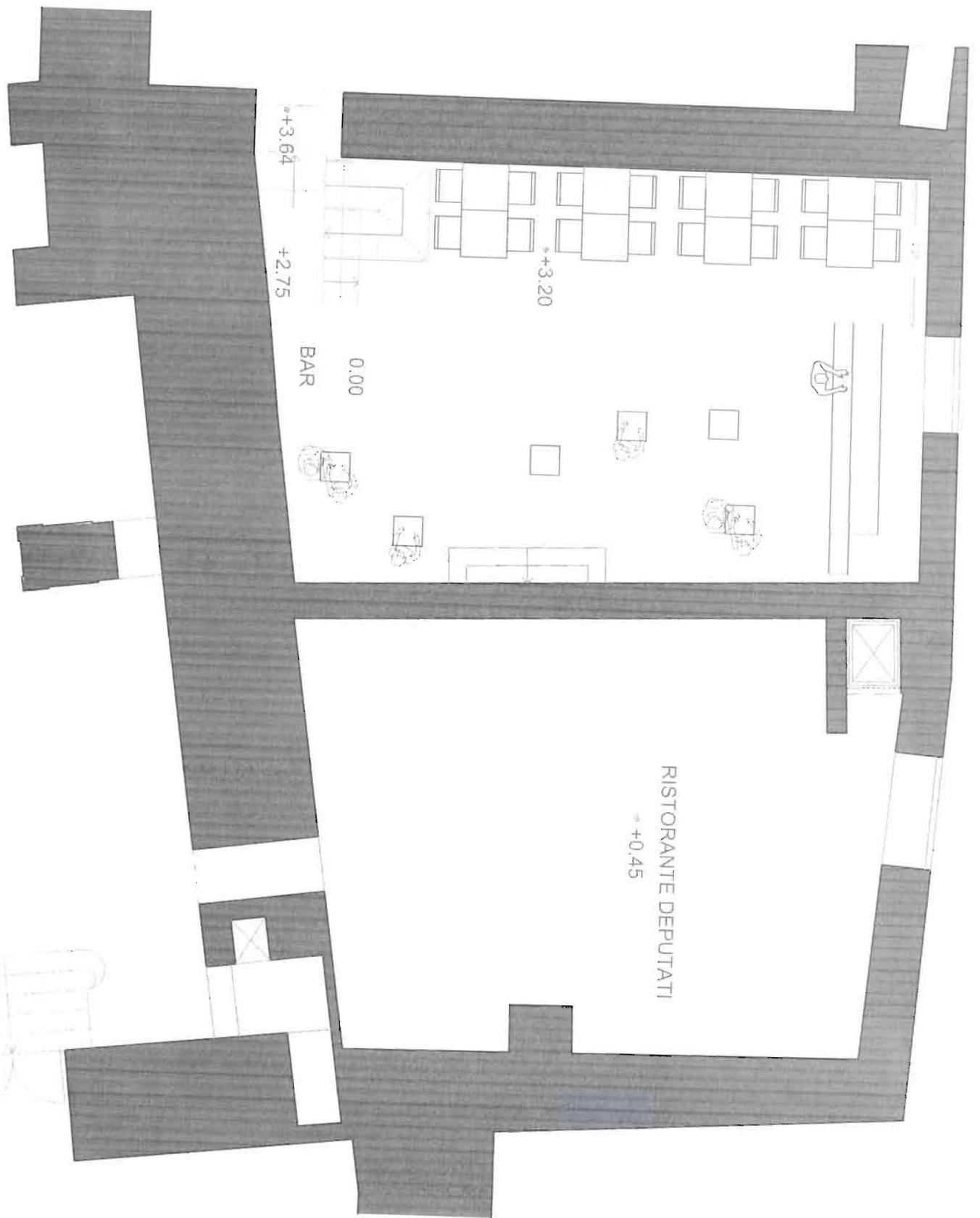
**SCAFFALATURA IN ACCIAIO INOX A 4 RIPIANI****1**

## Dati tecnici

Dimensioni cm 200x40x160 h

Peso Kg 67





Sala d'Archimede