

**AVVISO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR
DURANTE LA MANIFESTAZIONE “AUTUNNO PAVESE 2024”
- CAPITOLATO SPECIALE -**

PREMESSA

PAVIASVILUPPO – Azienda Speciale Camera di Commercio di Pavia organizza presso il Palazzo Esposizioni di Pavia - dal 4 al 7 ottobre 2024 – **Autunno Pavese**, la principale rassegna pavese volta a valorizzare il territorio dal punto di vista agroalimentare.

ART. 1 – OGGETTO E DURATA DELLA CONCESSIONE

Oggetto della concessione è la gestione del servizio BAR interno al Palazzo Esposizioni dal 4 al 7 ottobre 2024, che dovrà essere garantito almeno nei seguenti orari:

-	Giovedì 3 ottobre 2024	12.00 - 18.00 (servizio agli espositori)
-	Venerdì 4 ottobre 2024	8.00 - 16.00 (servizio agli espositori) 17.00 - 24.00 (apertura al pubblico)
-	Sabato 5 ottobre 2024	15.00 - 1.00 (apertura al pubblico 16.00 – 1.00)
-	Domenica 6 ottobre 2024	10.00 - 24.00 (apertura al pubblico 11.00 – 24.00)
-	Lunedì 7 ottobre 2024	16.00 - 24.00 (apertura al pubblico 17.00 – 24.00)

ART. 2 – MODALITA’, SPAZI, CONDIZIONI DI SVOLGIMENTO

E’ richiesto un servizio tavola fredda, snack, bevande e caffetteria e di tutte le operazioni connesse con l’esercizio della suddetta attività.

Inoltre si prevede negli orari di apertura al pubblico, in un’area dedicata, la miscita di un Cocktail “pavese”, utilizzando vini dell’ Oltrepo’ Pavese e prodotti tipici del territorio sotto forma di “stuzzichini”. E’ esclusa la somministrazione di piatti, taglieri, ecc. pari a quelli proposti nell’area DEGUSTAZIONI.

Si stima per le quattro giornate un numero di visitatori pari a 8.000 persone. Il suddetto dato è puramente indicativo, PAVIASVILUPPO non garantisce un numero minimo di utenti né assume alcun impegno in relazione all’affluenza di pubblico.

Il servizio dovrà essere svolto a regola d’arte nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie di continuità del servizio. Dovranno essere fornite bevande e generi alimentari ad alto grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme in materia di igiene alimentare. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ed esposti ingredienti e prezzi.

Gli spazi concessi per l’attuazione del servizio vengono assunti nello stato di fatto in cui si trovano e dovranno essere tenuti in buono stato di manutenzione, conservazione e corretto funzionamento, salvo il normale deterioramento.

L’area adibita a servizio BAR (vedi All. D planimetria), di circa 40 mq, è dotata di magazzino e delle seguenti attrezzature di proprietà della Camera di Commercio di Pavia:

- Bancone completo di vetrina frigo, 3 mini frigo, lava-tazzine e macchina fabbrica ghiaccio;
- Scaffale e banco d’appoggio con scomparti;
- Tavolo d’appoggio con piano in marmo;
- Lavello con boiler scalda acqua.
- N° 4 tavoli alti per bar.

E' esclusa la fornitura di macchina per il caffè e macina caffè.

Sono a carico del Gestore la fornitura delle attrezzature e dei macchinari necessari allo svolgimento dell'attività oggetto della concessione, che dovranno rispondere a tutti i requisiti di legge in materia di sicurezza ed igiene, nonché tutte le spese per lo svolgimento dell'attività stessa. È, inoltre, a completo carico del gestore la pulizia ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature e degli spazi adibiti al servizio, che dovranno essere tenuti in perfetto stato di pulizia utilizzando prodotti che rispettino i criteri ecologici stabiliti dalla vigente normativa di settore.

ART. 3 – REQUISITI DEL GESTORE/CONCESSIONARIO

Il servizio deve essere svolto da un qualificato operatore professionale della somministrazione di alimenti e bevande in possesso dei seguenti requisiti alla data di presentazione della domanda:

- a) L'impresa è iscritta al Registro Imprese della Camera di Commercio per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- b) è attiva alla data di presentazione della domanda;
- c) non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, e che nei suoi riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- d) a carico del titolare/legale rappresentante/direttore tecnico/soci amministratori muniti di poteri di rappresentanza non è stata pronunciata alcuna sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta per uno dei reati che incidono sulla moralità professionale;
- e) è in regola con l'assolvimento degli obblighi di versamento dei contributi assicurativi stabiliti dalle vigenti disposizioni
- f) è in regola con il pagamento del diritto annuale dovuto alla competente Camera di Commercio;
- g) ha implementato un sistema di gestione per la sicurezza alimentare HACCP;

ART. 4 – CANONE DELLA CONCESSIONE

Il canone complessivo di concessione posto a base d'asta è pari a **€ 800,00 (mille/00) + IVA AL RIALZO**.

Il corrispettivo relativo al canone dichiarato dovrà essere versato all'Azienda Speciale PAVIASVILUPPO, **entro il 20 settembre 2024**. In caso di ritardato versamento, sarà applicato l'interesse di mora nella misura del tasso legale vigente.

ART. 5 - OBBLIGHI DEL GESTORE

In particolare, il gestore è tenuto a:

- a) ottenere, a propria cura e spese prima dell'inizio dell'attività, tutte le autorizzazioni che a norma di legge e di regolamenti sono previste per l'espletamento del servizio (in via esemplificativa: in materia di igiene e sanità, disciplina dei rapporti di lavoro, sicurezza del posto di lavoro, trattamento fiscale);
- b) dotare il servizio di tutti gli allestimenti e le attrezzature necessarie, nel rispetto della normativa igienico sanitaria;
- c) condurre l'esercizio con proprietà e decoro; secondo le disposizioni indicate da PAVIASVILUPPO, gestendo i servizi oggetto della presente concessione e le connesse attività con la massima diligenza e responsabilità in modo che l'esercizio avvenga ordinatamente e secondo le buone regole di conduzione e sempre nell'ambito del pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti;
- d) provvedere alle pulizie dei locali e delle attrezzature, conservando nel massimo ordine i locali assegnati;
- e) commercializzare prodotti e generi di consumo che dovranno essere di ottima qualità e completamente rispondenti alle disposizioni di legge in materia;
- f) rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti - da qualsiasi Autorità emanate - per la conservazione degli alimenti, la manipolazione e la somministrazione. La buona conservazione delle derrate

sarà di esclusiva competenza e responsabilità del gestore. Il gestore dovrà essere in possesso di regolare manuale H.A.C.C.P. (piano di prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti) redatto ai sensi del D.L. 155/97.

g) pagare il canone nella misura contrattualizzata;

h) non utilizzare fiamme libere né alcun tipo di attrezzatura alimentata a gas. Negli spazi non possono, inoltre, essere installati jukebox, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

ART. 6 – PERSONALE

Il gestore potrà provvedere alla conduzione del servizio, sia attraverso il titolare coadiuvato dai familiari (coniuge, parente od affine entro il terzo grado), sia avvalendosi di dipendenti o soci; comunque, il personale dovrà essere in numero sufficiente a garantire la funzionalità del servizio e in possesso dei requisiti di legge.

In caso di utilizzo di personale dipendente dovranno essere riconosciute condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto della categoria e nei loro confronti dovranno essere adempiuti tutti gli obblighi di legge previsti in materia di assicurazioni, assistenziali, previdenziali, antinfortunistiche, sollevando l'Ente da ogni responsabilità in merito.

Il gestore nell'espletare il servizio deve impiegare personale qualificato. Tutto il personale deve essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa e mantenere uno stato elevato di igiene e pulizia personale.

ART. 7 - CESSIONE A TERZI DEL SERVIZIO

E' vietata la cessione del presente affidamento ed ogni forma di subappalto totale o parziale, pena l'immediata risoluzione del contratto.

ART. 8 - RESPONSABILITÀ DEL GESTORE

Il gestore:

a) è custode dei locali ad esso assegnati, e di tutto quanto in essi è contenuto. Risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio e del personale addetto, possa derivare a PAVIASVILUPPO ed a terzi e sollevata PAVIASVILUPPO da ogni pretesa risarcitoria in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

b) è sempre responsabile sia verso PAVIASVILUPPO sia verso terzi della qualità del servizio fornito.

c) è responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, esonerando PAVIASVILUPPO da ogni responsabilità.

ART. 9 - COPERTURE ASSICURATIVE

PAVIASVILUPPO sarà esonerata da qualsiasi responsabilità e/o onere assicurativo per furti o danni derivanti da tentativi di furto con scasso, atti vandalici – compresi gli incendi e gli allagamenti dolosi – aventi ad oggetto merci e/o somme di denaro di proprietà del gestore o del personale impiegato nel servizio.

Il gestore assume a proprio ed esclusivo carico ogni eventuale e possibile danno che, in conseguenza dell'esecuzione del servizio o dell'esecuzione materiale di opere di qualunque genere attinenti al contratto, dovesse occorrere a cose o persone terze rispetto al gestore stesso, liberando interamente PAVIASVILUPPO da ogni responsabilità o conseguenza civile e penale.

Il gestore si assume la piena ed incondizionata responsabilità per tutto quanto attiene al personale impiegato, a qualunque titolo, nel servizio concesso. Pertanto, ogni eventuale responsabilità in materia di sicurezza antinfortunistica è a carico del gestore.

Oltre a garantire la copertura assicurativa obbligatoria contro il rischio infortuni per il proprio personale addetto al servizio, il gestore si impegna, prima della stipula del relativo contratto, a produrre copia

conforme all'originale di polizza assicurativa – con durata pari, almeno, alla durata del servizio – a copertura del rischio di Responsabilità civile verso terzi (RCT), e con adeguato massimale.

ART. 10 - PENALITÀ

In caso di mancata osservanza degli obblighi contrattuali, PAVIASVILUPPO procederà all'immediata contestazione formale delle inadempienze rilevate, mediante comunicazione a mezzo raccomandata A.R. o posta elettronica certificata (PEC), assegnando al soggetto affidatario un termine perentorio, per adempiere e conseguentemente per inviare le proprie controdeduzioni.

Nel caso in cui il concessionario non controdeduca nel termine assegnato oppure fornisca elementi inadeguati a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una penale – variabile da € 100,00 (cento/00) a € 500,00 (cinquecento/00) - che sarà commisurata in rapporto alla gravità dell'inadempienza rilevata.

ART. 11 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RISOLUZIONE CONTRATTUALE

PAVIASVILUPPO ha la facoltà di risolvere il contratto, previa contestazione formale delle inadempienze rilevate, mediante comunicazione a mezzo raccomandata A.R. o posta elettronica certificata assegnando al soggetto affidatario un termine perentorio, per adempiere e conseguentemente per inviare le proprie controdeduzioni, fatto salvo l'addebito dell'eventuale danno subito da PAVIASVILUPPO, nei seguenti casi:

- perdita dei requisiti per l'esercizio dell'attività;
- gravi interruzioni del servizio;
- mancata osservanza delle norme igienico sanitarie;
- mancata osservanza della normativa riguardante la tutela e la salute dei lavoratori;
- mancato o ritardato pagamento del canone alla scadenza convenuta;
- cessione del presente affidamento, subappalto totale o parziale.

ART. 12 - MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le offerte, redatte su modulo allegato (Allegato A) e sottoscritte, dovranno essere accompagnate dal modello di dichiarazione sostitutiva di certificazione e dell'atto di notorietà debitamente compilato e sottoscritto (Allegato B).

Le domande dovranno essere inviate all'indirizzo di posta certificata paviasviluppo@pv.legalmail.camcom.it entro e non oltre le ore **12.00 del 9 SETTEMBRE 2024**.

ART. 13 – CRITERI DI SELEZIONE DELLE OFFERTE E STIPULA CONTRATTO

Il servizio sarà, quindi, affidato all'Impresa concorrente che avrà offerto il maggior rialzo espresso in percentuale sul canone di concessione a base d'asta. L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta risultata valida, idonea e comunque vantaggiosa per PAVIASVILUPPO. In caso di parità di offerta si procederà a trattativa specifica con gli aspiranti contraenti considerando anche eventuali proposte migliorative al servizio offerto.

La stipula del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle verifiche previste dalla normativa vigente.

Si precisa che l'offerta sarà immediatamente impegnativa per il gestore, mentre PAVIASVILUPPO rimarrà vincolata solo al momento della stipulazione del contratto.

Il gestore sarà invitato, entro 5 giorni dalla ricezione della comunicazione scritta, a sottoscrivere il relativo contratto.

ART. 14 – TRATTAMENTO DEI DATI

I dati forniti sono trattati a fini istituzionali per gli scopi per i quali sono raccolti e specificamente per tutte le attività relative all' "Affidamento in concessione della gestione del servizio caffetteria" nell'ambito della

manifestazione “Autunno Pavese” come da “Informativa ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 e della normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali” allegata (allegato “C”).

ART. 15 - DISPOSIZIONI FINALI

La presentazione dell’offerta implica l’accettazione di tutte le condizioni e norme contenute nel presente Capitolato Speciale.

Il presente avviso è pubblicato on line sul sito Web della Camera di Commercio di Pavia (www.pv.camcom.it).

Allegati:

A: MODULO PER LA VALUTAZIONE DELL’OFFERTA ECONOMICA CANONE DI CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI BAR DURANTE LA MANIFESTAZIONE FIERISTICA “**AUTUNNO PAVESE**”

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

C: INFORMATIVA AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) 2016/679 E DELLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

D: PLANIMETRIA

IL DIRETTORE

(Enrico Ciabatti)

(F.to mediante firma digitale ai sensi dell’art. 21 del D.Lgs 82/2005)