

REGIONE ABRUZZO - GIUNTA REGIONALE

SERVIZIO GARE E CONTRATTI

CONCESSIONE DEI SERVIZI BAR E DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LE NR.2 SEDI AQUILANE DELLA GIUNTA REGIONALE DI VIA LEONARDO DA VINCI E VIA SALARIA ANTICA EST

AII. B - RELAZIONE

DESCRIZIONE DELL'APPALTO

La Regione Abruzzo intende affidare in concessione il servizio bar e mensa da svolgersi nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione regionale nelle due sedi aquilane di via Leonardo da Vinci n.6 (Palazzo Silone) e di via Salaria Antica Est n.27.

Nel dettaglio, in via Leonardo da Vinci n.6 è previsto lo svolgimento del servizio bar e del servizio di ristorazione con mensa aziendale posta al piano -1 mentre in via Salaria Antica Est n.27 è previsto lo svolgimento del servizio bar e ristorazione veloce nei locali a piano terra.

Il servizio bar e il servizio di ristorazione presuppongono l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura degli alimenti e la somministrazione dei pasti agli utenti, la predisposizione dei tavoli, l'affissione del menù all'interno della mensa, l'approvvigionamento e preparazione dei prodotti e fornitura bevande comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico, lo svolgimento del servizio al banco, la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature e la pulizia e il riassetto di tutti i locali di pertinenza utilizzati per l'espletamento del servizio.

In via Leonardo da Vinci, i locali, meglio rappresentati nella planimetria allegata al progetto di servizio, sono dotati delle attrezzature e degli arredi per lo svolgimento dei servizi bar e mensa. La sala ospitante i tavoli della mensa e il bar, avente una superficie pari a 271,30 mq si snoda a forma di "L" intorno al blocco centrale dedicato ai servizi. La cucina, con i suoi 20,20 mq è l'ambiente di maggiori dimensioni del blocco servizi, seguito dai locali deposito aventi una superficie complessiva pari a 16,40 mq e dal wc con annesso spogliatoio di 4,3 mq.

Anche presso la sede di Via Salaria Antica Est, saranno messi a disposizione i locali, rappresentati nella planimetria allegata al progetto di servizio, aventi una superficie complessiva pari a 77,70 mq e gli arredi per lo svolgimento del servizio bar e ristorazione veloce.

Sarà oggetto del presente appalto altresì la riqualificazione del centro cottura di via L. Da Vinci mediante la fornitura di nuove attrezzature in sostituzione di quelle vecchie ed obsolete e la revisione e rimessa in funzione di quelle già esistenti, come dettagliatamente descritto nell'Allegato E del presente progetto e l'esecuzione di piccole lavorazioni edili. L'appaltatore, qualora lo ritenesse conveniente, potrà attivare la consegna di pasti caldi preparati nel centro cottura di Palazzo Silone, opportunamente confezionati e dietro apposita ordinazione da parte degli utenti, anche nella sede di via Salaria Antica Est e/o presso altri Enti pubblici interessati a convenzionarsi con la Regione Abruzzo per il servizio mensa.

Il servizio bar nelle due sedi dovrà essere attivato di norma per tutto l'anno, esclusi sabato, domenica e gli altri giorni festivi.

Gli orari da osservare sono:

- lunedì, mercoledì e venerdì dalle 8:00 alle 16:00;
- martedì e giovedì dalle 8:00 alle 17:00.

Il servizio mensa dovrà essere garantito tutti i martedì e giovedì, esclusi i giorni festivi. La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nella fascia oraria 13:30 -15:30.

In sede di offerta tecnica l'operatore economico può incrementare l'orario di apertura del bar e/o proporre il servizio mensa anche tutti i giorni.

La preparazione e la somministrazione di bevande, alimenti e pasti avviene con personale dipendente del gestore, sotto la sua direzione, sorveglianza e controllo.

Si informa che presso i citati edifici sono collocati i seguenti distributori automatici:

EDIFICI		Nr. distributori bevande calde	Nr. distributori bevande fredde + snack	Nr. totale distributori
Sede di Via L. Da Vinci nr.6	Piano 6 [^]	1	1	2
Sede di Via Salaria Antica Est	Piano -1	1	1	2
			TOT	4

Le prestazioni oggetto del presente appalto saranno eseguite dall'operatore economico aggiudicatario con propria autonoma gestione e con assunzione a suo esclusivo carico e rischio di ogni onere e responsabilità in ordine all'apprestamento ed all'organizzazione dei mezzi, delle risorse umane e di tutto quanto necessario per l'esecuzione del contratto, assumendone tutte le conseguenze nei confronti dell'Amministrazione regionale e dei terzi, secondo le condizioni, le

modalità, i termini e le prescrizioni riportate nei documenti di gara, nel rispetto delle indicazioni impartite dalla Stazione Appaltante ed in conformità alle vigenti e future disposizioni di legge, con particolare riferimento a quelle in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti, nonché a quelle igienico-sanitarie.

Pertanto, per lo svolgimento delle attività contrattuali l'appaltatore dichiara di disporre dei mezzi, del personale, dei beni e dei servizi necessari all'esatto adempimento delle obbligazioni assunte e garantisce di essere dotato di propria autonomia organizzativa e gestionale capace di operare nel settore dei servizi in oggetto.

DURATA DELL'APPALTO

La durata della presente concessione di servizio è di 7 anni, (84 mesi) decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto o del verbale di consegna della concessione del servizio.

Ai sensi dell'art. 8 comma 1 della L. 120/2020 e ss.mm.ii., l'Amministrazione regionale si riserva la facoltà di avvio anticipato dei servizi oggetto di concessione nelle more dell'effettuazione dei controlli, ex art.80 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii e degli ulteriori requisiti prescritti nella lettera d'invito (lex specialis) e nei documenti ad essa allegati quali parti integranti e sostanziali.

UTENTI

Le erogazioni dei servizi bar e mensa sono ad uso esclusivo dei dipendenti della Giunta regionale ed assimilati, degli assessori regionali, dei consiglieri regionali nonché dei visitatori preventivamente autorizzati e di altre utenze esterne appositamente autorizzate dalla stazione appaltante. Nel dettaglio, attualmente, a titolo puramente indicativo e non vincolante, si registrano circa 231 dipendenti regionali che hanno come sede lavorativa Palazzo Silone e circa 128 che hanno come sede lavorativa via Salaria Antica Est. Poiché la fruizione dei servizi è a domanda individuale, i valori numerici sopra riportati ai fini della quantificazione del valore della concessione, sono puramente indicativi e presuntivi anche alla luce del fatto che parte del personale dipendente potrebbe essere autorizzato a prestare la propria attività lavorativa in regime di smart working. L'Amministrazione non assume alcuna obbligazione circa il numero effettivo delle consumazioni al bar e dei pasti somministrati quotidianamente e in totale. L'impresa concessionaria non potrà avanzare alcuna pretesa, né richiedere modifiche del contratto per l'eventuale mancata utilizzazione da parte degli utenti.

CANONI DI CONCESSIONE

L'Amministrazione regionale rende disponibili al concessionario, i locali mensa, cucina, bar, locali accessori e relativi servizi igienici presenti presso palazzo Silone e i locali bar presenti presso la sede di via Salaria Antica Est dietro corresponsione di un canone annuo fisso pari ad euro 3.000,00 per l'intera durata della concessione, che compensa l'occupazione di suolo pubblico e le spese per le utenze, che rimangono intestate alla committenza. Inoltre, l'Amministrazione concede in uso all'appaltatore gli impianti, nonché tutte le attrezzature e le apparecchiature fisse e mobili, asserviti alle aree concesse in comodato e necessari e funzionali al servizio.

L'Amministrazione regionale, si farà carico delle spese relative all'utenza dell'acqua, al riscaldamento degli ambienti, allo smaltimento dei rifiuti nonché delle spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali e alla manutenzione straordinaria e conduzione di tutti gli impianti posti a servizio dei locali adibiti a bar e mensa.

In relazione all'accertata vetustà di alcune apparecchiature ad allo stato d'uso di alcune altre, la Regione Abruzzo richiede la sostituzione, revisione e rimessa in funzione di diversi apparati ed attrezzature per la ristorazione collettiva nonché l'esecuzione di piccole lavorazioni edili, come da elenco costituente l'**Allegato E** del presente progetto di servizio, ai fini della riqualificazione del centro cottura di palazzo Silone.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ovvero:

A	qualità del servizio: max punti 90
B	offerta economica: max punti 10

Nel Capitolato speciale d'Appalto sono riportati i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara.

ELABORATI DEL PROGETTO DI CONCESSIONE DEI SERVIZI BAR E MENSA

Gli elaborati del presente progetto di concessione sono:

- ✓ All. A - Capitolato Speciale d'Appalto comprensivo dei seguenti allegati:
 - Allegato A.1 - *“Listino prezzi a base d'asta servizio bar”*;
 - Allegato A.2 - *“Listino prezzi a base d'asta servizio mensa”*

con grammature minime”;

- Allegato A.3 - *“Modalita’ per la composizione del menu”;*
- Allegato A.4 - *“Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari”;*

- ✓ All. B - Relazione;
- ✓ All. C - Stima del valore dell’appalto e dei costi della manodopera
- ✓ All. D - Piano Economico Finanziario di massima;
- ✓ All. E - Elenco delle attrezzature da fornire e di quelle da revisionare e rimettere in funzione e delle piccole lavorazioni edili da effettuare;
- ✓ All. F - Matrice dei rischi;
- ✓ All. G - Planimetrie dei locali ed elenco attrezzature da concedere in uso;
- ✓ All. H - DVR Giunta Regione Abruzzo comprensivo dei seguenti allegati:
 - Emergenza covid 19 in ambito lavorativo;
 - Emergenza covid 19 - informativa dei rischi;
 - Emergenza covid 19 - distribuzione D.P.I.;

- ✓ All. I - DUVRI di entrambe le sedi regionali aquilane di via Leonardo Da Vinci n. 6 e di via Salaria Antica Est n. 27;
- ✓ All. J - Codice di comportamento approvato dalla Regione Abruzzo approvato con DGR 72/2014 ed aggiornato con DGR 983/2018.

Il Tecnico
Ing. Paola Stornelli

