



**ALLEGATO A)
SPECIFICHE TECNICHE**

1. Stato dei locali oggetto della concessione

Il servizio oggetto della concessione dovrà essere erogato nei locali ad esso destinati, situati nella sede della Città Metropolitana di Torino in Corso Inghilterra 7 al piano 2° come da planimetria allegata al presente avviso (Allegato B - Superfici).

Nella planimetria sono visibili anche gli spazi che devono essere mantenuti costantemente sgombri da arredi e/o attrezzature in relazione alla vicinanza dei locali alle porte di sicurezza nel locale Auditorium e pertanto il numero, il tipo e la disposizione di tavoli e delle sedie rilevabile dalla planimetria stessa è da intendersi puramente indicativo.

Al fine della preventiva presa visione dei locali sarà obbligatorio effettuare un sopralluogo assistito da parte del legale rappresentante della Ditta concorrente o suo delegato, da concordarsi con il referente della Città Metropolitana indicato nell'avviso di manifestazione di interesse e secondo le modalità ivi previste.

I locali dovranno essere utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto della concessione ed il concessionario si dovrà impegnare a non mutare la destinazione d'uso dei locali né ad utilizzare gli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto.

2. Arredi e attrezzature

Nei locali si trovano gli arredi e le attrezzature di proprietà e per i quali l'Amministrazione, qualora il concessionario intenda avvalersi degli stessi, si impegna a realizzare i seguenti interventi di sistemazione come dettagliati di seguito:

n.	Descrizione
1	Smontaggio del piano di calpestio della pedana tra banco bar e retro-banco e rifacimento della stessa con supporto idrofugo e gomma antiscivolo
2	Smontaggio anta "va e vieni" e fornitura di nuova di colore da concordare rimontaggio
3	Fresatura della costa della spalla posta sul lato sinistro del retro-banco ed inserimento di gomma arrotondata. Posa di angolari in alluminio per le parti in legno mancanti di bordo nei mobili della base del retro-banco.
4	Sistemazione delle ante scorrevoli in acciaio inox del mobile del retro-banco posto a dx verso WC e della portina del vano sottostante alla tramoggia caffè
5	Sostituzione di n. 2 coppie ante in acciaio inox complete di telaio nei mobili frigo del retro-banco
6	Sostituzione di n. 1 tramoggia rifiuti in acciaio inox completi di telaio nel retro-banco
7	Sostituzione di n. 1 anta e di n. 1 cassettera a due cassette in acciaio inox nel banco bar completi di telaio



n.	Descrizione
8	Smontaggio montanti inox zona bagnomaria/banco con piano freddo ed inserimento di n. 2 teche in vetro temprato cm. 140X30xh40 (fungono da para-alito e piano di appoggio)
9	Smontaggio della vetrina refrigerata in curva del banco bar e rimontaggio per rimessa in bolla dei ripiani interni. Smontaggio vecchie plafoniere luci e fornitura e posa di strisce le lunghezza cm. 94+41+41+87 e trasformatore posto all'interno del banco con relativo adeguamento dell'impianto elettrico
10	Fornitura di n. 6 griglie plastificate per le celle frigorifere complete di mensoline reggi piano in acciaio inox
11	Sostituzione di n. 1 gruppo frigo Mod. HA004Z1101 – FZ completo di carica gas ecologico R449 nella cella a sinistra nel retro-banco con garanzia di 1 anno
12	Sostituzione di n. 1 gruppo frigo Mod. CAJ2446Z-FZZ completo di carica gas ecologico R449 nell'armadio ad un'anta nella cucina con garanzia di un anno
13	Sostituzione di n. 1 gruppo frigo Aspera NT6226GK completo di carica gas ecologico R449 e unità condensante W16 nel retro-banco frigo chiuso con ante, con garanzia di un anno
14	Sostituzione del Controller elettronico DIXELL guasto mod. DIXELLXW20LS per la celletta a bordo del banco bar
15	Pulizia condensatori dei vari moti frigo e messa in servizio

Rimangono a carico del concessionario la sistemazione del forno (che necessita di un intervento di pulizia professionale) e la sostituzione/riparazione della lavastoviglie.

Qualora gli arredi presenti non siano utilizzati, anche parzialmente, lo smaltimento degli stessi sarà a carico del concessionario.

Il concessionario dovrà provvedere all'allestimento dei locali con le ulteriori attrezzature e arredi che saranno necessari per la gestione del servizio, purché nel rispetto delle condizioni che saranno meglio specificate nel bando di gara.

3. Somministrazione tipo bar tavola fredda senza uso cucina

L'erogazione del servizio dovrà avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione concedente senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto.

Dovranno essere assicurati tempi di attesa minimi, anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

Il servizio riguarderà la somministrazione di cibi che richiedono una minima attività di manipolazione quali la preparazione di bevande calde, fredde nonché la sola somministrazione (con esclusione, quindi, della preparazione) di gastronomia fredda (pizzette varie, tramezzini, insalate in monoporzione ecc.) confezionata e



Città metropolitana di Torino

non, di generi di pasticceria confezionati e non. Si precisa, inoltre, che il semplice riscaldamento con piastra elettrica o altro mezzo, della gastronomia fredda e dei precotti è consentito. E' compresa la vendite di bibite in bottiglia o lattina e dolci confezionati.

Per tutti i prodotti dovrà essere indicato in modo ben visibile il relativo prezzo, come previsto dalla L.R. 38/2006 e per ogni consumazione effettuata deve essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

Dovrà essere fornita acqua dalla rete di distribuzione e microfiltrata attraverso appositi impianti di erogazione alla spina ed eventuale trattamento (addizione di anidride carbonica, eliminazione di cattivo sapore ecc.).

Il Concessionario si impegna al rispetto dei CAM relativi al servizio di ristorazione di cui ai requisiti minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*".

Tutti gli adempimenti relativi allo smaltimento dei rifiuti sono a carico del Concessionario che deve provvedervi nel pieno rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata.

4. Utenza media presunta

Nella sede sono presenti circa 700 persone e si può ipotizzare un'utenza media giornaliera di circa 150 – 200 persone.

5. Obblighi e divieti del concessionario.

I dipendenti dell'Ente concedente dovranno poter fruire del servizio utilizzando, anche in più soluzioni fino all'esaurimento del valore facciale, i buoni pasto elettronici erogati dall'Amministrazione. A tale fine il Concessionario si impegna a sottoscrivere apposita convenzione con la società fornitrice dei degli stessi.

È fatto assoluto divieto al Concessionario di:

- fare uso di fiamme libere
- installare o fare uso di attrezzature alimentate a gas
- fare uso di prodotti per la pulizia dei quali non siano state preventivamente consegnate all'Amministrazione concedente le schede tecniche di sicurezza
- installare nei locali del bar: jukebox, videogiochi, videopocker o altre apparecchiature analoghe
- somministrare bevande alcoliche e superalcolici;



6. Orario di apertura

Il servizio deve essere espletato dal lunedì al venerdì, escluse le festività infrasettimanali nella fascia oraria dalle ore 7,30 alle ore 16,30. Le eventuali chiusure per periodi feriali devono essere preventivamente concordate ed autorizzate dall'Amministrazione concedente.

Nel caso si verificano circostanze per le quali gli orari di cui sopra debbano subire variazioni sarà cura dell'Ente concedente comunicare preventivamente al Concessionario tale esigenza, anche solo verbalmente.

7. Disponibilità per i servizi di catering

Durante il periodo di validità della concessione potrebbe essere richiesta la disponibilità alla fornitura di servizio di catering in relazione a convegni e manifestazioni organizzate presso l'Auditorium.

8. Durata e canone di concessione

La durata della concessione è fissata per un periodo di 36 mesi, decorrente dalla stipulazione della concessione medesima, eventualmente rinnovabile, alla scadenza della stessa, per un periodo di ulteriori 24 mesi.

Si precisa che la durata della concessione potrebbe variare in ragione delle modifiche organizzative decise dalla Città Metropolitana di Torino. In tale evenienza il concessionario non potrà pretendere dall'Ente concedente fatta salva la riparametrazione dei rapporti economici al periodo affettivo di durata della concessione.

L'importo annuale del canone di concessione, posto a base di gara, sarà pari ad **euro 24.500,00** (al netto IVA); l'importo complessivo, a base di gara, per 36 mesi sarà, pertanto, pari ad **euro 73.500,00** (al netto IVA).

Il valore globale stimato della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, comprensivo dell'importo dell'eventuale rinnovo è pari ad **euro 122.500,00** (al netto IVA).

L'importo del canone di concessione offerto dall'operatore economico aggiudicatario, da corrispondere con periodicità trimestrale anticipata, non sarà comprensivo delle spese relative alle utenze necessarie per il funzionamento del locale bar.