



AERONAUTICA MILITARE
17° STORMO INCURSORI
Furbara

CAPITOLATO TECNICO – Procedura negoziata per l'affidamento in concessione dei servizi di gestione di parte dell'Organismo di Particolare Protezione Sociale, del 17° Stormo Incursori – Cod. 070209023 – sito in via Aurelia, Km 47,200, CAP 00052 Cerveteri (RM).

1. PREMESSA

Il presente Capitolato descrive le finalità, le attività e le modalità di svolgimento dell'affidamento in concessione di parte dell'Organismo di Particolare Protezione Sociale (O.P.P.S.) in titolo per quattro anni.

Tale O.P.P.S. ha la finalità di costituire una comunità sociale con prevalente presenza di personale in servizio, stimolando e rafforzando attraverso attività sociali, ricreative, culturali, sportive e di assistenza, lo spirito di partecipazione alla funzione istituzionale delle Forze Armate.

La concessione è composta da più servizi integrati ed è indivisibile. La Ditta s'impegna ad assicurare le attività nella loro totalità ancorché talune siano economicamente non convenienti, fino alla scadenza, revoca o mancato rinnovo della concessione.

La concessione è conferita a rischio e pericolo del concessionario, il quale ha l'obbligo di tenere indenne l'Amministrazione da qualsiasi azione o molestia, proveniente da chiunque e per qualunque motivo, in dipendenza dell'esercizio della concessione stessa.

I citati servizi funzionanti all'interno dell'Organismo di Particolare Protezione Sociale, sono destinati in via prioritaria al personale, civile e militare, dell'Aeronautica Militare, in servizio ed in quiescenza, ovvero ai loro familiari, coniugi superstiti ed eventuali ospiti, nonché ad altro personale di volta in volta autorizzato dal 17° Stormo Incursori.

Compatibilmente con la ricettività, possono anche essere ammesse autorità e persone con particolari titoli di benemeranza derivanti da uno specifico impegno professionale d'interesse militare e civile.

A tale scopo, l'Amministrazione conserva tutte le prerogative concernenti:

- l'ammissione del personale in base alle norme stabilite dai propri regolamenti interni;
- la destinazione d'uso delle infrastrutture, strutture ed attrezzature;
- le modalità di erogazione dei servizi;
- il controllo del corretto funzionamento dei servizi affidati in concessione.

In ogni caso la Ditta aggiudicataria non potrà in alcun modo selezionare l'utenza, ovvero consentire l'accesso alle strutture a personale non preventivamente autorizzato dall'Amministrazione.

La Ditta affidataria, subordinatamente ai vincoli contrattualmente definiti dal concedente, potrà ottimizzare l'esecuzione dei servizi affidati finalizzandoli al raggiungimento del risultato.

Le condizioni stabilite dall'atto di concessione si applicano, nei confronti di tutto il personale ammesso dall'Amministrazione a frequentare lo Stabilimento ed i servizi (Es. militari in servizio ed in quiescenza, ospiti, utenti di passaggio, personalità, ecc.).

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, per quanto applicabili, nonché alle leggi e regolamenti in materia di igiene e sanità e di norme in materia di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro.

Lo stesso farà parte integrante del contratto di concessione che verrà stipulato con il soggetto aggiudicatario.

Il valore della presente procedura è stimato in un importo complessivo presunto pari ad € 103.685,77/annui al netto di IVA. Il suddetto importo è puramente indicativo e non impegna in alcun modo l'A.D. per le minori entrate che si dovessero verificare.

La durata massima complessiva del presente affidamento è di n. 4 anni.

L'A.D. dovrà formalizzare la richiesta di ristoro oneri ineludibili (tutti i canoni per le utenze, inclusa la tariffa dovuta al locale comune di cerveteri) disciplinati al successivo punto "12. ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO", afferenti alla stagione trascorsa al fine di consentire al Concessionario di adempiere al pagamento di quanto dovuto prima dell'inizio della nuova stagione.

Ciò posto, rimane salva la possibilità dell'A.D. di recedere in qualsiasi momento dal contratto per motivi di interesse pubblico/di servizio senza che la ditta abbia nulla a pretendere dall'A.D.

Il contratto non potrà essere modificato/revisionato, se non nei limiti di quanto disposto dall'art. 60 del D. Lgs. 36/2023 e dettagliato al successivo punto "23. CORRISPETTIVI".

Faranno eccezione i casi rientranti nell'alveo della disciplina degli art. 189 e. 192, co. 1 del D. Lgs. 36/2023.

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà gestire servizio bar/spiaggia come di seguito meglio descritto. Il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti e dei servizi sarà versato direttamente dagli utenti/fruitori.

3. LAVORI DI MANUTENZIONE ORDINARIA

Ai fini dell'espletamento del servizio oggetto della presente procedura di gara, la ditta aggiudicata assumerà l'obbligo di realizzare opere di manutenzione ordinaria delle infrastrutture dei locali presso i quali si svolgerà il servizio come da elenco riportato al paragrafo 12. I suddetti lavori sono propedeutici all'espletamento dei servizi oggetto della presente procedura di gara.

4. ESECUZIONE E DURATA

Il servizio dovrà essere assicurato a cura e spese della Ditta contraente presso i locali dello Stabilimento A.M. di Furbara. **Il servizio dovrà essere assicurato indicativamente dal 20 maggio al 18 settembre di ogni anno**, per le stagioni così come descritto al precedente punto "1. PREMESSA".

5. PRESTAZIONI PRINCIPALI

Le attività di predisposizione comprensive dei lavori di manutenzione ordinaria dovranno iniziare il **20 maggio** e terminare improrogabilmente entro e non oltre il **07 giugno**, in quanto il **08 giugno** sarà la data di apertura dello stabilimento.

Le attività propedeutiche alla chiusura e di ripristino dello stato dei luoghi, dei locali e dei materiali dovranno iniziare il **09 settembre** e concludersi improrogabilmente entro il **18 settembre**, in quanto l'**08 settembre** sarà la data di chiusura dello stabilimento.

Le prestazioni principali oggetto del servizio in argomento sono:

- Servizio bar/caffetteria:
 - N°1 locale con annesso bar;
 - N°1 area coperta con tettoia;
 - Aree prospicienti il locale bar;
- Servizi igienici;
- Servizio di balneazione:
 - Arenile di lunghezza pari a 200 mt circa;
 - N°10 cabine in muratura;
- Parcheggio scoperto.

6. INTERRUZIONI E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del servizio. Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio nei seguenti casi:

1. sciopero del personale del Concessionario: in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione con un anticipo di almeno cinque giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza in modo da poter concordare le modalità di erogazione del servizio secondo modalità anche minime;

2. interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore non riconducibili a responsabilità del Concessionario. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Si intende per forza maggiore ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad entrambe le parti di adempiere a uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante la diligenza adottata.

Manchevolezze o ritardi nell'avere a disposizione attrezzature, materiali, generi di consumo, vertenze di lavoro, scioperi o difficoltà finanziarie non costituiscono cause di forza maggiore, salvo che il gestore non offra prova contraria. Se una delle parti si trova in caso di forza maggiore, ne dovrà dare avviso senza indugio e nel più breve tempo possibile l'altra parte mediante P.E.C., precisando la natura, la durata probabile e gli effetti prevedibili di detto avvenimento. La comunicazione del Concessionario dovrà essere effettuata al Direttore dell'esecuzione del contratto, il quale dovrà adottare le misure ritenute opportune.

Il servizio non potrà essere effettuato qualora si rendesse necessario porre in essere, da parte dell'Amministrazione, lavori urgenti e indifferibili di manutenzione straordinaria agli

impianti o ai locali dati in concessione; il calendario dei lavori sarà comunicato al Concessionario con congruo anticipo e il Concessionario non potrà richiedere, per questo, compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Il Concessionario, salvo quanto previsto nel presente articolo, non potrà sospendere i servizi forniti in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'A.D. L'eventuale sospensione dei servizi per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempienza contrattuale e determinerà la conseguente risoluzione del contratto. In tal caso l'A.D. procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'Amministrazione e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

8. MODIFICAZIONE DEI LOCALI DESTINATI ALL'ESERCIZIO

L'Amministrazione può, per comprovate proprie esigenze di servizio pubblico, apportare modificazioni ai locali in tutto o in parte. Poiché l'A.D. conserva la piena disponibilità degli immobili, temporaneamente affidati alla Società al solo scopo di consentire la gestione dei servizi ivi localizzati, la modifica degli stessi non comporterà per la Società titolo ad alcun risarcimento od indennizzo.

Tuttavia qualora le variazioni introdotte determinano manifestamente una incidenza apprezzabile nell'andamento della gestione, si farà luogo ad una revisione delle condizioni contrattuali che, peraltro, non comporterà una proroga de iure del contratto.

Parimenti non costituirà titolo per alcun risarcimento o indennità a favore della Società il fatto che l'Amministrazione disponga nel periodo di vigenza contrattuale, il trasferimento di tutte o parte delle strutture attualmente presenti nell'edificio che ospita il punto ristoro bar oggetto del presente affidamento. Nel caso di trasferimento di parte delle strutture, l'Amministrazione valuterà la convenienza al mantenimento del punto stesso.

9. AUTORIZZAZIONI E LICENZE

È a carico del Concessionario l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione del bar, con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie e alle licenze di esercizio. L'inizio del contratto sarà subordinato al rilascio delle suddette autorizzazioni. Tutti gli oneri derivanti dagli eventuali adeguamenti per l'ottenimento delle autorizzazioni saranno a totale carico del Concessionario. Quest'ultimo sarà titolare di tutte le autorizzazioni e licenze richieste dalle leggi e regolamenti vigenti, per la gestione del bar e per lo svolgimento delle attività in esso consentite. Per la somministrazione di alimenti e bevande nello svolgimento del pubblico esercizio si farà riferimento alle tabelle merceologiche e alle loro categorie di prodotti esplicitamente identificate nelle autorizzazioni amministrative e nelle licenze intestate al concedente. Dette autorizzazioni e licenze saranno intestate al Concessionario e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, anche in parte. Copia delle autorizzazioni e licenze dovranno essere consegnate all'Amministrazione, nell'aperta persona del R.U.P.

10. ASSICURAZIONI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

- a) Deposito cauzionale ragguagliato al 5% del valore di inventario dei materiali ed attrezzature di proprietà dell'A.D., a garanzia degli eventuali danni arrecati agli stessi.
- b) Polizza assicurativa per "Responsabilità Civile verso Terzi (a copertura dei danni a persone e cose) per l'esercizio di Stabilimento Balneare con servizio bar/ristorazione (massimale di garanzia: euro 2.000.000,00 senza franchigia e senza scoperto).
- c) Polizza assicurativa per "Furto ed incendio" dei beni mobili ed immobili, nonché delle attrezzature cedute in uso a lido conchiglie (Massimali di garanzie: € 500.000,00 per rischio incendio ed € 200.000,00 per il rischio furto - senza franchigia e senza scoperto)

Sarà, inoltre, obbligatorio, il possesso delle certificazioni di qualità normativamente previste per i singoli settori di impiego nella presente gara, anche da parte di eventuali soggetti economici subappaltatori, qualora l'aggiudicazione venga effettuata con tale ultima formula.

11. ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE

Sono a carico dell'Amministrazione, oltre alla manutenzione straordinaria dei locali e attrezzature concesse, la messa a disposizione di locali idonei alle attività in argomento e, laddove richiesti dal Concessionario, delle eventuali attrezzature/materiali già presenti all'interno dei predetti locali.

12. ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

La Ditta si farà carico degli oneri relativi a (quantificazione nel foglio economico):

- Oneri accessori, quali materiali di consumo e di alta sanificazione e disinfezione, ripristino di parti mancanti o danneggiate, certificazioni, autorizzazioni ecc.
- Attrezzatura spiaggia (lettini, ombrelloni, sdraio, etc.).
- Tutte le esigenze di funzionamento connesse con l'esecuzione dei servizi, quali attrezzature, generi alimentari, materiali vari e di consumo, personale, ecc.
- Opere di manutenzione ordinaria, ascrivibili alle strutture, agli impianti, alle attrezzature e alle macchine utilizzate, quali:
 - a) Livellamento dell'arenile;
 - b) Disostruzione della rete fognaria con i relativi pozzetti, degli scarichi degli apparecchi igienico sanitari (lavandini, vasi, ecc.);
 - c) Sostituzione delle lampade di qualsiasi genere; riparazione porte;
 - d) Manutenzione ordinaria delle macchine/attrezzature di qualsiasi genere a servizio del bar, nonché loro riparazione mediante la sostituzione di parti o componenti, allo scopo di ristabilirne la piena funzionalità;
 - e) Tinteggiature e opere di muratura delle strutture;
 - f) Riparazione degli impianti idraulici ed elettrici;
 - g) Verniciatura della tettoia delle capriate in ferro delle inferriate e delle strutture in legno;
 - h) Revisione e ripristino funzionalità dei bagni con sostituzione dei sifoni, dei pulsanti di scarico e delle rubinetterie;

- i) Manutenzione ordinaria impianti condizionamento nonché loro riparazione mediante la sostituzione di parti o componenti, allo scopo di ristabilirne la piena funzionalità;
 - j) Pulizia dell'arenile durante la stagione balneare;
 - k) Acquisto di piante e fiori stagionali;
 - l) Derattizzazione all'interno del bar;
 - m) Ripristino della piena funzionalità della lavastoviglie del bar ed eventuale altra correlata componentistica o, in alternativa, nolo per la durata della concessione di macchine analoghe.
- Pagamento delle utenze e tributi (quali, ad esempio, acqua, energia elettrica, T.A.R.I.P., S.I.A.E...);
 - Canone demaniale;
 - Assicurazioni di cui al precedente punto 10;
 - Ogni altro onere previsto dai disciplinari tecnici dei singoli servizi.

In particolare, saranno posti a carico del concessionario gli oneri relativi alle fatture emesse dalle società erogatrici di acqua, energia elettrica, ancorché in forma di "consumo stimato *a forfait*" con conguagli effettuati a consuntivo sulla base dei consumi rilevati dal locale Gruppo Servizi di Supporto (G.S.S.), relativamente al periodo della concessione e alle aree utilizzate dal concessionario. Saranno esclusi da tali conteggi gli oneri relativi al funzionamento delle aree di uso esclusivo dell'A.D. e quelli relativi all'illuminazione notturna di tutto il sedime.

Si precisa che, l'eventuale canone di Concessione Demaniale sarà versato all'Agenzia del Demanio, con determinazione dell'importo dovuto da calcolarsi successivamente dall'Agenzia del Demanio competente per territorio.

13. UTILIZZO DEI BENI MOBILI E IMMOBILI

L'Amministrazione, a seguito della sottoscrizione del contratto e previa stesura del Verbale di Consegna di locali e materiali/attrezzature già presenti all'interno degli stessi, redatto in duplice copia, mette a disposizione dell'operatore economico (di seguito O.E.), per l'intera durata del contratto, i locali dotati degli impianti fissi nello stato in cui essi si trovano al momento del sopralluogo.

L'A.D. condiziona l'uso di locali, impianti e mezzi conferiti riservandosi la facoltà di sospendere tale uso al sopravvenire di esigenze funzionali ed organizzative che non consentano l'ordinario svolgimento delle attività affidate.

L'O.E. potrà, a sua scelta e previa autorizzazione del Comando, installare attrezzature, arredi, macchine e quant'altro a suo giudizio necessario all'avvio ed al corretto svolgimento del servizio, assumendo la piena responsabilità dell'adeguatezza e sicurezza degli stessi rispetto al contesto di riferimento.

Resta inteso che quanto ulteriormente messo a disposizione dall'O.E. ed eventualmente da questi installato, resterà di sua proprietà e potrà essere ripreso a fine contratto.

Il Verbale di Consegna, sottoscritto dal referente dell'Amministrazione e dal legale rappresentante dell'O.E., farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al Verbale sarà allegato analitico inventario descrittivo dello stato dell'immobile, degli impianti fissi, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e di quant'altro presente e dato in uso all'O.E. per l'espletamento del servizio.

A partire dalla data di sottoscrizione del predetto Verbale di consegna, l'O.E. assume tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, essendosi costituito custode degli stessi.

A riguardo, si precisa che l'Amministrazione è sollevata da qualsiasi spesa inerente danneggiamenti o furti.

Tali spese infatti saranno a carico totalmente dell'O.E. L'O.E. è ritenuto responsabile per i danni arrecati alla struttura nel suo complesso, agli impianti, alle attrezzature alle macchine e a quant'altro affidatogli.

Alla scadenza del contratto l'O.E. sarà tenuto a riconsegnare l'immobile, gli impianti fissi, e le attrezzature ed arredi eventualmente forniti in comodato, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso.

La riconsegna dovrà risultare da apposito Verbale di riconsegna, redatto con le stesse modalità del Verbale di consegna.

Sarà a carico dell'O.E. il reintegro del materiale mancante entro un termine che sarà fissato dal verbale di riconsegna.

Trascorso inutilmente tale termine, l'Amministrazione avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al valore di mercato dei beni mancanti, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Parimenti si rivarrà sulla garanzia definitiva nel caso in cui la ditta non provveda al pagamento degli oneri sopra descritti al punto 12.

La struttura affidata deve essere utilizzata esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato. L'O.E. si obbliga a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati, né ad apportare modifiche agli impianti e alla struttura edilizia, senza prima aver acquisito la preventiva autorizzazione scritta del Comando, pena la risoluzione del contratto.

Si precisa che l'immobile e tutto quanto elencato nell'inventario analitico, allegato al verbale di consegna, rimangono di esclusiva proprietà dell'Amministrazione e non sono pertanto assoggettabili a sequestro o pignoramento in sede di eventuali procedure cautelari esecutive a carico dell'O.E.

14. DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

La Ditta si obbliga a impiegare, per l'espletamento del servizio, personale qualificato e idoneo allo svolgimento dello stesso, in base ai livelli professionali previsti dalle vigenti disposizioni in materia di lavoro. È assunto secondo le disposizioni di legge in vigore ed è retribuito in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (C.C.N.L.) e da quello Provinciale della categoria.

Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione, si fa riferimento a quanto previsto dal relativo C.C.N.L.. La Ditta si obbliga ad assolvere a tutti gli oneri connessi all'assunzione, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

La ditta si obbliga a rispettare le disposizioni normative sulla parità di genere. L'A.D. procederà ad eseguire i relativi controlli, per accertare l'avvenuto adempimento dei predetti obblighi. In tal sen-

so, in applicazione dell'art. 15 della legge 12 novembre 2011, n. 183 si procederà all'acquisizione d'ufficio del D.U.R.C..

L'O.E. è tenuto ad assicurare il servizio in argomento con personale idoneo sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia o che interverranno nel periodo di decorrenza del contratto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva e previdenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro, di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio il Concessionario dovrà comunicare all'A.D. l'elenco nominativo del personale, distinto per mansioni, che sarà adibito al servizio, compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento e i numeri di posizione INPS e INAIL. Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti/cessazioni di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per diversi motivi (infortunio, ferie, malattia etc), entro il giorno cinque del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

L'allontanamento dal servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato al Direttore dell'esecuzione del contratto entro cinque giorni.

Il predetto personale, sin dal primo giorno di lavoro, dovrà essere materialmente in possesso del proprio contratto di lavoro, delle abilitazioni professionali specifiche e certificazioni sanitarie previste in funzione delle mansioni svolte. Quindi non potrà, tassativamente, iniziare a svolgere alcuna attività lavorativa all'interno dello sedime aeroportuale, se non in regola con quanto richiesto.

Sono a carico del Concessionario l'acquisto e la dotazione dei DPI (Dispositivi di protezione individuale) da assegnare a tutto il personale dipendente.

Nel periodo di apertura dello stabilimento le dotazioni organiche per ciascun servizio dovranno essere indicativamente pari alle unità riportate nella seguente tabella, salvo eventuali obblighi di legge che prevedano un organico maggiore/minore (es. 1 bagnino ogni 80 mt. di costa):

Servizio bar/caffetteria	2 Unità
Servizio di balneazione	2 Assistenti bagnanti
Servizio di Pulizia	1 Unità

Norme comportamentali per il personale

Il personale dell'O.E. del servizio è tenuto specificatamente:

- Al rispetto e cura della propria persona;
- Ad attuare comportamenti ed atteggiamenti flessibili qualora si presenti un'emergenza;
- A mantenere la massima riservatezza sulle attività che si svolgono nel sedime aeroportuale;
- Al rispetto della legislazione di riferimento vigente, compresa quella antinfortunistica;
- Ad avere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con gli altri operatori e gli utenti;
- Durante il servizio non potrà avere smalto sulle unghie né indossare anelli e braccialetti al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione.

Variazioni e reintegri del personale

È facoltà dell'Amministrazione chiedere l'allontanamento dal servizio degli operatori che non risultano di gradimento dell'A.D. e che durante lo svolgimento del servizio stesso siano stati causa di accertati gravi motivi di lagnanza o abbiano tenuto un accertato comportamento gravemente lesivo dell'ambiente di lavoro e della particolare tipologia dell'utenza.

In caso di positivo accertamento, l'O.E. deve provvedere all'allontanamento dell'operatore. Il personale preposto alle attività deve essere di gradimento dell'A.D.

A tal proposito la Ditta prima di dare inizio ai servizi, dovrà comunicare i dati anagrafici delle persone che intende impiegare.

La Ditta dovrà, altresì, provvedere all'immediato allontanamento di quel personale a cui l'A.D. dovesse revocare il benestare. Il concessionario ad inizio del servizio dovrà comunicare per iscritto le persone responsabili delle varie strutture a cui l'A.D. dovrà riferimento per eventuali problemi.

Le comunicazioni di assenza e sostituzione del personale dovranno essere inviate via email al Responsabile di Programmazione, Progettazione ed Esecuzione (R.P.P.E.) entro le ore 10:00 del giorno di riferimento ai fini di assicurare il numero minimo di personale previsto da capitolato atto a garantire il livello di servizio richiesto.

In difetto a quanto sopra esposto, saranno applicate le penali previste al successivo paragrafo "20. ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI".

L'organo di verifica si riserva la facoltà di fare delle verifiche a campione in contraddittorio con il Rappresentante della ditta sulla corrispondenza tra il numerico di personale garantito dalla ditta e quello effettivamente presente.

Formazione del personale

L'O.E. è tenuto anche ad assicurare la formazione/aggiornamento specifico previsto dalla normativa vigente di tutto il personale impiegato nel servizio.

Tutto il personale impiegato nel servizio bar/caffetteria dovrà essere in possesso di attestato che certifichi l'avvenuta formazione in merito alle corrette prassi di sicurezza alimentare, attraverso l'obbligatoria applicazione del sistema HACCP.

Indumenti da lavoro

L'O.E. deve fornire a tutto il personale impiegato nelle attività richieste dal presente capitolato, indumenti, calzature e materiale, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza, da indossare e utilizzare durante le ore di servizio.

Le divise devono essere personalizzate per taglia e forma, alla corporatura del singolo destinatario.

15. RESPONSABILE DELLA DITTA E DEL COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ

Il concessionario dovrà avvalersi, per tutto il periodo di vigenza contrattuale, di un proprio Rappresentante qualificato sempre reperibile in loco.

La comunicazione del nominativo del Rappresentante della Ditta dovrà essere formalizzata in sede di stipula del contratto ed eventuali variazioni dovranno essere comunicate a mezzo PEC. Tale incaricato dovrà rispondere *in toto* del regolare funzionamento dei servizi e presiederà all'impiego del personale dipendente garantendo comunque una presenza assidua nel corso della giornata.

16. PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE

L'O.E. effettuerà le pulizie giornaliere e periodiche dei locali, delle attrezzature, dei mobili, degli arredi nonché quelle da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (es. lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acque per allagamenti).

L'O.E. si impegna ad effettuare tutti i trattamenti di pulizia, con strumentazione e prodotti antisettici a proprio carico, con la diligenza necessaria ad assicurare la disinfezione giornaliera di tutte le aree e le superfici di uso comune oltre che alle dotazioni di spiaggia (lettini, sdraio, ombrelloni, ecc) utilizzate dall'utenza, in aggiunta alla normale pulizia e disinfezione necessaria per assicurare il decoro dovuto al tipo di servizio specifico e comunque a regola d'arte per il raggiungimento dei seguenti fini:

- a) salvaguardare lo stato igienico sanitario dell'ambiente;
- b) mantenere integro l'aspetto estetico ambientale dei locali; c) salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie.

17. NORME DI PRASSI IGIENICA

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti dei servizi per l'inosservanza delle norme igienico sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

Il Concessionario, quindi, dovrà provvedere affinché tutti gli oggetti ed utensili del bar, recipienti, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc. destinati a venire a contatto con gli alimenti, siano di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non trasferiscano agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Essi, comunque, dovranno dimostrare il possesso della prevista certificazione ed il conseguente rispetto della normativa vigente in materia di "Igiene dei prodotti alimentari" – HACCP, in particolare il D. Lgs.vo n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Il Concessionario dovrà, altresì, provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo diversi necessari per il servizio di gestione bar e piccola ristorazione a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Amministrazione per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.

Il Concessionario dovrà garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi nelle fasce orarie che gli verranno concordate con il Direttore dell'Esecuzione in modo da non creare disagio allo svolgimento delle attività istituzionali.

Il Concessionario durante l'erogazione dei servizi si impegnerà a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare, con oneri a proprio carico, presso apposite laboratori, analisi microbiologiche a campione, per verificare il rispetto dei parametri di legge.

Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta devono essere raccolti, a cura e spese dell'O.E., negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata. L'O.E. ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

Derattizzazione e disinfestazione

L'O.E. dovrà fornire evidenza al Direttore dell'Esecuzione durante tutto il rapporto contrattuale della effettiva realizzazione degli interventi di disinfestazioni e derattizzazione indicati nel progetto organizzativo.

18. ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio bar-gastronomia sarà effettuato in modo da garantire la massima sicurezza dei frequentatori.

Il servizio dovrà privilegiare l'offerta di prodotti di qualità, biologici, non confezionati, non surgelati e prevedere la somministrazione, durante l'orario di apertura del locale, di prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar aperti al pubblico:

- dolci, snack, brioche fresche e prodotti simili;
- bibite, bevande calde e fredde di vario tipo, caffè, latte fresco intero di alta qualità, (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato, latte privo di lattosio, latte di soia etc...), acque minerali, succhi di frutta, anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o dealcolate (birra), ecc...;
- panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizzette, toast, piadine, tramezzini, anche in variante con verdure ecc...;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri ecc...;
- disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di varietà di frutta (preferibilmente di stagione) e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra, ecc...

Il Concessionario dovrà inoltre mettere a disposizione degli utenti zucchero bianco e di canna grezzo, fruttosio e dolcificanti ipocalorici, confezionati secondo le modalità normative in vigore.

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscela delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia e in ogni caso i prodotti di caffetteria dovranno essere confezionati utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità.

La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di colazione o pranzo (panini con varie farciture, paste, sandwich, toast, tramezzini ecc...) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta.

19. QUALITÀ DEI PRODOTTI

Il Concessionario dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria "extra" o di prima categoria, provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla c.d. "filiera corta" e di stagione per alimenti di origine vegetale, in special modo i prodotti biologici, DOP, IGP e STG.

Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati ecc... nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria in materia di "Igiene dei prodotti alimentari" – HACCP, in particolare il D. Lgs.vo n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e del D.M. Ambiente del 25.7.2011 (Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva e derrate alimentari).

Il Concessionario dovrà dare indicazione, in maniera chiara e completa, degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

20. ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia e grassi idrogenati.

21. INTOLLERANZE E ALLERGIE

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili per fare acquisti consapevoli, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza (per esempio: cereali contenenti glutine; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte; frutta a guscio ecc...).

Il Concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti, ecc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

22. NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

L'O.E. deve attuare quanto previsto dalle norme relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni).

L'O.E. deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori e per la tutela degli stessi e dell'utenza. La concessionaria è responsabile ai sensi dell'art. 2051 c.c. delle aree assegnate per l'esecuzione dei servizi.

23. CORRISPETTIVI

Il concessionario, a fronte di tutti i servizi forniti, riscuoterà i relativi compensi esclusivamente da parte degli utenti dell'O.P.P.S.

La Ditta rilascerà sempre idoneo documento fiscale e provvederà, in proprio, all'installazione di registratori di cassa fiscalmente in regola.

L'utilizzo dei POS è anch'esso da ritenersi obbligatorio così come stabilito dalla normativa di settore. Le somme a carico degli utenti sono determinate applicando lo sconto di aggiudicazione agli importi posti a base d'asta ed arrotondati ai cinque centesimi, immediatamente inferiori e/o superiori (esempio: prezzo al netto dello sconto €. 0,72, prezzo di vendita arrotondato €. 0,70; prezzo al netto dello sconto €. 0,57 prezzo di vendita arrotondato €. 0,55; prezzo al netto dello sconto €. 0,48 prezzo di vendita arrotondato €. 0,50).

Il concessionario è obbligato ad esporre il listino prezzi e a rispettare i prezzi ivi contenuti.

La Ditta non è autorizzata a dare diffusione in alcun modo dei dati relativi agli utenti di cui verrà in possesso, se non previa motivata richiesta ed autorizzazione nei modi previsti dalla legge.

Nulla potrà pretendersi a carico dell'Ente per valori o quote non rimosse, in quanto gli incassi sopra indicati sono da considerarsi "rapporti privatistici diretti tra la Ditta e gli utenti".

In caso di variazioni dei costi e dei prezzi, in aumento o in diminuzione, superiori al 5% dell'importo posto a base di listino l'AD potrà, in esito a richiesta a mezzo pec da parte del concessionario, avallare la modifica dei listini sulla base degli indici ISTAT vigenti al momento della richiesta ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 60 del D. Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii..

24. CLAUSOLA GENERALE DI MANLEVA

La concessione è conferita a rischio e pericolo del concessionario il quale ha l'obbligo di tenere indenne l'A.D. da qualsiasi azione o molestia, proveniente da chiunque e per qualsiasi motivo, in dipendenza dell'esercizio della concessione stessa.

Il Concessionario si obbliga ad osservare tutte le leggi ed i regolamenti disciplinanti l'esercizio di attività commerciali nonché ogni disposizione in vigore per la sicurezza, la prevenzione per danni, infortuni, incendi, e quant'altro attiene l'attività derivante dall'affidamento e terrà indenne l'Amministrazione da ogni dannosa conseguenza a persone e/o a cose dell'A.D. o di terzi che sia causata per fatto proprio o del personale dipendente.

La distribuzione dei prodotti alimentari di pronto consumo dovrà essere effettuata dal personale addetto secondo quanto previsto dal D.lgs. n. 193/2007 e dalla metodologia HACCP.

A tal fine si sottolinea l'opportunità che i bicchieri, le tazzine siano trattati con lavastoviglie che raggiungano almeno i 90°C.

In caso di impossibilità di utilizzo di tale apparecchiatura, ad esempio rottura momenta-

nea, per garantire, comunque, un elevato livello igienico, dovranno essere utilizzati piatti e stoviglie monouso senza alcun costo aggiuntivo per gli utenti.

Il Concessionario ed il personale dallo stesso impiegato hanno accesso al sedime militare per il solo fine della gestione del bar nell'osservanza delle disposizioni sulla sicurezza dell'installazione.

Il Concessionario solleva pienamente l'Amministrazione da ogni responsabilità per danni ed infortuni che, nell'avvalersi delle facoltà consentite dal presente affidamento, possano derivare ai suoi amministratori e dipendenti, come pure solleva l'A.D. da ogni molestia o azione di qualunque natura che provengano da terzi a causa del presente contratto.

L'Amministrazione non sarà tenuta a risarcire al Concessionario alcun danno a persone o cose di proprietà di questo ultimo in conseguenza di azioni di fulmini, incendio non imputabili all'Amministrazione.

A tal fine il Concessionario provvederà a stipulare apposita assicurazione per danni.

25. CONTROLLI

Il controllo sull'esecuzione del contratto è demandato da una Commissione nominata annualmente con apposito Atto Dispositivo, per la globale e regolare esecuzione delle attività in argomento, il rispetto della normativa in vigore relativa all'igiene, alla qualità ed alla conservazione delle merci nonché al gradimento di tutti i prodotti delle primarie marche.

A tal proposito saranno richiesti opportuni interventi al personale sanitario in forza presso il Comando.

L'amministrazione potrà richiedere alla Ditta la sostituzione di qualsiasi prodotto alimentare, qualora non di gradimento, ad insindacabile giudizio della stessa.

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, l'Amministrazione, attraverso il Direttore dell'Esecuzione potrà, in qualsiasi momento, effettuare controlli, in contraddittorio tra le parti, sulla qualità dei servizi e dei beni di consumo offerti, sul funzionamento dell'esercizio, sul corretto utilizzo dei DPI da parte del personale preposto al servizio, sulle procedure di sanificazione e disinfezione obbligatorie nonché su tutte le modalità di espletamento delle attività di ristoro senza che il Concessionario abbia ad impedirli.

A tal fine il Concessionario riconosce il diritto di accesso e di verifica in qualunque momento ai dipendenti dell'Amministrazione a ciò preposti od a persone appositamente incaricate in tutti i locali e le aree dell'esercizio oltre che il diritto di verificare presso la clientela la qualità del servizio svolto.

L'amministrazione si riserva, inoltre, di operare controlli igienico sanitari sul personale addetto, sui libretti sanitari, nonché controlli a campione su tutti prodotti posti in vendita nonché sulla sanificazione dei piani di lavoro utilizzati. A titolo esemplificativo e non-esaustivo i controlli riguarderanno:

1. modalità e tempi di conservazione degli alimenti;
2. modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
3. qualità delle singole porzioni;
4. presentazione degli alimenti;
5. etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;

6. modalità di impiego dei sanificanti;
7. caratteristiche dei sanificanti;
8. modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
9. verifica del corretto uso degli impianti;
10. stato igienico degli impianti, attrezzature e locali;
11. interventi di manutenzione a carico del gestore;
12. stato igienico sanitario del personale addetto e corretto utilizzo dei DPI;
13. organizzazione del personale e organigramma;
14. professionalità, cortesia, abbigliamento degli addetti;
15. tempi di attesa;
16. ordine, pulizia e disinfezione dei locali e di tutte le aree comuni.

È fatto altresì obbligo al Concessionario di stipulare, con oneri a proprio carico, idonea convenzione con strutture sanitarie pubbliche e/o convenzionate al fine di svolgere controllo microbiologici a campione sui prodotti posti in vendita e sui piani di lavoro adottati secondo le cadenze temporali proposte in sede di gara nonché ogni qual volta l'Amministrazione ne faccia richiesta verranno concordate, per verificarne il rispetto dei parametri di legge.

Il prelievo dei campioni sarà effettuato da tecnici incaricati dal Concessionario alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione e uno del Concessionario stesso. I risultati delle analisi effettuate dovranno essere inoltrati al Direttore dell'Esecuzione entro 48 ore dalla refertazione delle stesse da parte delle suindicate strutture sanitarie.

Farà fede, al riguardo, la data di refertazione.

Il Concessionario, a richiesta dell'Amministrazione, dovrà dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per le quantità di campioni prelevati.

L'A.D. dovrà, ogni qualvolta lo richiede, essere informata circa:

- l'elenco delle tipologie alimentari in vendita;
- l'elenco delle tipologie alimentari confezionate all'interno del punto ristoro/bar;
- le norme di comportamento igienico degli operatori;
- l'elenco dei detergenti e sanificanti in uso;
- i piani di sanificazione di ambienti, superfici, attrezzature;
- le procedure relative alle norme di conservazione, manipolazione ed allestimento dei prodotti alimentari confezionati dal personale nel punto ristoro/bar.

L'Amministrazione si riserva il diritto di controllare con personale proprio l'esecuzione del servizio ed avrà facoltà di stilare un calendario di campionamenti per controlli microbiologici delle preparazioni alimentari allestite e conservate all'interno del bar.

L'Amministrazione, nell'ambito dell'implementazione del progetto qualità, al fine di migliorare il servizio all'utenza nel pubblico interesse, si riserva di richiedere eventuali miglioramenti del servizio *de quo*.

Le relazioni degli Organi di Controllo saranno prese in considerazione ai fini della revoca o mancato rinnovo dell'affidamento in concessione.

26. PENALITÀ

Di ogni inadempienza, la Ditta contraente riceverà contestazione scritta a mezzo PEC o equivalente, previa eventuale contestazione verbale contestuale all'accertamento della non conforme esecuzione.

Per ogni inadempienza o ritardato adempimento relativo alla documentazione, alla sicurezza, all'igiene, alla qualità dei prodotti, rispetto degli orari ed ad ogni altro adempimento previsto dal presente capitolato tecnico, l'R.P.P.E. provvederà alla messa in mora a mezzo email con contestuale diffida ad adempiere nel termine prefissato di 5 giorni.

In caso di perdurante inadempimento sarà applicata una penale fissa di € 50,00 al giorno fino all'effettiva regolarizzazione e ad un importo massimo di € 500,00. Trascorsi quindi n. 10 (dieci) gg. dalla prima contestazione, l'R.P.P.E. provvederà a darne notizia al R.U.P. per le valutazioni di competenza.

In merito a danni derivanti da incuria o mancanza di materiali o danneggiamento di locali dell'Amministrazione dati un uso o, comunque, oggetto di prestazioni, si procederà (qualora non ristorati entro 5 giorni solari dalla Ditta) all'incameramento cauzione prestata a garanzia dei materiali concessi in comodato gratuito.

I proventi derivanti dall'applicazione di dette penalità saranno versati in tesoreria a beneficio del bilancio dello Stato.

27. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

La concessione è revocata per gravi irregolarità o ripetuti inadempimenti del concessionario, accertati insindacabilmente dall'Amministrazione Difesa.

IL RESPONSABILE DELLA PROGRAMMAZIONE PROGETTAZIONE ED ESECUZIONE
(Magg. Gary Alessandro ROMPONI)

p.p.v.
IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO
(Col. A Aran Livio ALBANO)

**Appendice 1
all'Allegato A**

LISTINO PREZZI BAR CALMIERATO

(prezzi non oggetto di gara e quindi non soggetti a ribasso)

**Prezzi di vendita (I.V.A.
Inclusa al 10%)**

Caffè, caffè macchiato e latte bianco	€ 0,60
Caffè decaffeinato	€ 0,80
Cappuccino, caffèlatte, latte macchiato	€ 1,00
Cappuccino decaffeinato	€ 1,00
Caffè d'orzo	€ 0,80
Caffè corretto	€ 0,80
Tè freddo	€ 0,80
Caffè freddo	€ 0,60
Caffè ginseng	€ 0,80
Lieviti freschi non ripieni (cornetto, ciambella, ecc.)	€ 0,80
Lieviti freschi ripieni (cioccolata, crema, confettura ecc.)	€ 1,00
Bottiglia acqua vetro/pl free (0,50 lt)	€ 0,80
Bottiglia acqua vetro/pl free (da 1,5 lt)	€ 1,40
*Bottiglia acqua vetro/pl free (da 0,75 lt)	€ 1,00

LISTINO PREZZI “BALNEAZIONE”

(prezzi non oggetto di gara e quindi non soggetti a ribasso)

N.B.

Il listino prezzi “balneazione” di cui al presente punto è riferito alle stagioni estive oggetto dell’affidamento.

Per "ingresso spiaggia" si intende sistemazione con:

- un ombrellone a nucleo familiare (max 4 occupanti adulti), inclusi lettini e/o sedie a sdraio;
- uso spogliatoio (non esclusivo) e docce.

L’ingresso, dopo le ore 14:00, sarà scontato del 50%.

Listino prezzi Stabilimento balneare (*)	Abbonamento stagionale	Abbonamento mensile
Personale 17° Stormo e 1^ BAOS	€ 400	€ 200
Personale A.M. e comparto Difesa	€ 700	€ 350

Ingresso giornaliero spiaggia per: (*)	Ingresso giornaliero
Personale 17° Stormo e 1^ BAOS (max 4 occupanti per ombrellone)	€ 7
Altro personale (max 4 occupanti per ombrellone)	€ 15
Ospiti di personale già titolare di ombrellone (pertanto, oltre ai max 4 occupanti per ombrellone già previsti)	€ 2
Maggiorazione per lettino extra	€ 4
Maggiorazione per sdraio extra	€ 2
Personale VFP1 del 17° Stormo e 1^ BAOS	GRATUITO
Bambini età inferiore a 6 anni	GRATUITO

NOTE:

Ai richiedenti con familiari a carico affetti da disabilità grave, riconosciuta ai sensi dell'art. 33 comma 3 della legge 104/92, sarà praticata un’agevolazione pari al 30% sulle tariffe;
l’accesso giornaliero del disabile sarà a titolo gratuito.

(*) IVA INCLUSA al 22%

LISTINO PREZZI PRODOTTI VARI BAR/CAFFETTERIA

PESO AI FINI DEL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA PARI A 12

(soggetti a ribasso)

N.B. i prezzi del listino inclusivi dello sconto che sarà effettuato dalla Ditta che risulterà aggiudicataria del servizio sono validi a partire dall'anno in corso e per tutta la durata dell'affidamento.

DESCRIZIONE GENERE	PREZZI IVA INC. 10% A BASE DI GARA
Caffè al ghiaccio	€0,85
Crema di caffè freddo tazza piccola	€1,00
Crema di caffè freddo tazza grande	€1,50
Camomilla – bustina	€0,85
Thè – bustina	€0,85
Thè verde / Thè deteinato	€0,85
The Twinings	€0,90
Yogurt artigianale metà	€0,90
Yogurt artigianale intero ml.220	€1,25
Yogurt corretto	€0,85
Muffin	€1,20
Latte e menta	€1,20
Yogurt vasetto	€1,00
Spremuta	€1,80
Centrifuga di frutta e/o verdura	€2,25
Punch caldo	€1,60
Patatine conf. picc. gr. 50	€ 1,20
Cipster	€ 1,35
Pringles	€ 2,00
Merendine Ferrero (Delice, Fiesta, Colazione +)	€ 1,00
Merendine Ferrero (Kinder cereali, Kinder Duplo)	€ 1,25
Bustine arachidi	€ 0,90
Pavesini	€ 1,10
Snack dolci assortiti (Ringo, Baiocchi, Plum cake, Loacker, ecc.)	€ 1,10
Snack salati (Crostini – Bruschetti S. Carlo)	€ 1,40
Snack salati (Tuc, Ritz, ecc.)	€ 0,90
Barrette di cioccolato (Bounty, Kitkat, Lion, Mars, Twix, Loacker, ecc.)	€ 1,35
Stecche cioccolato (Lindt, Cote d'Or) gr. 50	€ 1,55
Panzerotti	€ 1,25
Toast	€ 1,25
Panino con cotoletta	€ 2,50
Panino (1)	€ 1,90
Panini Speciali (2)	€ 2,50
Trancio di focaccia gr. 70	€ 1,20
Trancio di focaccia farcita gr. 150	€ 1,90
Tramezzino	€ 1,25
Cioccolate Milka	€ 0,75
Mikado	€ 1,40
Baci Perugina 4 pz	€ 2,20

Bacio singolo	€ 0,70
Ferrero Rocher 4 pz.	€ 2,10
Ferrero Rocher pezzo singolo	€ 0,60
Mon cheri 5 pezzi	€ 2,20
Mon cheri singolo	€ 0,60
Pocket coffee 5 pezzi	€ 2,20
Pocket coffee singolo	€ 0,60
Acqua minerale da lt. 0.5	€ 0,80
Acqua minerale da lt. 1.5/2.0	€ 1,35
Bibite varie San Pellegrino in lattina cl. 33 / bottiglia cl. 20	€ 1,35
Coca Cola – Fanta – Sprite- Chinò – Lemonsoda- Oransoda –	€ 1,35
Pelmosoda – Thè San Benedetto (in lattina cl. 33 / vetro cl 200 /	
pet 50 ml)	
Esta-thè	€ 1,20
Crodino - Sanbitter	€ 1,35
Birra Peroni* cl. 33	€ 1,35
Birra Heineken cl. 33	€ 1,70
Birra Corona cl. 33	€ 2,00
Prosecco Superiore di Valdobbiadene Flut	€ 1,35
Prosecco Superiore di Valdobbiadene bottiglia cl. 75	€ 11,00
Spritz	€ 1,70
Salatini/assaggini/stuzzichini da aperitivo	€ 1,30
Red Bull	€ 2,10
Gatorade	€ 1,70
Powerade	€ 1,90
Succo di frutta (in bottiglia da 200 ml)	€ 1,40
Succo di frutta in bottiglietta da 125 ml	€ 1,10
Succo di frutta in brik da 200 ml	€ 1,30
Succo mirtillo (in bottiglia da 200 ml)	€ 1,75
Bevande con granita	€ 1,25
Granita bicchiere	€ 1,10
Limoncello cl. 5	€ 1,45
Amaro Lucano cl. 5	€ 1,55
Amaro Averna – Petrus –	€ 1,55
Amaro Unicum - Amaretto di Saronno - Ramazzotti	€ 1,55
Amaro Borsci S. Marzano cl. 5	€ 1,45
Amaro Montenegro cl. 5	€ 1,45
Cinar	€ 1,45
Fernet Branca	€ 1,60
Martini Bianco/Rosso	€ 1,35
Baileys	€ 1,60
Chivas – Glen Grant – Jack Daniel's	€ 2,40
Cointreau	€ 1,60
Carlos I	€ 1,60
Vodka Keglevich	€ 1,35
Grappa classica	€ 1,60
Grappa 903	€ 2,60
Astucci caramelle assortite	€ 2,00
Stick caramelle assortite (Golia, Alpenliebe, Morositas, ecc..)	€ 1,25
Stick gomme assortite (Golia, Halls, Alpenliebe, Morositas ecc.)	€ 1,25
Astucci gomme assortite Vivident-Vigorsol	€ 2,00
Caramelle Halls	€ 1,60
Caramelle Mental	€ 1,60

PRODOTTI DELLA LINEA ALGIDA (inseriti nel listino dell'anno in corso)	LISTINO
---	---------

Note:

- Il tipo e la marca del caffè dovranno essere di gradimento dell'Ente, preferibilmente di marca nota a livello nazionale;
- Ogni singola tazza di caffè espresso non potrà essere confezionata con quantitativi inferiori a grammi 7 di prodotto;
- Il caffè macchiato con latte ha lo stesso prezzo del caffè;
- Per ogni genere di caffetteria, a richiesta del cliente, l'Impresa dovrà fornire gratuitamente un bicchiere di acqua minerale o da distributore di acqua filtrata e refrigerata;
- I generi dovranno essere serviti, a richiesta del cliente, in tazza, vetro, plastica;
- L'acqua dovrà essere di una delle seguenti marche: Levissima, Santa Croce, Sant'Anna, Rocchetta, Vitasnella, Lete, Uliveto, Ferrarelle, Lilia;
- I succhi di frutta potranno essere delle seguenti marche: Derby, Pago, Santal, Zuegg, Yoga, Skipper, Amita, Valfrutta, Del Monte;
- * Si potranno somministrare birre delle seguenti marche in alternativa alla Peroni: Dreher, Moretti, Nastro Azzurro;
- Liquori: 50 ml di prodotto;
- Panini di almeno 100 g confezionati con almeno 50 g di ripieno;
- Panini di almeno 100 g confezionati con almeno 100 g di ripieno;

La vendita di alcolici e superalcolici potrà essere sospesa, limitata o inibita in particolari occasioni su indicazione insindacabile fornita dal personale dell'Amministrazione Difesa alla ditta che gestisce il bar.

**L' Impresa dovrà fornire gratuitamente il seguente materiale di consumo:*

Prodotto	Caratteristiche
Zucchero per prodotti di cafeteria / dolcificante, canna da confezionate zucchero, fruttosio	Solo in bustine confezionate singolarmente
Bicchieri	Plastic free monouso
Tazzine	Plastic free monouso
Cucchiaini	Confezionati singolarmente
Tovagliolini	In carta