

AERONAUTICA MILITARE
Reparto Sperimentale E Di
Standardizzazione Tiro Aereo
(R.S.S.T.A./A.W.T.I.)

CAPITOLATO TECNICO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE A TERZI DEL SERVIZIO BAR-CAFFETTERIA, PIZZERIA E BALNEAZIONE PRESSO IL REPARTO SPERIMENTALE E DI STANDARDIZZAZIONE TIRO AEREO

1. Premessa

Nell'ambito delle finalità degli Organismi di Protezione Sociale (OPS) disciplinate dal D.P.R. 90/2010 (T.U.O.M.) di cui all'art. 465 presso il Reparto Sperimentale e di Standardizzazione Tiro Aereo sono attivi i seguenti servizi:

- servizio bar presso il Circolo Unico (ex Circolo Sottufficiali) ubicato nella palazzina n. 10 di P.G. - Villasor (CA);
- servizio bar e pizzeria/ristorazione presso il Nuraghe Club (ex Circolo Truppa) ubicato nella palazzina n. 26 di P.G. - Villasor (CA);
- servizio bar presso il bar AMI ubicato nella palazzina n. 26 di P.G. - Villasor (CA);
- servizio di distributori automatici H24 di bevande e generi alimentari ubicati in vari edifici - Villasor (CA) e Serrenti (CA);
- Servizio di gestione dello stabilimento balneare "Poetto" – Cagliari.

2. Tipologie dei servizi

Il Concessionario deve assicurare le seguenti tipologie di servizio sulla base delle specificità di seguito dettagliate:

2.1 Servizio di "gestione bar": consistente nella somministrazione di prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar aperti al pubblico (a titolo esemplificativo bevande calde quali caffè, thè, cappuccino, bibite, spremute, panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioches, toast, piadine e prodotti similari.

Il servizio di "gestione bar" dovrà garantire la somministrazione, durante l'orario di apertura dei seguenti prodotti e alimenti:

- bevande calde di vario tipo quali caffè, cappuccino, latte, thè, con disponibilità di alternative vegetali al latte quali ad esempio bevande di soia, riso, mandorla, cocco, avena;
- bevande fredde di vario tipo quali acque minerali, succhi di frutta (anche nella variante senza zuccheri aggiunti), bibite e bevande analcoliche (anche nella variante senza zuccheri), ecc.;
- panini (anche nelle varianti a base di farine di frumento integrale, farro, segale, mais, soia, avena, riso, etc.), con farciture varie (salumi, verdure, formaggio, ecc.), piadine, pizzette, tramezzini, toast, ecc.;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", fresche o surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura;
- gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, ecc.

I prodotti alimentari dovranno essere confezionati nel rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie, predisponendo menù a scelta secondo le specifiche dettagliate nel prosieguo del presente documento, nel rispetto delle normative nazionali e comunitarie sulle derrate alimentari e delle grammature previste (Allegato 6)

Il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli utenti sui banchi bar: zucchero bianco e di canna grezzo, miele, dolcificanti ipocalorici confezionati secondo quanto prescritto dalle normative in vigore.

La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di prodotto per colazione o pranzo (panini con varie farciture, paste, piadine, toast, ecc.) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta, limitando al minimo il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati.

Il Concessionario dovrà tener conto delle differenti necessità alimentari degli utenti ed assicurare una congrua offerta di prodotti per coloro che sono tenuti a seguire un regime alimentare particolare (ad es.: vegetariani, vegani, ecc.).

La vendita e la somministrazione di qualsiasi tipo di bevanda alcolica è vietata durante il normale orario aeroportuale di servizio stabilito dal Comandante del Reparto Sperimentale e di Standardizzazione Tiro Aereo.

2.2 Servizio di "pizzeria/ristorazione": consistente nella somministrazione di prodotti di pizzeria e gastronomia che potranno essere preparati in loco a cura del Concessionario, nel rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie, predisponendo menù a scelta secondo le specifiche dettagliate nel prosieguo del presente documento, nel rispetto delle normative nazionali e comunitarie sulle derrate alimentari e delle grammature previste (Allegato 6).

2.3 Servizio di gestione "stabilimento balneare": consistente nella gestione completa, durante il periodo di attivazione, dello stabilimento balneare "Poetto" secondo quanto previsto dal Regolamento interno emanato dal Comandante del R.S.S.T.A.

Sono incluse le seguenti attività:

- Fornitura e gestione degli ombrelloni, delle cabine, delle docce e dell'assistenza ai bagnanti;
- servizio di salvamento e primo soccorso;
- servizio di portineria e vigilanza notturna;
- servizio bar e pizzeria;
- pulizia locali e arenile.

Il Concessionario dovrà essere in possesso della competenza tecnica e dei requisiti previsti dalla normativa sanitaria vigente in materia di somministrazione di generi alimentari.

3. Utenti

L'accesso ai servizi della Sala Convegno Unica è consentito al personale militare e civile dipendente dal Ministero della Difesa (appartenente al R.S.S.T.A., ai Reparti coubicati e rischierati, anche temporaneamente, sul sedime aeroportuale), in servizio e non, nonché ai loro familiari. È altresì consentito l'accesso ad autorità e persone con particolari titoli di benemerenza derivanti da uno specifico impegno civile o professionale, di interesse militare.

La fruizione dei servizi da parte degli aventi diritto sarà del tutto libera, per cui l'Amministrazione non assumerà alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che verranno somministrate quotidianamente e in totale. Il Concessionario non potrà, pertanto, vantare pretese né richiedere modifiche al contratto in caso di eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

4. Locali, materiali e attrezzature concessi in uso

La consegna dei locali, dei beni e delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione destinati ad essere utilizzati dal Concessionario, sarà formalizzato con la redazione di apposito "verbale di inventario e consegna" che la stessa dovrà firmare in contraddittorio con personale appositamente designato per l'Amministrazione.

Il Concessionario, a partire dalla data in cui prende in consegna locali (inclusi i relativi impianti), beni e attrezzature, ne è costituito custode e ne assume conseguentemente la responsabilità per eventuali danneggiamenti, deterioramenti, perdite e sottrazioni. Inoltre, lo stesso si impegna ad utilizzare i locali messi a disposizione senza modificarne in alcun modo la destinazione d'uso.

È sempre a carico del Concessionario la manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni ed attrezzature messe a disposizione nel periodo di svolgimento dei servizi affidati, intendendosi per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere i beni e le attrezzature in perfetto stato d'uso (art. 467, comma 5 T.U.O.M.), come eventualmente riportato nei libretti di manutenzione oppure in procedure locali, nonché tutti gli interventi ed i materiali di consumo occorrenti al funzionamento delle attrezzature, alla loro conduzione ed igiene.

In caso di accertata incuria nell'adempiere a quanto sopra, l'A.D., si riserva la facoltà di procedere direttamente alla manutenzione ordinaria/straordinaria addebitandone le spese alla Società stessa (esecuzione in danno).

Riguardo ai locali in uso, al di fuori dell'ordinaria manutenzione, il concessionario non potrà eseguire alcun altro tipo di intervento senza preventivo benestare dell'Amministrazione militare, posto che la manutenzione straordinaria è da intendersi a carico dell'A.D., restano a totale carico del Concessionario i danni e le spese per gli interventi di manutenzione straordinaria causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria, nonché le spese per riparazioni derivanti da malfunzionamento dei beni e delle attrezzature causati da incuria, maldestro ovvero improprio utilizzo da parte del personale dipendente del Concessionario.

La quantità, la qualità e lo stato d'uso dei locali, dei materiali e delle attrezzatture saranno visionabili in sede di sopralluogo dalle ditte concorrenti e qualora l'impresa aggiudicataria ritenesse opportuno, potrà apportare attrezzature integrative o migliorie, previo consenso dell'A.D. e senza diritto ad alcun rimborso; in caso di migliorie strutturali le stesse si intendono acquisite dall'A.D. senza diritto a compenso alcuno.

L'A.D. si riserva la facoltà di sospendere l'uso dei locali, impianti e attrezzature conferiti al sopravvenire di esigenze funzionali ed organizzative che non consentano l'ordinario svolgimento delle attività affidate.

Alla scadenza della concessione sarà cura, responsabilità ed onere esclusivo del Concessionario riconsegnare all'Amministrazione quanto ricevuto in dotazione, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. La riconsegna deve risultare da apposito verbale di riconsegna, redatto con le stesse modalità del verbale di consegna.

Eventuali difformità riscontrate rispetto ai corrispondenti verbali di consegna, saranno oggetto di valutazione e addebito economico da parte dell'Amministrazione.

5. Norme igieniche

Il concessionario dovrà provvedere alla conservazione di tutti i generi alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia. In particolare, dovranno essere rigorosamente osservate le prescrizioni in materia di implementazione di un sistema di analisi e di controllo dei punti critici (HACCP) ai sensi del Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari.

L'approvvigionamento dei generi alimentari somministrati nonché la loro idonea conservazione è esclusiva responsabilità dell'Impresa affidataria.

Ogni prodotto confezionato dovrà riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti (inclusi gli additivi previsti dalla legge) e della scadenza.
Quest'ultima, in particolar modo, dovrà essere controllata e rispettata anche per i prodotti sfusi e/o aperti che, comunque, dovranno essere in linea con la normativa prevista per l'etichettatura.

Il Concessionario sarà l'unico responsabile dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti e/o potenzialmente dannosi, sollevando pienamente l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocate da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

In nessun caso il Concessionario potrà avanzare pretese per derrate alimentari che possano venir danneggiate a causa della rottura strutturale e non prevedibile degli impianti, oppure a causa della mancanza di energia elettrica ovvero altra causa di forza maggiore.

Il Concessionario si impegna a proprie spese e cura, a mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia la struttura oggetto di concessione ed in particolar modo gli arredi, gli impianti, i macchinari, le attrezzature, l'arenile, le vetrine, i materiali.

L'Amministrazione si riserva il diritto di esercitare, tramite propri incaricati, in qualsiasi momento e senza preavviso, idonei controlli sulla gestione nel suo insieme e, in particolare, per quanto attiene alla qualità dei generi alimentari impiegati, alla loro conservazione e distribuzione.

Nel caso dovessero emergere delle inadempienze nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, si procederà alle necessarie contestazioni alla Ditta, secondo le modalità di cui al successivo art. 19, che, fermo restando l'applicazione della penale prevista, avrà **5 (cinque) giorni** per rettificare la situazione di inadempienza. In caso mancato rispetto dei termini di regolarizzazione o in caso di recidiva nella inadempienza delle condizioni contrattuali, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risoluzione immediata del contratto o in alternativa di risolvere la concessione alla scadenza della stagione balneare o anno solare.

Tutto il personale addetto ai servizi in appalto dovrà essere perfettamente in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie.

6. Oneri a carico del Concessionario

Tutti gli oneri fiscali, imposte e tasse inerenti le attività in oggetto e gli oneri comunque derivanti dall'esecuzione della stessa, sono esclusivamente a carico del Concessionario. Inoltre sono a carico del Concessionario le spese per:

- l'installazione di registratori di cassa (fiscali) in ogni punto vendita;
- la fornitura di eventuali attrezzature e arredi ulteriori utili ad implementare la qualità dei servizi;
- i materiali e le attrezzature necessarie per la preparazione e vendita dei generi alimentari (affettatrici, frigoriferi, tazzine, bicchieri, posate e ogni altro materiale ivi compresi quelli monouso);
- la custodia e conservazione di tutto quanto inerisce gli arredi, le attrezzature, le scorte, ecc*;*
- l'approvvigionamento di generi alimentari e dei prodotti per la pulizia di attrezzature e banconi bar;
- servizio di pulizie per i locali (quando non effettuato dall'Amministrazione militare) e l'arenile dello stabilimento balneare;
- il canone di concessione demaniale, dovuto alla competente Agenzia del Demanio e quantificato dalla stessa in base alla superficie occupata anche dai distributori automatici;
- la quota della Tassa sui Rifiuti (TARI) dovuta per la raccolta dei rifiuti solidi urbani derivanti dalle attività espletate, calcolata come specificato nel successivo paragrafo;
- ogni eventuale altra spesa di gestione non specificatamente menzionata nelle presenti condizioni;
- le polizze assicurative richieste dal presente capitolato;
- le operazioni di attivazione e disattivazione dello stabilimento balneare ad inizio e fine stagione, compresa la fornitura, l'installazione e la disinstallazione degli ombrelloni e la delimitazione con la spiaggia libera secondo i criteri stabiliti dal Regolamento interno emanato dal Comandante del R.S.S.T.A.;
- l'approvvigionamento di quanto occorrente al rilascio delle ricevute e/o scontrini fiscali per gli ingressi giornalieri presso lo stabilimento balneare;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni e delle attrezzature cedute in uso a titolo gratuito dall'Amministrazione militare.

Il Concessionario si impegna, altresì, al pagamento dei costi relativi ai consumi idrici, di energia e TARI entro 20 giorni naturali e continuativi dalla di notifica del *quantum debeatur* notificato dall'A.D.

Per quanto attiene esclusivamente a:

- la sala attualmente denominata ex-Sala Convegno Sottufficiali;
- il bar "AMI";
- il bar "Nuraghe Club";

il Concessionario non dovrà corrispondere alcun onere per i consumi di energia elettrica e servizi idrici. Resta comunque fermo l'onere, anche per le sale/ambienti anzidetti, del relativo pagamento della TARI per il quale si rimanda al paragrafo successivo.

7. Tassa sui Rifiuti (TARI)

La tassa sui rifiuti (TARI), introdotta con la Legge 147/2013, è il tributo destinato a finanziare i costi relativi al servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti ed è dovuta da chiunque possieda o detenga a qualsiasi titolo locali o aree scoperte suscettibili di produrre i rifiuti medesimi. Il Concessionario, secondo il più recente orientamento giurisprudenziale del Ministero dell'Economia e delle Finanze, è tenuto al pagamento della quota del tributo TARI emesso dai Comuni in cui insistono i sedimi militari per le seguenti superfici e categorie non domestiche:

a) Comune di Villasor (categoria n. 9):
   - Bar "Circolo Unico" (PG 10): mq 35,10
   - Bar "AMI" (PG 62): mq 75,40
   - Bar Pizzeria "Nuraghe Club" (PG 62): mq 164,03
b) Comune di Cagliari (categoria n. 5):
   - Stabilimento balneare "Poetto": mq 83,76
   - Arenile: mq 1.176

Il calcolo della quota TARI terrà conto dei periodi di effettivo affidamento dei locali e delle aree in concessione.

8. Personale

Per la gestione delle sale convegno, la ditta dovrà impiegare unità lavorative idonee, certificate per qualifica e categoria, ad assicurare il perfetto assolvimento delle mansioni da svolgere.

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 57 del D.Lgs 36/2023, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, il concessionario dovrà inoltre garantire per tutta la durata Concessione, l'impiego degli attuali addetti assunti dal precedente concessionario con contratto a tempo indeterminato, salvo rinuncia o inabilità degli stessi.

Il Concessionario deve garantire che tutto il personale impiegato per lo svolgimento dei servizi di gestione bar e pizzeria/ristorazione:

- sia di comprovata moralità;
- sia in possesso di titoli di studio adeguati alle competenze e professionalità necessarie per lo svolgimento dei servizi e perfettamente corrispondenti ai profili dichiarati in sede di offerta;
- assicuri la corretta e responsabile esecuzione dei servizi;
- sia in possesso di adeguata preparazione professionale, relativamente ai requisiti igienico-sanitari previsti, nonché debitamente formato sia in materia di igiene e manipolazione degli alimenti e delle bevande sia per quanto attiene la normativa vigente in tema di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- si attenga alle disposizioni ed alle norme di sicurezza individuale in materia di antinfortunistica, nonché a quanto indicato nel documento di valutazione dei rischi o in eventuali regolamenti specifici emanati dall'Amministrazione;
- abbia attitudine alle relazioni interpersonali e sia disponibile alla collaborazione con gli altri operatori e con l'utenza;
- abbia buone capacità espressive, tratti di cortesia e condotta decorosa e irreprensibile, nonché contegno sempre riservato e corretto;
- si presenti sempre in ordine nella persona, dotato di apposita e idonea divisa fornita dal Concessionario;
- sia dotato di cartellino identificativo, in posizione ben visibile, e provveda a notificarne immediatamente l'eventuale smarrimento al datore di lavoro;
- abbia capacità e affidabilità per le operazioni attinenti al maneggio valori;

- espleti le diverse prestazioni ordinarie e periodiche previste rispettando gli orari fissati;
- attui comportamenti ed atteggiamenti flessibili qualora si presenti un'emergenza;
- mantenga la riservatezza su fatti e/o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento delle attività che si svolgono presso l'Amministrazione, dei quali abbia avuto notizia o sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- rispetti le disposizioni dettate dal D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e successive modificazioni, sulla riservatezza dei dati e sul segreto d'ufficio;

All'avvio dei servizi, il Concessionario deve fornire gli elenchi nominativi delle unità di personale impiegato nei servizi. Tali elenchi, anche al fine del rilascio dei pass di ingresso, dovranno essere puntualmente aggiornati in caso di variazione dei dati anagrafici dei dipendenti.

È facoltà dell'Amministrazione chiedere l'allontanamento dai servizi delle unità di personale che siano state causa di accertati gravi motivi di doglianza o che abbiano tenuto un accertato comportamento gravemente lesivo nei confronti dell'utenza e/o dell'ambiente di lavoro. Il Concessionario, previa verifica di quanto segnalato, dovrà provvedere all'allontanamento delle unità di personale interessate entro due giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta da parte dell'Amministrazione.

9. Tutela dei lavoratori

Il Concessionario, per tutto il personale impiegato deve garantire:
- le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate;
- l'applicazione della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con la prevista definizione dell'orario di lavoro settimanale in relazione al funzionamento dei servizi), come regolamentato dai CCNL applicabili;
- il regolare pagamento dei salari e degli stipendi, nonché di ogni prestazione accessoria prevista dai CCNL di riferimento; l'Amministrazione si dichiara fin d'ora libera da ogni onere conseguente al mancato pagamento delle retribuzioni o di qualunque altro emolumento spettante; Società.
- l'assolvimento di tutti gli obblighi contributivi, previdenziali e assicurativi di legge;
- l'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti, ancorché non aderenti ad associazioni firmatarie, di condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, CCNL o da eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché di eventuali condizioni contrattuali che dovessero risultare da ogni altro contratto o accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni;
- la consegna, su richiesta dell'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, della documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento degli obblighi relativi al rapporto di lavoro con i propri dipendenti;
- che i servizi siano svolti da un congruo numero di addetti e con formazione adeguata e coerente alle mansioni assegnate;
- una tempestiva sostituzione del personale assente (per malattia, maternità, ferie, ecc.) con altri lavoratori aventi i medesimi requisiti, provvedendo a segnalare la circostanza appena sorge l'esigenza;
- la fornitura di indumenti, calzature, materiale, dispositivi di protezione individuale e quant'altro occorrente, da indossare e/o utilizzare durante le ore di servizio, tali da garantire il decoro e il rispetto delle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza. Su ogni divisa deve essere applicata un'etichetta termoadesiva riportante il logo aziendale, il nome e cognome per esteso dell'operatore e il suo profilo professionale.

Il servizio alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.

L'Amministrazione rimane estranea a ogni rapporto, anche di contenzioso, tra il Concessionario e i propri dipendenti e/o collaboratori.

Per tutta la durata di svolgimento della Concessione, il Concessionario solleva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità, verso i propri dipendenti e verso terzi, derivante da danno per fatto proprio o altrui.

10. Prevenzione e protezione sul luogo di lavoro

È fatto obbligo al Concessionario di osservare tutte le disposizioni di legge e i regolamenti vigenti in materia di salute, sicurezza, tutela dell'ambiente e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

L'inosservanza di tali provvedimenti normativi potrà determinare la risoluzione del contratto. Il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di salute, sicurezza, tutela dell'ambiente e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario sarà tenuto:

- all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro");
- all'osservanza di tutti i regolamenti e le disposizioni interne portate a sua conoscenza da parte dell'Amministrazione;
- all'osservanza delle specifiche misure di prevenzione e protezione dettate dal datore di lavoro per il contenimento della diffusione di malattie infettive aero trasmesse;
- a compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute delle unità di personale impiegato, dei dipendenti dell'Amministrazione e di eventuali terzi e a trasmettere, entro la data di attivazione dei servizi (eventualmente integrabile entro tre mesi dall'avvio degli stessi), la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute di cui all'art. 28, c. 2 , lett. a, del D.Lgs. n. 81/2008, definendo le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo, di adeguati livelli di sicurezza;
- a comunicare, prima della riunione di cooperazione e coordinamento, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione di cui all'art. 31 del D.Lgs. n. 81/2008;
- a fornire tutte le informazioni necessarie alla valutazione dei rischi di interferenza relativi allo svolgimento della propria attività che saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, da realizzare ai sensi dell'art. 26, comma 3 bis, del D.Lgs. n. 81/2008. A tal proposito, si rappresenta che l'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità di svolgimento delle attività oggetto di Concessione, ha stimato nell'allegato documento denominato DUVRI i costi per oneri relativi alla sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenza;
- a predisporre e affiggere, a propria cura e spese, presso i locali di svolgimento dei servizi, appositi cartelli contenenti le norme principali di prevenzione e antinfortunistica;
- a fornire all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 108, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023, lo schema dei costi, a proprio carico, relativi alla tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro, afferenti all'espletamento dei servizi da svolgersi;
- all'applicazione di tutte le norme in materia previdenziale e assistenziale e di quelle relative al ramo infortuni nei confronti delle unità di personale impiegato nello svolgimento delle attività;

- all’osservanza delle norme di prevenzione vigenti e all’adozione di tutti gli adempimenti atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi;
- ad organizzare, prima dell’avvio dei servizi, un incontro informativo, rivolto alle unità di personale che saranno impiegate, in merito alle modalità di svolgimento delle attività oggetto della Concessione.

11. Criteri Ambientali Minimi (CAM)

A. Il Concessionario è tenuto al rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica 9 aprile 2025, recante "Aggiornamento dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili", limitatamente alle disposizioni applicabili alle prestazioni oggetto della presente concessione, di cui all’ “Allegato 8.”

B. In particolare, il Concessionario è tenuto al rispetto delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali e degli eventuali criteri premianti, valorizzati nell’offerta tecnica, applicabili ai servizi:

   - Servizi di gestione dello stabilimento balneare;
   - Servizi di bar, ristorazione e pizzeria;
   - Attività di pulizia, manutenzione e gestione dei rifiuti;
   - Installazione e gestione di distributori automatici.

Il Concessionario dovrà garantire il mantenimento dei requisiti previsti dai CAM per l'intera durata della concessione.

C. Il Concessionario, ai fini della verifica del rispetto dei CAM, il Concessionario dovrà predisporre e trasmettere, entro 30 giorni dall’avvio della concessione, la Relazione CAM redatta secondo quanto previsto dal Decreto 9 aprile 2025, contenente la descrizione delle misure adottate, la documentazione comprovante il rispetto dei criteri ambientali applicabili e ogni ulteriore elemento richiesto dalla documentazione di gara. Dovrà inoltre conservare la documentazione relativa a forniture, smaltimenti, certificazioni e consentirne l’accesso al personale dell’Amministrazione per verifiche e controlli.

Il mancato rispetto delle prescrizioni relative ai CAM costituisce inadempimento contrattuale ed è soggetto all'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato.

12. Disciplina dei servizi bar e pizzeria/ristorazione

Il Concessionario dovrà assicurare il servizio bar e il servizio pizzeria/ristorazione nei previsti locali, mettendo a disposizione dell’utenza tutti i prodotti indicati nel listino prezzi (allegati 1 e 2 al presente capitolato) ovvero in eventuali ulteriori listini autorizzati dall’Amministrazione. I prodotti di abituale consumo dovranno essere delle migliori qualità commerciali e forniti da aziende qualificate e certificate a livello locale e nazionale (sono vietati acquisti da aste fallimentari, discount, ecc.).

L’acquisto dei generi alimentari e bevande, documentato con apposite fatture di cui l’amministrazione si riserva la facoltà di visionare in qualunque momento, dovrà essere conforme a quanto previsto dal presente capitolato e relativo annesso.

Il listino, approvato dal Comandante, sentito il parere del Capo Servizio Amministrativo, dovrà essere affisso nelle sale bar e nella pizzeria in modo da poter essere ben visibile agli utenti. Oscillazioni, anche di rilevante entità, nel numero dei fruitori non comporteranno alcun diritto di variazione in aumento dei prezzi unitari stabiliti, ciò in quanto per la natura stessa servizio la presenza è da ritenersi fluttuante.

L'impresa partecipante dovrà descrivere le caratteristiche dei prodotti offerti (grammature, certificati di provenienza, etichettatura, prodotti tipici, tradizionali, a denominazione di origine protetta, provenienti da coltivazioni biologiche ecc.) in particolare:

- sono di particolare interesse le derrate di caffè, che devono essere di ottima qualità e prima scelta, la cui miscela dovrà essere gradita e concordata con l'A.D. e non potrà essere inferiore a qualità tipo (*Illy, Lavazza, Kimbo, Borbone, Toraldo, Vergnano, Pellini, Segafredo*);
- sui banconi dei bar, l'Impresa dovrà mettere a disposizione degli utenti zucchero bianco e di canna grezzo, fruttosio o dolcificanti ipocalorici, confezionati secondo le modalità previste dalle normative in vigore;
- il latte dovrà essere intero e/o parzialmente scremato, fresco e di prima qualità;
- le tartine, i toast, i panini, le pizzette, le paste, i dolci, le brioches ecc. devono essere realizzati con ingredienti di prima qualità e preparati nel rispetto dei requisiti richiesti dalle norme igieniche;
- i frullati, le spremute ecc. devono essere preparati con prodotti freschi di prima qualità;
- la somministrazione in grammi delle porzioni alimentari ed in centilitri delle bevande dovrà rispettare, quantitativamente, gli standard commerciali comunemente adottati;
- salumi/affettati e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti;
- la composizione dei prodotti non confezionati deve essere dichiarata, visibilmente esposta al pubblico e facilmente consultabile.

Eventuali pizze oppure generi alimentari non previsti da listino in allegato 2, che il concessionario è intenzionato a proporre in vendita, dovranno essere preventivamente concordati (per qualità e prezzo) ed autorizzati con le stesse modalità precedentemente indicate: gli stessi potranno essere posti in vendita solo dopo l'emissione ed esposizione del relativo listino firmato da questa Amministrazione. La vendita di generi alimentari a prezzi diversi da quelli del predetto listino, o comunque di generi non preventivamente autorizzati, comporterà l'applicazione della relativa sanzione come previsto nella lettera d'invito.

Per esigenze di carattere stagionale o per mutate preferenze dei consumatori, l'impresa aggiudicataria potrà, dopo formale autorizzazione dell'Amministrazione, sostituire alcuni prodotti della stessa marca o di una delle marche previste nell'offerta, purché la qualità del nuovo prodotto non sia inferiore a quella precedente e a patto che il prezzo del nuovo prodotto non sia superiore a quello del prodotto precedente.

Per ogni servizio offerto qualora previsto, il concessionario dovrà autonomamente munirsi delle normative vigenti e delle necessarie autorizzazioni.

L'impresa concessionaria del servizio sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, all'approvvigionamento di tutte le merci e generi alimentari occorrenti per il funzionamento del bar, nonché al relativo stivaggio negli appositi frigoriferi e alla loro conservazione nel rispetto delle norme di legge.

Le fatture relative all'acquisto delle derrate e quelle relative ad ogni altra spesa sostenuta dal Concessionario, dovranno essere intestate ed indirizzate al medesimo, esonerando l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante dai rapporti tra il Concessionario e i propri fornitori.

Il Concessionario dovrà destinare unità lavorative idonee per qualifica e categoria tali da assicurare il perfetto assolvimento delle mansioni da svolgere.

I rifiuti solidi urbani prodotti durante l'esecuzione dei servizi dovranno essere separati e conferiti giornalmente mediante utilizzo di sacchetti a perdere, secondo le modalità stabilite per la raccolta differenziata dei rifiuti dal Consorzio Intercomunale Salvaguardia Ambientale (C.I.S.A.).

13. Disciplina dei servizi di gestione dello stabilimento balneare

a) Norme generali

Il servizio stagionale dello stabilimento è regolato da apposito regolamento redatto dal Comando R.S.S.T.A., al quale il Concessionario si deve attenere scrupolosamente e nel quale vengono stabilite oltre le norme generali di comportamento nonché le date di inizio e fine stagione balneare e gli orari di apertura dello stesso (presumibilmente dalle ore 08.00 alle ore 20.30 dal 10 giugno al 20 settembre di ogni anno del quadriennio 2027-2030).

La supervisione della gestione dello stabilimento in ossequio al regolamento è devoluta al personale militare in servizio presso il Distaccamento Straordinario che sarà nominato con apposito Atto Dispositivo dal Comandante del R.S.S.T.A. Il regolamento in questione e il personale militare responsabile saranno notificati al Concessionario prima dell'inizio della stagione balneare, per quanto sopra si evidenzia che in caso di disaccordi e controversie con l'utenza, il Concessionario per mezzo del proprio rappresentate, dovrà rivolgersi al personale militare in servizio presso il Distaccamento in quanto unico organo deputato alla supervisione e al controllo del rispetto del regolamento.

L'assegnazione dei turni e dei servizi (Ombrelloni, Cabine etc..) agli utenti sarà riservata unicamente all'A.M. che, ne darà comunicazione alla Società affidataria del servizio.

Il Concessionario riscuoterà direttamente dagli utenti fruitori del servizio i seguenti corrispettivi in base agli importi specificati negli allegati 1, 2, 3 e 4:

- abbonamenti per la fruizione dei servizi dello stabilimento;
- quote d'ingresso giornaliere versate dall'utente per l'accesso allo stabilimento;
- corrispettivi per la prestazione del servizio bar- pizzeria dello stabilimento;
- eventuali quote versate dall'utenza per il nolo di attrezzature di vario genere comprese quelle ludico-sportive e/o servizi di animazione e intrattenimento (attività di acquagym, babydance, ecc.), prima dell'inizio della gestione o in una fase successiva della stessa è data facoltà al concessionario di proporre e sottoporre ad accettazione dell'Amministrazione, tali prestazioni e i relativi prezzi.

La fruizione dei servizi da parte dell'utenza è facoltativa, pertanto il concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche alle disposizioni presenti per l'eventuale utilizzo da parte degli utenti inferiore alle proprie aspettative anche se le stesse sono dovute a eventi di forza maggiore quali pandemie o altri eventi naturali.

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

L'esecuzione della principale attività affidata non può essere ceduta neppure parzialmente ad Enti o terzi, mentre è concesso il subappalto per servizi accessori (pulizie, campi estivi, attività di animazione ecc..) che comunque dovranno essere preventivamente concordati con l'Amministrazione militare.

Le fatture per l'acquisto dei generi e per ogni altra spesa eseguita dal Concessionario, dovranno essere intestate e indirizzate al Concessionario stesso. L'Amministrazione militare è, pertanto, esonerata da qualsiasi responsabilità derivante dai rapporti tra il Concessionario e i fornitori per la gestione del servizio in argomento. Il Concessionario si obbliga, altresì, a non creare situazioni debitorie di lunga scadenza verso i fornitori.

La concessione decade, in tutto o in parte, nei casi di soppressione del Distaccamento presso cui l'organismo è costituito, o per sopravvenute esigenze di natura militare o funzionale.

La concessione riguardante la gestione dell'organismo rimane sempre e comunque unitaria con le altre gestioni oggetto della concessione, ancorché taluni servizi risultino

economicamente non convenienti, e, pertanto, sarà eseguita nella sua globalità, fino alla scadenza o risoluzione dalla concessione.

b) Polizze assicurative

Il concessionario essendo costituito custode di immobili, materiali e attrezzature dovrà assumere a proprio rischio la gestione dello stabilimento balneare, ragion per cui è fatto obbligo la costituzione di:

- polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi – a copertura dei danni che dovesse subire l'utenza in ragione di tutte le attività svolte all'interno dello stabilimento balneare nonché garantire l'indennizzo anche nei casi di intossicazione da cibi e/o bevande ingeriti;
- polizza assicurativa per il rischio di incendio - a garanzia di tutte le infrastrutture e i materiali concessi in utilizzo temporaneo;
- una polizza assicurativa per il rischio di furto - a garanzia di tutti i materiali concessi in utilizzo temporaneo;

Le polizze in questione dovranno essere di adeguato importo, stipulate presso primarie Compagnie di Assicurazione ed essere totalmente esenti da franchigia, avere durata pari al tempo previsto per l'esecuzione del servizio in ciascuna annualità. Inoltre, dovrà essere prodotta una dichiarazione contenente l'impegno a rinnovare le polizze per le successive annualità.

A tal fine il Concessionario dovrà far pervenire tali polizze all'A.D. in copia conforme all'originale, lo stesso ha l'obbligo di informare immediatamente l'A.D. nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla compagnia oppure nel caso vi fosse una rettifica al contratto.

c) Regolamento interno

Fermo restando le prescrizioni generali contenute nel presente capitolato, per tutti gli aspetti ivi non riportati riguardanti il periodo e l'orario di funzionamento, i turni di abbonamento, i criteri e le modalità di ammissione, le modalità di comportamento, le dotazioni e le strutture insistenti nello stabilimento e le relative modalità d'uso, nonché prescrizioni e divieti vari, si farà rimando al "Regolamento Interno" dello Stabilimento, da ora in poi chiamato semplicemente regolamento, redatto ai sensi della SMD-G-023 Ed. 1999 e nel rispetto delle disposizioni impartite dalla Capitaneria di Porto e dalle autorità locali. Tale documento, firmato dal Comandante, dovrà essere consegnato prima dell'apertura della stagione balneare al Concessionario che dovrà produrre apposita dichiarazione formale di avvenuta presa visione.

d) Personale

Per la conduzione dei servizi, la Società dovrà assicurare la disponibilità di almeno:

- n° 2 bagnini con brevetto per acque aperte;
- n° 2 baristi;
- n° 1 Pizzaiolo/cuoco
- n° 1 Cameriere addetti al servizio Pizzeria/Bisteccheria,
- n° 1 addetto alla cassa del punto ristorazione/bar;
- n° 2 inservienti per lavori di pulizia e manovalanza;
- n° 2 addetti al servizio di portineria diurno dalle ore 08.00 alle ore 14.00 (1° turno) e dalle ore 14.00 alle ore 20.00 (2° turno);

Nei periodi di alta affluenza, se ritenuto necessario dall'Amministrazione, il numero di addetti impiegati dovrà essere aumentato affinché garantiscano l'adeguato e soddisfacente svolgimento del servizio.

Considerata la natura di Organismo di supporto logistico che identifica la Sala Convegno Unica del R.S.S.T.A. il Concessionario si impegna ad effettuare delle aperture straordinarie dei suddetti servizi quando richiesto dall'Amministrazione militare per specifiche esigenze.

Il Concessionario dovrà prevedere del personale di riserva per sostituire quegli addetti che dovessero assentarsi per qualunque motivo non imputabile all'Amministrazione ovvero a cause di forza maggiore, in modo da garantire sempre il numero minimo di addetti indicato per ogni servizio.

La Società dovrà selezionare, in base alle esigenze ed al tono dell'ambiente, il personale da impiegare nei vari servizi o punti vendita.

e) Servizio di assistenza ai bagnanti

Il complesso dei servizi connessi alla balneazione dovrà essere svolto per il periodo di apertura dello stabilimento con personale e oneri a carico del concessionario, che dovrà:

- assicurare il servizio di salvamento mediante n° 2 bagnini da garantire durante gli orari di apertura dello stabilimento, tutti i giorni della settimana da personale qualificato e in possesso del brevetto riconosciuto dalle organizzazioni nazionali di salvamento o F.I.N., attenendosi in ogni caso alle disposizioni stabilite dall'Ordinanza balneare emessa dal Comune di Cagliari di concerto con la Capitaneria di Porto di Cagliari ed eventualmente a nuova ordinanza che sarà emessa dalle suddette Autorità.
- provvedere in proprio alle attrezzature ed equipaggiamento occorrente per l'espletamento del servizio (esclusa l'imbarcazione che viene fornita dall'A.D.).
- garantire il bagnino con una decorosa tenuta da lavoro a giudizio insindacabile dell'A.D.
- garantire il personale in numero adeguato e tale da assicurare il servizio in aderenza alle "Ordinanze" della competente Autorità marittima per l'intero orario di funzionamento dello stabilimento balneare, festivi compresi. La balneazione sarà regolata secondo la disponibilità di cui al Regolamento per il Demanio Marittimo e gli specchi acquei della Capitaneria di Porto in vigore per la stagione estiva.
- porre particolare diligenza nella cura del presidio e degli ausili sanitari di primo soccorso in aderenza alle ordinanze della Regione Sardegna e della Capitaneria di Porto, nonché al loro corretto utilizzo. Nella fattispecie l'Impresa dovrà disporre che durante l'orario di funzionamento del Distaccamento e in particolare durante gli orari di balneazione (dalle ore 08,30 alle ore 19,30) sia presente personale qualificato al loro utilizzo. E' diretta responsabilità dell'Impresa verificare e mantenere, a proprio carico, il livello dei medicinali e delle attrezzature di primo soccorso.

Garantisce l'apertura e la chiusura degli ombrelloni disposti sull'arenile, ed effettua il servizio di consegna presso gli stessi di sdrai e/o lettini (spettanti sia titolo gratuito che a noleggio a pagamento), garantendo il ritiro degli stessi a fine giornata con relativa pulizia e sanificazione.

f) Servizio bar, pizzeria e prestazioni connesse

Si rimanda ai contenuti del paragrafo 12.

g) Attività ludico ricreativa, servizio "baby parking" e campo estivo (opzionale)

È data facoltà alla Ditta di procedere all'attivazione del servizio di baby parking, attività ludiche-campo estivo in ossequio a tutte le normative in materia, per l'espletamento dello stesso verrà dedicata apposita area dello stabilimento.

Il servizio dovrà essere affidato a personale professionalmente formato e qualificato, il numero di personale impiegato dovrà essere adeguato al numero di adesioni al servizio in ossequio alle normative vigenti in materia, il numero massimo di bambini dovrà essere di 30 unità e dovranno essere applicate le tariffe riportate in Allegato 4 al presente allegato.

h) Servizio/eventi extra gestione

L'Amministrazione militare si riserva la facoltà di utilizzare le aree ad uso comune per l'organizzazione di eventi, attività o servizi sia a carattere operativo che finalizzati al benessere del personale, per i quali nulla è dovuto al Concessionario.

i) Servizio di pulizia

Il Concessionario dovrà assicurare la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali di seguito elencati e della spiaggia alle condizioni e secondo le modalità di esecuzione precisate nei successivi punti, nel periodo di apertura al pubblico dello stabilimento (presumibilmente dal 01 giugno - 30 settembre di ogni anno del quadriennio 2027-2030):

- Locali oggetto del servizio:
  Locali vari dello stabilimento m² 360 circa;
  Corridoi vari m² 250 circa;
  Verande mq 40 circa;
  Servizi igienici mq 60 circa;
  Totale mq 710 circa.
- Arenile e passerella (compreso la raccolta alghe secondo normative e regolamenti in vigore).

Le superfici di cui al precedente punto *a)* relative ai locali ivi indicati sono puramente indicative e, pertanto, nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla Società qualora le stesse dovessero risultare superiori o inferiori a quelle effettive. Nel caso si rendesse necessario estendere il servizio in locali diversi da quelli contemplati nel presente Capitolato Tecnico la Società si impegna ad estendere alle stesse condizioni d'opera.

I servizi di cui sopra dovranno essere effettuati a perfetta regola d'arte, con la massima cura e diligenza. In particolare, dovranno essere assicurate le prestazioni di seguito specificate**:**

- Per servizi igienici prestazioni giornaliere con frequenza di due volte al giorno consistenti in spazzatura e lavatura dei pavimenti con appositi detersivi, lavatura e disinfezione dei servizi igienici comprese le pareti piastrellate dei relativi locali e spolveratura dei mobili, il Concessionario la Società dovrà provvedere alla fornitura di carta igienica e di sapone lavamani e di buste raccogli-rifiuti;
- Per i locali (bar, veranda, sala mensa/pizzeria e altri locali chiusi) nonché per corridoi le prestazioni giornaliere con frequenza di due volte al giorno, consistenti in un primo intervento precedente l'apertura dello stabilimento (presunta per le ore 08:30) con spazzatura e lavatura dei pavimenti con appositi detersivi e spolveratura dei mobili, e un secondo intervento, preferibilmente nel primo pomeriggio, di sola spazzatura e spolveratura dei mobili;
- La pulizia della spiaggia dovrà essere eseguita giornalmente mediante grigliatura e pettinatura con mezzi meccanici nelle ore immediatamente precedente l'apertura dello stabilimento (presunta per le ore 08:30).
- Svuotamento dei contenitori per i rifiuti dislocati nella spiaggia e nei corridoi delle cabine, provvedendo se necessario alla fornitura e sostituzione delle relative buste. Tale servizio dovrà essere svolto giornalmente, salvo esigenze particolari, orientativamente ogni 4 (quattro) ore**;**
- La Società concessionaria dovrà altresì curare la raccolta giornaliera dei rifiuti, provenienti dalle varie attività di pulizia presso il Distaccamento, negli appositi contenitori che saranno messi a disposizione dal Comando R.S.S.T.A., provvedere alla disinfezione di detti contenitori, curare la pulizia dei servizi igienici con particolare accuratezza destinando al riguardo personale sufficiente a garantire la costante funzionalità e nettezza degli impianti igienici, provvedere a proprie spese, a piccoli lavori di sgorgo delle condutture di scarico segnalando tempestivamente al Comando R.S.S.T.A. eventuali guasti.

- Sono a carico della Società concessionaria tutti gli oneri relativi all'acquisto delle attrezzature e dei materiali di consumo inerenti al servizio di pulizia dei locali.
- Sono a carico della Società concessionaria tutti gli oneri relativi all'acquisto di attrezzature e prodotti necessari alla sanificazione;
- Il servizio dovrà essere espletato durante l'orario che stabilirà l'A.D., in ogni caso, il servizio inizierà non prima delle ore 07.00 e terminerà non dopo le ore 18.00**.**
- Il personale addetto alla pulizia dovrà indossare una decorosa combinazione da lavoro e portare un contrassegno della Società. Gli anzidetti capi di vestiario, da approntarsi a cura e spese della Ditta, dovranno essere sostituiti qualora a giudizio di questo Comando non siano più rispondenti al decoro del Distaccamento**.**
- L'accesso delle maestranze all'interno del Distaccamento è subordinato al benestare del Comando R.S.S.T.A. a tal fine, la Società concessionaria, prima di dare inizio all'esecuzione del contratto, dovrà comunicare al predetto Comando i dati anagrafici del personale che intende impiegare nonché tutte le variazioni che dovessero verificarsi. La Società dovrà altresì provvedere all'immediato allontanamento di quel personale dipendente a cui il Comando R.S.S.T.A., a suo insindacabile giudizio, dovesse revocare il benestare di cui sopra**.**

È preciso obbligo della Società l'adozione di tutte le misure e l'impiego di mezzi atti ad evitare infortuni o qualsiasi danno a persone e cose. Pertanto, l'A.M. deve intendersi esonerata da ogni e qualsiasi responsabilità verso agenti ed operai della Società, nonché verso terzi**.**

j) Servizio di portineria

Il Servizio di cui al presente Articolo dovrà essere completo e professionale, svolto con personale di assoluta affidabilità e discrezione, attento alle problematiche ed ai bisogni di riservatezza e privacy del Personale che accede al Distaccamento.
Il Servizio di portineria diurno per tutto il periodo di apertura del Distaccamento è previsto dalle ore 08.00 alle ore 20.00 (dovrà essere assicurato da due persone in turnazione).

È data facoltà al Concessionario di effettuare il servizio di guardiania notturna, qualora il concessionario optasse per tale scelta, il servizio sarà svolto dalle ore 20.00 alle ore 08.00 e dovrà essere garantito tutti i giorni della settimana da due addetti che copriranno il servizio singolarmente con turnazione a giorni alterni, tali turnazioni potranno subire variazione qualora il Concessionario concordasse con l'Amministrazione militare aperture serali/notturne dello stabilimento.

Nell'espletamento dei sopracitati servizi sono comprese le seguenti operazioni:
- apertura e chiusura dello stabilimento (cancelli, ingressi, uffici, ecc.);
- verifica e registrazioni sull'accesso del personale, dei visitatori e di eventuali fornitori;
- segnalazioni al Comandante del Distaccamento, o a chi da lui delegato, d'eventuali effrazioni o anomalie;
- ricevimento del pubblico per informazioni e consegna di eventuali chiavi, dei pass, ecc.;
- accompagnamento dei visitatori;
- gestione dei posti auto e degli accessi auto in base a quanto stabilito nell'apposito regolamento;
- controllo degli utenti in entrata: l'ingresso sarà consentito solo agli aventi diritto secondo le modalità previste da regolamento interno, in caso di disaccordi e controversie con l'utenza il personale addetto al servizio di portineria dovrà rivolgersi al personale militare in servizio presso il Distaccamento in quanto unico organo deputato alla supervisione e al controllo del rispetto del regolamento.

k) Eventuali ulteriori servizi

Il Concessionario, previa autorizzazione dell'Amministrazione militare, potrà attivare i seguenti servizi:

- noleggio canoe e pedalò a favore del personale dello stabilimento che intenderà usufruirne a pagamento. A tal fine si stabilisce che il costo orario del noleggio del pedalò è fissato in Euro 10,00 (Dieci/00), con possibilità di noleggio anche per trenta minuti al costo di euro 5,00 (Cinque/00). Il costo orario del noleggio della canoa è fissato in Euro 5,00 (Cinque/00) con possibilità di noleggio anche per trenta minuti al costo di euro 2,50 (Due/50). Eventuali ulteriori attrezzatture dovranno essere concordate per tipologia e prezzi prima della messa a disposizione per il noleggio. Il servizio di noleggio delle suddette attrezzature dovrà rispettare la normativa prevista per il settore di competenza e la normativa in materia di sicurezza. Per quanto riguarda gli aspetti inerenti la sicurezza si rimanda alle disposizioni impartite dagli Uffici delle competenti Capitanerie di Porto. Il servizio verrà attivato solo se questo Comando otterrà l'autorizzazione da parte delle Autorità Competente alla creazione delle apposite corsie di lancio/atterraggio.
  Tutto materiale fornito resterà di proprietà del Concessionario che ne curerà anche la relativa manutenzione;
- servizi di animazione e intrattenimento (attività di aquagym, baby dance, ecc.): prima dell'inizio della gestione o in una fase successiva della stessa è data facoltà al Concessionario di proporre e sottoporre ad accettazione dell'Amministrazione tali prestazioni;
- organizzazione di feste e cerimonie (es. feste di compleanno, feste di pensionamento ecc.) su richieste degli utenti o dell'Amministrazione militare secondo la regolamentazione/modalità previste, previa autorizzazione del Comandante del R.S.S.T.A..

14. Orari di funzionamento dei servizi

Gli orari di apertura dei Bar e della Pizzeria con il relativo personale minimo da impiegare sono quelli indicati nelle successive tabelle:

CIRCOLO UNICO (EX CIRCOLO SOTTUFFICIALI) – PALAZZINA N. 10 DI P.G.		
GIORNI DELLA SETTIMANA	FASCIA ORARIA	PERSONALE DA IMPIEGARE
Dal lunedì al venerdì	06.30 – 14.30	N° 2 addetti
Sabato	06.30 – 14.30 18.30 – 20.30	N° 1 addetto
Domenica e festivi	06.30 – 14.30	N° 1 addetto

BAR A.M.I. – PALAZZINA N. 62 DI P.G.		
GIORNI DELLA SETTIMANA	FASCIA ORARIA	PERSONALE DA IMPIEGARE
Dal lunedì al venerdì	06.30 – 14.30	N° 2 addetti
Sabato, domenica e festivi	CHIUSO	//

BAR "NURAGHE CLUB" (EX CIRCOLO TRUPPA) – PALAZZINA N. 62 DI P.G.		
GIORNI DELLA SETTIMANA	FASCIA ORARIA	PERSONALE DA IMPIEGARE
Dal lunedì al venerdì	18.30 – 23.00	N° 1 addetti
Sabato	CHIUSO	//
Domenica e festivi	19.00 - 23.00	N° 1 addetti

PIZZERIA "NURAGHE CLUB" (EX CIRCOLO TRUPPA) – PALAZZINA N. 62 DI P.G.		
GIORNI DELLA SETTIMANA	FASCIA ORARIA	PERSONALE DA IMPIEGARE
Dal lunedì al venerdì	19.00 – 23.00	N° 1 addetti (sala) N° 1 addetti (pizzaiolo) N° 1 addetti (cucina)
Sabato	CHIUSO	//
Domenica e festivi	19.00 - 23.00	N° 1 addetti (sala) N° 1 addetti (pizzaiolo) N° 1 addetti (cucina)
PIZZERIA STABILIMENTO BALNEARE "POETTO" – CAGLIARI (Attivo dal mese di giugno al mese di settembre)*		
GIORNI DELLA SETTIMANA	FASCIA ORARIA	PERSONALE DA IMPIEGARE
Dal martedì alla domenica (festivi inclusi)	20.00 – 23.30	N° 1 addetti (sala) N° 1 addetti (pizzaiolo)
Lunedì	CHIUSO	//

Nei periodi di alta affluenza, se ritenuto necessario dall'Amministrazione, il numero di addetti impiegati dovrà essere aumentato affinché garantiscano l'adeguato e soddisfacente svolgimento del servizio.

Considerata la natura di Organismo di supporto logistico che identifica la Sala Convegno Unica del R.S.S.T.A. il Concessionario si impegna ad effettuare delle aperture straordinarie dei suddetti servizi quando richiesto dall'Amministrazione militare per specifiche esigenze.

Il Concessionario dovrà prevedere del personale di riserva per sostituire quegli addetti che dovessero assentarsi per qualunque motivo non imputabile all'Amministrazione ovvero a cause di forza maggiore, in modo da garantire sempre il numero minimo di addetti indicato per ogni servizio.

Salvo diversa preventiva comunicazione da parte dell'Amministrazione, è autorizzata la chiusura di tutti i servizi nelle seguenti giornate festive nazionali:
- 6 gennaio – Epifania;
- 3 febbraio – Festa del Santo Patrono;

- 25 aprile – Liberazione dal nazifascismo (1945);
- 1 maggio – Festa del lavoro;
- 2 giugno – Festa della Repubblica;
- 15 agosto – Assunzione di Maria
- 1 novembre – Ognissanti;
- 4 ottobre – San Francesco d'Assisi patrono d'Italia
- 8 dicembre – Immacolata Concezione;
- 25 dicembre – Natale;
- 26 dicembre – Santo Stefano;
- Pasqua di resurrezione;
- Lunedì di Pasqua.

In concomitanza delle suddette festività, nei periodi caratterizzati da una minore presenza di personale in servizio (estate, ponti festivi, ecc.) il Concessionario, con un preavviso di 30 giorni, potrà chiedere al Comandante del RSSTA la chiusura parziale dei servizi, garantendo comunque il funzionamento e rifornimento dei distributori automatici H24.

15. Prezzi

I prezzi da applicarsi agli utenti per la somministrazione sono quelli offerti dal Concessionario in sede di gara.
I prezzi si distinguono in:

a) Servizio bar: bevande calde (caffè, cappuccino, thè, etc.), bevande fredde (spremute, frullati, etc.), snack, prodotti da forno, lievitati dolci e salati, panini farciti, piadine, etc.;
b) Servizio pizzeria/ristorazione.

Tutti i prezzi si intendono comprensivi di IVA e non dovranno essere superiori a quanto offerto in sede di gara distinti per tipologia di servizio.

I prezzi di alcuni prodotti sono calmierati per garantire le peculiari funzioni di Organismo di Protezione Sociale a favore dei dipendenti militari e civili del Ministero della Difesa, di cui all'art. 1883 del Codice dell'ordinamento militare.

I prezzi da applicarsi agli utenti per le somministrazioni saranno quelli risultanti dai ribassi offerti dal Concessionario in sede di Gara. Al fine della determinazione dei prezzi si applicherà il troncamento alla seconda cifra decimale sull'importo risultante dallo sconto offerto espressi con la frazione minima di 5 centesimi di euro (0,05), cioè con arrotondamento del prezzo offerto in sede di gara, per eccesso o per difetto, al più vicino multiplo di 5 centesimi di euro (es. € 0,17 verrà arrotondato ad € 0,15 e € 0,18 verrà arrotondato a € 0,20).

Il pagamento delle consumazioni sarà a totale ed esclusivo carico dei soggetti beneficiari, con conseguente esonero per l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Agli utenti dovrà essere consentito di effettuare il pagamento attraverso monete, banconote e carte di credito/debito (POS).

La revisione dei prezzi offerti in sede di gara e dei prezzi massimi degli altri prodotti elencati dal Concessionario, per gli anni successivi al primo, avviene, ai sensi di quanto previsto dall'art. 189, c. 1, lett. a) del D.Lgs. 36/2023, mediante apposita istruttoria da parte dell'Amministrazione militare con riferimento alle variazioni percentuali degli indici sintetici di cui all' art. 60, comma 3, lett. b) del D.Lgs. 36/2023.

L'adeguamento dei prezzi verrà determinato sulla base dei prezzi standard eventualmente rilevati dall'ANAC, sulla base dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) rilevati dall'ISTAT oppure, qualora i dati suindicati non fossero disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI), disponibile alla data di valutazione

dell'istanza di revisione prezzi e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto di Concessione.

A tal fine il Concessionario deve presentare al Direttore dell'Esecuzione Contrattuale, quanto segue:
- istanza di revisione prezzi listino servizio gestione bar e/o listino servizio piccola ristorazione;
- documenti comprovanti l'effettiva variazione dei prezzi quali, a titolo meramente esemplificativo, fonti ufficiali da cui desumere le oscillazioni dei prezzi di mercato, dichiarazione dei fornitori, fatture pagate per l'acquisto dei prodotti e ogni altro mezzo di prova idoneo a dimostrare le variazioni rispetto a quanto documentato dallo stesso al momento dell'offerta presentata in sede di gara.

L'Amministrazione si riserva di fornire un riscontro all'istanza di adeguamento prezzi dei listini entro 60 giorni dalla sua presentazione.

16. Pulizia dei locali e delle attrezzature

L'Amministrazione si farà carico delle pulizie dei locali secondo le frequenze stabilite dallo specifico contratto per il servizio di pulizie e igiene ambientale per la tipologia di area omogenea dei locali in uso. Per i locali della Pizzeria Nuraghe Club e dello Stabilimento Balneare Poetto il servizio di pulizie e igiene ambientale è a carico del Concessionario che lo svolgerà mediante l'impiego di proprio personale ovvero mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali.

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine e in perfetta pulizia i locali messi a disposizione dall'Amministrazione e i relativi impianti, le attrezzature nonché gli arredi, le pareti, le vetrate e i rivestimenti e tutto quanto altro utilizzato per l'espletamento del servizio, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP.

In particolare, il Concessionario dovrà provvedere:
- alla pulizia dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed accessori; particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso;
- al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali, della zona di preparazione dei cibi e delle zone di servizio dove si procede alla somministrazione di alimenti, dei rivestimenti, dei macchinari, dei tavoli di lavoro, delle cappe di aspirazione, dei corpi illuminanti, degli infissi, ecc.;
- alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e ad immagazzinamento delle provviste;
- alla pulizia dei locali spogliatoio e dei servizi igienici destinati al personale, da tenere costantemente provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie;
- alla disinfezione quotidiana delle attrezzature fisse e mobili;
- alla disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica, con cadenza minima bimestrale, da effettuarsi nella giornata di sabato o in altra giornata concordata con il DEC, di tutti i locali e gli spazi adibiti ai servizi di gestione bar e pizzeria/ristorazione, comprese le aree esterne di pertinenza, attraverso idonea impresa provvista delle necessarie autorizzazioni di legge in materia. Gli interventi dovranno prevedere un'attività di monitoraggio degli eventuali infestanti attraverso l'utilizzo di adeguati strumenti al fine di porre in essere le necessarie azioni volte all'eliminazione degli stessi.

Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico. Contro mosche ed insetti dovranno preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici. Ulteriori interventi di sanificazione dei locali potranno essere richiesti

dall'Amministrazione in ottemperanza a disposizioni adottate dall'Amministrazione stessa (ad es. sanificazioni legate all'emergenza epidemiologica).

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti e degli alimenti, in generale, sarà assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi e ausili per le pulizie di qualsiasi genere e tipo.

Il personale che effettua operazioni di pulizia o lavaggio dovrà, inoltre, indossare indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Il Concessionario dovrà utilizzare prodotti per l'igiene e la pulizia conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 2 novembre 2021 n. 179 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici, nonché utilizzare esclusivamente prodotti in eco carta certificata, conformi a standard ambientali riconosciuti a livello internazionale (pefc-fsc long life ecc.).

In particolare, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie dovranno essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio a umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Poiché i servizi di pulizia possono essere considerati attività con elevato impatto ambientale, in aggiunta alle restrizioni sulle proprietà chimiche dei prodotti di pulizia utilizzati, è altrettanto importante, per quanto riguarda l'esecuzione del servizio, introdurre l'utilizzo di nuove tecniche per la pulizia (ad esempio l'utilizzo di panni riutilizzabili in microfibra), un adeguato monitoraggio e un'efficace gestione del servizio (per esempio assicurarsi che siano utilizzati dosaggi adeguati).

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza.

17. Distributori automatici di bevande e generi alimentari

Per assicurare la continuità del servizio bar durante l'orario di chiusura dei Bar e della Pizzeria, il Concessionario dovrà installare i distributori automatici di bevande e generi alimentari indicati, per numero e dislocazione, nell'Allegato 5, curandone il perfetto funzionamento, la manutenzione, l'igiene e la sicurezza. Il concessionario dovrà assicurare che i prezzi di ciascun prodotto non siano superiori al 5% rispetto a quelli venduti "al banco"; nel caso la ditta intenda porre in vendita prodotti differenti da quelli venduti al banco gli stessi dovranno essere preventivamente concordati e autorizzati dall'Amministrazione per tipologia e prezzo. Si evidenzia che tutti i distributori automatici dovranno essere dotate di gettoniera/dispositivo "rendiresto" e cambiamonete.

18. Generi di Monopolio

Il Concessionario potrà a sua discrezione, se munito di idonea licenza, vendere, esclusivamente all'interno del sedime aeroportuale di Villasor, generi di monopolio senza alcuna maggiorazione di prezzo. I costi di concessione della licenza o di eventuale voltura sono a totale carico del Concessionario.

19. Modalità di contestazione degli obblighi contrattuali

L'Amministrazione si riserva di effettuare, nel corso dell'intero periodo contrattuale, sopralluoghi e controlli volti a verificare il rispetto degli obblighi contrattuali.

Le contestazioni, per mancata, irregolare o non adeguata esecuzione degli obblighi contrattuali previsti nel presente Capitolato, saranno tempestivamente comunicate dall'Amministrazione al Concessionario.

Nell'ipotesi di inadempimento ad uno o più obblighi contrattuali, compresi quelli che possono dare luogo all'applicazione di penali, l'Amministrazione provvederà ad inviare al Concessionario, a mezzo posta elettronica certificata (PEC), apposita richiesta di adempiere agli obblighi assunti.

Il Concessionario, nel termine massimo di 5 (cinque) giorni solari dalla data di ricevimento della contestazione, potrà comunicare, con le medesime modalità, le proprie osservazioni e/o controdeduzioni. Qualora tali osservazioni e/o controdeduzioni non dovessero essere accoglibili ovvero non vi sia stata risposta nel termine indicato, l'Amministrazione applicherà al Concessionario quanto previsto nel presente Capitolato in materia di penali e risoluzione del contratto.

20. Penali

Il Concessionario, nell'esecuzione delle prestazioni previste dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni normative vigenti in materia di somministrazione alimenti e bevande.

Le attività dovranno essere pienamente e correttamente eseguite nel rigoroso rispetto delle tempistiche e delle modalità indicate nel presente Capitolato e nell'Offerta Tecnica presentata dal Concessionario.

Fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato, qualora si verificassero, da parte del Concessionario, inadempimenti o ritardi rispetto agli obblighi contrattuali, tali da non prevedere la risoluzione de iure del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le penali sotto specificate:

a) € 500,00 per ogni giorno di interruzione anche parziale del servizio (inteso come servizio di balneazione, ristorazione, mescita bevande alimenti, ecc…) non preventivamente concordata con l'Amministrazione e non imputabile a cause di forza maggiore;
b) € 500,00 per ogni inosservanza delle norme vigenti nella conservazione/preparazione dei cibi;
c) € 500,00 per ogni inosservanza delle norme di sicurezza e delle condizioni igienico sanitarie dei locali, impianti e di quanto occorrente per la preparazione e distribuzione di cibi, ivi incluse le vigenti norme igienico-sanitarie
d) € 100,00 per ogni trasgressione ai listini prezzo oggetto di convenzione;
e) € 250,00 in caso di recidiva indisponibilità per "esaurimento" di prodotti convenzionati;
f) € 500,00 in caso di presenza in magazzino di prodotti scaduti;
g) € 100,00 per ogni violazione delle disposizioni del personale in materia di divise, igiene personale e comportamento nei confronti degli utenti che dovrà essere sempre ineccepibile e consono l'ambiente militare;
h) per l'assenza non ripianata di personale addetto ad uno dei servizi:
   - € 50,00 a ora di assenza o frazione di essa;
   - € 500,00 al giorno di assenza;
i) € 250,00 giornaliere per il ritardo dei pagamenti degli oneri relativi alla TARI stabiliti dalla richiesta relativa.
j) € 250,00 per mancato rispetto di ciascun CAM previsto nel presente Capitolato.

Si precisa che:

- eventuali esecuzioni parziali o non rispondenti interamente alle prescrizioni dettate dal presente Capitolato sono da intendersi come inadempimenti contrattuali per i quali si applicheranno le predette penali;
- dalla seconda contestazione per la stessa violazione intervenuta nell'arco di 12 mesi, la penalità prevista sarà raddoppiata;
- gli importi di eventuali sanzioni che i Comuni competenti dovessero applicare all'Amministrazione per inadempienze contrattuali dovute all'operato del Concessionario dovranno esser rimborsati da quest'ultimo all'Amministrazione, maggiorati del 20%, salvo il risarcimento del maggior danno;
- l'irrogazione delle penalità sarà preceduta da una contestazione scritta della singola inadempienza commessa, con le modalità indicate nel precedente paragrafo 19;
- l'importo della penalità, comprese l'eventuale risarcimento per danni causati, sarà addebitato direttamente al Concessionario attraverso escussione sulla garanzia definitiva;
- l'importo delle penali applicate non potrà superare, complessivamente, il 10% del valore economico della Concessione, pena la facoltà di procedere alla revoca della Concessione e trattenere l'intero importo della garanzia definitiva. La garanzia dovrà, di volta in volta, essere reintegrata in modo tale da ricostituire l'ammontare originario.

21. Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI)

Il concessionario sarà responsabile, nei confronti dell'A.D. e dei terzi, della tutela della sicurezza, dell'incolumità e della salute dei lavoratori addetti ai servizi.

Esso è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari – di carattere generale e specifico - sulla sicurezza e sull'igiene del lavoro, per l'ambiente in cui si svolgono i servizi. L'impresa dovrà inoltre:
- osservare le misure generali di tutela definite dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81;
- rispettare i regolamenti e le disposizioni interne portate a sua conoscenza da parte dell'A.D.;
- vigilare sull'osservanza rigorosa delle norme sulla sicurezza e sull'igiene del lavoro da parte del proprio personale;
- fornire all'A.D. la segnalazione tempestiva di ogni circostanza di cui venga a conoscenza e che possa essere fonte di pericolo.

L'esecuzione della concessione in oggetto è soggetto alla preliminare ed imprescindibile compilazione del D.U.V.R.I. (Documento di valutazione dei rischi interferenziali) ex. D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, che, seppur non allegato, sarà considerato parte integrante del Contratto di concessione, tale compilazione avverrà di concerto con il Personale del D.S.A.M. del Poetto.

La Ditta offerente in occasione della presa visione dei siti è altresì tenuta a prendere visione delle note informative ex D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 (D.U.V.R.I.).

22. Registro delle osservazioni

Presso le sale convegno sarà reso disponibile per gli utenti un apposito "Registro delle Osservazioni" sul quale i medesimi potranno segnalare eventuali osservazioni e/o lamentele afferenti alle modalità di svolgimento del servizio e la qualità dei cibi somministrati. L'esistenza del suddetto registro sarà resa nota mediante apposito avviso.

Tali rilevazioni di gradimento potranno essere utilizzate per identificare possibili interventi migliorativi.

23. Rappresentante per l'Amministrazione militare

Il rappresentante per l'Amministrazione militare, a cui sarà devoluta l'esclusiva competenza giuridica e contrattuale al fine di intrattenere formali rapporti con il rappresentante per il Concessionario, è individuato nella persona del Responsabile Unico di Progetto, individuato e nominato con apposito Atto.

24. Direttore dell'Esecuzione del Contratto

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) provvede alle attività di coordinamento, direzione e controllo tecnico-contabile nella fase esecutiva del contratto, in modo da assicurare la regolare esecuzione in conformità allee prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e alle condizioni offerte dal Concessionario in sede di Gara. Il DEC è nominato con apposito Atto.

25. Referente del Concessionario

Il Concessionario dovrà comunicare per iscritto all'Amministrazione militare, entro 5 (cinque) giorni dalla sottoscrizione del contratto, il nominativo ed i recapiti (mail, telefono fisso e cellulare) di un proprio referente qualificato, affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti. In mancanza della nomina, il concedente considererà quale Referente per il Concessionario il firmatario dell'Atto di Concessione che dovrà rispondere a tutti i requisiti professionali secondo quanto previsto dalle normative nazionali e regionali.

È il referente unico dei servizi affidati in Concessione, responsabile della conduzione e dell'organizzazione di tutte le attività. Deve controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato e dall'offerta presentata dal Concessionario in sede di gara; far svolgere al personale impiegato le mansioni ed i compiti stabiliti per il regolare svolgimento dei servizi;

La sua presenza in sede, anche non continuativa, è essenziale per l'erogazione dei servizi. È, altresì, obbligato ad assicurare la propria reperibilità nei confronti del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, tutti i giorni, nell'orario di svolgimento dei servizi.

Il Referente del Concessionario dovrà essere autorizzato ad accogliere richieste e segnalazioni da parte dell'Amministrazione e a porre in essere tutte le misure atte alla rapida ed efficace soluzione di quanto segnalato.

Il Referenti dovrà essere in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del D.Lgs. n. 59/2010 e l'Amministrazione provvederà a verificarne la sussistenza. In ogni caso, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione del Referente per il Concessionario - ove ritenuto non idoneo - per il tramite di apposita e circostanziata richiesta formale del DEC.
Tale sostituzione dovrà essere effettuata entro i 7 (sette) giorni successivi alla notifica della citata comunicazione formale al concessionario.

26. Obblighi preliminari all'avvio dei servizi

Prima dell'avvio dei servizi, il Concessionario dovrà:
- provvedere all'installazione di tutte le attrezzature a proprio carico;
- garantire che i servizi di somministrazione, conservazione e preparazione di alimenti e bevande saranno svolti nel pieno rispetto delle vigenti norme, previa presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) prevista dalla vigente normativa (art. 19 della legge n. 241/1990) e della notifica sanitaria da effettuare presso il SUAP del Comune di Roma ai sensi del Reg. CE 852/2004, nonché di qualsiasi altro eventuale nulla osta o parere necessario per lo svolgimento dell'attività nei locali dati in concessione;
- garantire l'ottenimento di tutte le autorizzazioni eventualmente necessarie per lo svolgimento regolare dell'attività.

27. Subappalto

I servizi oggetto di concessione non possono essere affidati in subappalto, eccezion fatta per:
- il servizio di distributori automatici di cui al precedente paragrafo 17;
- il servizio "baby parking" e campo estivo di cui al precedente paragrafo 12 lettera g);

che dovranno essere svolti con le stesse modalità previste dal presente capitolato e potranno essere affidati in subappalto nel rispetto di quanto previsto dall'artt. 119 e 188 del D.Lgs. 36/2023 e nel rispetto delle normative e regolamenti vigenti e relativo C.C.L.N. di categoria.

Il Concessionario è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di quest'ultimo, degli obblighi di sicurezza.

Il subappaltatore, per tramite del Concessionario, deve trasmettere all'Amministrazione militare, prima dell'inizio delle prestazioni, la documentazione relativa alle posizioni previdenziali, assicurative ed antinfortunistiche del personale.

28. Cessione e sub-concessione

Il Concessionario non può, in tutto o in parte, cedere o affittare l'azienda o sub-concedere l'installazione e la gestione dei distributori, a pena di risoluzione in danno del Contratto medesimo, con conseguente incameramento della cauzione definitiva e risarcimento di ogni danno ulteriore conseguente, fatto salvo quanto previsto dall'art. 176 del Codice.

È fatto divieto al Concessionario di cedere il presente contratto, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate dal Codice, a pena di nullità della cessione stessa.

È fatto altresì divieto al Concessionario di conferire, in qualsiasi forma procura all'incasso.

In caso di inadempimento da parte del Concessionario ai suddetti obblighi l'Amministrazione, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto.

29. Fallimento del Concessionario

In relazione ai contenuti di cui agli artt. 124 e 196 del Codice, il fallimento del Concessionario comporta lo scioglimento *ope legis* del contratto di Concessione o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione, fatti salvi i casi normativamente previsti.

30. Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Concessionario, in sede di sottoscrizione del contratto, dovrà indicare un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche ai sensi dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n.136 e successive modificazioni, specificando le generalità e il codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare sullo stesso. Inoltre, dovrà dichiarare di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti nella predetta legge n. 136/2010 impegnandosi, ulteriormente, a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura – Ufficio territoriale del Governo competente per territorio della notizia dell'inadempimento della controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

31. Rinvio a norme di diritto vigenti

Per quanto non contemplato nel presente Capitolato, si fa rinvio alle Leggi e ai Regolamenti in vigore.

32. Foro competente

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti contraenti per l'interpretazione del presente Capitolato e l'esecuzione della procedura di gara di cui al medesimo Capitolato, nonché per l'interpretazione e l'esecuzione del successivo Contratto di Concessione, è competente esclusivamente il Foro di Cagliari.

33. Spendita del nome

Nei rapporti con i terzi fornitori, è fatto assoluto divieto al Concessionario di presentarsi con la denominazione dell'Amministrazione. È altresì vietato concludere contratti di fornitura a nome dell'Amministrazione. Tutti i contratti conclusi dalla ditta aggiudicataria per la gestione dei servizi non costituiscono titolo per i terzi per far valere alcun diritto o pretesa nei confronti dell'Amministrazione Difesa.

34. Licenze e autorizzazioni

L'Impresa dovrà provvedere all'esibizione, qualora richiesto dall'Amministrazione militare, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto nel presente capitolato.

35. Allegati

1. Listino prezzi Circolo e Bar
2. Listino prezzi pizzerie
3. Listino prezzi abbonamenti e ingressi Stabilimento balneare
4. Listino prezzi servizi opzionali Stabilimento balneare
5. Elenco distributori automatici e prodotti in vendita;
6. Grammature;
7. Planimetrie.
8. Criteri Ambientali Minimi

Firmato Digitalmente da/Signed by:
ANTONIO PILIA

In Data/On Date:
martedì 4 agosto 2026 16:35:15

LISTINO PREZZI - Circolo Unico, Bar AMI, Bar Nuraghe Club e Bar Distaccamento Straordinario A.M. "Poetto"

Tipologia Prodotti	Prezzo €
Caffè Espresso	0,70
Caffè decaffeinato	0,70
Cappuccino	0,80
Caffè e latte	0,80
Paste di giornata	0,80
Paste da forno	1,00
Pizzette sfoglia	0,90
Pizzetta Delizia	1,00
Coca Cola – Aranciata Fanta - Chinotto San Pellegrino- The 33cl.	1,60
Coca Zero / Coca Light / Sprite in lattina 33 cl.	1,60
Latte in bicchiere da circa 18 Cl.	0,70
Caffè Ginseng - Caffè Guaranà	1,10
Caffè d'orzo	0,80
Caffè corretto	1,30
Cappuccino corretto	1,60
Marocchino	1,00
Aperitivi imbottigliati (crodino, sanbitter o similari)	1,60
Acqua Tonica - Schweppes - Cocktail SanPellegrino - Cedrata Tassoni	1,60
Camomilla, Thè caldi	0,85
Acqua minerale (note marche nazionali) in bottiglia da ½ Litro	0,60
Acqua minerale (note marche nazionali) in bottiglia da Litro e ½	1,00
Bicchiere acqua minerale gasata o naturale	0,20
Birra Nazionale in Bottiglia da 33 Cl. (ichnusa, nastro azzurro, moretti)	1,80
Birra Nazionale in Bottiglia da 66 Cl. (ichnusa, nastro azzurro, moretti)	2,60
Birra speciali (ichnusa non filtrata) da 50 Cl.	2,80
Birra speciali	2,80
Campari soda	1,90
Prosecco 15cl	2,50
Red Bull	2,80
Powerade	2,30
Martini / Campari bicchiere	2,10
Aperol Spritz (minimo 200 ml.)	3,80
Succo di frutta in bottiglia da 200 ml. (Primarie marche)	1,80
Succo di frutta in bottiglia da 125 ml.	1,00
Spremuta fresca bicchiere	2,90
Limoncello - Mirto - Filu e Ferru	2,00
Amaro (Montenegro, Ramazzotti, Averna, Jagermeister, Lucano, Grappa, Sambuca, ecc.)	2,20
Grappa ambrata - Grappa aromatizzata	2,50
Whisky - Rum – Cognac	3,00
Vino in bicchiere	1,60
Crema di caffè/pistacchio semifreddo 75 ml.	1,80
Frappè	1,80
Granite varie (200ml)	1,60
Toast	1,80
Tramezzini gr.120 a tre strati	1,90
Panini con affettati misti/formaggi (gr.100 pane, gr.30 affettati e formaggi)	2,50
Panini speciali (formaggi / verdure/ hamburger/cottoletta)	3,20
Panino confezionato	2,50
Focaccia farcita (con affettati misti / formaggi)	2,50
Focaccia farcita (con affettati misti / formaggi / verdure)	2,80
Patatine classiche in sacchetto	1,40
Kinder Delice / Fiesta	1,20
Kit Kat / Mars / Twix / Lion / Bounty	1,40
Tronky / Duplo / Kinder Cereali	1,00
Eventuali ulteriori prodotti da inserire dovranno essere concordati con l'A.D. per qualità e prezzo	

LISTINO PREZZI - Pizzeria "Nuraghe Club" e Distaccamento Straordinario A.M. "Poetto"

Tipologia Prodotti	Prezzo €
PIZZE CLASSICHE	
Pizza Margherita (sugo e mozzarella)	3,75
Pizza Napoli (sugo, mozzarella, capperi e acciughe)	4,00
Pizza Quattro Stagioni (sugo, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi e olive)	5,50
Pizza Sarda (sugo, mozzarella, pecorino, salsiccia fresca)	6,00
Pizza Quattro Formaggi (sugo, mozzarella, groviera, pecorino e gorgonzola)	5,50
Pizza Capricciosa (sugo, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e uovo)	5,50
Pizza Caprese (sugo, mozzarella, pomodorini, basilico e origano)	4,35
Pizza Carlofortina (sugo, mozzarella, pesto e tonno)	5,50
Pizza Diavola (sugo, mozzarella, salsiccia piccante)	5,00
Pizza ai Funghi di carne (sugo, mozzarella, funghi di carne)	5,50
Pizza ai Funghi e Prosciutto (sugo, mozzarella, funghi champignon e prosciutto cotto)	5,50
Pizza Frutti di Mare* (sugo, mozzarella, insalata di mare)	7,50
Pizza Ortolana (sugo, mozzarella, peperoni, zucchine e melanzane)	5,50
Pizza Rucolata (sugo, mozzarella, rucola, prosciutto crudo e grana)	6,50
Pizza al Tonno (sugo, mozzarella, tonno)	5,50
Pizza ai Wurstel (sugo, mozzarella, wurstel)	4,50
Pizza Marinara (sugo, basilico, origano e aglio)	3,50
Pizza Dietetica (sugo, mozzarella, mais, radicchio, rucola e insalata verde)	6,50
Calzone (sugo, mozzarella, prosciutto cotto)	5,50
Focaccia	2,30
PIZZE SPECIALI	
Pizza Sardegna (sugo, carciofi, bottarga, pomodori)	7,50
Pizza Sardaccia (pecorino, funghi, salsiccia secca, gorgonzola)	7,50
Pizza Carbonara (sugo pancetta, uovo sbattuto e grana, cipolla)	7,50
Pizza Calzone Barone (sugo, mozzarella, salsiccia fresca, gorgonzola, fontina e pecorino)	8,50
Pizza Italia (sugo, mozzarella, prosciutto crudo, speck, straccetti di bufala, pecorino)	9,50
Pizza Patatine fritte (sugo, mozzarella, acciughe, patatine)	5,50
Pizza Mission Impossible (sugo, mozzarella, salame piccante, melanzane, gorgonzola, acciughe)	7,50
Pizza Dario (sugo, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, cipolla e pomodoro fresco)	7,50
Pizza F200 (sugo, mozzarella, funghi, salsiccia secca piccante, cipolla, olive, olio piccante)	7,50
Pizza Extreme (sugo, mozzarella, provola, gorgonzola, pecorino, edamer)	7,50
Pizza Fiori di terra (straccetti di bufala, pomodori, capperi, provola affumicata, acciughe)	8,50
Pizza Scuola di Volo (sugo, mozzarella, tonno, bottarga, acciughe, pomodorini, zucchine)	9,00
Pizza Mare & Monti (sugo, mozzarella, insalata di mare, funghi porcini, pecorino)	9,50
Pizza Billy 45 (mozzarella, mortadella, funghi porcini, pecorino)	7,50
Pizza Vegetariana (funghi, radicchio, rucola, cipolla, peperoni, pomodori)	7,50
Pizza Kebab (mozzarella, petto di pollo, carote julienne, zucchine, insalata verde, spezie, salsa yogurt)	10,00
Pizza Campagnola (sugo, mozzarella, zucchine, pancetta affumicata, grana, bufala)	8,50
Pizza Parmigiana (mozzarella, melanzane arrosto, basilico, doppio sugo, grana)	7,50
Pizza Mare & Terra (sugo, mozzarella, salsiccia fresca, peperoni arrosto, tonno)	8,00
Pizza Fumosa (mozzarella, salmone affumicata, zucchine arrosto, provola affumicata)	7,50
Pizza Nutella (pizza bianca, Nutella)	6,00
BISTECCHERIA	
Patatine Fritte *	3,00
Patatine chips	4,00

Bistecca con osso di manzo o cavallo - grammi 500 - (con contorno di insalata o patatine fritte)	17,00
Gran premio cavallo >500gr (con contorno di insalata o patatine fritte)	20,00
Grigliata mista (salsiccia, wurstel, hamburger, con contorno patatine)	12,00
Tagliata di manzo con rucola e grana (con contorno di insalata o patatine fritte)	20,00
Filetto di Manzo >300 gr (con contorno di insalata o patatine fritte)	22,00
Maialetto (solo su prenotazione) 450 gr con contorno insalata o patatine	25,00
Salsiccia alla griglia (con contorno di insalata o patatine fritte)	8,60
Cotoletta alla milanese (con contorno di insalata o patatine fritte)	9,00
Hamburger (con contorno di insalata e patatine fritte)	8,00
Wurstel (con contorno di insalata e patatine fritte)	6,00
Petto di pollo alla griglia (con contorno di insalata o patatine fritte)	10,00
Insalata Kebab in letto di focaccia (pollo, carote julienne, salsa yogurt, zucchine, spezie)	10,00
Insalata Primavera in letto di focaccia (carote, olive nere, radicchio, mozzarella, pomodori e insalata verde)	8,00
Insalata Tricolore (es: insalata verde, pomodori e mozzarella)	5,50
Insalata dell'Orto (insalata verde, radicchio, pomodori, carote, mais e tonno)	5,50
Insalata Primavera (carote, olive nere, radicchio, mozzarella, pomodori e insalata verde)	5,50
Contorno di melanzane, zucchine e peperoni alla griglia	4,00
ANTIPASTI	
Antipasto di terra (prosciutto crudo, salsiccia, formaggio, olive)	6,50
Tagliere misto salumi e formaggi, agrodolce, guttiau, olive	7,50
Bresaola, rucola e grana	7,50
Caprese (pomodori, mozzarella e origano)	5,50
AGGIUNTE	
Impasto farina integrale o 5 cereali	1,80
capperi, acciughe, cipolla, pomodorini, zucchine, melanzane, peperoni, wurstel, rucola, uovo, prosciutto cotto, mais,	0,70
funghi, speck, pomodori secchi, carciofi, gorgonzola, pecorino, pancetta, salsiccia secca, grana, patatine, radicchio, prosciutto crudo, patate al forno, mortadella, pancetta, provola, fontina/edamer, mozzarella	1,10
bresaola, bufala, bottarga, salsiccia fresca, tonno, frutti di mare, funghi porcini, salmone, asparagi, mozzarella Ad	1,95

Eventuali ulteriori prodotti da inserire dovranno essere concordati con l'A.D. per qualità e prezzo

LISTINO PREZZI ABBONAMENTI E INGRESSI STABILIMENTO BALNEARE "POETTO"

UTENTE PERSONALE IN SERVIZIO	PREZZO € (iva inclusa)
Ingresso giornaliero personale di passaggio (per nucleo familiare max 4 persone, con l'utilizzo di ombrellone e 2 sdraio)	6,00
Ingresso giornaliero dalle 15.00 in poi personale di passaggio (per nucleo familiare max 4 persone, con l'utilizzo di ombrellone e 2 sdraio)	3,00
Carnet da 10 Ingressi	45,00
Ingresso Ospiti abbonati a persona (utilizzo ombrellone abbonati per un max di 4 persone totali abbonati compresi)	1,50
Ombrellone e Cabina uso esclusivo Turno Intero	520,00
Ombrellone esclusivo con cabina non in uso esclusivo Turno Intero	390,00
Ombrellone e Cabina uso esclusivo 1° o 3° Turno (bassa stagione)	190,00
Ombrellone uso esclusivo con Cabina uso non esclusivo 1° o 3° Turno (bassa stagione)	145,00
Ombrellone e Cabina uso esclusivo 2° Turno (alta stagione)	240,00
Ombrellone uso esclusivo con Cabina uso non esclusivo 2° Turno (alta stagione)	190,00
UTENTE ONORARIO E STRAORDINARIO	**PREZZO € (iva inclusa)**
Ingresso giornaliero personale di passaggio (per nucleo familiare max 4 persone, con l'utilizzo di ombrellone e 2 sdraio)	10,00
Ingresso giornaliero dalle 14.00 in poi personale di passaggio (per nucleo familiare max 4 persone, con l'utilizzo di ombrellone e 2 sdraio)	5,00
Carnet da 10 Ingressi	80,00
Ingresso Ospiti abbonati a persona (utilizzo ombrellone abbonati per un max di 4 persone totali abbonati compresi)	2,50
Ombrellone e Cabina uso esclusivo Turno Intero	950,00
Ombrellone esclusivo con cabina non in uso esclusivo Turno Intero	830,00
Ombrellone e Cabina uso esclusivo 1° o 3° Turno (bassa stagione)	300,00
Ombrellone uso esclusivo con Cabina uso non esclusivo 1° o 3° Turno (bassa stagione)	260,00
Ombrellone e Cabina uso esclusivo 2° Turno (alta stagione)	360,00
Ombrellone uso esclusivo con Cabina uso non esclusivo 2° Turno (alta stagione)	310,00

LISTINO PREZZI “Servizi Opzionali”

Prezzi da praticare in caso di attivazione servizio attività ludico ricreativa Campo Estivo		
TARIFFE	**Personale in servizio**	**Membri onorari**
Quota iscrizione	23,00	28,00
Quota settimanale orario 07.30-14.30	48,00	70,00
Quota settimanale orario 07.30-17.00	65,00	90,00
Quota Giornaliera orario 07.30 -14.30	12,00	20,00
Quota Giornaliera orario 07.30 -17.00	16,00	25,00
Quota Pranzo settimanale	30,00	30,00
Quota Pranzo giornaliera	6,50	6,50
	Prezzi espressi in €	

ELENCO DISTRIBUTORI AUTOMATICI

N.	Reparto	PG	Località	Prodotti in vendita		
				Bevande calde	Bevande fredde	Snack
1	R.S.S.T.A. – Svz. Amm.	166	Villasor	X	X	X
2	R.S.S.T.A. – Circolo Unico	10	Villasor	X	X	X
3	R.S.S.T.A. – Comando	45A	Villasor	X	X	X
4	R.S.S.T.A. – C.S.S.T.A.	148	Villasor	X	X	X
5	R.S.S.T.A. – Ufficio Pass	7	Villasor	X		
6	G.T.D.I. – Servizio M.I.	46	Villasor	X	X	X
7	Squadriglia TLC	163	Villasor	X	X	X
8	R.S.S.T.A. – S.D.A.	13	Serrenti	X	X	X

DESCRIZIONE PRODOTTI IN VENDITA

BEVANDE CALDE	**con caffè a grani, macinato**	caffè espresso	7 gr.
		caffè espresso lungo	7 gr.
		caffè espresso macchiato	7 gr. caffè + 5 gr. latte in polvere
		cappuccino	minimo 7 gr. di latte in polvere + 7 gr. caffè per ogni erogazione
	con cialde o capsule	caffè espresso	cialda 9,5 gr.
		caffè espresso lungo	cialda 9,5 gr.
		caffè espresso macchiato	cialda 9,5 gr. + 3 gr. latte in polvere
		cappuccino	cialda 9,5 gr. + 7 gr. latte in polvere
	altre bevande calde	caffè d'orzo	2 gr. orzo
		caffè d'orzo macchiato	2 gr. orzo + gr. 3 latte in polvere
		caffè al ginseng	7 gr. caffè + ginseng
		caffè al ginseng macchiato	7 gr. caffè + 3 gr. latte in polvere + ginseng
		latte	10 gr. latte in polvere per ogni erogazione
		cappuccino d'orzo	almeno 7 gr. latte + 2,5 gr. d'orzo
		cioccolato forte	25 gr. di miscela cioccolato in
		the al limone	almeno 14 gr. the in polvere per ogni erogazione
BEVANDE FREDDE		acqua oligominerale gassata, effervescente o naturale	in PET, da ml 500
		succhi di frutta ad alta percentuale di frutta	in vetro, da ml 200 (minimo il 70% di frutta, senza zuccheri aggiunti, coloranti e conservanti)
		bibite (tè, aranciata, coca cola standard e zero, chinotto, ecc.)	in lattina o altra confezione da ml 330
		bibite con integratori di sali minerali	in PET da ml 500
SNACK	**Snack salati**	crackers	da min. 30 gr.
		patatine classiche	da min. 40 gr.
		taralli	
		schiacciatine olio oliva e rosmarino, confezione da 2 unità	
		frutta secca	da min. 50 gr.
		tramezzini/panini singoli	da 90 gr.
	Snack dolci	merendine (croissant, treccine, wafer, crostatine,	da min. 40 gr.
		biscotti farciti cioccolato/vaniglia	da min. 50 gr.
		barrette cioccolato/cereali	da min. 40 gr.

GRAMMATURE

Pizzeria e piccola ristorazione

Patatine fritte

Patate prefritte	g 170
Olio di semi	g 30
Aromi e condimenti	q.b.

Olive ascolane (nr. 5 pezzi la porzione)

Olive ascolane	g 100
Olio di semi	g 30
Aromi e condimenti	q.b.

Fritto misto (nr. 5 pezzi)

Olive ascolane	g 20
Chele di granchio	g 35
Mozzarelline pastellate	g 20
Crocchette di patate	g 30
Olio di semi	g 30
Aromi e condimenti	q.b.

Mozzarelline panate (nr. 3 pezzi)

Mozzarelline	g 60
Olio di semi	g 30
Aromi e condimenti	q.b.

Bruschette olio e origano (nr. 2 pezzi)

Pane	g 100
Olio extra vergine	g 10
Aromi e condimenti	q.b.

Bruschette ai funghi porcini (nr. 2 pezzi)

Pane	g 100
Funghi porcini	g 60
Olio extra vergine	g 10
Aromi e condimenti	q.b.

Pizze

Panetto	g 220/280
Mozzarella	g 60
Condimento	g 30
Aromi e condimenti	q.b.

Panini/ Toast/ Tramezzini/ Piadine

La grammatura della farcitura dei panini è da considerarsi al netto del pane e deve essere indicata per ogni tipologia in ordine decrescente per quantità peso e o volume.
La tipologia del panino e riferita al primo ingrediente dichiarato che dovrà essere in quantità predominante ed in ogni caso non inferiore al 60% del totale degli ingredienti. Nel caso in cui il panino venga farcito con un ingrediente "povero" (verdura, pomodoro, melanzana, ecc.) la grammatura di quest'ultimo deve essere maggiorata di almeno un 20%
Lo stesso dicasi in caso di utilizzo, in sostituzione della mozzarella, di formaggio fuso, filone di mozzarella, ricotta, formaggi freschi in genere.
Non è calcolato ai fini della grammatura totale il peso delle eventuali guarnizioni di verdura a foglia larga ecc.

Classici

- Panino (pane gr 100) con prosciutto crudo: Prosciutto gr. 30/50.
- Panino (pane gr 100) con prosciutto crudo e formaggio: Prosciutto gr. 20/35 + formaggio gr. 10/15. Panino (pane gr 100) con prosciutto cotto: Prosciutto gr. 30/50.
- Panino (pane gr 100) con formaggio (fontina - emmenthal): Formaggio gr. 30/50. Panino (pane gr 100) con mortadella: Mortadella gr. 30/50.
- Panino (pane gr 100) tonno e pomodoro: Tonno gr. 20/35 + pomodoro gr. 10/15. Panino (pane gr 100) con tonno e mozzarella: Tonno gr. 20/35 + mozzarella gr. 10/15.
- Tramezzino (pane gr. 50) farcitura gr. 35 (es: gr. 25 prosciutto cotto e gr. 10 formaggio).
- Tramezzino (pane gr. 75) doppia farcitura gr. 75 (es: gr. 50 prosciutto cotto e gr. 25 formaggio).
- Toast (pane gr. 40) farcitura gr 60 (es: gr. 35 prosciutto cotto e gr. 25 formaggio).
- Toast grande (pane gr. 60) farcitura gr. 80 (es: gr. 45 prosciutto cotto e gr. 35 formaggio). Piadina (pane gr. 60) farcitura gr. 100 (es: gr. 60 prosciutto cotto e gr. 40 formaggio).
- Trancio Pizza farcito (prosciutto cotto e formaggio): Pizza gr. 120, pomodoro gr. 30, Prosciutto cotto gr. 60, formaggio gr. 40.
- Trancio Pizza bianca farcito (prosciutto cotto e formaggio: Pizza gr. 110, Prosciutto cotto gr. 50, formaggio gr. 40

Speciali

- Panino (pane gr 100) integrale/cereali/sesamo: (gr. 40 spinaci e gr. 50 mozzarella) (gr. 40 carote e gr. 50 mozzarella) (gr. 50 arrosto di maiale e salsa).
- Panino (pane gr 100) integrale/cereali/sesamo (pane gr 100): (gr. 50 testina coppa) (gr. 30 prosciutto crudo e gr. 30 mozzarella) (gr. 50 tonno e gr. 40 pomodoro) (gr. 30 tonno e gr. 30

carciofini) (gr. 40 tonno e gr. 40 mozzarella)

- Panino (pane gr 100) con hamburger (manzo/pollo gr 80)

Insalatone

Le insalatone come piatto unico devono essere preparate offrendo prodotti freschi e di stagione e sono costituite da un'offerta di 3 verdure (grammature da 50 a 100 g) e 5 componenti forti (uova, tonno, mozzarella, gamberetti, olive, ecc.); Ingrediente caratterizzante (grammature da 50 a 120 g); altri ingredienti (da 20 a 50 g) per una grammatura complessiva di 500 g (capacità della terrina in vetro: 2 litri).
Alcuni esempi:

- Insalata alla greca: Insalata, pomodori, cetrioli, mozzarella, cipolla, olive nere, acciughe, pecorino, condimento e spezie
- Insalata allo speck: Indivia belga, insalata verde da taglio, finocchio, gruviera, speck affumicato, provolone, uovo sodo, semi di finocchio, condimento e spezie.

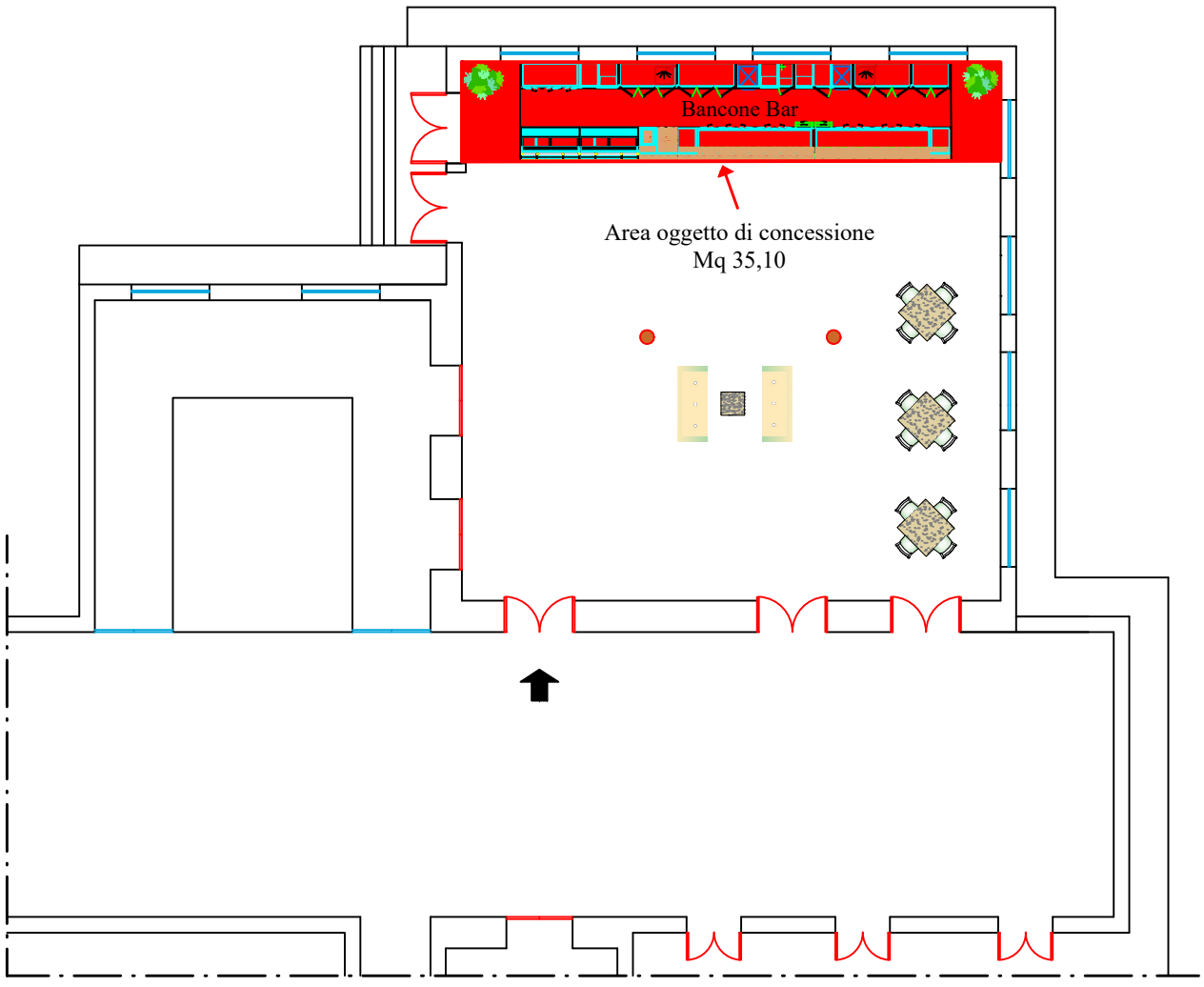
PLANIMETRIE

AERONAUTICA MILITARE

205° Gruppo Tecnico
Distaccato Infrastrutture
Servizio Manutenzione Infrastrutture
Aeroporto Decimomannu

LOCALITA`: **Villasor - R.S.S.T.A.**

OGGETTO: **Planimetria Circolo unificato c/o N° 10 di P.G.**



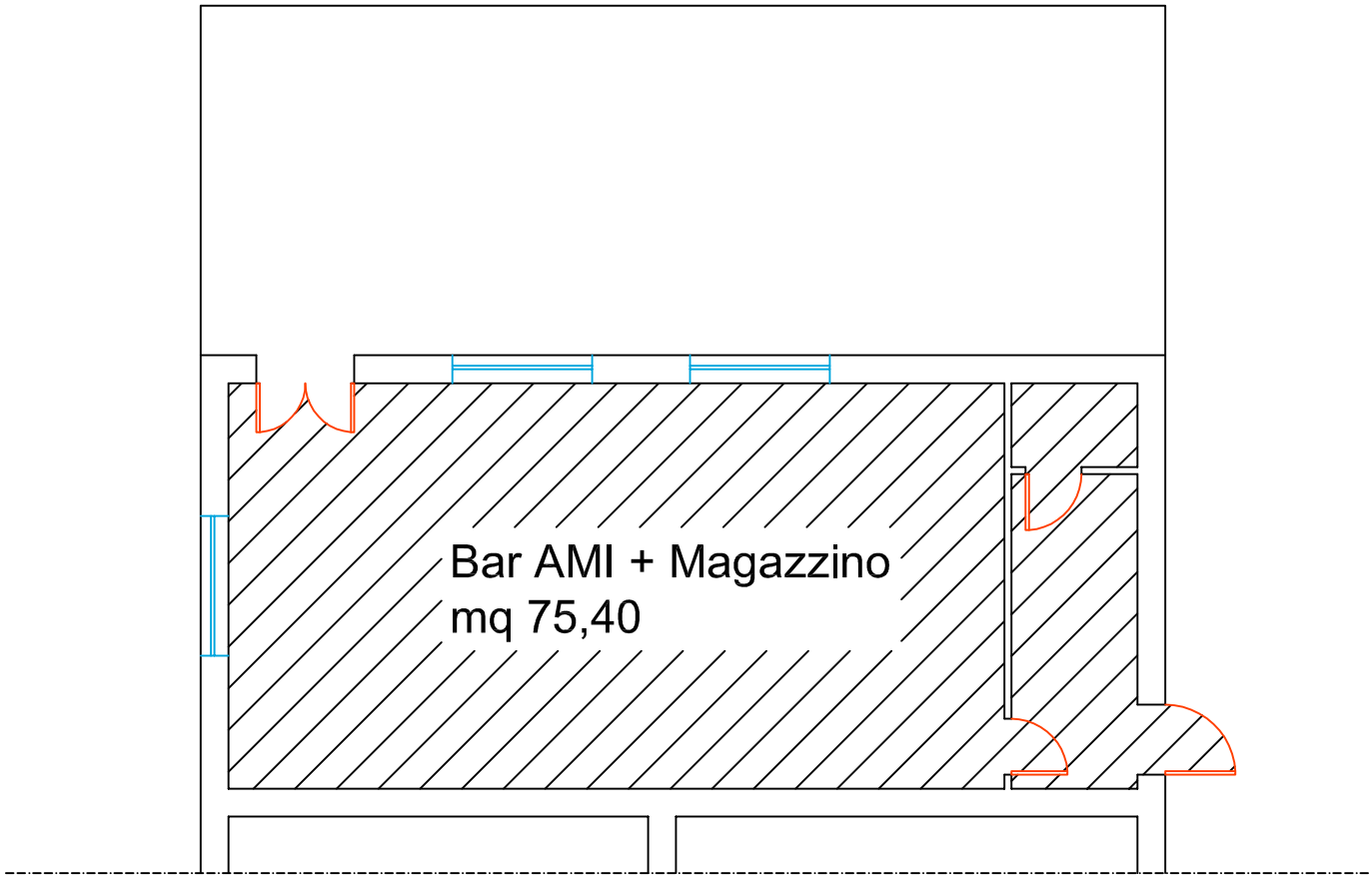
DATA	TAVOLA: *UNICA*	FUORI SCALA

AERONAUTICA MILITARE

Reparto Sperimentale e di Standardizzazione Tiro Aereo

Gruppo SLO – Servizio Impianti

OGGETTO: **PIANTA PAL.62 BAR AMI**



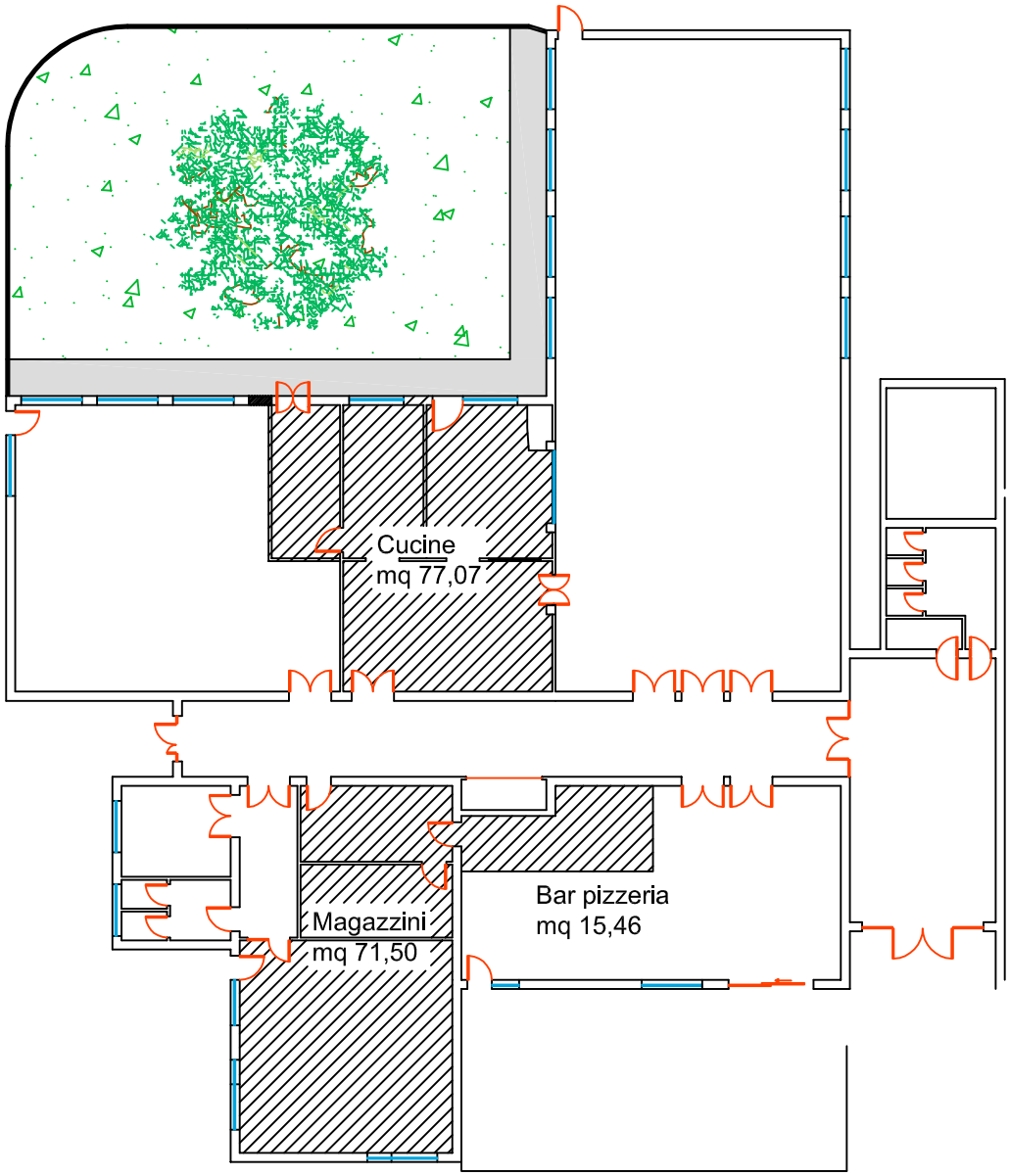
DATA	TAVOLA: *UNICA*	SCALA -------

AERONAUTICA MILITARE

Reparto Sperimentale e di Standardizzazione Tiro Aereo

Gruppo SLO – Servizio Impianti

OGGETTO: **PIANTA PAL. 26 (NURAGHE CLUB)**



DATA

TAVOLA: *UNICA*

SCALA -------

AERONAUTICA MILITARE

205° Gruppo Tecnico

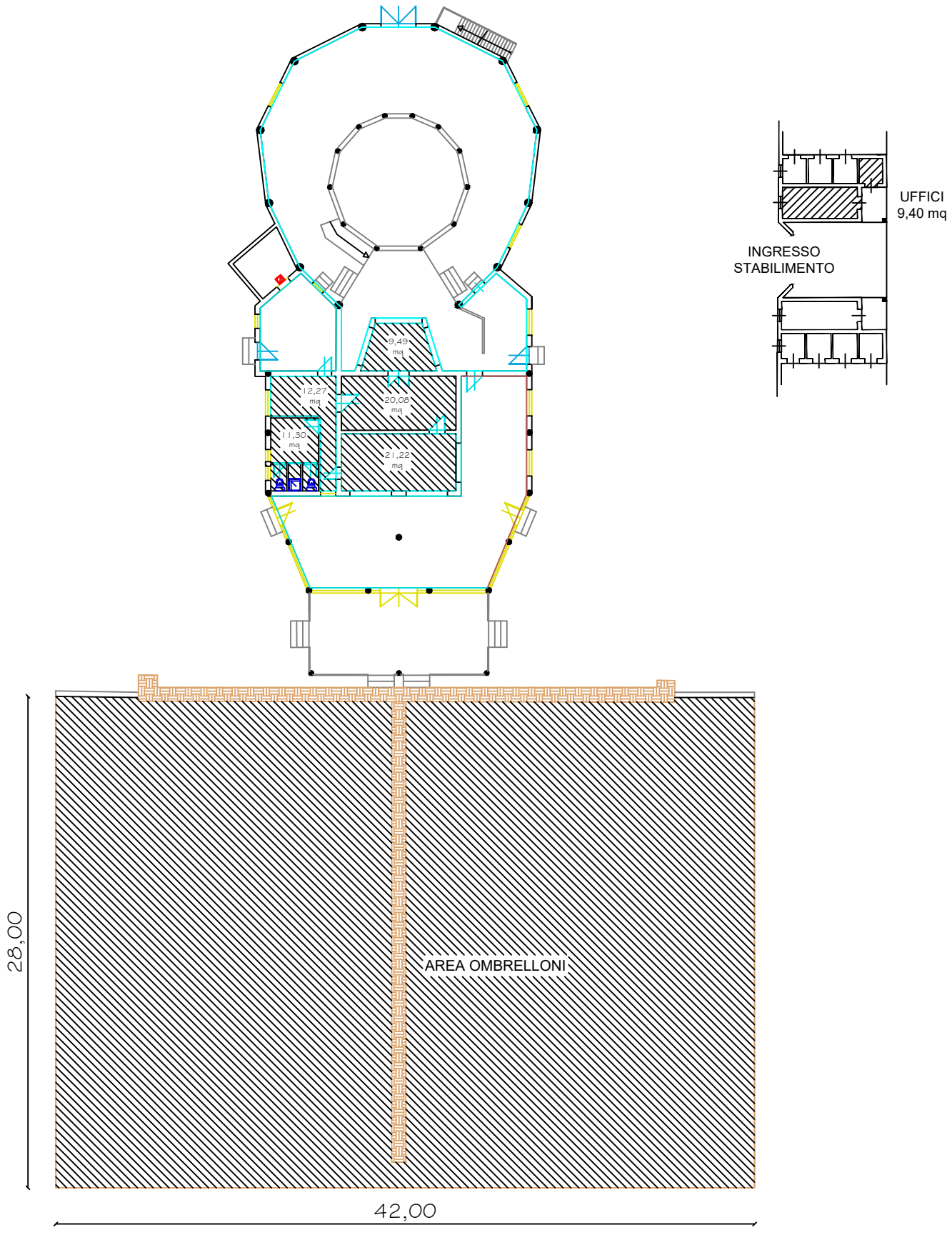
Distaccato Infrastrutture

Servizio Manutenzione Infrastrutture

Aeroporto Decimomannu

LOCALITA`: Cagliari

OGGETTO: **Planimetria Stabilimento Balneare A.M. Poetto.**



DATA

TAVOLA: *UNICA*

FUORI SCALA

CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)

Il Concessionario è tenuto al rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica 9 aprile 2025, recante "Aggiornamento dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili". In particolare, il Concessionario è tenuto al rispetto delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali, dei C.A.M. Obbligatori sotto elencati e dei C.A.M. premianti sotto indicati se valorizzati nell'offerta economica:

Criteri minimi Ambientali Obbligatori

2.1.4 Distributori di acqua calda e bevande calde

I distributori che erogano caffè e bevande calde solubili, ove tecnicamente possibile, devono essere direttamente allacciati alla rete idrica e dotati di sistemi di trattamento dell'acqua in accordo con quanto previsto dal citato decreto del Ministero della salute 7 febbraio 2012, n. 25. Le caldaie di riscaldamento dell'acqua devono essere in acciaio *inox* o in altri materiali che garantiscano la conformità al regolamento (CE) n. 1935/2004 del 27 ottobre 2004.

I distributori devono avere il macinacaffè incorporato, per erogare caffè espresso senza necessità di cialde o capsule. Solo qualora gli spazi non consentano di installare distributori con tale specifica tecnica o i ridotti consumi previsti non consentano di garantire la qualità del caffè in chicchi, è consentito l'uso dei monoporzionati.

Il distributore deve essere dotato di doppia campana per consentire di offrire due miscele diverse, a meno che, per esigenze di spazio o per gli scarsi consumi stimati, sia necessario installare modelli di macchine di minori dimensioni, prive di doppia campana.

Il distributore non deve erogare automaticamente zucchero ma consentire all'utente di aggiungerlo solo impostando un apposito selettore tramite il quale la quantità massima di zucchero erogabile per ciascuna bevanda deve essere di quattro grammi.

L'erogazione del bicchiere monouso deve prevedere il pagamento di un prezzo o extracosto pari a cinque centesimi di euro oltre al prezzo della bevanda qualora il distributore sia dotato di sensore per il rilevamento della tazza riutilizzabile. In caso di inserimento della tazza riutilizzabile non verrà erogato il bicchiere né addebitato l'importo. Tali sensori devono essere sempre installati nei distributori nuovi di fabbrica.

2.1.5 Consumi energetici e gas refrigeranti

Ove vengano forniti distributori nuovi di fabbrica, questi devono appartenere alla classe di efficienza energetica migliore disponibile sul mercato o nelle due immediatamente inferiori, valutata secondo il regolamento delegato (UE) 2019/2018 della Commissione dell'11 marzo 2019 che integra il regolamento (UE) 2017/1369 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura energetica degli apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta.

Per i distributori di bevande calde e fredde, l'efficienza energetica deve essere valutata secondo il Protocollo industriale EVA-EMP 3.1b, fino all'entrata in vigore regolamenti delegati comunitari o altri analoghi *standard* tecnici disciplinanti metodiche per rilevare i consumi energetici di tale categoria di macchine.

Qualora i distributori nuovi di fabbrica forniti, abbiano funzione refrigerante, essi devono contenere *gas* refrigeranti con potenziale di GWP inferiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2026) e, ove reperibili nel mercato di riferimento, tali *gas* refrigeranti sono *gas* naturali, quali anidride carbonica (CO2), ammoniaca (NH3) e idrocarburi (HC, quali propano, propilene).

Ove vengano forniti forni a microonde nuovi di fabbrica o altre apparecchiature nuove ricadenti nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

2.1.6 Imballaggi in plastica

Le bottiglie e le vaschette in plastica utilizzate per i prodotti offerti, devono contenere almeno il 25% di materiale riciclato.

2.2.2 Tipologie e caratteristiche dei prodotti offerti

2.2.2.1 Bevande fredde

L'acqua minerale in vendita deve essere imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl.

Per le altre bevande, ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite, almeno un prodotto deve essere privo di edulcoranti aggiunti, almeno un prodotto deve avere contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr/100 ml e almeno un prodotto deve essere biologico, quindi per un totale di almeno tre prodotti offerti.

Due o più di tali specifiche (privo di edulcoranti aggiunti, contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e biologico), possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti.

Per quanto riguarda i prodotti biologici, se questi sono a base di frutta tropicale, in alternativa all'essere biologico, il prodotto può provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una *multistakeholder* iniziative quali il *Fairtrade labelling organizations* (FLO-cert), il *World fair trade organization* (WFTO) o equivalenti).

2.2.2.2 Bevande calde

Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè deve essere biologica o proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa *multistakeholder* iniziative quali il *Fairtrade labelling organizations* (FLO-cert), il *World fair trade organization* (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114.

Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di thè e a base di cacao, devono avere un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto erogato.

Se sono presenti più prodotti a base di cacao, almeno uno di questi, in alternativa ad avere un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml di prodotto erogato, può essere biologico o proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations* , il *World Fair Trade Organization* o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001 (1) , riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo *standard* internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

2.2.2.5 Panini e prodotti da forno

Se presenti panini e altri prodotti da forno (p.es focacce, tramezzini, *ecc)* , questi devono essere freschi, senza conservanti e realizzati con pane privo di grassi.

Il pane e, se presenti, altri prodotti da forno quali tramezzini, focacce, pizzette e similari, devono essere realizzati con le seguenti farine o una combinazione di esse: farine di grano di tipo 0, 1, 2 e integrali, o farine di grano duro, cereali misti, farro, segale.

Almeno un prodotto su tre deve essere biologico o con i principali ingredienti biologici (ad esempio la farina).

2.2.2.7 Merende (snack) a base di latte e latticini

Se presenti formaggi o latticini, almeno un prodotto deve essere biologico oppure a marchio di qualità DOP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

2.2.2.8 Merende (snack) salate

Le merende o *snack* salati, se presenti, possono contenere, tra i grassi utilizzati, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC *plus* (*International Sustainability and Carbon Certification*), DTP 112 di CSQA, tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), pro-terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati.

Almeno un prodotto su tre deve essere biologico.

Almeno un prodotto su tre deve essere a basso (0,12 g di sodio per 100 *g)* o bassissimo (0,04 g di sodio per 100 *g)* contenuto di sodio con riferimento ai limiti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Almeno un prodotto su tre deve essere a basso contenuto di grassi o senza grassi, con riferimento ai limiti previsti dal regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Due o più di tali specifiche (biologico, a basso o bassissimo contenuto di sodio e a basso contenuto di grassi o senza grassi) possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti.

2.2.2.9 Merende (snack) dolci

a) Prodotti da forno: almeno un prodotto su tre deve essere biologico; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di zuccheri, ossia meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto, ai sensi del regolamento n. 1924/2006; almeno un prodotto deve essere a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Due o più di tali specifiche (biologico, a basso o bassissimo contenuto di sodio e a basso contenuto di grassi o senza grassi) possono essere considerate cumulativamente in un unico prodotto tra quelli offerti. I grassi consentiti sono burro, burro di cacao, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di vinacciolo. Sono ammessi altri oli e grassi vegetali, inclusi i loro derivati, se in possesso di certificazioni di sostenibilità quali: ISCC *plus* (*International Sustainability and Carbon Certification*), DTP 112 di CSQA, tavola rotonda sull'olio di palma sostenibile (RSPO), gruppo per l'innovazione nel settore dell'olio di palma (POIG), tavola rotonda per la soia responsabile (RTRS), protocollo di garanzia di sostenibilità della soia (SSAP), pro-terra nonché condimenti spalmabili a base di tali oli e grassi certificati.
b) Tavolette di cioccolato: Le tavolette di cioccolato, se presenti, devono avere una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao deve essere biologico oppure proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa *multistakeholder* iniziative quali il *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), il *World fair trade organization* (WFTO).»

2.2.2.11 Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

Devono essere messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio.

Le informazioni devono essere segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo oppure consultabili sul sito *internet* dell'impresa di gestione del distributore automatico con indicazione sulla macchina di QR- *code* o indirizzo *internet*, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

2.2.3 Raccolta degli imballaggi

I rifiuti urbani prodotti nell'edificio, devono essere conferiti secondo le modalità di conferimento stabilite dal comune della struttura servita o, nel caso di trasporto su ferrovia o via mare e assimilati, secondo le modalità di raccolta stabilite dal comune in cui detti rifiuti dovranno essere conferiti».

2.2.5 Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici

Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, deve essere trasmesso, al responsabile dell'esecuzione del contratto, il calendario delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate sulle apparecchiature installate e gestite nell'ambito del servizio (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante.

Le operazioni di pulizia devono essere opportunamente concordate tenendo conto delle esigenze correlate al numero di utenti.

I manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante devono essere trasmessi unitamente alla comunicazione della prima programmazione delle attività di manutenzione. In un registro devono essere annotate e descritte le operazioni di manutenzione e pulizia eseguite che deve essere esibito su richiesta del responsabile dell'esecuzione del contratto o di altro responsabile indicato dalla stazione appaltante, al fine di monitorare l'effettiva esecuzione delle attività manutentive e di pulizia nelle giornate indicate nel programma, su base campionaria.

Per la manutenzione dei distributori automatici si deve essere fatto riferimento al manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti e bevande di Confida, edizione 2018 validato dal Ministero della salute sulla base del regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. A maggiore tutela del servizio verso i consumatori, il gestore si dota di certificazione «TQS *Vending* ».

Le bevande fredde erogate tramite distributori automatici allacciati alla rete idrica devono essere sottoposte ad analisi batteriologiche almeno a cadenza semestrale a carico del concessionario. L'acqua trattata deve essere sottoposta alle analisi previste nel citato manuale di corretta prassi igienica, a cadenza almeno annuale. I risultati di tali analisi sono inviati al direttore dell'esecuzione del contratto e resi disponibili all'utenza. In una apposita segnaletica è riportata la data delle manutenzioni effettuate.

Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale deve essere altresì inviato, al direttore dell'esecuzione del contratto, un «Piano per la riduzione dei consumi energetici», che indichi, sulla base della rilevazione delle pratiche di consumo degli utenti e delle tipologie di prodotti presenti in ciascun distributore, le modalità operative da impostare (ad esempio la modalità *stand-by* tenendo conto delle fasce reali di utilizzo delle macchine, le temperature specifiche per categoria alimentari) in ciascun distributore al fine di garantire contestualmente la riduzione dei consumi energetici e le adeguate condizioni igienico sanitarie dei prodotti ivi contenuti. Il gestore deve applicare le misure previste dal piano.

3.1.2 Requisiti di alimenti e bevande e dei relativi imballaggi

I prodotti in vendita sugli scaffali sono conformi ai criteri del capitolo «2.2 Clausole contrattuali».

Il concessionario deve seguire le seguenti ulteriori indicazioni:

sacchi (buste) possono essere:

- di carta;
- di plastica riutilizzabile con contenuto di materiale riciclato pari almeno al 50% in peso;
- di plastica biodegradabile e compostabile conformi alle caratteristiche definite rispettivamente dall'art. 226 -*bis* , comma 1 del decreto legislativo n. 152/2006 e dall'art. 226 -*ter* , comma 2 del decreto legislativo n. 152/2006.

Nel caso in cui nel punto ristoro siano somministrati primi, secondi piatti, insalate miste, contorni, i requisiti da rispettare sono i seguenti:

- preparazioni presenti nel menù: ogni giorno deve essere presente almeno l'offerta di una categoria di prodotti alimentari biologica o una preparazione costituita dal principale ingrediente biologico fra le seguenti categorie di prodotti alimentari: pasta; riso; altri cereali; carne; formaggi o latticini; legumi; ortaggi, frutta. Ogni giorno deve essere presente un piatto con cereali integrali, il pane integrale ed almeno un piatto unico vegetariano che includa proteine vegetali;
- acqua per il consumo dei pasti nel punto ristoro: per il consumo dei pasti nel punto ristoro, deve essere offerta anche acqua di rete, fatto salvo il caso in cui le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua non siano conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31. Se l'acqua fosse microfiltrata, le apparecchiature devono essere gestite in conformità del decreto del Ministero della salute 7 febbraio 2012, n. 25 e del regolamento (CE) n. 852/2004.

3.1.3 Prevenzione e gestione dei rifiuti

Per il consumo dei pasti, acqua e bevande devono essere utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, fatta salva diversa indicazione normativa.

Non devono essere presenti confezioni monodose per i condimenti e per lo zucchero, fatta salva diversa indicazione normativa.

Per la vendita di prodotti freschi, delle bevande, e dei cibi cotti, deve essere possibile l'uso di contenitori riutilizzabili di proprietà dell'utente, che potranno essere rifiutati dal commerciante se sporchi o non idonei.

Devono essere rese disponibili una o più tipologie di bevande alla spina.

Nel locale del punto ristoro devono essere presenti contenitori per la raccolta dei rifiuti prodotti per consentire il conferimento delle diverse frazioni coerentemente con il sistema di raccolta stabilito a livello territoriale.

Su tali contenitori vi devono essere chiare indicazioni per consentire il conferimento corretto delle diverse frazioni di rifiuti.

3.1.4 Prevenzione degli sprechi alimentari

Devono essere adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari.

Ai prodotti prossimi alla scadenza e al cibo invenduto deve essere applicato uno sconto oppure devono essere attivate collaborazioni con realtà dedicate (ad esempio nell'ambito dell'iniziativa « *to good to go* ») oppure, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, tali prodotti e le eccedenze alimentari devono essere donate entro la scadenza della « *Shelf-life* » ossia entro il «termine minimo di conservazione del prodotto» ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Gli avanzi deperibili devono essere gestiti in modo tale da evitare lo sviluppo

e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica, se prevista, con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.

Per prevenire gli sprechi alimentari, laddove negli esercizi sono preparati anche dei pasti, devono essere consentite le mezze porzioni e messi a disposizione dell'utenza le *family* o *doggy bag* oppure, a pagamento, anche riutilizzabili, per il recupero degli avanzi alimentari. Devono essere accettati altresì, allo stesso scopo, contenitori per l'asporto riutilizzabili di proprietà dell'utenza, fatto salvo inidonee condizioni di igiene o inidoneità dei contenitori stessi.

3.1.5 Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali equivalenti o, nel caso di pulizia straordinaria delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri ambientali minimi per i detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

3.1.6 Efficienza energetica

Gli apparecchi e i prodotti connessi all'uso di energia che siano nuovi di fabbrica, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull' ecodesign , non devono, inoltre, contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2025) e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- *sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;*
- *«doppia parete»;*
- *possibilità di effettuare prelavaggi integrati.*

Verifica: il concessionario comunica, al direttore dell'esecuzione del contratto, l'acquisto effettuato e ad invia le schede tecniche o altra documentazione tecnica dalle quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

3.1.7 Riduttori del flusso idrico

Il concessionario deve installare, ove non già presenti, dei riduttori del flusso idrico, anche nei servizi igienici di pertinenza.

3.1.8 Arredi per punti ristoro

Nel caso in cui fosse previsto l'uso di arredi per l'allestimento di locali interni destinati al consumo dei pasti, o nel caso di sostituzione di arredi in corso di esecuzione del contatto, questi devono essere arredi progettati per il riutilizzo o prodotti usati o ricondizionati. In tal caso è necessario fornire evidenza della conformità alle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza. Nel caso di acquisto di arredi nuovi di fabbrica, i prodotti devono essere conformi alle specifiche tecniche dei Criteri ambientali minimi per le forniture di arredi per interni vigenti, adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza

energetica del 23 giugno 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana 8 agosto 2022, n. 184 - Serie generale - rispettando le verifiche di conformità ivi previsti.

4.1.2 Requisiti dei prodotti

I prodotti devono essere conformi ai criteri del capitolo «2.2.2.5 Panini e prodotti da forno».

4.1.3 Prevenzione delle eccedenze e degli sprechi alimentari

I panini devono essere preparati al momento, secondo le indicazioni dell'utenza, che può scegliere gli ingredienti con cui imbottire il panino.

A ridosso del termine della *shelf-life*, i panini imbottiti invenduti, qualora non ceduti a titolo gratuito, devono essere messi a disposizione a prezzi scontati oppure sono messi a disposizione nell'ambito di iniziative per ridurre gli sprechi alimentari.

Tali pratiche sono oggetto di idonea comunicazione come indicato al criterio «4.1.8 Comunicazione».

4.1.4 Altre misure per la prevenzione e la gestione dei rifiuti

Gli ingredienti destinati alla preparazione dei panini che necessitano di essere conservati in ambienti refrigerati, devono essere riposti in contenitori riutilizzabili in plastica o vetro.

Non devono essere presenti condimenti in confezione monodose, fatta salva diversa indicazione normativa.

4.1.5 Pulizie dei locali, di altre superfici dure e lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili.

Per la pulizia delle superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali equivalenti, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

4.1.8 Comunicazione

Devono essere attuate iniziative di comunicazione per incentivare corrette abitudini alimentari e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonché per assicurare una corretta gestione dei rifiuti e per prevenire gli sprechi alimentari. In particolare: le informazioni sulla presenza dei prodotti biologici, anche all'interno dei panini offerti, sono indicate nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna);

la prassi di vendere a prezzi scontati o di donare i panini imbottiti a ridosso della relativa *shelf-life* è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione; nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i locali del punto di distribuzione dei panini, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione, se gestiti dal concessionario.

Criteri minimi Ambientali Premianti

2.3.1 Imballaggi in plastica

È attribuito un punteggio tecnico premiante all'operatore economico che si impegna a mettere a disposizione bottiglie e vaschette in plastica, utilizzate per i prodotti offerti, che contengano almeno il 40% di materiale riciclato.

Verifica: l'offerente, fornisce la certificazione di prodotto idonea ad attestare l'utilizzo di materiale riciclato (ad esempio plastica seconda vita, ReMade in Italy).

4.2.1 Prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta, prodotti biologici da breve distanza e filiera corta

Si veda il criterio «2.3.4 Distanza di approvvigionamento dei prodotti biologici» del D.M. 9 aprile 2025 e relativa verifica.

Verifica: l'offerente presenta una dichiarazione di impegno al rispetto del criterio che riporti le informazioni idonee alla verifica del rispetto del criterio, insieme all'elenco dei prodotti certificati biologici forniti.

La conformità a tali requisiti è verificata in sede di esecuzione contrattuale sia sulla base delle fatture o dei documenti di trasporto, sia con eventuali sopralluoghi in situ. In sede di esecuzione del contratto sono richieste le fatture o i documenti di trasporto.