



KFOR
MULTINATIONAL SPECIALIZED UNIT
Pristina – Kosovo
REGIMENT HQ



Servizio Amministrativo

Codice Fiscale: 92123000496

p.e.c.: mes40215_1@pec.carabinieri.it

N. 133/5 di prot.

Pristina, 22/11/2019

Oggetto: Gara *informale* per l'affidamento in concessione dei servizi bar e pizzeria/griglieria all'interno della base sede del Reggimento *KFOR-MSU* Carabinieri di Pristina (Kosovo).

Annualità 1° gennaio 2020 - 31 dicembre 2020.

Invito a concorrere.

Spett.le Operatore Economico

1. Oggetto dell'invito.

Questa Amministrazione ha indetto il procedimento indicato in oggetto, da attuarsi secondo le modalità previste nell'invito presente e negli allegati relativi, al fine di affidare, ad operatori economici specializzati nel settore, la gestione dei servizi in argomento.

Pena l'**esclusione dalla procedura di gara**, **non** potranno partecipare alla stessa gli operatori economici che **non** hanno conseguito nell'ultimo triennio un fatturato minimo annuo **pari a € 120.000,00** (*i.v.a.* incusa) nel settore di attività della concessione.

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 mancato utilizzo degli stessi da parte degli utenti.

2. Obbligo di sopralluogo.

Gli operatori economici, quale condizione **indispensabile** per la validità dell'offerta di cui al successivo *punto 23.*, sono obbligati ad effettuare un sopralluogo preliminare presso il locale da adibire ai servizi.

Il sopralluogo, da effettuarsi previ accordi diretti con il rappresentante dell'Amministrazione (*Lgt. Antonio GRIECO, e-mail msug8kosovo@gmail.com*) ed esibizione dell'invito presente quale credenziale, dovrà essere attestato con la compilazione del modello apposito (*All. I*), da controfirmare a cura del suddetto incaricato.

3. Normativa di riferimento.

Il procedimento, per tutto quanto non indicato nell'invito presente e negli allegati relativi, è assoggettato a quanto disposto dalle norme seguenti:

- R.D. 18 novembre 1923, n. 2.440;
- R.D. 23 maggio 1924, n. 827;
- D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193;
- D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81;
- D.Lgs. 15 marzo 2010, n. 66;
- D.P.R. 15 marzo 2010, n. 90;
- D.P.R. 15 novembre 2012, n. 236;
- D.Lgs. 18 aprile 2016, n.50;
- *Codice Civile* ed altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato.

4. Entità e durata dell'affidamento.

Per la definizione del bacino di utenza potenziale - riconducibile sostanzialmente al personale dell'Arma dei Carabinieri in servizio/transito presso la base - si fornisce la stima seguente, a titolo puramente indicativo e non vincolante: circa **140 unità** giornaliera.

Il concessionario potrà comunque promuovere la propria attività nei confronti dei contingenti militari di stanza nelle altre basi **KFOR** del Kosovo.

I servizi dovranno **presumibilmente** essere attivati il **1 gennaio 2020** e, comunque, entro **10 giorni** lavorativi dalla data di consegna del locale, appositamente verbalizzata.

La concessione avrà la durata di **1 anno** e potrà comunque essere rinnovata, alle medesime condizioni e previa richiesta di questa Amministrazione a cui segua l'adesione del concessionario, per 1 anno ulteriore; i rinnovi non potranno essere comunque superiori a **2**.

Questa Amministrazione si riserva, tuttavia, la possibilità di prorogare la vigenza della concessione, alle medesime condizioni, per il tempo strettamente necessario all'effettuazione di una nuova gara *informale*.

5. Oneri a carico del concessionario.

Il concessionario dovrà assumere **a proprio rischio** la gestione dei servizi, sostenendo gli oneri seguenti:

- la costituzione di:
 - una **polizza assicurativa** per la **responsabilità civile verso terzi** – avente un massimale non inferiore a € **1.000.000,00** a sinistro – a copertura dei danni che dovesse subire l'utenza in ragione di **tutte** le attività svolte nonché per garantire l'indennizzo anche nei casi di intossicazione da cibi e/o bevande ingeriti/e;
 - una **polizza assicurativa** per il **rischio di incendio** - a garanzia dell'infrastruttura e dei materiali concessi in utilizzo temporaneo - avente un massimale non inferiore a € **250.000,00** a sinistro;

Le polizze in questione dovranno essere totalmente esenti da franchigia e di durata corrispondente a quella della concessione.

- una **cauzione definitiva**, di importo pari a € **10.000,00**, volta a garantire l'adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal rapporto contrattuale e il risarcimento dei danni derivanti dagli eventuali medesimi inadempimenti, da costituire in una delle forme seguenti:
 - **fidejussione bancaria** o **polizza fideiussoria assicurativa**, riportanti la clausola del pagamento a prima richiesta e senza il beneficio dell'escussione preventiva, nonché l'operatività entro n. 15 giorni dietro semplice richiesta scritta di questa Amministrazione;

- **deposito cauzionale definitivo**, costituito presso la Ragioneria Territoriale dello Stato - Ministero dell'Economia e delle Finanze, in favore del Reggimento *KFOR-MSU* Carabinieri – Servizio Amministrativo e da effettuarsi in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato, al corso del giorno antecedente a quello del deposito stesso;

La garanzia definitiva – la cui causale dovrà essere “*Garanzia definitiva, per l’affidamento in concessione dei servizi bar e pizzeria/griglieria da svolgersi all’interno della base sede del Reggimento KFOR-MSU Carabinieri di Pristina*” - sarà trattenuta per tutta la durata dell’affidamento e vincolata fino al rilascio di apposito *nulla osta* da parte di questa Amministrazione.

In caso di escussione - anche **parziale** - di tale garanzia, il concessionario dovrà – entro il termine **tassativo** di n. **10 giorni** – provvedere al **totale** reintegro della stessa.

L’Amministrazione – ai sensi dell’art. 103, co. 2, del D.Lgs. 50/2016 – **potrà avvalersi di tale garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal concessionario per le inadempienze derivanti dall’inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica del personale assunto da quest’ultimo.**

- i consumi di energia elettrica e di acqua, le spese per lo smaltimento dei rifiuti e il canone per l’occupazione degli spazi:
 - saranno quantificati **forfettariamente** in ragione di **€ 1,00 al mese** per ogni metro quadro del locale dato in uso (avente una superficie pari a **235 mq.**);
 - dovranno essere rimborsati **semestralmente** dal concessionario – entro il **10° giorno** del mese successivo al semestre di competenza (10 luglio, 10 gennaio) – versando l’importo di **€ 1.410,00** (€ 1,00 x 235 mq. x 6 mesi) al settore Cassa di questo Servizio Amministrativo;
- le retribuzioni da erogare al personale alle proprie dipendenze e i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali. Una copia della documentazione comprovante l’assolvimento di tali obblighi dovrà essere trasmessa a questo Servizio Amministrativo, entro il **15° giorno** del mese successivo a quello cui si riferisce la retribuzione;
- la manutenzione **ordinaria** e il mantenimento in buono stato d’uso del locale e dei materiali presenti nello stesso (concessi in **utilizzo temporaneo e funzionalmente** all’esecuzione dei servizi), in conformità alle esigenze delle attività svolte ed alla normativa vigente che regola il settore delle stesse;
- la fornitura di attrezzature e di arredi **ulteriori e necessari**;
- l’acquisto e lo stoccaggio dei generi alimentari;
- l’acquisto di tutti i materiali di consumo occorrenti per l’espletamento dei servizi, compresa la legna da ardere per il funzionamento del forno della pizzeria;
- la custodia e la conservazione di tutto quanto inerisce agli impianti, agli arredi, alle attrezzature, alle scorte, *ecc.*;
- la pulizia e la sanificazione ordinaria dell’infrastruttura, nonché degli impianti, degli arredi e di tutte le attrezzature (fisse e mobili);
- l’acquisto dei prodotti occorrenti per le attività di cui all’alinea precedente, i quali dovranno essere ecocompatibili e atossici;
- la raccolta e il trasporto dei rifiuti - nel rispetto delle leggi vigenti – derivanti dalle attività espletate, nonché lo smaltimento a proprie spese degli eventuali rifiuti speciali;
- tutte le procedure di controllo sulla qualità dei servizi;
- l’emissione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, dello scontrino fiscale in relazione ad **ogni** operazione di vendita effettuata;
- l’invio **mensile** (entro il **10° giorno** del mese successivo a quello di riferimento), a questo Servizio Amministrativo, di un prospetto (*Registro dei corrispettivi*) indicante il fatturato di gestione maturato in tale arco temporale (tale adempimento è funzionale alla stima del valore della concessione);

- il rispetto di tutte le normative vigenti in relazione alle attività svolte.

6. Oneri a carico dell'Amministrazione.

Questa Amministrazione assume l'obbligo di concedere all'affidatario, in via **funzionale** all'espletamento dei servizi affidatigli, il locale dedicato (piantina in *All. 2*), compresi gli impianti, gli arredi e le attrezzature ivi esistenti; gli oneri manutentivi **straordinari** sono parimenti a carico della medesima.

L'Amministrazione procederà **mensilmente** ad effettuare la disinfezione/disinfestazione del locale concesso in uso, informandone l'affidatario con un congruo anticipo al fine di permettergli – per il **solo** giorno di compimento delle attività sanitarie – il trasferimento del servizio bar in un altro locale idoneo da destinare **temporaneamente** allo scopo.

7. Proventi del concessionario.

Il concessionario conseguirà, in relazione alla gestione dei servizi affidatigli, i proventi connessi ai corrispettivi per la prestazione del servizio bar (*All. 3*) e pizzeria/grigliaria (*All. 4*).

8. Modalità di espletamento dei servizi di somministrazione di cibi e bevande.

I servizi dovranno essere svolti **a regola d'arte**, con riferimento alla qualità dei generi alimentari utilizzati, alle modalità di esecuzione delle procedure gestionali richieste, alle garanzie igienico-sanitarie e a quelle sulla continuità delle attività.

Dovranno essere forniti cibi e bevande ad **altissimo** grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle norme vigenti di igiene alimentare.

Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere indicati ed esposti chiaramente gli **ingredienti** e i **prezzi**; è **obbligatoria** – peraltro – l'affissione nel locale dei listini approvati in sede di stipula della scrittura privata.

Eventuali aggiunte e/o varianti migliorative potranno essere introdotte **previa** istanza in tal senso rivolta a questa Amministrazione ai fini dell'autorizzazione (quest'ultima, concessa mediante **atto formale**, è condizione **necessaria** per l'immissione in vendita dei prodotti).

Tutti i prodotti, acquisiti dal concessionario per la successiva vendita presso il locale, dovranno essere a lui **fatturati**; i documenti fiscali saranno esibiti su **richiesta** di questa Amministrazione.

Il personale impiegato dovrà essere adeguato sia per **numero** che per **qualifica**, in modo da garantire la perfetta continuità e regolarità dei servizi, oltreché essere in regola con le norme igienico-sanitarie ed assicurative/previdenziali.

Al riguardo, le unità **minime** di personale, che dovranno essere presenti durante lo svolgimento dei servizi, sono le seguenti:

Mansione	Numero unità
Barista/Cassiere	1
Cameriere	2
Pizzaiolo	1
Cuoco	1

E' necessario che il personale suddetto abbia un **adeguato** livello di conoscenza della lingua **italiana**.

Il concessionario dovrà garantire i servizi **tutti** i giorni **feriali/festivi** dell'anno.

In occasione di eventi di natura straordinaria (cerimonie, visite istituzionali, *etc.*), i servizi dovranno **comunque** essere garantiti anche oltre gli orari convenuti, secondo quanto sarà concordato – per l'esigenza - con questa Amministrazione.

I servizi osserveranno gli orari seguenti:

Servizi	Giorni	Orario
Bar	Tutti i giorni dell'anno	dalle 07.30 alle 23.00
Pizzeria/Griglieria		dalle 19.30 alle 23.00

Gli orari potranno essere modificati, in vigenza di concessione, valutate le effettive necessità di questa Amministrazione.

9. Locale dato funzionalmente in concessione.

Il concessionario si impegna, per tutta la durata dell'affidamento, a non mutare la destinazione d'uso dell'infrastruttura concessagli ai fini dell'espletamento dei servizi, salvo eventuali accordi sopravvenuti in tal senso con questa Amministrazione.

E' **vietata** la sub-concessione a terzi, siano essi privati o organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso - anche saltuario - della struttura o di parti di essa, senza il preventivo assenso di questa Amministrazione.

Sono **vietati**, altresì, l'accesso e la fruizione dei servizi a persone esterne **non autorizzate** da questa Amministrazione.

10. Arredi e attrezzature del concessionario.

Il concessionario dovrà provvedere alla fornitura, all'installazione e alla messa in funzione di tutti gli arredi e le attrezzature **ulteriori** occorrenti per la piena funzionalità dei servizi.

Questa Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per l'uso improprio, per i danneggiamenti e per i furti degli arredi e delle attrezzature in argomento.

11. Oggetto dei servizi.

Il concessionario dovrà garantire la somministrazione e la vendita dei generi seguenti:

- caffetteria, bevande analcoliche e alcoliche;
- pasticceria, gastronomia, dolci e salati;
- gelati preconfezionati;
- pizze (anche nella modalità **d'asporto**);
- griglieria;
- *dessert*;
- allestimento **completo** di *buffet* in occasione di eventi conviviali;
- **eventuali** aggiunte e/o varianti migliorative.

La gastronomia, sempre **fresca di giornata**, dovrà essere mantenuta **calda** o **scaldata** a richiesta dell'utente.

Tutti i prodotti dovranno essere di **prima qualità** e completamente rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia; il concessionario dovrà garantire presso il locale bar e pizzeria/griglieria la **presenza costante di tutti** i generi indicati negli appositi listini (*All. 3 e 4*).

12. Igiene alimentare e conservazione degli alimenti.

Le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, lavorazione, distribuzione e somministrazione dei prodotti alimentari dovranno avvenire con l'osservanza assoluta delle disposizioni normative/regolamentari nazionali, comunitarie e *NATO* vigenti in materia ed, in particolare, del *D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore*, della *Direttiva Interforze inerente alla attività di controllo igienico-sanitario delle derrate alimentari ed alla sicurezza degli alimenti per i contingenti impiegati all'estero - IGESAN-003 – ed. 2014 e s.m.i* e della *Nota Tecnica Applicativa COI/JMED/01* (contenente alcune indicazioni tecniche di attuazione della predetta direttiva *IGESAN-003*, in materia di approvvigionamento delle derrate alimentari e di acquisizione delle relative certificazioni, di registrazione delle strutture di ristorazione e di ulteriori aspetti igienico sanitari inerenti alle attività di fornitura, conservazione, lavorazione e somministrazione dei generi alimentari).

La responsabilità dell'applicazione e del rispetto della predetta direttiva *IGESAN-003* e della normativa ivi richiamata ricadrà **in via esclusiva** sul concessionario.

La normativa sopra citata, anche se non materialmente allegata al presente contratto, ne costituisce comunque **parte integrante e sostanziale**.

In considerazione di quanto precede, si richiama all'osservanza **scrupolosa** degli adempimenti seguenti:

- il concessionario dovrà presentare, all'autorità sanitaria competente centrale (*ACCe*) e per il tramite del Comando Operativo di Vertice Interforze (*COI*), una *Segnalazione certificata di inizio attività (S.C.I.A.)*, corredata da tutta la documentazione prevista;
- la spedizione di alimenti dall'Italia al Kosovo, da parte degli operatori economici fornitori, dovrà avvenire nel rispetto **assoluto** delle modalità esecutive previste per il rilascio della certificazione sanitaria, con oneri **interamente** a carico del concessionario;
- il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari, destinato - anche temporaneamente od occasionalmente - a venire in contatto diretto/indiretto con le stesse, dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente, di cui alle *Disposizioni in merito agli aspetti igienico-sanitari relativi al personale addetto al settore alimentare impiegato nei Teatri Operativi*.

Si evidenzia che il personale suddetto dovrà essere sottoposto, a cura e oneri del concessionario, agli accertamenti clinici seguenti: tampone faringeo, coprocoltura, esame parassitologico delle feci, *GOT*, *GPT*, test di *Mantoux* con eventuale radiografia toracica, titolazione anticorpale nei confronti del virus dell'epatite A, emocromo, esame chimico-fisico delle urine, vaccinazione antitifico-paratifico ed ogni trattamento ulteriore di profilassi che sia ritenuto necessario per salvaguardare la salute pubblica.

Ogni addetto dovrà inoltre comunicare **tempestivamente** al proprio responsabile ogni malattia infettiva e contagiosa, nonché riportare il sussistere delle seguenti condizioni: ittero, diarrea, vomito, febbre, infezioni cutanee e secrezioni oculari/nasali/auricolari.

Il responsabile avrà cura di segnalare i sintomi sopracitati al personale sanitario di questa Amministrazione, per ogni ulteriore valutazione di competenza.

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e confezionamento delle sostanze alimentari dovrà mantenere un **elevato** livello di pulizia personale, avendo cura di effettuare un'attenta disinfezione delle mani in occasione dello svolgimento delle attività suddette.

Il concessionario dovrà altresì garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al *Reg. UE n. 1169/2011*, in materia di informazioni sugli alimenti fornite ai consumatori, ed alle relative *Note Applicative - Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alla collettività* redatte dallo Stato Maggiore della Difesa - Ispettorato Generale della Sanità Militare.

E' obbligatorio che le lavorazioni degli alimenti avvengano in banchi diversi da quelli di vendita, con attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti.

Dovranno inoltre essere usati esclusivamente impianti, attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario, conformi alle norme vigenti e costruiti in modo da consentire una facile, rapida e completa pulizia e sanificazione.

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto dei prodotti alimentari dovranno essere mantenuti puliti, nonché sottoposti a regolare manutenzione per proteggere gli stessi dalle fonti di contaminazione.

Infine, 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*.

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 rispettosi della normativa prevista per l'etichettatura.

I residui alimentari e gli altri scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno permanere negli ambienti utilizzati non oltre il tempo necessario alla lavorazione, alla preparazione ed alla somministrazione quotidiana degli stessi alimenti.

13. Responsabilità del concessionario.

Il concessionario resta l'**unico responsabile** di **tutti** i danni causati ai terzi ed alle cose nell'esercizio dei servizi, per il mancato rispetto delle norme in materia di sicurezza e in ambito igienico-sanitario.

In particolare, lo stesso si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e intossicazioni conseguenti all'ingerimento da parte dell'utenza di generi alimentari contaminati o avariati.

14. Personale alle dipendenze del concessionario.

Il concessionario nell'espletare i servizi dovrà impiegare personale **qualificato**, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e le disposizioni generali inerenti alle mansioni cui è adibito.

Il personale predetto dovrà essere inquadrato in conformità con quanto disposto dal vigente *C.C.N.L.* di riferimento.

Il concessionario si obbliga a fornire, prima dell'inizio dei servizi, l'**elenco del personale** addetto agli stessi, nonché a segnalare tempestivamente ogni eventuale variazione successiva in merito; l'impresa dovrà inoltre indicare a questa Amministrazione il nominativo di un **responsabile del personale** impiegato, il quale sarà **sempre** reperibile per ogni esigenza.

Il concessionario è tenuto all'osservanza esatta delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di obblighi previdenziali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro e di assicurazione degli operatori contro gli infortuni; esso dovrà dare prova dell'avvenuto adempimento di tali obblighi ogni qualvolta gli sia richiesto nel corso della concessione.

Il concessionario dovrà assicurare al personale capi di vestiario **idonei** (distinti per la preparazione degli alimenti, per la distribuzione degli stessi e per l'effettuazione delle operazioni di pulizia), nonché eventuali capi speciali antinfortunistici secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

Il personale dovrà **comunque** esser dotato, in colori sobri ed eleganti, di:

- camicia (maglione per il periodo invernale), con contrassegno dell'impresa e generalità della persona;
- pantalone lungo o gonna di lunghezza sobria.

Questa Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del personale che, a suo giudizio **motivato**, venga ritenuto **non gradito** o **non consono** all'ambiente; il concessionario dovrà provvedere alla sostituzione dello stesso entro **n. 5 giorni** dalla richiesta.

15. Prevenzione e protezione sul luogo di lavoro.

Il concessionario sarà responsabile, nei confronti di questa Amministrazione 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 di questa Amministrazione;
- vigilare sull'**osservanza rigorosa** delle norme sulla sicurezza e sull'igiene del lavoro da parte del proprio personale;
- fornire a questa Amministrazione la **segnalazione tempestiva** di ogni circostanza di cui venga a conoscenza e che possa essere fonte di pericolo.

16. Rischi da interferenze.

Il *Servizio di Prevenzione e Protezione* di questa Amministrazione **non** ha rilevato l'esistenza dei rischi in argomento, pertanto **non** si è reso necessario provvedere alla redazione del *Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze*.

Non sussistono, conseguentemente, i costi per la sicurezza correlati.

17. Controlli e penali.

Questa Amministrazione ha la facoltà di attivare i dovuti controlli **qualitativi** sui servizi espletati.

A tale scopo, provvederà a nominare una **Commissione di Vigilanza** apposita che avrà il compito di effettuare **ispezioni** e **controlli periodici**, al fine di accertare il regolare svolgimento dei servizi in relazione alle prescrizioni stabilite nell'invito presente e nella scrittura privata di concessione.

Qualora - a seguito delle verifiche suddette - dovessero emergere irregolarità o inadempienze, questa Amministrazione si riserva la facoltà di applicare una penale per ogni violazione delle disposizioni che disciplinano i servizi in oggetto, con particolare riferimento a:

- continuità e buon andamento dei servizi espletati;
- qualità dei generi alimentari somministrati;
- qualità ed igiene delle procedure di confezionamento degli stessi;
- stato di conservazione dei generi alimentari;
- rispetto dei prezzi indicati negli appositi listini, approvati in sede di stipula della scrittura privata;
- presenza dei prodotti contenuti nei listini suddetti;
- presenza di varianti e/o aggiunte di prodotti non autorizzate preventivamente;
- rispetto degli orari di svolgimento dei servizi;
- conservazione ed uso corretto del locale, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature;
- effettuazione delle operazioni di sanificazione e pulizia;
- rispetto delle norme sulla sicurezza;
- rispetto delle norme sull'igiene del locale, degli arredi, delle attrezzature e del personale addetto;
- rispetto delle norme in materia previdenziale ed assistenziale;
- rispetto delle norme in materia fiscale;
- rispetto dei termini di pagamento degli importi dovuti a titolo di rimborso semestrale;
- qualsivoglia altro inadempimento degli oneri di cui al *punto 5.* precedente.

Le penali, che graveranno sulla **cauzione definitiva** prestata al momento della stipula della scrittura privata, verranno applicate con la sola formalità della **previa contestazione scritta** dell'inadempienza al concessionario, con il termine di **n. 10 giorni** - dalla data di ricevimento della stessa - per le eventuali difese scritte da parte dello stesso.

Il verificarsi delle violazioni suddette comporterà, **ogni** volta e per **ognuna** di esse, l'addebito di **€150,00**.

Diversamente dalla suddetta quantificazione delle penali, per le inadempienze sotto riportate:

- mancato pagamento degli importi dovuti a titolo di rimborso semestrale;
- mancata corresponsione delle retribuzioni da erogare al personale alle proprie dipendenze e dei relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;

- omessa/o manutenzione **ordinaria** e mantenimento in buono stato d'uso del locale e dei materiali presenti negli stessi;

L'Amministrazione procederà all'escussione della garanzia definitiva **per un importo pari alla somma dovuta, maggiorata del 10% a titolo di penalità.**

Resta salva la facoltà per questa Amministrazione, in caso di **inadempimento reiterato (n. 3 inadempimenti** aventi per oggetto la **medesima** disposizione), di risolvere la concessione.

18. Criteri di aggiudicazione della gara.

L'aggiudicazione della gara avverrà a favore del concorrente che abbia presentato l'offerta **economicamente più vantaggiosa**, da individuarsi sulla scorta dei parametri seguenti, opportunamente ponderati:

- **qualità dei servizi**, a cui sarà attribuito un punteggio **massimo di 20/100**;
- **capacità tecnica**, a cui sarà attribuito un punteggio **massimo di 30/100**;
- **offerta economica**, a cui sarà attribuito un punteggio **massimo di 50/100**.

Le modalità concrete di attribuzione del punteggio sono illustrate in dettaglio nello schema apposito (*All. 5*).

Parimenti, sono indicati gli eventuali **decrementi** che incideranno sul punteggio complessivo qualora, al **momento della scadenza delle offerte** e in relazione agli intercorsi rapporti contrattuali con **questa** Amministrazione, l'operatore economico concorrente **non** abbia adempiuto alle obbligazioni cui era tenuto in virtù del vincolo negoziale e tale inadempimento sia stato sanzionato attraverso l'irrogazione delle **penali** previste.

Il concorrente che otterrà il punteggio **complessivo più alto**, quale sommatoria dei singoli valori attribuiti in sede di valutazione della proposta qualitativa/tecnica/economica, risulterà aggiudicatario della procedura.

Le operazioni suddette saranno documentate attraverso la redazione di verbale apposito.

19. Redazione della proposta inerente alla qualità dei servizi e della documentazione comprovante la capacità tecnica.

Il concorrente, avuto riguardo alla qualità dei servizi, redigerà:

- una proposta di organizzazione e gestione dei servizi che, funzionale a garantire il soddisfacimento ottimale delle esigenze dell'utenza, si articolerà nell'elenco **dettagliato** degli apporti ulteriori di arredi e attrezzature.

Al fine di dimostrare la sua capacità tecnica, il concorrente presenterà:

- la copia delle eventuali certificazioni di qualità possedute (sempreché **inerenti** al settore dei servizi da affidare);
- la documentazione idonea ad attestare l'esperienza da esso maturata nel settore oggetto di gara e, in tale ambito, quella maturata avendo come controparte la Pubblica Amministrazione.

Tutto ciò sopraindicato, regolarmente timbrato e firmato – **a pena di nullità** – dal titolare della ditta/rappresentante legale di società, dovrà essere posto all'interno di una busta chiusa riportante la dicitura *“Gara per l'affidamento in concessione dei servizi bar e pizzeria/griglieria da svolgersi all'interno della base del Reggimento KFOR-MSU Carabinieri – PROPOSTA DI QUALITA’-*

DOCUMENTAZIONE TECNICA”.

20. Redazione dell’offerta economica.

L’offerta, segreta, dovrà essere redatta in conformità al modello fornito (*All. 6*) e regolarmente firmata – **a pena di nullità** – dal titolare della ditta/rappresentante legale di società.

In particolare, l’offerta:

- da esprimersi in cifre ed in lettere (in caso di discordanza tra i due importi, sarà ritenuto valido quello più favorevole per questa Amministrazione), dovrà indicare le **percentuali uniche di sconto** proposte sui prezzi riportati negli *All. 3 e 4*;
- non dovrà contenere cancellazioni, correzioni, abrasioni, riserve o condizioni di sorta;
- dovrà contenere l’accettazione incondizionata di tutte le disposizioni di cui all’invito presente, nonché di quelle a cui quest’ultimo fa riferimento;
- dovrà essere assoggettata alla imposta di bollo vigente (€ **16,00**), fatti salvi i casi di esenzione.

21. Ulteriore documentazione a corredo.

A corredo dell’offerta, ogni titolare di ditta/rappresentante legale di società dovrà presentare la documentazione seguente:

- il *Documento di gara unico europeo (DGUE)*, redatto in conformità al modello fornito (*All. 7*);
- il *Patto di integrità* (*All. 8*), debitamente compilato e sottoscritto;
- l’attestazione del sopralluogo di cui al *punto 2*. precedente;
- l’attestazione, ai sensi dell’art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016, del conseguimento nell’ultimo triennio di un fatturato minimo annuo pari a € **120.000,00** (maturato nel settore di attività della concessione);
- la copia di una visura rilasciata dalla *C.C.I.A.A.*
- le fotocopie di un documento di riconoscimento in corso di validità e del tesserino di attribuzione del codice fiscale.

22. Soccorso istruttorio.

La mancanza, l’incompletezza e ogni altra irregolarità della documentazione di cui ai *punti 19. e 21.* precedenti, saranno valutate alla luce delle disposizioni in materia di soccorso istruttorio contenute nell’*art. 83, 9° co.*, del *D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50*.

23. Presentazione dell’offerta.

L’offerta economica e l’ulteriore documentazione a corredo dovranno essere inserite in un plico secondo le modalità seguenti:

- l’offerta economica dovrà essere posta all’interno di una busta chiusa riportante la dicitura “*Gara per l’affidamento in concessione dei servizi bar e pizzeria/griglieria da svolgersi all’interno della base del Reggimento KFOR-MSU Carabinieri – OFFERTA ECONOMICA*”;
- l’ulteriore documentazione, di cui al *punto 21.* precedente, dovrà essere posta all’interno di una busta chiusa riportante la dicitura “*Gara per l’affidamento in concessione dei servizi bar e pizzeria/griglieria da svolgersi all’interno della base del Reggimento KFOR-MSU Carabinieri – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA*”.

Il plico - contenente le **n. 2** buste sopracitate nonché quella *PROPOSTA DI QUALITA’-DOCUMENTAZIONE TECNICA* di cui al *punto 19.* precedente - dovrà essere chiuso su tutti i lati soggetti ad apertura, recare gli estremi identificativi del mittente e la dicitura “*Gara per*

l'affidamento in concessione dei servizi bar e pizzeria/griglieria da svolgersi all'interno della base del Reggimento KFOR-MSU Carabinieri".

Il plico - da inviare al **Reggimento KFOR-MSU Carabinieri – Servizio Amministrativo**, sito nella **Zona Industriale 10.000 - Pristina (Kosovo)** - dovrà pervenire entro le **ore 17.00 del 17 dicembre 2019**.

La scelta della modalità di inoltro del plico sarà a rischio del concorrente e non saranno ammessi reclami nei confronti di questa Amministrazione per i casi di ritardo o di mancato recapito.

Farà fede, in ogni caso, la data di arrivo apposta sul plico da questa Amministrazione.

24. Aggiudicazione della concessione dei servizi.

L'aggiudicazione della concessione dei servizi, che avverrà anche con l'acquisizione di **una sola offerta valida**, sarà effettuata con il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**.

Una commissione verificherà preliminarmente l'**integrità** dei plichi, le **diciture** riportate in essi e la **data** e l'**ora** di recapito, disponendo eventualmente la non ammissibilità di quelli che presentano vizi.

Sarà quindi aperta, per ciascun concorrente, la busta *DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA*, verificandone la completezza e correttezza del contenuto.

Successivamente sarà aperta, per ciascun concorrente, la busta *PROPOSTA DI QUALITÀ-DOCUMENTAZIONE TECNICA*, procedendo all'attribuzione dei punteggi.

Infine sarà aperta, per ciascun concorrente, la busta *OFFERTA ECONOMICA*, procedendo all'attribuzione dei punteggi.

La sommatoria dei singoli punteggi, attribuiti a ciascun concorrente, rappresenterà il valore con cui quest'ultimo sarà inserito nella graduatoria che sancirà la proposta di **aggiudicazione provvisoria** in capo all'offerente a cui è riconosciuto il punteggio più alto.

La Commissione, fatto salvo quanto previsto in materia di soccorso istruttorio (*vds. punto 22. precedente*), in caso di dubbi/incertezze - nei limiti di legge e con la discrezionalità il cui esercizio non leda la *par condicio* tra i concorrenti – potrà chiedere chiarimenti e/o integrazioni ai concorrenti, in ordine a quanto presentato.

Gli sconti unici percentuali, presentati con l'offerta economica, saranno considerati **invariabili** e, quindi, non soggetti ad alcuna revisione per tutta la durata della concessione.

Nel caso in cui più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, si procederà alla richiesta di **ulteriori** sconti unici percentuali **nell'ambito dell'offerta economica**.

Gli operatori economici partecipanti riceveranno – in relazione all'esito della gara – una comunicazione apposita mediante **posta elettronica certificata**.

A seguito di tale comunicazione, l'aggiudicatario sarà tenuto, **pena la decadenza dell'offerta**:

- a presentare le polizze assicurative e la garanzia definitiva meglio specificate nel *punto 5. precedente*;
- a sottoscrivere un'apposita **scrittura privata** con cui sarà formalizzata la concessione.

25. Prezzi per gli utenti dei servizi.

I prezzi praticati agli utenti dei servizi saranno quelli scaturenti dall'applicazione – agli importi indicati negli *All. 3 e 4* - delle percentuali uniche di sconto offerte dal aggiudicatario in sede di gara.

Il risultato del calcolo predetto sarà arrotondato alla prima cifra decimale: per difetto se la seconda cifra decimale è < 5, per eccesso se la seconda cifra decimale è ≥ 5 (€ 1,83 = € 1,80, € 1,86 = € 1,90).

26. Oneri fiscali a carico del concessionario.

Le spese di bollo e di registrazione eventuale della scrittura privata, in caso d'uso, saranno a carico totale ed **esclusivo** del concessionario.

27. Autotutela.

Questa Amministrazione potrà avvalersi della facoltà di non procedere all'aggiudicazione – motivandone le ragioni – in quanto l'invito presente, volto ad esperire una **mera** indagine di mercato, **non è vincolante** per questa Amministrazione e non può – di conseguenza – determinare l'insorgere di aspettative legittime di natura economico/commerciale in capo agli operatori economici concorrenti.

28. Disposizioni finali.

Chiarimenti e precisazioni ulteriori, inerenti alla gara, potranno essere richieste a questo Servizio Amministrativo, scrivendo all'indirizzo di posta elettronica certificata in indirizzo.

Gli operatori economici concorrenti, con la presentazione delle offerte, acconsentiranno al trattamento dei propri dati – anche personali - per le esigenze concorsuali/commerciali (*ex* D.Lgs. n. 196/2003).

Il *Responsabile Unico del Procedimento* è il **Capo Servizio Amministrativo pro tempore** di questa Amministrazione.

IL CAPO SERVIZIO AMMINISTRATIVO
(*Mag. amm. Dario Giovanni Burrari*)

ORIGINALE FIRMATO AGLI ATTI DI UFFICIO