



Scuola Marescialli e Brigadieri dei Carabinieri **SERVIZIO AMMINISTRATIVO**



CAPITOLATO TECNICO

per l' affidamento in concessione, a titolo NON ONEROSO per l'A.D., spese di funzionamento a carico dell'Amministrazione, con gestione completa del servizio di n. 2 punti bar, quali "Organismi di Supporto Logistico" di cui:

- ***1 punto bar (spaccio allievi) con annessa edicola, da dislocare, con oneri di allestimento a carico della ditta aggiudicataria, negli spazi messi a disposizione dal Comando Scuola su progetto da visionare obbligatoriamente presso questo Istituto di Formazione;***
- ***1 punto bar (per Quadro Permanente), negli stessi locali già esistenti ed allestiti.***

indice

Condizioni Generali	Pag. 3
Oggetto e durata della Concessione	Pag. 3
Bacino di Utenza	Pag. 6
Controprestazione, canone di concessione e oneri	Pag. 7
Oneri a carico dell'Amministrazione	Pag. 8
Valore della Concessione	Pag. 8
Requisiti di partecipazione	Pag. 9
Criterio di Aggiudicazione	Pag. 12
Soccorso Istruttorio	Pag. 13
Sopralluogo Obbligatorio e Accettazione piano di fattibilità	Pag. 13
Responsabilità e Garanzie	Pag. 14
Locali e materiali messi a disposizione della ditta aggiudicataria	Pag. 17
Svolgimento del Servizio	Pag. 18
Penali	Pag. 23
Pulizie e Norme Igieniche	Pag. 24
Assicurazioni ed Obblighi derivanti dal Rapporto di Lavoro	Pag. 25
Norme igieniche concernenti i prodotti alimentari somministrati alla clientela	Pag. 26
Orari di Funzionamento e Personale Addetto	Pag. 28
Revisione dei Prezzi e Subappalto	Pag. 30
Norme Transitorie e Finali	Pag. 30
Prescrizioni concernenti l'allestimento dei locali da adibire a "spaccio allievi"	Pag. 30
Listino Prezzi	Pag. 33

CONDIZIONI GENERALI

Il presente Disciplinare di gara, che costituisce parte integrante e sostanziale del Bando di gara, contiene le norme integrative al Bando relative ai requisiti di partecipazione, alle modalità di partecipazione alla procedura di gara, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa e alla procedura di aggiudicazione, nonché alle modalità di allestimento del punto bar denominato "spaccio allievi" ed altre ulteriori informazioni relative al suddetto servizio di gestione dei 2 punti bar (d'ora in avanti denominata anche "Concessione").

OGGETTO E DURATA DELLA CONCESSIONE

Il presente atto ha per oggetto *l'affidamento in concessione con gestione completa*, del servizio a titolo NON ONEROSO per l'A.D., **spese di funzionamento a carico dell'Amministrazione**, del servizio di n. 2 punti bar presso la Scuola Marescialli e Brigadieri dei Carabinieri di Firenze quali "*Organismi di Supporto Logistico*", di cui:

- 1 punto bar (spaccio allievi) con annessa edicola, da dislocare, con oneri di allestimento, ovvero disinstallazione degli attuali allestimenti e relativo trasloco nel nuovo locale, a carico della ditta aggiudicataria, negli spazi messi a disposizione dal Comando Scuola, su progetto da visionare obbligatoriamente presso questo Istituto di Formazione;
- 1 punto bar (Quadro Permanente) negli stessi locali già esistenti ed allestiti.

L'affidamento prevede la concessione in uso dei locali (riportati nell'elaborato grafico da visionare obbligatoriamente presso la Scuola Marescialli e Brigadieri dei

Carabinieri di Firenze) messi a disposizione dal Comando Scuola, che occupano, complessivamente, una superficie interna di circa mq. 504 (spaccio allievi circa mq. 440 e bar quadro permanente circa mq. 64). L'affidamento comprende la fornitura delle attrezzature e degli arredi già esistenti, ma la ditta aggiudicataria potrà, a proprie spese implementare attrezzature ed arredi per una maggiore efficacia del servizio.

La convenzione, da sottoscrivere a cura delle parti successivamente all'eventuale aggiudicazione, avrà validità dal **1° settembre 2019 al 31 agosto 2020**. La Ditta aggiudicataria, qualora non sia insorto contenzioso con l'Amministrazione, ovvero non sia stata oggetto di particolari rilievi dell'A.D. nell'esecuzione del servizio, potrà avanzare - entro 60 giorni dalla scadenza della convenzione - apposita istanza di rinnovo contrattuale per l'esecuzione del servizio in argomento alle stesse condizioni tecnico-economiche, per un massimo di **ulteriori 3 (tre) anni**. L'Amministrazione si riserva, comunque, la facoltà di accettare la citata richiesta di rinnovo annuale.

L'Amministrazione potrà dichiarare risolto l'impegno negoziale nei seguenti casi:

1. per frequenti mancanze della ditta nell'esecuzione delle prestazioni dovute, rilevate dagli appositi Organi di Controllo (art. 1662 del Codice Civile). In tal caso l'Amministrazione potrà risolvere in ogni tempo il negozio, previo avviso scritto dato almeno 30 (trenta) giorni solari con R.A.R.;
2. per inadempienza, dolo o colpa grave (art.1453 del Codice Civile). In tali ipotesi la ditta potrà essere esclusa dalle gare future, a norma dell'art. 68 del R.C.G.S.;
3. per impossibilità sopravvenuta totale o parziale (artt. 1463 e 1464 del Codice Civile) nei casi di trasferimento o di soppressione dell'Organismo. Tale comunicazione alla Ditta dovrà essere data almeno trenta giorni solari prima della data dalla quale avrà effetto, salvo il verificarsi di eventi impreveduti o

determinati da forza maggiore e formalizzato secondo le modalità previste al precedente paragrafo;

4. per morte di qualcuno dei soci, ove la Ditta sia costituita in Società di fatto o in nome collettivo; o di uno dei soci accomandatari, ove trattasi di Società in accomandita e l'Amministrazione non ritenga di continuare il rapporto negoziale con gli altri soci (art. 1674 del Codice Civile);
5. per cessione dell'azienda, cessazione dell'attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico della Ditta;
6. per ogni altro caso previsto, per la specifica materia, dal Codice Civile;
7. per insindacabili esigenze dell'Amministrazione, con preavviso di 60 gg. senza che la Ditta abbia nulla a pretendere per la risoluzione contrattuale.

Al termine della convenzione quadriennale, questa Amministrazione è tenuta a riproporre ulteriore esperimento di gara.

L'eventuale nuova ditta aggiudicataria dovrà, all'atto del subentro, **restituire necessariamente tutti i costi attinenti alle opere infrastrutturali, di allestimento ed agli impianti tecnologici** precedentemente realizzati nonché alle attrezzature di bar ed agli arredi espressamente indicati nell'inventario. La quantificazione dei costi dovrà essere strettamente correlata ai documenti fiscali probatori all'uopo forniti dalla ditta cedente nonché alle tabelle della vigente normativa in materia, ai fini delle percentuali di ammortamento.

La ditta potrà chiedere la risoluzione del presente impegno negoziale preavvisando con raccomandata A/R/P.E.C. almeno 60 giorni solari prima della scadenza.

La risoluzione dell'impegno negoziale dovrà essere disposta dalla stessa Autorità che ha approvato il negozio e con essa insorgerà per l'Amministrazione il diritto di affidare a terzi i servizi in concessione.

Nei casi di esecuzione in danno, l'affidamento a terzi sarà notificato alla Ditta inadempiente a mezzo R.A.R. ed alla stessa saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Amministrazione per effetto della risoluzione imputabile alla originaria aggiudicataria. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale - nel caso di minore spesa, nulla compete - e, ove questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti della Ditta, senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione sui beni della Ditta.

BACINO DI UTENZA

La gestione dei 2 punti bar (1 "quadro permanente" e 1 "spaccio allievi") è rivolta al personale del quadro permanente (circa 300 tra militari, personale civile e familiari) e circa 1800 allievi marescialli frequentatori.

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero degli allievi, né del personale militare e civile del quadro permanente. Pertanto, il concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

CONTROPRESTAZIONE, CANONE DI CONCESSIONE E ONERI

La controprestazione a favore del concessionario consiste, unicamente, nelle entrate derivanti dalla gestione funzionale e nello sfruttamento economico del servizio. Il Concessionario dovrà corrispondere un canone annuo per l'utilizzo dei locali da corrispondere, propedeuticamente alla sottoscrizione dell'obbligazione commerciale, a seguito della determinazione dell'Agenzia del Demanio competente per territorio, da versare a mezzo di modello F24; copia del relativo pagamento dovrà essere presentata al Servizio Amministrativo; a titolo orientativo, il pregresso canone di concessione, per una superficie totale di circa mq. 400, ammontava a circa Euro 13.000,00 (Euro tredicimila/00).

Le spese di funzionamento, ovvero consumi di energia elettrica, acqua, riscaldamento, tenuto conto che i 2 punti bar figurano quali "organismi di supporto logistico", sono a carico dell'Amministrazione. Ai sensi della normativa vigente, è prevista la revisione prezzi del canone di concessione annuale a decorrere dalla seconda annualità.

Sono a carico del contraente, inoltre:

- la manutenzione ordinaria ed il mantenimento in perfetta efficienza degli arredi, impianti e materiali messi a disposizione della ditta stessa. Sono da considerare manutenzione ordinaria tutti gli interventi ed i materiali di consumo occorrenti al funzionamento delle strutture, alla conduzione ed all'igiene del locale e delle relative pertinenze;
- la tassa di smaltimento rifiuti solidi urbani, da determinare direttamente con il comune di Firenze previo invio della prevista modulistica, informando il

Servizio Amministrativo della Scuola. Il pagamento della predetta tassa dovrà essere corrisposto direttamente al comune di Firenze.

- la pulizia di tutte le aree date in concessione.

In caso di accertata incuria della ditta nell'adempire a quanto sopra, l'A.D. si riserva la facoltà di procedere direttamente alla manutenzione ordinaria addebitandone le spese alla ditta stessa.

Il verificarsi ripetuto e accertato di tale incuria può costituire causa di rescissione immediata della presente convenzione.

Al di fuori dell'ordinaria manutenzione, la Ditta non potrà eseguire nessun altro tipo d'intervento senza preventivo benestare da parte dell'Amministrazione.

ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE

Per garantire il perfetto andamento dell'organismo "di supporto logistico, oltre alle spese di funzionamento, l'Amministrazione assume a proprio carico gli oneri concernenti:

- il minuto mantenimento e la manutenzione straordinaria dei locali assegnati;
- la costituzione, il mantenimento in efficienza di adeguate dotazioni di mobili, arredi, attrezzature ed altre pertinenze d'uso.

VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore annuale presunto e meramente indicativo della concessione del servizio, calcolato sulla base del presunto canone di concessione e del flusso dei corrispettivi pagati dagli utenti per i servizi in concessione, è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del Codice, in circa € 300.000,00 (Euro trecentomila/00).

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE (già riportati nell'Avviso di gara)

La partecipazione alla presente procedura di gara è ammessa agli operatori economici in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di partecipazione di carattere generale, professionale, economico-finanziario e tecnico-organizzativo da dichiarare attraverso un'autocertificazione.

Requisiti di ordine generale (art. 80 del Codice).

Costituiscono motivi di esclusione dalla partecipazione alla presente procedura di gara il configurarsi di una delle fattispecie e/o situazioni previste dall'art. 80 del Codice, fatte salve le previsioni di cui ai commi 7 e seguenti del medesimo articolo. Analogamente, non possono essere affidatari di subappalti e non possono stipulare i relativi contratti quei soggetti per i quali ricorrono i medesimi motivi di esclusione previsti dal menzionato articolo.

In caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti in subappalto, l'Amministrazione ne darà segnalazione all'ANAC per i provvedimenti del caso.

Il Concorrente dovrà dichiarare di non trovarsi in nessuna delle condizioni ostative previste dall'art. 80 del Codice, né in altra ipotesi di incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione secondo la normativa vigente.

E' fatto obbligo al Concorrente di comunicare all'Amministrazione anche le eventuali condizioni ostative o ipotesi di incapacità a contrarre, ivi incluse le eventuali condanne penali per le quali ha beneficiato della "non menzione".

Requisiti di idoneità professionale (art. 83, comma 1, lettera a) e comma 3 del Codice).

Il concorrente dovrà dichiarare che è iscritto nel registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.), o all'apposito registro, se cooperativa, per l'attività primaria oggetto della presente concessione (azienda che opera nel settore della somministrazione di bevande e alimenti).

Requisiti di capacità economica e finanziaria (Art. 83, comma 1 lettera b) e comma 4; art. 86 comma 4 del Codice).

Capacità economico finanziaria per l'esecuzione del contratto oggetto di affidamento rilasciata da istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D.Lgs. 1/9/1993, n. 385;

fatturato globale complessivo ed il fatturato del settore di attività oggetto della Concessione, riferito agli ultimi tre esercizi antecedenti alla data di pubblicazione del presente Disciplinare.

Requisiti di capacità tecniche e professionali (art. 83, comma 1, lettera c) e comma 6; art. 86, comma 5 e art. 87 del Codice).

Autocertificazione o certificazione rilasciata da organismi accreditati ai sensi della normativa comunitaria della serie UNI CEI EN 45000:UNI EN ISO 9001 coerente con l'oggetto dell'affidamento, o prove relative all'impiego di misure equivalenti e autocertificazione o certificazione del sistema di gestione per l'autocontrollo basato sul metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Inoltre il concorrente dovrà dichiarare di non trovarsi, al momento della presentazione della domanda di partecipazione alla gara, in una posizione debitoria derivante da contratti con l'Amministrazione Militare.

Il mancato possesso, anche di uno solo dei suddetti requisiti richiesti, determinerà l'esclusione dalla gara.

MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI.

Ai sensi dell'art. 216 comma 13 del Codice, fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui all'art. 81 comma 2 del Codice, la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario può avvenire attraverso la Banca Dati Nazionale dei contratti pubblici (BDNCP) con l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità previste nella deliberazione dell'Autorità stessa, n. 111 adunanza del 20/12/2012, aggiornata con delibera n. 157/2016.

Vale rammentare in merito a quanto sopra che il sistema informatico Authority Virtual Company Passport ("AVCPass"), quale strumento informatico di consultazione finalizzato alla verifica dei requisiti generali e speciali richiesti alle imprese per legge ai fini dell'affidamento dei contratti pubblici, è stato istituito ai sensi dell'art. 6-bis, comma 1, del d.lgs. 12 aprile 2006, n. 163 (recante il previgente Codice dei contratti pubblici oggi abrogato e sostituito dal suddetto d.lgs. n. 50/2016)- con la previsione della Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici ("BDNCP") presso l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici – ed è attuato e regolato dalla Delibera AVCP 20 dicembre 2012, n. 111, poi aggiornata e sostituita dalla successiva Delibera ANAC 17 febbraio 2016, n. 157.

Con l'avvento del nuovo Codice dei contratti pubblici di cui al citato d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, è stato disposto il superamento di tale sistema, mediante la previsione della Banca Nazionale degli Operatori Economici di cui all'art. 81, commi 1 e 2, del medesimo Codice, da istituirsi e regolarsi con apposito Decreto del Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti.

Fino all'entrata in vigore di tale decreto – allo stato attuale non ancora emanato – ai sensi dell'art. 216, comma 13, del suddetto Codice le stazioni appaltanti e gli operatori economici debbono in ogni caso continuare ad utilizzare la suddetta banca dati AVCPass istituita presso l'ANAC.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Si rappresenta che:

- il criterio di aggiudicazione sarà quello del minor prezzo, determinato mediante **sconto percentuale unico di ribasso sugli importi posti a base di gara (vds Pag. 33-34 - listino)**;
- la stazione appaltante si riserva la facoltà di:
 - non dar luogo all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
 - procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui sia pervenuta un'unica offerta valida, previo giudizio di congruità della medesima;
 - procedere all'esecuzione d'urgenza del servizio, ai sensi dell'art. 32, co.8, qualora ne ricorrano i presupposti.

La valutazione della congruità delle offerte verrà effettuata come indicato al co. 1

dell'art.97 del D. Lgs. n. 50/2016;

In caso di parità in graduatoria, si darà preferenza alla ditta che abbia realizzato un maggior fatturato nel triennio 2016-2018.

SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio.

In particolare, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara.

Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO E ACCETTAZIONE PIANO DI FATTIBILITA'

Come già indicato nell'Avviso, ai fini della partecipazione alla gara è obbligatoria l'effettuazione del sopralluogo presso i due punti bar, quello del "quadro permanente" già allestito e quello dove dovrà essere allestito il locale da adibire a "spaccio allievi", da parte del legale rappresentate dell'impresa concorrente o di un suo delegato (munito di apposita delega a firma del rappresentante legale, accompagnata da fotocopia del documento di identità valido del delegante e del delegato), per prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio e dei locali che saranno oggetto della Concessione e,

accettazione, in particolare, del progetto e piano economico di fattibilità per l'allestimento dei locali da adibire a "spaccio allievi".

Il sopralluogo dovrà essere effettuato in forma assistita (entro la scadenza del presente Bando) prenotando l'appuntamento con i funzionari incaricati indicati nell'Avviso. Non è consentita l'indicazione di una stessa persona da parte di più concorrenti e, qualora ciò avvenga, la seconda indicazione non sarà presa in considerazione. Al termine del sopralluogo, al concorrente verrà rilasciato un attestato di presenza, presa visione dello stato dei luoghi, timbrato e firmato dal funzionario incaricato dell'Amministrazione e controfirmato per accettazione integrale del progetto e piano economico da parte della ditta concorrente, da inserire, unitamente agli altri documenti amministrativi nella Busta indicata sull'Avviso – CONTIENE DOCUMENTAZIONE.

I concorrenti, con l'effettuazione del sopralluogo confermeranno implicitamente di aver valutato e accettato le condizioni fissate sia nell'Avviso di gara sia nel Capitolato tecnico e preso visione e conoscenza di tutti i particolari che possono influire sulla funzionalità e sui costi del servizio.

<p>La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara.</p>

RESPONSABILITÀ E GARANZIE

GARANZIA PROVVISORIA pari al 2% (art. 93 comma 1 del Codice) del valore annuale della concessione, ovvero pari ad Euro 6.000,00 (Euro seimila/00). Essa può essere presentata sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

In caso di presentazione di garanzia provvisoria sotto forma di fideiussione, questa dovrà, a pena di esclusione:

a) prevedere la validità per almeno 270 giorni decorrenti dalla data di scadenza per la presentazione dell'offerta economica, così come previsto dall'art. 93, comma 5 del Codice.

b) intendersi automaticamente svincolata dopo l'avvenuta comunicazione al concorrente da parte dell'Amministrazione dell'esito negativo della gara. In nessun caso l'Amministrazione provvederà alla restituzione del deposito cauzionale provvisorio in originale, prestato mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, intendendosi lo stesso acquisito agli atti di gara. Inoltre, ai sensi dell'art. 93 comma 6 del Codice, il deposito cauzionale prestato dal concorrente aggiudicatario dell'appalto, deve intendersi svincolato automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto, senza che sia intervenuta alcuna comunicazione da parte dell'Amministrazione;

c) in caso di aggiudicazione, deve intendersi valida fino alla costituzione del deposito cauzionale definitivo;

d) deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

e) contenere l'impegno del garante a rinnovare la garanzia su richiesta dell'Amministrazione nel caso in cui, al momento della sua scadenza, non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

GARANZIA DEFINITIVA. La stipula del contratto è subordinata alla presentazione del deposito cauzionale definitivo nella misura del 10% (dieci per cento) del valore complessivo della concessione annuale (€uro 30.000,00), a norma dell'art. 103, comma 1, del Codice. La garanzia definitiva può essere presentata sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente. Il deposito in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta, comunque salva la risarcibilità del maggior danno. La cauzione è a copertura anche delle penali.

Il Concessionario, inoltre, ai fini della stipula del Contratto, pena la decadenza dall'aggiudicazione, è obbligato a presentare, altresì, idonea polizza per responsabilità civile (R.C.), ai sensi dell'art. 103, comma 7, del Codice, e a mantenerla in vigore per tutta la durata del contratto (minimale €uro 500.000,00).

La Ditta si assume la responsabilità completa del personale dipendente rispondendo in proprio, ad ogni titolo, per ogni mancanza e/o danno a persone e/o cose da questi cagionati.

In caso di contravvenzioni che dovessero essere poste a carico dell'Amministrazione per inadempienze o comunque responsabilità della Ditta e/o dei propri collaboratori, la Ditta stessa dovrà provvedere all'immediato e totale rimborso a favore dell'Amministrazione. In caso contrario, l'Amministrazione si rifarà sul deposito cauzionale costituito dalla Ditta, salva ogni altra azione ritenuta utile.

Tutte le garanzie saranno vincolate alla naturale scadenza della convenzione, sempreché la Ditta abbia adempiuto tutti gli obblighi contrattuali e l'Amministrazione nulla abbia a pretendere nei confronti della stessa.

LOCALI E MATERIALI A DISPOSIZIONE DELLA DITTA

L'Amministrazione condiziona l'uso dei locali, impianti e mezzi conferiti, riservandosi la facoltà di sospenderlo al sopravvenire di esigenze funzionali e organizzative che non consentano l'ordinario svolgimento delle attività affidate.

La Ditta si impegna ad utilizzare i locali messi a disposizione dell'Amministrazione senza modificarne in alcun modo la destinazione. L'Amministrazione concede, altresì, l'uso degli arredi, impianti, macchinari, attrezzature, il tutto risultante da apposito inventario sottoscritto dalle parti separatamente dalla presente scrittura, al momento dell'inizio delle attività.

Alla scadenza della convenzione la Ditta dovrà riconsegnare all'Amministrazione tutto quanto ha ricevuto per l'effettuazione del servizio e risultante dal citato inventario, nello stato (valutata la normale usura) e quantità che risultavano all'atto della consegna.

L'Amministrazione s'impegna a reintegrare, a proprie spese, gli arredi, gli impianti, i macchinari, le attrezzature e i materiali resisi inefficienti o deteriorati in corso di gestione per normale vetustà o usura, fatta salva la responsabilità della Ditta per le perdite e/o deterioramenti dovuti ad incuria, a cattivo uso o a cattiva manutenzione delle cose.

L'Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di trasferire il servizio in altri locali, secondo le proprie esigenze, senza che la Ditta possa avanzare diritti e/o pretese alcune.

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare i locali messi a disposizione come da progetto, ferma restando la possibilità di utilizzare ulteriori spazi coperti e/o esterni adiacenti,

previ lavori di adeguamento infrastrutturale degli stessi – a carico della ditta - nel rispetto delle valutazioni di natura ambientale, di decoro istituzionale e conformi alle normative urbanistiche e di sicurezza, comunque in concordanza con il Comando Scuola.

In tal caso, l'Amministrazione è tenuta ad acquisire preventivamente da parte dell'Agenzia del Demanio di Firenze la quantificazione di un ulteriore canone demaniale, rapportato alla superficie, ai potenziali utenti ed al periodo temporale di effettivo utilizzo.

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Per l'espletamento del citato servizio la ditta si impegna a rispettare le modalità e i termini di seguito indicati:

- a. applicare le tariffe dei punti bar in **Annesso 1 (al netto dello sconto applicato – vds pag.33-34)** che costituiscono parte integrante del presente atto;
- b. mettere in vendita, nel punto edicola annesso allo “spaccio allievi”, i più diffusi quotidiani e periodici nazionali ai prezzi di mercato;
- c. esonerare l'A.D. da qualsiasi responsabilità derivante dai rapporti con il personale che fruisce del servizio;
- d. garantire il servizio anche in caso di scioperi (mezzi pubblici, ecc);
- e. rispettare le norme igienico-sanitarie circa la tutela della salute di tutti gli utenti;
- f. osservare la massima pulizia degli strumenti, degli ambienti di lavoro e dei locali;
- g. solo in occasione delle visite di autorità, personalità di spicco e di rappresentanza del Comandante della Scuola, a garantire, a richiesta, un servizio “a domicilio”,

presso i locali di rappresentanza, tramite proprio personale, delle consumazioni ordinate;

- h. a vendere generi diversi da quelli previsti nell'Annesso 1 (vds pag. 33-34), esclusivamente solo dopo aver concordato ed ottenuto l'autorizzazione dell'Amministrazione circa le tipologie dei prodotti ed i relativi prezzi di vendita;
- i. a non esporre in vendita oggettistica militare senza che sia intervenuta al riguardo la prescritta autorizzazione rilasciata da questa Amministrazione;
- j. assicurare la presenza quotidiana di tutti i prodotti elencati nel listino (vds. Pag.33-34) nelle quantità richieste dall'utenza.

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

E' fatto divieto alla Ditta di poter effettuare la cessione della presente convenzione, in ogni modo realizzata, vale a dire anche per mezzo di qualsiasi negozio che indirettamente (leggasi: trasformazione di società, fusione di società in senso stretto, fusione di società per incorporazione, ecc.) realizzi l'obiettivo di far eseguire ad altro soggetto l'esecuzione del servizio, salvo esplicita approvazione nel senso da parte dell'Amministrazione.

In caso di violazione del divieto di cessione, l'Amministrazione procederà alla risoluzione della presente convenzione con l'obbligo del risarcimento dei danni da parte della Ditta inadempiente.

La convenzione decade, in tutto o in parte, nei casi di soppressione del Comando presso cui l'organismo è costituito, di variazione della destinazione degli apporti o di sopravvenute esigenze di natura militare o funzionale.

La convenzione è revocata per gravi irregolarità o ripetuti inadempimenti della Ditta, accertati insindacabilmente dall'Amministrazione nell'esercizio dei poteri di direzione, vigilanza e controllo sulle attività affidate. Gli inadempimenti riscontrati saranno contestati alla Ditta per iscritto a mezzo di raccomandata A/R/P.E.C., fax o corriere, la quale dovrà provvedere alla eliminazione delle inadempienze nel termine massimo di giorni 7 (sette) lavorativi.

Il Comando Scuola individuerà una propria Commissione di Vigilanza che avrà il compito di effettuare ispezioni e controlli periodici, al fine di accertare il regolare svolgimento del servizio in relazione alle prescrizioni stabilite nelle presenti norme e nell'atto di concessione.

Qualora - a seguito delle suddette verifiche - dovessero emergere irregolarità, sulla base delle verbalizzazioni negative ricevute, si riserva la facoltà di applicare una penale per ogni violazione delle norme che disciplina il servizio in oggetto, con particolare riferimento a:

- qualità degli alimenti e confezionamento alimenti;
- stato di conservazione delle merci (scadenze);
- rispetto dei prezzi contenuti nell' apposito listino, approvato in sede di stipula dell'atto negoziale ovvero mediante atti integrativi/modificativi dello stesso;
- presenza di tutti i prodotti previsti nel capitolato;

- inserimento di ulteriori prodotti, non contenuti nel suddetto listino, esclusivamente previa autorizzazione scritta della Stazione Appaltante ed al prezzo preventivamente concordato;
- rispetto degli orari di inizio e fine dei servizi;
- mancata o errata manutenzione ordinaria delle attrezzature ovvero per danneggiamento, perdite e/o deterioramenti dei beni mobili ed immobili di proprietà dell'Amministrazione dovuti ad incuria, distrazione, cattivo uso o cattiva manutenzione degli stessi ovvero ad altra fattispecie dolosa o gravemente colposa, fatta salva ogni eventuale più ampia conseguenza di legge; in tale evenienza, anche qualora l'Amministrazione ritenga di non doversi procedere all'applicazione di alcuna penalità, resta comunque impregiudicato l'obbligo della ditta affidataria dei servizi di provvedere all'immediato risarcimento dei danni arrecati all'Erario nei modi e nelle forme previste dal Codice Civile;
- rispetto delle norme di sicurezza;
- igiene dei locali, delle attrezzature e del personale addetto;
- effettuazione delle operazioni di disinfezione e pulizia dei locali;
- ritardo nel rinnovo e/o nella reintegrazione delle polizze assicurative, a seguito di specifica richiesta da parte della Stazione appaltante;

Nel servizio affidato in concessione alla Ditta sono comprese tutte le prestazioni relative alla gestione dei punti bar. La Ditta è tenuta a provvedere, a proprie cure e spese, all'approvvigionamento di tutte le merci e generi alimentari occorrenti per il funzionamento dei punti bar/edicola.

Le fatture per l'acquisto di quanto sopra, e per ogni altra spesa eseguita dalla Ditta, dovranno essere intestate e indirizzate alla Ditta stessa. L'Amministrazione è, pertanto, esonerata da qualsiasi responsabilità derivante dai rapporti tra la Ditta e i propri fornitori per la gestione del servizio in argomento.

La Ditta si obbliga, altresì, a non creare situazioni debitorie di lunga scadenza verso i fornitori. Al riguardo la medesima s'impegna a sottoscrivere dichiarazioni, corredate da eventuali atti, comprovanti:

- mensilmente, la situazione debitoria verso i fornitori che dimostri pendenze di date non anteriori a 90 (novanta) giorni solari rispetto a quella della dichiarazione, fatte salvo diverse condizioni di pagamento concordate dalla Ditta con i suoi fornitori;
- trimestralmente, l'andamento positivo della gestione dal punto di vista economico.

Le citate dichiarazioni dovranno essere inviate, entro 10 (dieci) giorni solari dalla fine del mese e/o trimestre cui si riferiscono, al Servizio Amministrativo del Comando della Scuola Marescialli e Brigadieri dei Carabinieri di Firenze, pena la possibilità di risoluzione della convenzione.

La Ditta è tenuta, altresì, a regolarizzare in proprio tutti gli adempimenti fiscali connessi con l'esercizio delle attività oggetto di convenzione, nonché quelli assicurativi, previdenziali ed assistenziali previsti dalle norme vigenti in favore del personale eventualmente assunto, tenendo salva l'Amministrazione da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi.

PENALI

Le penali, che graveranno sulla cauzione (o polizza fideiussoria a garanzia “definitiva”) prestata al momento della stipula dell’atto negoziale verranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell’inadempienza alla ditta aggiudicataria, con termine di n. 10 giorni - dalla data di ricevimento della stessa - per eventuali controdeduzioni scritte da parte della stessa ditta.

In caso di inadempienza totale o parziale da parte della ditta appaltatrice del servizio, verranno applicate le penalità previste nelle norme di Contabilità Generali dello Stato nonché nelle “Condizioni Generali d’Oneri” approvate con Decreto Ministeriale n. 200 del 2000, che la ditta dichiara di ben conoscere.

La ditta dovrà comunque comunicare, a mezzo R.A.R./P.E.C., ogni fatto o avvenimento da cui possa derivare ritardo, difficoltà o impossibilità ad adempiere agli obblighi contrattuali, entro il termine di tre giorni lavorativi precedenti al loro verificarsi. Tale comunicazione non costituisce automatico diritto all’accoglimento della domanda di condono sulla penalità.

Le parti concordano per la determinazione in via preventiva delle penalità da applicare a seguito di particolari inadempienze che di seguito si riportano:

1. mancata apertura dei locali senza giustificato motivo € 300,00;
2. ritardata apertura o anticipata chiusura dei locali non autorizzata:
 - fino a 5 minuti: € 10,00;
 - da 5 a 10 minuti: € 30,00;
 - da 10 a 30 minuti: € 60,00;

- oltre i 30 minuti: € 100,00 incrementato di € 30,00 per ogni ulteriore periodo di 30 minuti fino ad un massimo di € 300,00;

3. mancato rispetto dei requisiti igienici relativi alle uniformi del personale impiegato: € 45,00;
4. mancanza, imputabile a cattiva gestione, dei prodotti del listino iniziale: € 45,00;
5. scarsa pulizia dei locali e delle attrezzature: € 60,00.

Il verificarsi di eventuali violazioni non previste nei precedenti punti comporterà, ogni volta e per ognuna di esse, l'addebito di € 200,00.

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

PULIZIE E NORME IGIENICHE

La Ditta garantisce all'Amministrazione la massima correttezza e precisione nell'espletamento delle prestazioni ad essa richieste, la massima cura nell'uso dei locali e dei materiali concessi in uso.

La Ditta s'impegna a mantenere nel massimo ordine e in perfetta pulizia gli arredi, gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie, le posate, le vetrine, i materiali e i locali messi a disposizione dall'Amministrazione.

Il materiale e gli oneri occorrenti per dette pulizie sono a totale carico della Ditta.

La Ditta si impegna ad eseguire tutte le prestazioni per garantire la corretta esecuzione del servizio in appalto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

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 manipolazione.

Tutto il personale addetto ai servizi in appalto dovrà essere perfettamente in regola con le vigenti norme igienico – sanitarie. La relativa documentazione potrà essere richiesta, in visione, dal personale designato di questa Amministrazione.

ASSICURAZIONI ED OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO

La Ditta è ritenuta responsabile di qualunque fatto doloso o colposo, anche dei propri dipendenti, che cagioni danni all'Amministrazione, al personale dell'Amministrazione a terzi, o a cose di terzi, e s'impegna conseguentemente al risarcimento dei relativi danni prodotti.

La Ditta:

- sarà responsabile per valori e oggetti ad essa affidati;
- dichiara di ottemperare agli obblighi verso i dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e sanità, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi;
- si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alle categorie di pertinenza e nelle località in cui si svolgono le prestazioni;
- si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione;

- si obbliga a comunicare il numero di matricola ed il tipo di contratto sottoscritto con il dipendente (part-time o full time);

I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche nel caso in cui quest'ultima non sia aderente alle associazioni nazionali di categoria o receda da esse.

L'Amministrazione non risponderà in alcun modo di eventuali inadempienze assicurative, previdenziali e fiscali.

NORME IGIENICHE CONCERNENTI I PRODOTTI ALIMENTARI SOMMINISTRATI ALLA CLIENTELA

La Ditta garantisce che, per la somministrazione di prodotti alimentari alla clientela, osserva le disposizioni di legge in materia ed in particolar modo il D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari".

In particolare, la Ditta s'impegna a rispettare quanto segue:

- ogni persona che lavora in locali per il trattamento di prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indosserà indumenti adeguati, puliti e, se del caso, protettivi;
- il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, destinato anche temporaneamente o occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto, con le sostanze alimentari deve essere in possesso dell'attestato di frequenza del corso di Formazione per Alimentaristi, altrimenti detto "*corso ex libretto sanitario*". Il titolare dell'esercizio ha l'obbligo di segnalare immediatamente all'Autorità Sanitaria i casi sospetti di malattie infettive e contagiose del personale dipendente. Ha l'obbligo di richiedere al personale

assentatosi per causa di malattia per oltre 5 (cinque) giorni lavorativi, il certificato medico dal quale risulti che il lavoratore non presenta pericolo di contagio dipendente dalla malattia medesima. Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e confezionamento di sostanze alimentari deve indossare adeguata giacca di colore chiaro nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura. Giacca, camice e copricapo devono essere mantenuti puliti; inoltre il personale deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve seguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Il personale di cui sopra deve essere sottoposto, oltre che alla vaccinazione antitifico - paratifico, ad ogni trattamento di profilassi che sia ritenuto necessario per salvaguardare la salute pubblica;

- la preparazione e la manipolazione di prodotti freschi dovrà avvenire esclusivamente presso gli ambienti idonei a tali scopo;
- è obbligatorio che le lavorazioni avvengano in banchi diversi da quelli di vendita con separazione ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti;
- il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione in relazione al genere di sostanze trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali, utilizzando apposite confezioni o imballaggi. E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in modo che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate. Disposizioni particolari relative a tutti gli oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti (realizzati con materie plastiche, gomma, vetro, metalli e leghe, materiali

celluloidi, ecc.) sono contenute nella Legge 30 aprile 1962, n. 283, nel decreto ministeriale 21 marzo 1973 e successive modificazioni ed integrazioni;

- dovranno essere usati solo e soltanto impianti, attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico – sanitario e conformi alle norme vigenti e costruiti in modo da consentire una facile, rapida e completa pulizia. Dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti gli impianti, le attrezzature e gli utensili devono essere abbondantemente lavati con acqua per assicurare l'eliminazione di ogni residuo.

ORARI DI FUNZIONAMENTO E PERSONALE ADDETTO

L'apertura e la chiusura dei locali per il servizio dei punti bar/edicola sarà osservato il seguente orario: **dal lunedì al venerdì** (esclusi festivi) dalle ore **07:00** alle ore **23:00**; il sabato dalle ore **07:00** alle ore **15:00** (*Bar "Spaccio Allievi Marescialli"*) e dal lunedì al venerdì dalle **07:00** alle **16:00** (*Bar "Quadro Permanente"*).

L'orario potrà essere variato su richiesta:

- del Comando della Scuola Marescialli e Brigadieri dei Carabinieri, in base a esigenze particolari (cerimonie, eventi, ecc...);
- dell'assuntore, per esigenze/situazioni che saranno comunque valutate e autorizzate dal Comando Scuola.

Per la conduzione del servizio di cui alla presente, la Ditta dovrà destinare unità lavorative – in possesso dei requisiti di cui all'art. 242, Capo I, Titolo XII dell'accordo di categoria del 01/01/02 e successive modificazioni - idonee, per

qualifica e categoria tali ad assicurare il perfetto assolvimento delle mansioni da svolgere un servizio espletato a "perfetta regola d'arte". Tali livelli saranno riscontrati dai rispettivi libretti di lavoro di cui la Ditta, su richiesta dell'Amministrazione, fornirà copia. Il personale impiegato non avrà nessun tipo di rapporto con l'Amministrazione.

Inoltre, la ditta:

- è tenuta a comunicare preventivamente all'Amministrazione le generalità delle persone che intende impegnare nel servizio, obbligandosi a sostituire il personale che ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione sia ritenuto non gradito o non consono all'ambiente e alla particolare clientela; la sostituzione dovrà avvenire a cura della Ditta entro 5 (cinque) giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione da parte dell'Amministrazione;
- provvederà, a proprie spese, a far indossare agli addetti al servizio, nei locali all'uopo allestiti dall'Amministrazione, idonei capi di vestiario, tutti di colore sobrio e stile elegante, nonché eventuali capi speciali antinfortunistici secondo quanto previsto dalla legislazione vigente; dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione degli alimenti, la distribuzione ed i lavori di pulizia, così come disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42. In particolare, il personale dovrà essere dotato, a cura del concessionario, di quanto segue:
 - copricapo;
 - camicia o T-shirt;
 - pantaloni o gonna di sobria lunghezza;
 - tesserino personale di riconoscimento.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quei capi ritenuti, a suo insindacabile giudizio, non rispondenti al decoro e/o all'uso.

Il titolare della Ditta oltre ad impegnarsi a mantenere e a far mantenere ai propri collaboratori un comportamento consono con l'ambiente nel quale viene esercitata l'attività, dovrà assumere i necessari provvedimenti affinché il personale possa usufruire del riposo settimanale e nello stesso tempo sia assicurato un regolare funzionamento del medesimo.

REVISIONE DEI PREZZI E SUBAPPALTO

I prezzi si intendono fissi e invariabili per la durata complessiva della convenzione.

Il servizio affidato in concessione con la presente convenzione non può essere, in alcun caso, affidato in subappalto dalla Ditta contraente ad altra ditta.

NORME TRANSITORIE E FINALI

Per tutto ciò che non è previsto nel presente Disciplinare di gara e Avviso, si intendono applicabili le norme del Codice Civile, il D. Lgs.vo n. 50/2016 e s.m.i. e le altre leggi e normative vigenti che regolano la materia, in quanto applicabili e compatibili con la natura dell'atto.

PRESCRIZIONI CONCERNENTI L'ALLESTIMENTO DEI LOCALI DA ADIBIRE A "SPACCIO ALLIEVI"

I lavori di *ristrutturazione* ed *adeguamento* nonché di *allestimento* del punto Bar denominato "Spaccio Allievi" presso la Scuola Marescialli e Brigadieri dei Carabinieri di Firenze sono **a carico della Ditta contraente, come da progetto e**

piano economico da visionare presso la Scuola ed accettare integralmente (stralcio allegato alla gara).

Per l'espletamento dei citati lavori di allestimento, la ditta si impegna alla rigorosa osservanza delle modalità e termini di seguito indicati:

- a. rispettare le norme urbanistiche/edilizie ed igienico-sanitarie circa la tutela della salute di tutti gli utenti;
- b. presentare **obbligatoriamente** tutta la documentazione probatoria per la conformità alle normative urbanistiche e di sicurezza (già previste nello studio di fattibilità);
- c. effettuare i predetti lavori in modo da assicurare il servizio dei due punti bar “Bar quadro permanente e Spaccio Allievi” già dal **1° settembre 2019**;
- d. la direzione dei lavori (e, quindi, l'assistenza e sorveglianza dei lavori, la garanzia della regolare esecuzione secondo quanto previsto dal progetto e dalle norme vigenti) per la realizzazione dello “Spaccio allievi” sarà affidata ad un **professionista (direttore tecnico)** scelto da questa Amministrazione, il cui compenso sarà corrisposto dalla ditta appaltatrice al termine dei lavori.
- e. osservare la massima pulizia degli strumenti, degli ambienti di lavoro e dei locali.

Inoltre, entro 60 giorni dalla stipula dell' “**Obbligazione Commerciale**” la ditta contraente dovrà fornire a questa Amministrazione la **documentazione fiscale** attestante tutti gli **oneri** sostenuti per i lavori di **ristrutturazione** locali ed **adeguamento impianti tecnologici** nonché di **allestimento** del punto bar “**Spaccio Allievi**”.

La ditta aggiudicataria dovrà installare nei locali pertinenti idonei apparati radio-telesivi.

L'affidamento in concessione dei servizi di cui trattasi, per tutto quanto non previsto esplicitamente dal presente Disciplinare e Avviso di Gara, si svolgerà in ottemperanza alle disposizioni normative di cui alle direttive comunitarie emanate in materia, al D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 (Nuovo Codice dei Contratti Pubblici), D.lgs. 19.04.2017, n. 56 Disposizioni integrative e correttive al D.lgs. 18.04.2016, n. 50 e Linee Guida emanate dall'Autorità Nazionale Anticorruzione, D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207 (Regolamento di Attuazione al D.lgs. n. 163/2006), per quanto non abrogato, D.lgs. 15 marzo 2010, n. 66 (Codice dell'Ordinamento Militare), DPR 15 marzo 2010, n.90, concernente il "Testo unico delle disposizioni regolamentari in materia di Ordinamento Militare", DPR 15.11.2012, n. 236 (Regolamento che disciplina le attività del Ministero della Difesa in materia lavori, servizi e forniture), Codice Civile ed altre disposizioni normative già emanate o che saranno emanate in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle clausole e dalle disposizioni contenute nel presente bando di gara, normativa antimafia, ai sensi del D.lgs. 6 settembre 2011 n. 159 e s.m.i. ("Codice delle Leggi Antimafia e delle misure di prevenzione nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia a norma degli artt. 1-2- della Legge 13 agosto 2010 n. 136"), nonché alle altre disposizioni normative nazionali disciplinanti lo specifico settore oggetto della presente procedura di affidamento, che la ditta dovrà dichiarare di ben conoscere ed accettare.

LISTINO A BASE DI GARA	
BEVANDE	
ACQUA MINERALE IN BICCHIERE	€ 0,15
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA LT 0,5	€ 0,40
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA LT 1,5	€ 0,65
SCHWEPPE IN BOTTIGLIA	€ 0,90
SUCCHI DI FRUTTA IN BOTTIGLIA ml. 125	€ 0,85
SUCCHI DI FRUTTA (pago) IN BOTTIGLIA ml. 200	€ 1,15
GATORADE POWERADE	€ 1,15
SPREMUTA AGRUMI FRESCHI IN BICCHIERE	€ 1,00
COCA COLA IN BICCHIERE	€ 0,60
ARANCIATA FANTA IN BICCHIERE	€ 0,60
COCA COLA FANTA SPRITE IN BARATTOLO cl. 33	€ 0,90
BIRRA NAZIONALE IN BARATTOLO cl. 33	€ 1,00
APERITIVI	
PROSECCO	€ 0,80
CRODINO	€ 0,80
SANBITTER	€ 0,80
CAMPARI	€ 1,20
CAFFETTERIA	
CAFFE' miscela: 80 % arabica 20% robusta	€ 0,40 (*)
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 0,45 (*)
CAFFE' D'ORZO	€ 0,45 (*)
CAPPUCCINO	€ 0,55 (*)
LATTE MACCHIATO	€ 0,50 (*)
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	€ 0,70
CAFFE' FREDDO	€ 0,70
CIOCCOLATA CALDA O FREDDA (min. 20 cl.)	€ 0,80
THE ED INFUSI (min. 20 cl.)	€ 0,60
THE FREDDO – Bibite varie - BICCHIERE (min. 25 cl.)	€ 0,60
LATTE LINEA BAR INTERO CALDO/FREDDO	€ 0,50
CORREZIONE (brandy, mistrà, sambuca, fernet ecc.)	€ 0,30
PASTICCERIA	
CORNETTO VUOTO FRESCO (non da prodotto surgelato) (min gr.60)	€ 0,50 (*)
CORNETTO FARCITO FRESCO (non da prodotto surgelato) (crema, marmellata, nutella, panna) (min gr.60 + gr. 10 ripieno)	€ 0,60 (*)
GRANITE	€ 0,80
CROSTATA ALLA FRUTTA, PASTARELLA SECCA MARMELLATA, RICOTTA (minimo gr. 85)	€ 1,10
CIAMBELLONE (FETTA) (minimo gr. 85)	€ 1,00
TORTA A SPICCHI FARCITA (FETTA) (minimo gr. 85)	€ 1,20
BUONDI' MOTTA- GIRELLA – FERRERO FIESTA	€ 0,50
BUONDI' BAULI	€ 0,50
KIT KAT	€ 0,80
TOVOLETTA CIOCCOLATA FONDENTE gr. 30	€ 1,20
TOVOLETTA CIOCCOLATA AL LATTE gr. 30	€ 1,20
TOVOLETTA CIOCCOLATA NOCCIOLA gr. 30	€ 1,20

GASTRONOMIA	
<i>PIZZA BIANCA FARCITA (minimo 150 gr a trancio + 30 gr farcitura)</i>	€ 1,50
<i>PIZZA BIANCA NON FARCITA (minimo 150 gr a trancio)</i>	€ 1,00
<i>PIZZA ROSSA FARCITA TRANCIO (minimo 150 gr a trancio + 30 gr farcitura)</i>	€ 1,70
<i>PIZZA ROSSA TRANCIO (minimo 150 gr a trancio)</i>	€ 1,10
<i>TOAST (non prodotto preconfezionato)- (min. gr 40 di pane da toast; gr. 25 di prosciutto; gr. 25 di formaggio)</i>	€ 1,10
<i>TRAMEZZINI (non prodotto preconfezionato) (min. gr 90)</i>	€ 1,00
<i>PANINO ALLA MORTADELLA (non prodotto preconfezionato)- (minimo 120 gr pane + 50 gr farcitura)</i>	€ 2,00
<i>PANINO AL PROSCIUTTO COTTO O SALAME O SPECK (non prodotto preconfezionato)-(minimo 120 gr panino + 50 gr farcitura)</i>	€ 2,00
<i>PANINO AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (non prodotto preconfezionato)-(minimo 120 gr panino + 50 gr farcitura)</i>	€ 2,00
<i>PANINO AL PROSCIUTTO CRUDO E FORMAGGIO (non prodotto preconfezionato)-(minimo 120 gr panino + 50 gr farcitura)</i>	€ 2,20

Zucchero, zucchero di canna in bustine, miele e dolcificante GRATIS

N.B. I prezzi dei prodotti contrassegnati con l'asterisco sono fissi e considerati fuori ribasso. La ditta aggiudicataria si impegna, con la sottoscrizione del Disciplinare, ad assicurare quotidianamente la presenza nei due punti bar di tutti i prodotti elencati nel listino nelle quantità richieste dall'utenza.