



# COMANDO LEGIONE CARABINIERI CALABRIA

<> Servizio Amministrativo <>

## AVVISO DI GARA

**Norme relative all'indagine di mercato, ex artt.30, comma 1, e 36 D.lgs.50/2016, per l'affidamento in concessione, con gestione completa, dei servizi bar, ristorazione, pizzeria, servizio accoglienza, animazione e salvamento presso l'Organismo di Protezione Sociale del Comando Legione Carabinieri Calabria – Lido del Carabiniere di Copanello di Staletti (CZ), per l'anno 2020, con possibilità di rinnovo per gli anni 2021, 2022 e 2023. C.I.G. Z952C1BA09**

### 1. Oggetto dell'indagine di mercato

Per le esigenze connesse al benessere del personale dell'Arma e senza alcun fine di lucro da parte di questa A.M., questo Ente intende procedere all'affidamento in concessione, con gestione completa, dei servizi bar, ristorazione, pizzeria, servizio accoglienza, animazione e salvamento presso l'organismo di Protezione Sociale del Comando Legione Carabinieri Calabria – Lido del Carabiniere di Copanello di Staletti (CZ).

Per la definizione del bacino di utenza potenziale - limitato comunque al personale in servizio, ai familiari conviventi e non, che ne facciano richiesta con apposita domanda ed eventuali ospiti - si fornisce il seguente dato, a titolo puramente indicativo e non vincolante, di circa n. 300 unità e n. 150 avventori potenziali settimanali.

Per l'espletamento delle attività affidate in concessione, questa Amministrazione mette a disposizione del concessionario l'intera struttura (Allegato 14 – *planimetria piano terra e copertura*) e, in particolare:

- **n. 1 punto per l'esecuzione obbligatoria del servizio bar** dove all'interno è possibile vendere generi di prima necessità;
- **n. 1 punto di ristorazione (completo di cucina per il confezionamento dei pasti);**
- **una porzione di terrazzo, coperta da struttura in legno, utilizzata per il servizio di pizzeria;**
- **n. 1 servizio spiaggia con n. 100 ombrelloni, 100 sedie a sdraio, n. 48 cabine in muratura e n. 28 in legno.**

Ai sensi dell'art. 35 comma 4 D.lgs. n. 50/2016, il valore complessivo stimato, meramente indicativo e presunto, della presente concessione, comprensivo delle eventuali forme di rinnovo previste, è di Euro 39.900,00 I.V.A. esclusa.

Si precisa che l'utilizzo dei servizi dati in affidamento è facoltativo da parte dell'utenza e, pertanto, la ditta aggiudicataria **non** potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche alle presenti norme per l'eventuale mancata fruizione degli stessi da parte degli utenti.

Il presente documento contiene tutte le informazioni necessarie in merito al procedimento e stabilisce le modalità per la presentazione della documentazione e dell'offerta nonché per espletamento dei servizi richiesti.

## 2. Normativa di riferimento

L'affidamento in concessione dei servizi di cui trattasi, per tutto quanto non previsto esplicitamente dal presente 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*), D.P.R. 15 marzo 2010, n.90, concernente il "*Testo unico delle disposizioni regolamentari in materia di Ordinamento Militare*", D.P.R. 15.11.2012, n. 236 (*Regolamento che disciplina le attività del Ministero della Difesa in materia lavori, servizi e forniture*), Direttiva SMD – G – 023 maggio 1999, *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.

## 3. Inizio e durata dei servizi

I servizi richiesti dovranno iniziare orientativamente a partire dal **1° giugno 2020** e comunque, in caso di aggiudicazione successiva, non oltre **15 giorni** lavorativi consecutivi dalla data di consegna della struttura, in occasione della quale verrà redatto apposito verbale. E' fatta salva la facoltà di procedere ad esecuzione anticipata del contratto, a norma di legge.

**L'affidamento dei servizi in oggetto avrà naturale scadenza il 31.12.2020, con possibilità di rinnovo di durata annua fino ad un massimo di ulteriori anni 3 (tre).**

Il rinnovo sarà subordinato alla concorrenza delle seguenti condizioni:

- richiesta avanzata dall'aggiudicatario nel termine perentorio del **31 ottobre di ciascun anno** ed accettazione dell'A.M.;
- grado di soddisfazione dei militari/familiari usufruttori del servizio, rilevato mediante apposito registro delle osservazioni;
- stabilità dei prezzi, degli obblighi e dei patti già contrattualmente determinati. In caso di mancato rinnovo, nelle more del nuovo affidamento, l'aggiudicatario sarà comunque tenuto a garantire lo svolgimento del relativo servizio, al fine di assicurare all'Amministrazione concedente la regolare esecuzione dello stesso senza soluzione di continuità.

Questa Amministrazione si riserva, in ogni caso, di prorogare, con atto unilaterale di volontà, la vigenza della concessione in scadenza, vincolando in tal senso la ditta concessionaria, alle medesime condizioni, per il tempo strettamente necessario all'espletamento di una nuova indagine di mercato e comunque per un periodo non superiore ad ulteriori 3 mesi.

Ogni ditta partecipante **dovrà** effettuare un sopralluogo presso la struttura balneare Lido del Carabiniere di Copanello di Staletti (CZ), al fine di prendere visione della struttura per lo svolgimento del servizio in caso di aggiudicazione.

Il sopralluogo obbligatorio, quale condizione necessaria per la successiva presentazione dell'offerta, andrà effettuato **tra il giorno 18/03/2020 ed il giorno 25/03/2020** (in orario **09.00/12.00**), dovrà essere concordato con il Reparto Comando di questo Ente (**tel. 0961.713.060 Luogotenente C.S. Bombara**) e comprovato dalla compilazione dell'apposito modello (*Allegato 6*).

#### **4. Oneri a carico della ditta aggiudicataria**

La ditta aggiudicataria dovrà assumere a proprio rischio la gestione del servizio bar, ristorazione, pizzeria e spiaggia assumendo i seguenti oneri:

- il mantenimento dei locali, in conformità alle esigenze di esercizio e alla normativa vigente che regola il settore. In particolare, a garanzia di eventuali danni arrecati agli arredi ed alle attrezzature presenti nei locali, la ditta aggiudicataria dovrà presentare una polizza assicurativa avente un massimale di importo non inferiore a € 50.000,00;
- garantire a proprie spese il **servizio di salvamento**, con almeno 2 bagnini per turno (08:00/14.00 e 14:00/20:00) abilitati ed equipaggiati sia delle dotazioni individuali che dei materiali di primo soccorso, predisponendo un locale per il pronto soccorso;
- garantire l'installazione di un sistema di pagamento con bancomat e/o carta di credito/debito facendo ricorso ai più moderni sistemi attualmente utilizzati (tipo *SumUp Air* tramite utenza mobile) per tutti i servizi (bar, pizzeria, ect.);
- garantire l'installazione di idoneo forno elettrico a due camere per la cottura delle pizze, nonché le discendenti attrezzature per la preparazione e confezionamento delle stesse (impastatrice, banco di preparazione, banco salumi, alimenti, servizi di piatti, ect.);
- garantire la fornitura di un congruo numero di tavoli e sedie:
  - per il servizio bar (in pvc di colore **bianco**);
  - per la pizzeria (in pvc di colore **verde bottiglia**);
- garantire servizio di intrattenimento ed animazione provvedendo altresì al pagamento dei diritti in favore della S.I.A.E., ove dovuti;
- l'eventuale fornitura di ulteriori attrezzature (utili ad implementare la qualità dei servizi) e arredi (armadietti metallici, lettini mare, sdraio, sedie "registra", sedie e tavoli bar, banchi frigo bar, torretta di avvistamento) per la produzione, la somministrazione e la conservazione dei prodotti alimentari e delle bevande;
- la pulizia, la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione ordinaria dei locali e delle aree adiacenti (magazzini), nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature (fisse e mobili);
- l'utilizzo di prodotti occorrenti per le attività di cui al punto precedente, assolutamente non tossici e biodegradabili;
- il **pagamento diretto dei consumi idrici** (acqua e servizi connessi) da versare all'Ufficio preposto del Comune di Staletti (CZ) nei termini e modi che verranno da quella casa comunale indicati alla ditta;
- il **pagamento diretto della T.A.R.I.** da versare all'Ufficio preposto del Comune di Staletti (CZ) nei termini e modi che verranno da quella casa comunale indicati alla ditta, per la raccolta e il trasporto dei rifiuti - nel

rispetto delle leggi vigenti – derivanti dall’attività espletata, nonché **lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali (da esibire a richiesta di questa A.M.);**

- la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari, **di prima qualità**;
- la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l’espletamento dei servizi ivi compreso, ove necessario, lo spurgo e la successiva pulizia delle fosse biologiche;
- la retribuzione, in termini di elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- il canone per l’uso dell’area demaniale, qualora dovuto all’Agenzia del Demanio competente, per la gestione della struttura;
- le spese relative ai consumi di energia elettrica, che verranno quantificate sulla base dei consumi registrati da contatori da volturare a cura e spesa della ditta (locale bar, ristorante, pizzeria, etc. o da attivare);
- il pagamento di ogni altro tipo di spesa relativa ad utenze, tributi, tasse, imposte (es: combustibile, smaltimento rifiuti, SIAE, etc.)
- tutte le procedure di controllo sulla qualità del servizio nonché sulla vigilanza e sicurezza della struttura;
- il rispetto di tutte le normative vigenti in materia;
- essere in regola con il D.U.R.C.;
- una (o più) polizza assicurativa a garanzia dei rischi derivanti da furto, incendio e responsabilità civile verso terzi a copertura dei danni o infortuni che dovessero occorrere a cose o persone comunque presenti nel corso dell’espletamento del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà presentare una polizza assicurativa avente un massimale di importo non inferiore a **€ 1.000.000,00**. Tale polizza può eventualmente essere unificata con quella relativa ai danni accidentali, colposi o dolosi, anche causati dai propri dipendenti, arrecati agli arredi ed alle attrezzature presenti nei locali, mediante presentazione di **unica polizza fideiussoria/assicurativa che includa tutte le evenienze sopra citate di massimale non inferiore ad € 540.000,00**;
- la custodia, la manutenzione e la conservazione di tutto quanto inerisce agli arredi, agli impianti, alle scorte e varie.

A garanzia della corretta esecuzione di tutti gli obblighi ed oneri contrattuali assunti, connessi alla regolare gestione del servizio bar, ristorazione, pizzeria, la ditta aggiudicataria, entro 10 giorni dalla ricezione della comunicazione formale dell’aggiudicazione dovrà provvedere, nella misura e nelle forme stabilite dall’art. 103 del Codice dei Contratti Pubblici, alla costituzione di deposito cauzionale pari ad **€ 50.000,00**, **a mezzo di fideiussione bancaria e/o assicurativa**, rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all’esercizio del ramo assicurazioni. Qualora non intervengano altre cause di rescissione, la suddetta cauzione sarà svincolata, previo nulla-osta da parte del Comandante dell’Ente, su richiesta della ditta aggiudicataria, al termine di vigenza dell’atto negoziale. In caso di escussione - anche parziale - di tale cauzione, la ditta aggiudicataria dovrà – entro il termine tassativo di **n. 10 giorni** – provvedere al totale reintegro della stessa.

Nelle predette polizze o fidejussioni bancarie dovrà essere inserita:

- la clausola della rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale (art. 1944 c.c.);
- la clausola che la garanzia seguirà ad essere prestata, oltre la scadenza prevista, fino al rilascio del nulla osta di svincolo anche nel caso che l’impresa obbligata dovesse rendersi morosa nel pagamento dei supplementi di premio (o commissioni bancarie);

- l'impegno della società assicuratrice o della banca a versare, senza alcuna osservazione o contestazione o presa di chiarimenti, una somma pari a quella garantita quando l'Amministrazione ne faccia richiesta scritta perché ritenga di trovarsi in uno dei casi per i quali è previsto l'incameramento della cauzione.

Il funzionario, nel contesto dell'atto di fidejussione, dovrà esplicitamente dichiarare di essere munito degli occorrenti poteri per impegnare legalmente la Banca o Assicurazione. **La firma del funzionario dovrà essere autenticata nei termini di legge**, previo accertamento da parte del notaio all'uopo legittimato che il funzionario stesso è munito di tutti i poteri per impegnare legalmente l'Istituto Bancario o Assicurativo.

## 5. Oneri a carico di questa Amministrazione

Questa Amministrazione si assume l'obbligo di fornire i locali/aree (bar, ristorante, superficie terrazzata), locale medicheria, le cabine, gli arredi e le attrezzature già esistenti e gli allacci alla rete elettrica ed idrica.

## 6. Requisiti di partecipazione

### a) Forma giuridica che dovrà assumere il concessionario.

Alla gara potranno partecipare gli operatori economici di cui all'art. 45 del Codice dei Contratti (D.lgs. n.50/2016) – imprenditori individuali, società cooperative, consorzi di concorrenti e imprese temporaneamente raggruppate. In particolare, per quanto attiene la partecipazione di raggruppamenti temporanei e consorzi di concorrenti, si richiama in questa sede la scrupolosa osservanza delle disposizioni di cui agli articoli 47 e 48 del suddetto Codice dei Contratti ed al Regolamento di Attuazione al D.lgs. n. 163/2006, per quanto ancora in vigore, nonché alle Linee Guida emanate dall'Autorità Nazionale Anticorruzione in materia.

### b) Requisiti di ordine generale.

L'operatore economico non (dicesi NON) deve trovarsi in nessuna delle condizioni di impedimento individuate dall'art. 80 del Codice dei contratti pubblici, che costituiscono **motivo di esclusione** dalla presente procedura di affidamento.

I requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 D.lgs. 50/2016, in caso di R.T.I. o di Consorzio, dovranno essere posseduti:

- da ciascuna delle imprese raggruppate o raggruppande, in caso di R.T.I. (sia costituito che costituendo);
- da ciascuna delle imprese consorziate o consorziate, in caso di consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 45, comma 2, lett. e) del D.lgs. 50/2016 (sia costituito che costituendo);
- dal Consorzio stesso in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.lgs. 50/2016.

### c) Requisiti di carattere economico-finanziario.

La dimostrazione della capacità finanziaria ed economica degli operatori economici concorrenti può essere fornita mediante uno dei seguenti documenti, da cui si evinca che l'impresa concorrente ha realizzato, **in almeno uno degli ultimi tre esercizi (2017-2018-2019), un fatturato specifico non inferiore ad euro 40.000,00 I.V.A. esclusa**, per servizi identici o analoghi a quelli oggetto della presente gara, eseguiti presso Pubbliche Amministrazioni ovvero Enti Pubblici o Privati:

- c.1) copia dei bilanci o estratti dei bilanci di impresa, ovvero dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. n. 445/2000;

- c.2) dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo al settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi.

Nel caso in cui il concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, potrà provare la propria capacità economica e finanziaria, ai sensi di quanto previsto all'Allegato XVII al Nuovo Codice dei Contratti Pubblici, Parte I, lettera a), mediante idonee **referenze bancarie** ovvero comprovata **copertura assicurativa contro i rischi professionali (almeno comprensiva delle voci furto, incendio e responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro)**.

**d) Requisiti tecnico-professionali.**

L'operatore economico interessato alla gara dovrà:

- d.1) essere iscritto alla competente Camera di Commercio specificatamente per l'attività relativa all'oggetto dell'affidamento;
- d.2) aver svolto il servizio bar almeno per un biennio in proprio o presso una struttura pubblica e/o privata ovvero in qualità di dipendente qualificato addetto alla vendita, alla somministrazione e all'amministrazione (o se trattasi di coniuge dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare regolarmente iscritto come tale all'I.N.P.S.) – delle attività oggetto della concessione in argomento (**ovvero essere in possesso di attestati di frequenza**, con esito positivo, di uno specifico corso professionale per il commercio istituito o riconosciuto dalla Regione **ovvero** essere in grado di fornire altre **referenze in merito all'opera prestata nel settore per almeno un biennio anche per il tramite di personale dipendente titolare di cariche o qualifiche all'interno dell'impresa**);
- d.3) dichiarare di essere in regola con le prescrizioni in materia di conservazione/distribuzione e igiene dei prodotti alimentari e di aver instaurato un sistema di analisi e di controllo dei punti critici (HACCP) ai sensi del Reg. del Parlamento e del Consiglio Europeo 29.04.2004, n.852 (Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari).

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

**Ai fini della tassatività in ordine alle cause di esclusione, l'Amministrazione farà riferimento a quanto disposto ex art. 83, commi 8 e 9, del D.lgs. 50/2016.** In caso di dichiarazioni mendaci, in aggiunta a quanto precede, si darà corso a quanto stabilito nell'art. 80, co. 12.

## **7. Modalità di espletamento dei servizi**

### **Servizio Bar**

Il servizio bar dovrà essere svolto a regola d'arte, con riferimento alla qualità delle materie prime utilizzate, **sempre eccellenti e di primaria scelta**, alle modalità di esecuzione delle procedure gestionali richieste, alle garanzie igienico-sanitarie e a quelle sulla continuità del servizio.

Dovranno essere fornite bevande e generi alimentari ad **altissimo grado di commerciabilità, di primarie marche** e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare.

Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ed esposti ingredienti e prezzi (anche mediante l'affissione del listino approvato in sede di stipula dell'atto negoziale).

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

La ditta aggiudicataria dovrà garantire i servizi tutti i giorni, festivi inclusi, **senza** alcun onere aggiuntivo dalle 08.00 alle 19.00.

In occasione di emergenze e/o di eventi di natura straordinaria (cerimonie, visite istituzionali, *etc.*), i servizi dovranno **comunque** essere garantiti - a richiesta -oltre l'orario convenuto e per tutto il tempo necessario che sarà concordato con questa Amministrazione.

Resta ferma la possibilità della ditta, attesa la durata annuale della concessione, di poter disporre della struttura anche in periodi diversi da quelli estivi per organizzare, previa autorizzazione di questa A.M., eventi di natura privata direttamente richiesti da personale Arma interessato (es. battesimi, comunioni, cresime).

L'orario potrà essere modificato, in vigenza di concessione, valutate le effettive necessità di questa Amministrazione.

La Ditta aggiudicataria, provvederà, inoltre giornalmente:

- al riassetto ed alla pulizia del locale tutti i giorni della settimana compreso i festivi;
- alla pulizia delle parti comuni;
- **a mettere a disposizione degli utenti n.1 copia di quotidiano a tiratura regionale e n.1 copia di quotidiano a tiratura nazionale.**

La pulizia dovrà essere effettuata con le seguenti modalità:

- spazzatura e spolveratura giornaliera del mobilio e delle suppellettili, con esclusione delle porte che sarà quindicinale;
- lavaggio delle superfici con esclusione del portone e delle finestre che sarà quindicinale;

Gli acquisti di materiali ed ogni altra spesa per la pulizia sono a carico della Ditta e dovranno essere concordati con questa A.M..

### **Servizio balneazione, animazione e reception**

La Ditta dovrà fornire l'indicazione di un responsabile a cui l'Amministrazione potrà fare sempre riferimento e che dovrà essere prontamente reperibile sul luogo di svolgimento del servizio.

I rifiuti dovranno essere raccolti negli appositi contenitori che dovranno essere forniti dalla ditta .

Il successivo trasferimento presso i cassonetti di raccolta, da effettuarsi categoricamente ogni giorno, sarà a cura della Ditta.

Il servizio stagionale di balneazione presso il Lido del Carabinieri di Copanello di Staletti (CZ) sarà regolato in turni che comunicherà l'Ufficio Personale della Legione CC Calabria.

La ditta dovrà organizzare e garantire durante l'orario di apertura un servizio spiaggia in coordinazione con la reception che in generale:

- si occupi della cura, pulizia e riordino giornaliero della spiaggia e della relativa attrezzatura;
- si interessi dell'accoglienza dell'utenza per assegnare giornalmente l'attrezzatura alla quale ha diritto;
- assegni in uso la cabina e l'eventuale attrezzatura;
- garantisca a tutti gli abbonati l'attrezzatura di spiaggia;
- sorvegliare sul regolare svolgimento di tutte le attività.

Il **servizio di balneazione** dovrà essere eseguito nella stagione balneare 2020 e per le restanti annualità previste in caso di rinnovo;

Sarà riservato esclusivamente agli appartenenti dell'Arma dei Carabinieri in servizio ed in quiescenza ed alle loro famiglie, nonché a discrezione e con modalità ritenute dal Comandante della Legione CC Calabria di Catanzaro o suo incaricato (R.A.M. o Direttore del Lido se verrà nominato), anche ad eventuali loro ospiti, esclusivamente da loro accompagnati ed al personale delle altre Forze di Polizia. In ogni caso la Ditta aggiudicataria non dovrà in alcun modo selezionare l'utenza, ovvero consentire l'accesso alle strutture a personale non preventivamente autorizzato dall'A.M..

Il **servizio di animazione** per il Lido del Carabiniere di Copanello di Staletti (CZ) dovrà:

- consistere in attività ricreative e/o culturali (quotidiane o sulla base delle presenze attestate presso il Lido);
- comprendere sport e giochi di società rivolti a tutti i bambini ammessi alla struttura balneare;
- assicurare settimanalmente almeno n. 4 delle sottototate attività che si elencano a titolo esemplificativo, ma non esaustivo:
  - a. piano bar;
  - b. karaoke;
  - c. scuola di ballo;
  - d. spiaggia fitness (attività ginniche sportive in spiaggia);
  - e. sobri spettacoli cabaret;
  - f. giochi di società (caccia al tesoro e similari);
  - g. giochi per bambini (sino a 11 anni);
  - h. altra attività da concordare preventivamente, durante la stagione, con l'A.M. o suo R.A.M.;
- essere garantito durante i mesi di luglio e agosto (facoltativo per il rimanente periodo);
- essere organizzato con personale ed attrezzature a carico della ditta;
- svolgersi tramite un programma da affiggere presso la bacheca esterna della struttura entro il giorno prima dell'inizio delle attività ricreative;
- essere in regola con il pagamento di tutte le concessioni, le licenze, utenze, imposte, tasse e tributi previsti (*SIAE, smaltimento rifiuti, etc.*)

Il **servizio reception** dovrà essere funzionante tutti i giorni dalle ore 08,00 alle ore 19,00 (compresi i festivi).

Il personale dovrà:

- accogliere gli utenti;
- verificare i requisiti di quest'ultimi per l'accesso alla struttura;
- coordinare tutti i servizi (bar, animazione, servizio spiaggia - salvamento, pulizie, sorveglianza, etc.) offerti dalla struttura per permettere il loro regolare funzionamento;
- tenere la cassetta con le chiavi delle cabine-spogliatoio ovvero delle cassette di scurezza all'ingresso;
- assegnare le cabine-spogliatoio;
- ricevere i pagamenti e rilasciare le quietanze;
- compilare i prescritti registri.



## **Servizio di Pizzeria**

La ditta, dovrà espletare il servizio di pizzeria **dal martedì alla domenica (lunedì riposo settimanale)**, compresi i festivi infrasettimanali, nei soli mesi di luglio e agosto (facoltativo per il mese di giugno e settembre i giorni di venerdì, sabato e domenica) e, contestualmente, attivare un piano lavoro per le pulizie. Inoltre, dovrà garantire all'Ente la massima correttezza e precisione nell'esecuzione delle prestazioni ad essa richieste e la massima cura dei locali e dei materiali messi a sua disposizione nel rispetto delle norme sanitarie vigenti (HACCP).

### **8. Arredi e attrezzature**

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura, all'installazione e alla messa in funzione di tutti gli ulteriori arredi ed attrezzature occorrenti per la piena funzionalità dei servizi richiesti.

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

### **9. Locali dati in uso**

La ditta aggiudicataria si impegna per tutta la durata della concessione a non mutare la destinazione d'uso dei locali, salvo eventuali modifiche concordate 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 parte di essa, senza il preventivo assenso di questa Amministrazione.

In caso di trasformazione sociale, cessione d'azienda o analoghe ipotesi, l'Amministrazione può proseguire il rapporto con il successore del concessionario, purché abbia i requisiti prescritti dal presente disciplinare di gara.

Presso lo stabilimento verrà messo a disposizione un locale destinato a pronto soccorso. La Ditta dovrà dotarsi dei materiali ed ausili previsti dalla normativa in vigore per assicurare il servizio (in conformità alle prescrizioni dell'ordinanza della Capitaneria di Porto di riferimento e delle normative vigenti).

E' **vietata**, altresì, la fruizione dei servizi al personale esterno non autorizzato da questa Amministrazione.

### **10. Igiene alimentare e conservazione degli alimenti**

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia.

I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti (inclusi gli additivi previsti dalla legge) e la scadenza. Quest'ultima, in particolar modo, dovrà essere controllata e rispettata anche per i prodotti sfusi e/o aperti che, comunque, dovranno essere rispondenti alla 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 alimenti.

In particolare la ditta aggiudicataria del servizio dovrà:

- effettuare le operazioni di pulizia giornaliere prevedendo, tra l'altro:

- la spolveratura di tutti i mobili e degli arredi esistenti;
- il lavaggio del banco di distribuzione, di tavoli, sedie ed accessori;
- la frequente rimozione dei rifiuti e la pulizia dei cestini;

- la spazzatura ed il lavaggio dei pavimenti con impiego di prodotti detergenti ad azione germicida;
- effettuare le operazioni di pulizia settimanale prevedendo, tra l'altro:
  - la sanificazione degli impianti frigoriferi;
  - la decalcificazione e disinfezione delle lavastoviglie.

L'esecuzione del servizio dovrà essere effettuata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal D.Lgs. 26 maggio 1997 n. 155 (*“Attuazione della direttiva 93/43/CEE e della direttiva 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari”*) e successive modifiche e/o integrazioni, con particolare riferimento all'idoneità sanitaria del personale, alla salubrità degli alimenti in vendita e somministrati ed all'instaurazione del sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (*HCCP: Hazard analysis and critical control points*).

L'Amministrazione si riserva il diritto di esercitare, anche senza preavviso, controlli sulla gestione nel suo insieme e, in particolare, per quanto attiene alla qualità dei generi alimentari impiegati, alla loro conservazione e manipolazione.

Nel caso dovessero emergere delle inadempienze nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, l'Amministrazione procederà a contestarle per iscritto alla ditta affidataria, avviando il procedimento per l'applicazione delle previste penalità.

## 11. Personale della ditta

La ditta aggiudicataria nell'espletare i servizi deve impiegare personale qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e le disposizioni generali. Il predetto personale dovrà essere in linea con tutte le normative vigenti del *C.C.N.L.* di riferimento del settore.

La ditta aggiudicataria si obbliga a fornire all'inizio dei servizi l'elenco del personale addetto, nonché a segnalare tempestivamente le eventuali successive variazioni; la stessa dovrà inoltre indicare il nominativo di un responsabile del personale impiegato, il quale sarà **sempre** reperibile per ogni esigenza.

La ditta aggiudicataria è tenuta alla esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti, di prevenzione degli infortuni sul lavoro e di assicurazione degli operatori contro gli infortuni.

La ditta aggiudicataria dovrà dare prova dell'avvenuto adempimento di tali obblighi prima dell'inizio dei servizi ed ogni qualvolta le sia richiesto nel corso della concessione.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente; la ditta aggiudicataria dovrà fornire, a tal fine, i libretti sanitari di **tutto** il personale impiegato nei servizi. Ogni addetto deve mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale.

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare al personale idonei capi di vestiario (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 tassativamente (colore e modello), per ciascuno dei servizi offerti dei seguenti capi:

### **Bar e Reception:**

- copricapo per i soli addetti al bar;
- polo di colore **“celeste”** recante l'indicazione **“Lido del Carabiniere”** (parte anteriore) e **“STAFF”** (parte posteriore) con contrassegno della ditta e generalità della persona;
- bermuda in tela di **colore bleu**;
- mocassini leggeri in tela di **colore bleu**.

### **Pizzeria:**

- camicia **bianca** a maniche corte, con contrassegno della ditta e generalità della persona;
- panciotto leggero di **colore bordeaux**;
- pantaloni lunghi **neri**;
- mocassini **neri**.

### **Ristorazione:**

Il personale deve essere sempre in ordine e munito di divisa. Gli indumenti e le dotazioni di protezione antinfortunistica individuale del personale sono a carico della ditta. Gli indumenti indossati per la preparazione e la distribuzione del pasto devono essere differenti per foggia e per colore da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione dei locali, impianti, attrezzature stoviglie, ect. Dovrà essere adottato un criterio di identificazione del personale che consenta il riconoscimento visivo delle diverse aree di impiego del personale stesso.

**L'A.D. si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quei capi di vestiario ritenuti non rispondenti al decoro e/o all'uso.**

Questa Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del personale che, a suo **insindacabile giudizio**, venga ritenuto non gradito o ritenuto non più idoneo e consono all'ambiente; la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla sostituzione dello stesso entro **n. 5 giorni** dalla richiesta. Resta comunque ferma la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre a proprie spese il personale impiegato ad analisi cliniche afferenti patologie incompatibili con il servizio svolto.

## **12. Qualità dei servizi**

La ditta aggiudicataria dovrà garantire la somministrazione e la vendita, **comunque** autorizzate, **esclusivamente** dei seguenti generi alimentari, di primarie marche:

- caffetteria, bibite, bevande analcoliche, birra ed amari nazionali digestivi (tipo amaro del capo, limoncello, montenegro, lucano, etc.);
- acque minerali in bottiglie di varia dimensione;
- pasticceria (esclusivamente prodotti freschi), patatine, panini, pizzette, tramezzini;
- cioccolati, caramelle, *chewingum*, patatine, biscotteria e dolci vari;
- gelati confezionati di primaria marca (venduti durante la stagione estiva i cui prezzi dovranno essere quelli di listino trasmessi dalla casa produttrice);
- **eventuali** aggiunte e varianti migliorative.

Ogni giorno la pasticceria fresca dovrà essere mantenuta calda o scaldata a richiesta del cliente. I prodotti dolci e salati dovranno essere freschi di giornata. Tutti i prodotti acquisiti per la successiva vendita dovranno essere fatturati e, **a richiesta**, le stesse fatture esibite a questa Amministrazione.

Tutti i prodotti e tutti i generi di consumo dovranno essere di prima qualità e completamente rispondenti alle disposizioni di leggi vigenti in materia.

Per quanto concerne la qualità ed il dosaggio, la ditta dovrà attenersi alle indicazioni contenute nel listino allegato, a cui si aggiungono le seguenti prescrizioni:

**Caffè:** il caffè impiegato dovrà essere di prima scelta e di ottima qualità (Illy, Lavazza, Kimbo, Borbone, Mauro, Aiello, Guglielmo 1^scelta, etc.); dovrà comunque trattarsi di miscela 100% arabica in grani, con un

quantitativo di miscela pari ad almeno 6,5 grammi a tazzina. Il caffè decaffeinato, secondo gli ordinari standard di mercato, dovrà contenere caffeina in percentuale non superiore allo 0,1%.

**Latte:** il latte impiegato nella preparazione di cappuccini, caffelatte, latte macchiato o tal quale, dovrà essere intero, fresco e di alta qualità (Parmalat, Granarolo, Centrale del latte Calabria, etc.).

**Succhi di frutta:** dovrà trattarsi di nettare di frutta ovvero di succo e polpa di frutta (definizioni recate dal D.lgs. 21 maggio 2004, n. 151) pastorizzato.

Il contenuto di frutta minimo non può essere inferiore al 50% (tabella IV del D.lgs. n. 151/2004).

La ditta aggiudicataria dovrà quotidianamente garantire, presso il punto bar, la costante presenza di **tutti** i prodotti indicati nel **Listino bar** (*Allegato 10*), che dovrà essere esposto in luogo ben visibile a cura del concessionario.

La ditta **potrà porre in vendita anche ulteriori generi alimentari**, non riportati nel Listino allegato al presente bando di gara, purché i prezzi siano preventivamente concordati con il Reparto Comando della sede, acquisito un preventivo – non vincolante – parere della Rappresentanza Militare.

Non potrà essere esposta in vendita oggettistica militare, senza che sia intervenuta a riguardo specifica autorizzazione da parte dell'Amministrazione Difesa.

### 13. Prevenzione e protezione sui luoghi di lavoro

La ditta aggiudicataria è responsabile, nei confronti di questa Amministrazione e dei terzi, della tutela della sicurezza, dell'incolumità e della salute dei lavoratori addetti ai servizi. Essa è tenuta 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.

La ditta 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 questa Amministrazione;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme sulla sicurezza e sull'igiene del lavoro da parte del proprio personale;
- fornire a questa Amministrazione la tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza e che possa essere fonte di pericolo;
- redigere la *Relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro*, ai sensi del D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i..

**Con la scrupolosa osserva delle prescrizioni di legge e di regolamento in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, non si stimano oneri per la sicurezza da rischi interferenziali a carico della Stazione Appaltante.**

Gli oneri interni per la sicurezza restano, invece, a carico della Ditta affidataria del servizio, che dovrà pertanto tenerne conto nella formulazione dell'offerta, in quanto rischi connessi all'esercizio dell'ordinaria attività d'impresa.

### 14. Controlli e penali

Questa Amministrazione avrà la facoltà di attivare controlli qualitativi e quantitativi sui servizi espletati.

A tale scopo provvederà a nominare un'apposita **Commissione di Vigilanza** che avrà il compito di effettuare ispezioni e controlli periodici, al fine di accertare il regolare svolgimento dei servizi in relazione alle prescrizioni stabilite nelle presenti norme e nell'atto di concessione.

Qualora - a seguito delle suddette verifiche - dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative, questa

Amministrazione si riserva la facoltà di applicare una penale per ogni violazione delle norme che disciplinano i servizi in oggetto, con particolare riferimento a:

- qualità degli alimenti distribuiti;
- qualità delle preparazioni;
- qualità del confezionamento dei cibi;
- stato di conservazione delle merci immagazzinate;
- rispetto dei prezzi contenuti negli appositi listini, approvati in sede di stipula dell'atto negoziale ovvero mediante atti integrativi/modificativi dello stesso;
- presenza di tutti i prodotti contenuti nei listini suddetti;
- vendita di ulteriori prodotti, non contenuti nei suddetti listini, 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 e degli arredi** 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, degli arredi, delle attrezzature e del personale addetto;
- effettuazione delle operazioni di disinfezione e pulizia;
- ritardo nel pagamento della tassa sui rifiuti solidi urbani;
- ritardo nel rinnovo e/o nella reintegrazione delle polizze assicurative, a seguito di specifica richiesta da parte della Stazione appaltante;

Le penali, che graveranno sulla cauzione prestata al momento della stipula dell'atto negoziale – pari a **€ 1.500,00** - 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.

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

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.

#### **15. Responsabilità della ditta aggiudicataria**

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

La ditta aggiudicataria resta unica 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, la ditta si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e intossicazioni conseguenti all'ingerimento da parte dell'utenza di cibi contaminati o avariati.

A tale scopo la ditta aggiudicataria dovrà stipulare una polizza assicurativa contro i rischi inerenti la gestione dei servizi.

Il concessionario è inoltre responsabile in proprio per tutti gli adempimenti fiscali previsti e connessi con l'esercizio delle attività in concessione, nonché per quelli assicurativi, previdenziali ed assistenziali prescritti dalle norme vigenti in favore del personale comunque impiegato, stabilmente o temporaneamente, per l'esercizio di dette attività, in ogni caso tenendo salva l'Amministrazione da qualsiasi forma di rivalsa da parte di detto personale e/o di terzi.

L'Amministrazione, nell'esercizio della funzione di vigilanza, può verificare, in qualsiasi momento, la piena adempienza da parte del concessionario a tutti gli anzidetti obblighi di legge.

## 16. Criteri di aggiudicazione

La procedura prevista è quella negoziata sotto soglia di rilevanza comunitaria previo espletamento di indagine di mercato.

La Stazione appaltante procederà all'aggiudicazione **solo in presenza di almeno 3 (tre) offerte, purché valide**, a seguito di valutazione tecnico-economica delle offerte ricevute da parte di un'apposita Commissione, all'uopo nominata da questo Comando. L'aggiudicazione sarà disposta a favore della ditta, in possesso di tutti i requisiti di partecipazione richiesti dal presente Avviso di Gara, che avrà offerto **il maggiore sconto percentuale unico sui prezzi di listino posti a base di gara del servizio bar, ristorazione, ingressi-spiaggia/cabine e pizzeria** (Allegati 10, 11, 12 e 13), riferiti ai generi alimentari distribuiti nonché agli ingressi/servizi spiaggia-cabine offerti.

## 17. Modalità e termini per l'inoltro delle offerte

**Tutti** i documenti necessari per la partecipazione all'indagine di mercato dovranno pervenire, **a pena di esclusione**, in una busta **chiusa e sigillata** con la ceralacca, controfirmata dal rappresentante legale della ditta sui lembi di chiusura in modo che ne sia garantita l'**integrità** e la **segretezza**, **entro e non oltre le ore 10.00 del giorno 03 aprile 2020 (termine perentorio e inderogabile)**.

La busta suddetta dovrà essere indirizzata **esclusivamente** alla:

*Comando Legione Carabinieri – Servizio Amministrativo  
via G. Marafioti n. 19, 88100 – Catanzaro (CZ).*

Nella busta dovranno essere inserite – **a pena di esclusione** dall'indagine di mercato – **ulteriori n. 2 buste**, contraddistinte - rispettivamente - dai numeri **1 e 2** ; le stesse dovranno essere **sigillate** e recare l'indicazione del mittente nonché essere **controfirmate su tutti i lembi di chiusura**.

Si precisa, inoltre, che **tutte** le buste - **esterna** ed **interne** - dovranno riportare la seguente dicitura:

*Indagine di mercato per l'affidamento in concessione, con gestione completa, dei servizi bar/spaccio, ristorazione, pizzeria, servizio reception, animazione e salvamento presso l'Organismo di Protezione Sociale del Comando Legione Carabinieri Calabria – Lido del Carabiniere di Staletti (CZ). Anno 2020 .CONTIENE DOCUMENTAZIONE – NON APRIRE.*

Questa Amministrazione è esonerata da **ogni** responsabilità circa il **ritardo** nel recapito e l'**integrità** dei plichi contenenti tutta la documentazione.

Le buste pervenute **oltre** il termine di scadenza sopra indicato saranno considerate come non consegnate.

Di seguito è indicato il contenuto di ciascuna busta.

- Busta n. 1

La **busta n. 1**, recante la scritta esterna “**Documentazione Amministrativa**”, dovrà contenere **soltanto** la seguente documentazione, con allegata la fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità del rappresentante legale della ditta:

- a) **l’istanza di partecipazione alla gara** allegata al presente bando (**allegato 1**), contenente la dichiarazione sostitutiva di atto notorio redatta ex art. 47 D.P.R. 445 del 28.12.2000 attestante l’iscrizione alla **Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato**, redatta dal legale rappresentante, unitamente a fotocopia del documento di identità del dichiarante, in corso di validità;
- b) la **dichiarazione sostitutiva** di certificazione ai sensi D.P.R. 445 del 28.12.2000 **prevista dalla normativa antimafia**, di cui al D.lgs. 06/09/2011 n. 159 e s.m.i., unitamente a fotocopia del documento di identità del dichiarante, in corso di validità, redatta, in caso di società, dal legale rappresentante e da tutti gli amministratori (**allegato 2**);
- c) **dichiarazione sostitutiva di atto notorio**, redatta ex art. 47 D.P.R. 445 del 28.12.2000 (**allegato 3**), attestante la regolarità contributiva della ditta (DURC regolare) ed il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all’art. 80 del D.lgs. 50/2016, unitamente a fotocopia del documento di identità del dichiarante, in corso di validità. **Tale dichiarazione deve essere obbligatoriamente resa da tutti i soggetti di cui all’art. 85 del D.lgs. 06/09/2011 n. 159 e s.m.i. (vedasi allegato 7)**;
- d) dichiarazione sostitutiva redatta **da tutti i soggetti sottoposti ai controlli antimafia** (ex art. 85 del D.lgs. 159/2011, allegato 7) ed inerente ai loro familiari conviventi (**modello in allegato 4**). Ove sia impossibile l’acquisizione delle summenzionate dichiarazioni, le stesse possono essere rese nell’interesse proprio del dichiarante anche su stati, qualità personali e fatti relativi ad altri soggetti di cui egli abbia diretta conoscenza ai sensi dell’art. 47 del D.P.R. 445/2000;
- e) il “**Patto di Integrità**” redatto, utilizzando il modello di cui **all’allegato 5**, in ottemperanza alle disposizioni di cui all’art.1, commi 5 ed 8, della legge n.190/2012. Il suddetto documento deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato insieme all’offerta da ciascun partecipante alla gara in oggetto, unitamente a copia del documento di identità del dichiarante. La mancata consegna del patto di integrità comporterà l’esclusione automatica dalla gara;
- f) **una copia delle presenti “Norme relative all’indagine di mercato”**, timbrata e firmata in ogni pagina per integrale accettazione;
- g) **dichiarazione**, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, concernente **il fatturato globale d’impresa e l’importo relativo al settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi (2017-2018-2019)**; in particolare, ai fini dell’ammissione alla gara, l’impresa dovrà aver realizzato, in almeno uno degli ultimi tre esercizi (2017-2018-2019), **un fatturato specifico non inferiore ad euro 40.000,00 I.V.A. esclusa**, per servizi identici o analoghi a quelli oggetto della presente gara, eseguiti presso Pubbliche Amministrazioni ovvero Enti Pubblici o Privati (*già inclusa nell’Istanza di partecipazione di cui all’allegato 1*). La Ditta ha facoltà di comprovare ulteriormente la propria capacità economica e finanziaria mediante produzione di **copia dei bilanci di esercizio del triennio 2017-2019**, estratti dei bilanci ovvero dichiarazione sottoscritta in conformità

alle disposizioni del D.P.R. n. 445/2000, **contenente la dettagliata specificazione di ogni singola voce attiva (a credito) ovvero passiva (a debito) dell'impresa**; in particolare, ai fini della partecipazione alla presente procedura di affidamento, si ripete che **l'operatore economico dovrà aver realizzato in almeno uno degli ultimi tre esercizi (2017-2018-2019) un fatturato specifico relativo al settore oggetto della gara non inferiore ad Euro 40.000 I.V.A. esclusa**. Nel caso in cui l'impresa non sia tenuta alla presentazione del bilancio di esercizio, è possibile allegare la situazione dei conti di fine esercizio e la dichiarazione dei redditi di competenza (Mod. "Unico") (qualora l'operatore economico interessato alla procedura abbia in precedenza avviato tale attività);

Nel caso in cui il concorrente non sia in grado, **per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni**, di presentare le referenze richieste alla lettera g), potrà provare la propria capacità economica e finanziaria, ai sensi di quanto previsto all'Allegato XVII al Nuovo Codice dei Contratti Pubblici, Parte I, **lettera a)**, mediante idonee **referenze bancarie** ovvero comprovata **copertura assicurativa contro i rischi professionali (almeno comprensiva delle voci furto, incendio e responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro)**.

- h) elenco dei principali servizi identici a quello oggetto della presente ricerca di mercato realizzati negli ultimi tre esercizi con l'indicazione dell'importo e dell'eventuale stazione appaltante beneficiaria (qualora l'operatore economico interessato alla procedura abbia in precedenza avviato tale attività presso altre strutture pubbliche); ai fini del possesso del requisito di cui all'art. 6 lettera d.2) del presente bando di gara, è tuttavia sufficiente che l'operatore economico partecipante produca idonea documentazione attestante l'avvenuto svolgimento del servizio bar anche in proprio o presso una struttura privata almeno per un biennio (ovvero sia in grado di fornire attestati di frequenza, con **esito positivo**, di uno specifico **corso professionale** per il commercio istituito o riconosciuto dalla Regione ovvero altre **referenze in merito all'opera prestata nel settore per almeno un biennio, riferiti a soggetti titolari di cariche o qualifiche all'interno dell'impresa**; già inclusa nell'Istanza di partecipazione di cui all'allegato 1);
- i) autocertificazione indicante gli estremi delle licenze commerciali rilasciate ovvero delle **segnalazioni certificate di inizio attività** presentate dall'impresa concorrente per la conduzione di attività analoghe a quelle oggetto di gara (**qualora l'operatore economico partecipante abbia in precedenza avviato tale attività**; già inclusa nell'Istanza di partecipazione di cui all'allegato 1);
- j) dichiarazione sostitutiva di certificazione, redatta ex art. 47 D.P.R. 445 del 28.12.2000, attestante la regolarità ovvero l'impegno ad operare nell'assoluto rispetto delle prescrizioni in materia di conservazione/distribuzione e igiene dei prodotti alimentari e di aver instaurato un sistema di analisi e di controllo dei punti critici (HACCP) ai sensi del Reg. del Parlamento e del Consiglio Europeo 29.04.2004, n.852 (*Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari*); (già inclusa nell'Istanza di partecipazione di cui all'allegato 1);
- k) l'attestazione dell'avvenuto sopralluogo presso il Lido del Carabiniere di Copanello di Staletti (CZ), quale O.P.S. del Comando Legione Carabinieri Calabria (**allegato 6**);
- l) il Documento di gara unico europeo (D.G.U.E.) (**allegato 9**) – introdotto dall'art. 59 della Direttiva 2014/24/UE, recepito nell'art. 85 del Codice dei contratti pubblici (D.lgs. n. 50/2016) – consiste in un'autocertificazione dell'operatore economico concorrente ad un pubblico appalto circa l'assenza delle cause ostative alla partecipazione (art. 80 del codice dei contratti pubblici) nonché il possesso dei



requisiti di idoneità professionale e di capacità economico-amministrativa e tecnico-professionale (art. 83 del Codice dei contratti pubblici). Il DGUE fornisce, quindi, una prova documentale preliminare in sostituzione dei certificati rilasciati da autorità pubbliche o terzi.

- scaricare il fac-simile del DGUE in allegato 9, predisposto in formato word da questa Amministrazione secondo il formulario approvato dalla Commissione UE;
- compilare il predetto modello nelle seguenti parti:
  - (1) parte II: lett. A, B, C (eventuale) e D (eventuale)
  - (2) parte III: lett. A-B-C-D;
  - (3) parte IV: sez. α; lett. A (sottosez. 1);
  - (4) parte VI;
  - (5) salvare in formato PDF/A il DGUE compilato, e quindi firmarlo digitalmente ed inviarlo a mezzo posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo: [tcz34277@pec.carabinieri.it](mailto:tcz34277@pec.carabinieri.it);

m) **copia di documento d'identità in corso di validità del titolare o del legale rappresentante;**

n) copia conforme **dell'atto notarile costitutivo del raggruppamento, esclusivamente per raggruppamenti temporanei di imprese costituiti anteriormente alla presentazione dell'offerta.**

Qualora non redatte sugli appositi modelli allegati, ove predisposti, le autocertificazioni dovranno, ad ogni modo, contenere tutti gli elementi in essi contenuti.

Per quanto attiene la partecipazione di raggruppamenti temporanei e consorzi di concorrenti, **si raccomanda in questa sede la scrupolosa osservanza delle disposizioni di cui agli articoli 45, 47 e 48 del Codice dei Contratti (D.lgs. n.50/2016) ed al Regolamento di Attuazione al D.lgs. 163/2006.**

In particolare, i raggruppamenti temporanei di concorrenti dovranno osservare le seguenti prescrizioni nella presentazione della documentazione da inserire nella busta recante la dicitura "*Indagine di mercato per l'affidamento in concessione, con gestione completa, dei servizi bar, ristorazione, pizzeria, reception, animazione e salvamento presso l'organismo di Protezione Sociale del Comando Legione Carabinieri Calabria – Lido del Carabiniere di Staletti (CZ). Anno 2020. CONTIENE DOCUMENTAZIONE – NON APRIRE*":

a. Le dichiarazioni sostitutive di cui agli allegati 1, 2, 3, 4 al presente avviso di gara dovranno essere presentate da **tutte le imprese raggruppate o raggruppande**, con la precisazione che i requisiti di ordine generale, in caso di R.T.I. o di Consorzio, dovranno essere posseduti:

- da ciascuna delle imprese raggruppate o *raggruppande*, in caso di R.T.I. (sia costituito che costituendo);
- da ciascuna delle imprese *consorziate* o consorziate, in caso di consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 45, comma 2, lett. e) del D.lgs. 50/2016 (sia costituito che costituendo);
- dal Consorzio stesso in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.lgs. 50/2016.

**In merito ai soggetti sottoposti ai controlli antimafia e pertanto tenuti a rendere tutte le dichiarazioni sostitutive richieste dalla legge (vedasi allegati 1, 2, 3 e 4) in caso di R.T.I. o Consorzi, si invita a prendere attenta visione di quanto riportato in allegato 7.**

In particolare, in caso di Società consortili o di Consorzi, la documentazione amministrativa deve essere integrata con:

- **dichiarazione del rappresentante legale dalla quale risultino ciascuno dei consorziati che nei consorzi e nelle società consortili detenga una partecipazione superiore al 10 per cento oppure detenga una partecipazione inferiore al 10 per cento e che abbia stipulato un patto parasociale riferibile a una**

partecipazione pari o superiore al 10 per cento, ed ai soci o consorziati per conto dei quali le società consortili o i consorzi operino in modo esclusivo nei confronti della pubblica amministrazione;

- dichiarazioni sostitutive di iscrizione alla Camera di Commercio (modello in allegato 1) riferite alle suddette società consorziate.

Con riferimento ai **requisiti inerenti la capacità economico-finanziaria**, in caso di R.T.I. costituiti o costituendi di cui all'art. 48 del D.lgs. 50/2016, per la quantificazione del fatturato globale si farà riferimento alla somma dei fatturati delle singole imprese, tra le quali l'impresa mandataria o capogruppo dovrà possedere la quota di fatturato più alta; nel caso di Consorzi, essendo lo stesso soggetto economico autonomo, si farà riferimento al fatturato del Consorzio stesso.

b. la copia delle presenti “*Norme relative all'indagine di mercato*” deve essere siglata in ogni pagina e recante sull'ultima il timbro dell'impresa mandataria o capogruppo e la sottoscrizione per esteso del legale rappresentante dell'impresa mandataria o capogruppo;

c. in caso di raggruppamento già costituito, dovrà essere allegata copia del mandato collettivo speciale con rappresentanza al concorrente mandatario, mentre i concorrenti *raggruppati* dovranno allegare dichiarazione contenente l'impegno di volersi associare in raggruppamento temporaneo e che, in caso di aggiudicazione della gara, conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. E' vietata l'associazione in partecipazione; salvo quanto disposto ai commi 18 e 19 dell'art. 48 del D.lgs. 50/2016, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta, a pena di esclusione dalla gara.

I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

**I requisiti tecnico-professionali devono essere attestati in ottemperanza alle disposizioni di cui al Codice dei Contratti Pubblici ed al relativo Regolamento di Attuazione, in relazione alla tipologia di raggruppamento prescelta (orizzontale o verticale) e con particolare attenzione alle singole prestazioni che verranno effettivamente eseguite da ciascun concorrente riunito.**

In caso di riscontrate difformità rispetto al presente disciplinare – a carico anche di uno solo dei componenti il raggruppamento – si procederà all'esclusione dell'intero raggruppamento.

Si rinvia, per quanto non previsto dal presente disciplinare di gara, alle disposizioni di cui al Codice dei Contratti Pubblici, alle Linee guida emanate dall'Autorità Nazionale Anticorruzione ed al Regolamento di Attuazione al D.lgs. 163/2006, per quanto ancora in vigore.

Ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, l'Ente appaltante procederà ad idonei controlli sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese, richiedendo a ciascun concorrente, se ritenuto necessario, **di comprovare, ai sensi di quanto previsto ex art. 86 D.lgs. 50/2016, il possesso dei requisiti oggetto di dichiarazione sostitutiva di atto notorio, mediante una o più delle modalità di cui all'Allegato XVII al Nuovo Codice dei Contratti Pubblici.** L'eventuale accertata non veridicità dei dati autocertificati dall'operatore economico, comporterà a carico del firmatario della dichiarazione l'applicazione delle sanzioni penali ed amministrative previste dalla vigente normativa nel caso di dichiarazioni false o mendaci.

La mancanza, incompletezza ovvero altra irregolarità **essenziale** delle dichiarazioni sostitutive, anche di soggetti terzi, e di ogni altra documentazione richiesta a corredo dell'offerta dal presente avviso obbligherà il concorrente che vi ha dato causa, ai sensi di quanto previsto dal combinato disposto dell'art. 83 comma 9 D.lgs. 50/2016 (soccorso istruttorio). In tal caso, verrà assegnato un termine di n. 5 giorni lavorativi perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni **ritenute essenziali ed indispensabili** ad insindacabile giudizio della stazione appaltante. A riguardo, si specifica che **la totale mancanza di una o più delle dichiarazioni sostitutive di cui agli allegati 1, 2, 3, 4 e 5 sarà in ogni caso ritenuta irregolarità essenziale**, in quanto trattasi di documentazione indispensabile al fine di consentire alla Stazione Appaltante l'espletamento delle attività di propria competenza finalizzate ad accertare il comprovato possesso in capo a ciascun concorrente - eventualmente riunito/raggruppato o consorziato - dei requisiti di legge per la partecipazione alla presente procedura di affidamento. Per quanto attiene alla più ampia tipologia di irregolarità che verranno ritenute essenziali si rinvia alla Determinazione n. 1 datata 08/01/2015 dell'Autorità Nazionale Anticorruzione.

In caso di inutile decorso del termine assegnato, **il concorrente verrà automaticamente escluso dalla gara.**

- Busta n. 2

La **busta n. 2**, recante la scritta esterna *Offerta economica*, dovrà contenere l'offerta economica (redatta in conformità all'**Allegato 8** per la fornitura dei servizi, espressa in percentuale ed in lettere, quale sconto unico percentuale sui prezzi del Listino bar, ristorazione, ingressi-abbonamenti e pizzeria (**allegati 10, 11, 12 e 13**)).

In caso di discordanza tra l'indicazione del ribasso in percentuale ed in lettere, sarà ritenuta valida l'indicazione **più vantaggiosa** per questa Amministrazione.

Le offerte economiche, con validità di **almeno n. 180 giorni**, dovranno essere **soggette a marca da bollo da euro 16,00**, firmate, leggibilmente e per esteso, dalla persona autorizzata a rappresentare ed impegnare legalmente la ditta concorrente.

Le stesse, inoltre, conterranno la dichiarazione di impegno ad iniziare l'attività entro **n. 10 giorni** dalla data di consegna in uso dei locali, salvo proroghe che possono essere concesse da questa Amministrazione in caso di comprovata impossibilità oggettiva.

## **18. Procedura di aggiudicazione**

Questa Amministrazione provvederà a nominare un'apposita Commissione deputata all'aggiudicazione dei servizi. In particolare:

- si verificherà l'integrità e la regolare chiusura e sigillatura dei plichi; se del caso, si pronunceranno le relative esclusioni;
- si aprirà la **busta n. 1** – "*Documentazione Amministrativa*" per ciascun concorrente, accantonando le altre buste;
- si verificherà la correttezza e completezza della documentazione presentata e, in caso negativo, si escluderanno i concorrenti in questione dall'indagine di mercato;
- si aprirà la **busta n. 2** - *Offerta economica* per ciascun concorrente;
- si formerà la graduatoria finale, e si formulerà la proposta di aggiudicazione.

La Commissione, in caso di dubbi o incertezze, potrà - nei limiti di legge e con la discrezionalità il cui esercizio non leda la *par condicio* - richiedere chiarimenti e/o integrazioni ai concorrenti, in ordine alla documentazione presentata.

Prima di procedere all'approvazione delle risultanze del verbale di aggiudicazione, potrà essere richiesto all'aggiudicatario provvisorio di produrre, in termini di somma urgenza **non** inferiori a **n. 7 giorni**, tutta o parte della documentazione idonea a comprovare le dichiarazioni rese in sede di indagine di mercato, fatta salva la documentazione acquisibile d'ufficio da parte della Stazione Appaltante.

Ove l'aggiudicatario - entro il termine stabilito - non abbia perfettamente e completamente ottemperato a quanto richiesto, ovvero venga accertata - anche d'ufficio - la mancanza o la carenza dei requisiti dallo stesso dichiarati, questa Amministrazione procederà all'annullamento dell'aggiudicazione provvisoria, con la facoltà di disporla a favore del concorrente che segue nella graduatoria formulata come sopra.

Questa Amministrazione si riserva di aggiudicare la presente procedura al primo esperimento solo nel caso in cui pervengano o rimangono valide **n. 3 offerte**, purché congrue, convenienti e meritevoli a suo insindacabile giudizio.

Lo sconto si intenderà incondizionato e non saranno accettate riserve di sorta.

Le comunicazioni di aggiudicazione e non aggiudicazione saranno notificate all'indirizzo di Posta Elettronica Certificata fornito da ciascun soggetto concorrente in sede di gara.

Questa Amministrazione si riserva, infine, di **non** procedere all'aggiudicazione qualora sussistano o intervengano motivi di interesse pubblico determinanti l'inopportunità dell'aggiudicazione. **Nulla** sarà dovuto alle ditte concorrenti al verificarsi di tale evenienza.

## **19. Esclusione dall'indagine di mercato**

Sono escluse dalla partecipazione all'indagine di mercato, salvo quanto disposto dall'art. 83 del Codice dei contratti pubblici ed al precedente para 17 in materia di "soccorso istruttorio", le ditte:

- che si trovino in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività o di concordato preventivo, o a carico delle quali sia in corso un procedimento per la dichiarazione di tali situazioni;
- **nei confronti dei cui titolari o rappresentanti legali sia stata pronunciata condanna, con sentenza passata in giudicato, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidano sulla loro moralità professionale o nei casi espressamente previsti dalla legge;**
- che abbiano commesso un'inadempienza grave accertata dall'Amministrazione;
- che **non** siano in regola con il pagamento delle imposte e delle tasse;
- che si rendano colpevoli di false dichiarazioni ovvero di esibizione di atti falsi o contenenti dati non rispondenti a verità;
- che **non** siano in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei dipendenti;
- che **non** siano in regola con gli adempimenti previsti dalla *Legge 68/1999*;
- che si trovino, più in generale, in una o più delle circostanze di esclusione di cui all'art. 80 D.lgs. 50/2016;
- la cui offerta contenga riserve o sia parziale;
- la cui offerta **non** rispetti le modalità di formulazione e i requisiti previsti per l'aggiudicazione della procedura;
- i cui plichi pervengano **oltre** il termine fissato;

- i cui plichi pervengano in condizioni che possano dare adito a dubbi sulla segretezza dell'offerta o sulla sua integrità;
- che **non** abbiano fornito, entro il termine fissato dalla Commissione, i chiarimenti e le precisazioni richieste durante l'indagine di mercato o le abbiano fornite in modalità ritenute insufficienti o incongrue;

Ad integrazione di quanto sopra specificato, si evidenzia che, alla luce della particolare natura del servizio affidato in concessione, il quale presuppone necessariamente l'instaurazione di un rapporto fiduciario con il soggetto concessionario, l'Amministrazione si riserva di determinare l'esclusione dalla procedura di gara, ovvero, in caso di avvenuta stipulazione del contratto, la decadenza dalla concessione con conseguente revoca della stessa, qualora la persona fisica titolare della ditta individuale o il legale rappresentante della persona giuridica (società) affidataria sia oggetto di provvedimenti giudiziari ritenuti incompatibili con la cura di un servizio di pubblico interesse, fatta salva ogni consentita valutazione in merito alle circostanze fattuali e temporali correlate all'emanazione del provvedimento in questione.

**Non** sono ammesse offerte condizionate ovvero espresse in modo indeterminato.

## 20. Subappalto

La ditta si impegna ad assicurare e ad eseguire **direttamente** tutti i servizi oggetto della presente indagine di mercato. E' fatto **divieto** di cessione del contratto.

Ai fini del subappalto si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 del D.lgs. n. 50/2016. Sono vietati, sotto pena di risoluzione del contratto, i subappalti del servizio senza specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione.

## 21. D.U.V.R.I. ED ONERI PER LA SICUREZZA - La Ditta affidataria dovrà redigere la *Documento di valutazione dei rischi per i locali dove si svolgerà l'attività contrattualizzata*, ai sensi del D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i..

Presso i luoghi di lavoro, essa, a partire dall'inizio del servizio, dovrà mettere a disposizione del Committente, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati.

Il D.U.V.R.I. c.d. "dinamico", ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i., verrà redatto sulla base delle indicazioni fornite nel predetto Documento di Valutazione Rischi e trasmesso dal Committente all'affidataria prima dell'inizio delle attività, quale condizione necessaria per l'esecuzione del contratto, di cui ne costituirà parte integrante.

Non si stimano oneri per la sicurezza da rischi interferenziali a carico della Stazione Appaltante.

Gli oneri interni per la sicurezza restano, invece, a carico della Ditta affidataria del servizio, che dovrà pertanto tenerne conto nella formulazione dell'offerta, in quanto rischi connessi all'esercizio dell'ordinaria attività d'impresa.

## 22. Stipula ed approvazione dell'atto negoziale e spese contrattuali

L'atto negoziale di affidamento in concessione del servizio verrà stipulato con apposita obbligazione commerciale ed è soggetto a registrazione solo in caso d'uso, ai sensi dell'art.10 del D.P.R. n.131 del 26 aprile 1986, fatto salvo l'obbligo del concessionario di provvedere, nei termini di legge, alla registrazione, a propria cura e spese, del conseguente atto di concessione del locale "demaniale" che verrà stipulato con la competente Agenzia del Demanio.

Entro **n. 10 giorni** dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, il soggetto aggiudicatario dovrà presentare a questa Amministrazione le polizze assicurative stipulate a garanzia degli arredi e delle attrezzature, per il rischio di incendi e per la responsabilità civile verso i terzi, nonché la polizza fideiussoria di **€ 40.000,00**, **autenticata a norma di legge**, a garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla concessione.

Qualora l'aggiudicatario **non** produca le polizze fideiussorie e assicurative richieste, questa Amministrazione procederà alla revoca dell'aggiudicazione e aggiudicherà i servizi al secondo classificato.

Infine, dovrà presentare contestualmente all'inizio delle attività la copia della **Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.)** inviata al Comune di Staletti, con allegata la ricevuta di ritorno della raccomandata ovvero, se trasmessa tramite Posta Elettronica Certificata, l'avviso di avvenuta consegna ricevuto.

Sono a carico dell'Appaltatore tutte le spese relative al contratto, secondo le norme vigenti (marche da bollo, spese di copia e stampa, imposta di registro, varie), senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione.

Il contratto, salvo eccezioni di legge, è sottoposto alla condizione sospensiva dell'esito positivo dell'eventuale approvazione e degli altri controlli previsti dalle norme proprie della Stazione Appaltante (art. 32 del D.lgs. n. 50/2016 – art. 117 del Regolamento di contabilità dello Stato – art. 19 della Legge di contabilità dello Stato).

### **23. Risoluzione della concessione**

Questa Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere la concessione qualora vengano riscontrate le seguenti inadempienze:

- stato di grave disorganizzazione o di grave dissesto, tale da compromettere la continuità e la tempestività dei servizi;
- gravi interruzioni dei servizi e/o reiterati inadempimenti;
- **mancata** osservanza della normativa riguardante la tutela e la salute dei lavoratori;
- **mancato** rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- **violazione** delle norme sulla gestione che compromettono l'esecuzione dei servizi; in particolare, abusi, fatti illeciti, gravi e ripetute inadempienze contrattuali (incluso il subappalto non autorizzato) e fatti imputabili al personale dipendente;
- reiterati mancati pagamenti dei consumi di energia elettrica e di acqua e della tassa sui rifiuti solidi urbani;
- **mancato** reintegro della cauzione prestata a garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla concessione;
- **mancato** versamento delle penali eventualmente applicate;
- **violazione in materia di subappalto e cessione del contratto**;
- **attivazione di accordo quadro o convenzione CONSIP** che preveda, per analoga fornitura, un prezzo unitario inferiore a quello di aggiudicazione; si applica l'articolo 1, comma 13, D.L. n. 95/12, convertito con legge n. 135/2012;
- intervenuta **circostanza ostativa alla prosecuzione del rapporto contrattuale** ai sensi dell'art. 80 del Codice dei Contratti ed alla normativa antimafia;
- **apertura di una procedura fallimentare** a carico dell'impresa o coinvolgimento della stessa in procedure concorsuali;
- **messa in liquidazione** o in altri casi di cessione dell'attività dell'impresa;
- **revoca delle licenze** o di qualsiasi altro tipo di autorizzazione necessaria allo svolgimento dell'attività;
- **mancato** rinnovo delle polizze assicurative, delle fideiussioni o delle licenze necessarie;

- reiterata vendita di prodotti **non** contemplati nel **listino bar** allegato ovvero non preventivamente autorizzati o a prezzi **diversi** da quelli di aggiudicazione.

In aggiunta alle cause di risoluzione del contratto sopra menzionate ed a quelle in ogni caso previste dalle vigenti disposizioni di legge, si segnala altresì che il mancato rispetto degli impegni anticorruzione contenuti nel Patto di Integrità di cui all'all.5 comporterà l'esclusione automatica della ditta dalla gara ovvero la immediata risoluzione del contratto.

In ogni caso, si applicheranno, in materia di risoluzione del contratto, le disposizioni di cui all'art. 108 del Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs 50/2016).

L'Amministrazione condiziona l'uso dei locali, impianti e mezzi conferito alla Ditta **riservandosi la facoltà di sospendere tale uso** al sopravvenire di esigenze funzionali ed organizzative che non consentano l'ordinario svolgimento delle attività affidate.

La concessione decade, in tutto o in parte, nei casi di soppressione di questo Comando Legione CC, di variazione della destinazione degli apporti o di sopravvenute esigenze di natura militare o funzionale.

Nel caso di risoluzione della concessione per causa imputabile alla Ditta, questa Amministrazione incamererà la cauzione. Sarà inoltre esperita l'azione in danno, per cui la ditta sarà tenuta al pagamento dell'eventuale maggiore spesa che questa Amministrazione dovesse sostenere per l'espletamento dei servizi da parte di altra ditta.

**24. DIRITTO DI RECESSO dell'Amministrazione** - Il Comando Legione Carabinieri Calabria - in aderenza a quanto previsto dall'art. 1, comma 13, del D.L. 6 luglio 2012 n. 95, convertito in legge 7 agosto 2012 n.135 - si riserva il diritto di recedere in qualsiasi momento dall'atto negoziale stipulato con la ditta aggiudicataria, previa formale comunicazione a mezzo P.E.C. all'appaltatore, con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo eventuale pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle Convenzioni stipulate dal Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n.488 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

Il Comando in intestazione si riserva-inoltre- il diritto di recedere dall'atto negoziale, previa formale comunicazione a mezzo P.E.C. all'appaltatore, con preavviso non inferiore a venti giorni, nel caso in cui il Comando Generale dell'Arma dei Carabinieri, a seguito di apposita procedura concorsuale ad evidenza pubblica effettuata dal Centro Unico Contrattuale, comunichi l'operatività del nuovo contratto prima della natura le scadenza dell'atto di concessione.

**Recesso dell'impresa.** Fatte salve le superiori disposizioni di legge in materia, **la ditta/società non potrà esercitare, per nessuna ragione, il diritto di recesso dall'atto di concessione prima della sua naturale scadenza.** In caso contrario, infatti, questa Amministrazione procederà automaticamente all'incameramento dell'intero deposito cauzionale prestato, all'applicazione di eventuali penali previste dalle presenti "*norme per l'indagine di mercato*" ed all'attivazione delle previste procedure di esecuzione in danno, riservandosi in tal caso il diritto di contattare la seconda ditta aggiudicataria per l'eventuale subentro o prosecuzione del servizio sino alla sua naturale scadenza.

## 25. Controversie

Per la definizione delle controversie che dovessero insorgere in ordine alla interpretazione ed all'applicazione delle clausole previste nella concessione - che **non** si siano potute risolvere mediante accordo tra le parti – il foro competente in via esclusiva, a norma delle disposizioni del Codice di Procedura Civile, è quello di Catanzaro.

## 26. Altre prescrizioni

**Non** è ammessa la revisione dei prezzi nel corso del **primo** anno di vigenza della concessione. In sede di rinnovo della stessa, questa Amministrazione potrà accordare eventuali revisioni solo a seguito di **eccezionali, motivate e comprovate mutate circostanze.**

La presentazione delle offerte **non** determina **alcun** obbligo da parte di questa Amministrazione nei confronti della ditta. Questa Amministrazione si riserva, pertanto, a suo **insindacabile** giudizio, di **non** procedere all'aggiudicazione.

**Gli annessi n.1 (pulizia), n.2 (intrattenimento), n.3 (salvamento), n. 4 (reception), n. 5 (pizzeria) e n. 6 (manutenzioni a carico della ditta aggiudicataria) fanno parte integrante del presente avviso.**

## 27. Riservatezza delle informazioni ai sensi del *D.lgs. 196/2003* e comunicazioni a carattere generale

Ai sensi del *D.lgs. n. 196/2003*, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento dei servizi di cui si tratta.

Tali dati saranno comunicati e/o diffusi solo in esecuzione di precise disposizioni normative.

I concorrenti potranno esercitare i diritti previsti dal *D.lgs. 196/2003*.

Il Responsabile del Procedimento si identifica con il Capo Servizio Amministrativo, Magg. amm. Vittorio Francesco Fucilli.

Per informazioni di carattere amministrativo è possibile formulare specifici quesiti all'indirizzo email [tcz34277@pec.carabinieri.it](mailto:tcz34277@pec.carabinieri.it) facendo espresso riferimento nell'oggetto al presente bando di gara.

IL CAPO SERVIZIO AMMINISTRATIVO  
(Magg. amm. Vittorio Francesco Fucilli)  
(originale in formato cartaceo f.to agli atti d'ufficio)