10° REGGIMENTO CARABINIERI "CAMPANIA"

Ufficio Comando – Sezione Op. Log.

CAPITOLATO TECNICO-AMMINISTRATIVO

GARA INFORMALE AI SENSI DELL'ART.30 DEL D.LGS. 18 APRILE 2016, N. 50, PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI:

GESTIONE COMPLETA DEL SERVIZIO BAR, VENDITA DI MATERIALE IGIENICO SANITARIO ED ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO DI PIZZERIA, DELLA SALA CONVEGNO UNIFICATA DEL 10° REGGIMENTO CARABINIERI "CAMPANIA" PRESSO IL COMPLESSO IMMOBILIARE DELLA CASERMA "CARETTO", UBICATA A NAPOLI IN VIA MIANO N. 203.

1. PREMESSA: OGGETTO DELLA PRESTAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

a. Questo Comando, nel quadro degli interventi volti a favorire il benessere del personale in servizio presso la caserma "Caretto", ha la necessità di esperire apposita indagine per selezionare idonea ditta alla quale affidare la gestione completa del servizio:
   - di bar, vendita di prodotti igienico - sanitari;
   - di ristorante e pizzeria.
b. Salvo successive variazioni richieste da parte di questa Amministrazione, il servizio dovrà essere assicurato con carattere di continuità, per un'utenza indicativa di 100 unità[1].

2. LUOGHI E NORME GENERALI

a. Per l'esecuzione dei servizi sopra descritti, l'Ente appaltante metterà a disposizione della ditta aggiudicataria un locale mq 210 ubicato nel padiglione adiacente al corpo di guardia della Caserma "Aminto Caretto", sede del 10° Reggimento Carabinieri "Campania" comprensivo delle aree verdi prospicienti e della parte adiacente al muro di cinta coperta da una tettoia e qualora necessario i locali del circolo ufficiali per lo svolgimento di cerimonie da eseguire esclusivamente a mezzo catering.
b. La predisposizione degli impianti per la fornitura idrica, del gas, del riscaldamento e dell'energia elettrica saranno a cura dell'Amministrazione della Difesa.
c. L'A.D. condiziona l'uso dei locali, impianti e mezzi conferiti alla ditta riservandosi la facoltà di sospendere tale uso al sopravvenire di esigenze funzionali, organizzative e di rappresentanza che non consentano l'ordinario svolgimento delle attività affidate.
d. Sono a carico della ditta aggiudicataria:
   - tutte le prestazioni connesse con il servizio descritto al para 1, comprensive della preparazione, cottura e distribuzione delle pietanze;
   - gli arredi, impianti, macchinari, attrezzature, stoviglie, posate, vetrerie, vetrine e quant'altro necessario a ben disimpegnare i servizi sopra descritti;
   - la pulizia ordinaria quotidiana dei locali sgomberandolo dai rifiuti/materiali di scarto prodotti nell'esercizio dell'attività e posizionando gli stessi negli appositi cestini, con propri strumenti e attrezzature (scope, pattumiere…) e delle aree verdi sopra descritte;
   - i consumi di acqua, energia elettrica, gas, riscaldamento e smaltimento dei rifiuti per i quali dovrà essere corrisposta la somma forfettariamente determinata di 100 (cento) euro mensili, salvo conguaglio da versare all'Ufficio Cassa della Sezione Amministrativa del 10° Reggimento Carabinieri "Campania" per il successivo versamento a proventi;
   - l'approvvigionamento di tutte le merci e generi alimentari occorrenti per il funzionamento del servizio, nonché il trasporto degli stessi presso i locali adibiti a magazzino, relativo stivaggio negli appositi frigoriferi e loro conservazione.
e. La ditta si impegna ad utilizzare i locali messi a disposizione dall'A.D. senza modificarne in alcun modo la loro destinazione, tranne che su autorizzazione del Comandante del Reggimento.
f. La concessione è conferita a rischio e pericolo del concessionario, il quale ha l'obbligo di tenere indenne l'A.D. da qualsiasi azione o molestia, proveniente da chiunque e per qualunque motivo, in dipendenza dell'esercizio della concessione stessa.
g. Le fatture per l'acquisto dei generi e per ogni altra spesa eseguita dalla ditta dovranno essere intestate e indirizzate alla ditta stessa. L'A.D. è, pertanto, esonerata da qualsiasi responsabilità derivante dai rapporti tra la ditta ed i fornitori per la gestione del servizio in argomento.
h. La ditta si obbliga altresì a non creare situazioni debitorie di lunga scadenza (massimo 90 giorni) verso i fornitori. Al riguardo la medesima s'impegna a sottoscrivere dichiarazioni, corredate di eventuali atti comprovanti:
   - mensilmente, la situazione debitoria verso i fornitori che dimostri pendenze di date non anteriori

[1] Tale utenza media è puramente indicativa e potrà essere suscettibile di variazioni anche sensibili senza che nessuna pretesa di sorta possa essere avanzata dalla ditta aggiudicataria qualora l'utenza effettiva dovesse essere inferiore a quella indicata.

a 90 gg. rispetto a quella della dichiarazione;
- trimestralmente, che la gestione ha un andamento positivo dal punto di vista economico.

Le citate dichiarazioni dovranno essere inviate, entro 10 gg. dalla fine del mese e/o trimestre cui si riferiscono, alla Sezione Amministrativa del 10° Reggimento Carabinieri "Campania".

Tutti gli oneri fiscali – imposte e tasse – derivanti dall'attività in oggetto sono esclusivamente a carico della ditta.

3. MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

a. Servizio bar

(1) Il servizio Bar sarà fornito presso la Caserma "Caretto", sulla base dei prezzi riportati nel listino riportato in Allegato "A", opportunamente ribassato in base allo sconto unico percentuale effettuato dalla ditta. Le prestazioni connesse con il regolare svolgimento del servizio in argomento dovranno essere assicurate nei seguenti orari:
- 07,00/15,00 con almeno n. 2 unità camerieri–bar, oltre l'addetto alla cassa (quest'ultimo dal lunedì al venerdì);
- 17,00/22,00 con almeno n. 2 unità camerieri-bar-pizzeria, di cui n. 1 unità con funzioni di addetto alla cassa (dal lunedì al venerdì);
- 07,00/14,00 (sabato) con almeno n. 2 unità camerieri-bar, di cui n. 1 unità con funzioni di addetto alla cassa;
- 09,00/13,00 (domenica) con almeno 1 unità camerieri-bar, anche con funzioni di addetto alla cassa.

Eventuali variazioni di servizi dovranno essere concordate e autorizzate.

(2) In occasione di eventi particolari e/o particolari esigenze di servizio e organizzative che verranno comunicati con anticipo, la ditta dovrà:
- essere in grado di garantire il servizio Bar anche presso i saloni i rappresentanza situati all'interno della stessa caserma "Caretto";
- predisporre un adeguato numero di unità camerieri da concordarsi all'occorrenza;
- garantire il servizio bar anche in orari differenti da quanto sopra riportato.

(3) L'utilizzo del servizio bar è facoltativo da parte dell'utenza e, pertanto, la ditta aggiudicataria non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa.

(4) Nella caserma "Caretto" sono presenti distributori di generi di conforto che coesisteranno con il servizio richiesto.

b. Vendita di prodotti igienico - sanitari e prodotti di altro genere

(1) La ditta aggiudicataria dovrà altresì garantire la vendita di materiale igienico sanitario, come da listino in Allegato "B".

(2) La vendita di ulteriori articoli non rientranti in detto listino, dovrà essere concordata con il Comandante del Reggimento.

c. Servizio di pizzeria e ristorante

(1) Il servizio di pizzeria e di ristorante, dovrà essere garantito per la cena e, se sostenibile dalla ditta aggiudicataria e a sua discrezione, anche per pranzo nella fascia oraria 12.00 – 15.00. I prezzi del servizio sono riportati nel listino in allegato "C", opportunamente ribassato in base allo sconto unico percentuale effettuato dalla ditta.

(2) Per tale servizio la ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie spese, all'acquisizione delle attrezzature necessarie per attivare il servizio di pizzeria e di ristorazione (forno, macchina impastatrice, e quanto altro possa servire per garantire il predetto servizio).

(3) Saranno a carico dell'A.D. invece le spese infrastrutturali per l'adeguamento dei locali da destinare a pizzeria e l'acquisizione dei tavoli e sedie necessari per garantire detto servizio.
(4) La ditta dovrà garantire il servizio almeno tra le 19.00 e le 22.00 di ogni giorno escluso la domenica e i festivi.
(5) Ai fini della conduzione del servizio dovrà essere previsto l'impiego di almeno:
- n. 1 unità, con la qualifica professionale di cuoco-pizzaiolo;
- n. 1 unità, con la qualifica di cameriere-bar;
- n. 1 unità addetto alle pulizie della cucina.

(6) In occasione di situazioni particolari, che l'Amministrazione avrà cura di rappresentare in anticipo, il servizio dovrà essere garantito anche nei giorni di prevista chiusura.
(7) Annualmente potrà essere concesso un periodo di chiusura massima di 30 gg. sempre che esigenze di servizio, a giudizio insindacabile dell'A.D., non consiglino di ridurre e/o sospendere tale interruzione.

d. Possibilità di permettere i pagamenti tramite carte di pagamento (*Cashless*) / piattaforme di pagamento (*wallet digitali*) on-line (P.O.S., NFC, Satispay, ecc…)

4. PULIZIE E NORME IGIENICHE

a. La ditta garantisce la massima correttezza e precisione nell'espletamento delle prestazioni ad essa richieste e la massima cura nell'uso dei locali e dei materiali concessi in uso.
b. La ditta si impegna a mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia gli arredi, gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie, le posate, le vetrine, i materiali ed i locali messi a disposizione dall'A.D.
c. La ditta inoltre di impegna a tenere pulita anche l'area esterna antistante la Buvette, curando anche la sistemazione dei tavoli, sedie ed ombrelloni ivi presenti.
d. I materiali e gli oneri occorrenti per dette pulizie sono a totale carico della ditta.
e. La ditta s'impegna ad eseguire tutte le prestazioni per garantire la corretta esecuzione del servizio in appalto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
f. L'A.D. si riserva il diritto di esercitare, tramite propri incaricati di fiducia, in qualsiasi momento e senza preavviso, idonei controlli sulla gestione nel suo insieme e, in particolare, sul funzionamento della cucina, per quanto attiene alla qualità dei generi alimentari impiegati, alla loro conservazione e manipolazione, nonché alla confezione delle vivande e al funzionamento del Bar e della Pizzeria.
g. Tutto il personale addetto ai servizi in appalto dovrà essere perfettamente in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie.

5. PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI

a. La Ditta dovrà nominare e comunicare all'A.D. - entro cinque giorni dalla sottoscrizione della presente convenzione - un proprio responsabile qualificato onde intrattenere stretti contatti con il Rappresentante dell'A.M., affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni assunti. Tale Responsabile dovrà essere reperibile in ogni momento dello svolgimento del servizio, in modo che nessuna operazione debba essere ritardata per effetto della sua indisponibilità. In caso di assenza del responsabile titolare, la Ditta provvederà a nominare un suo sostituto, dandone preventiva comunicazione all'A.D..
b. La ditta è tenuta a comunicare preventivamente all'A.D. il nome delle persone che intende impiegare nel servizio. L'A.D. si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del personale che, a suo insindacabile giudizio, non sia gradito. La sostituzione dovrà avvenire a cura della ditta entro breve tempo e comunque non oltre cinque giorni dal ricevimento della comunicazione da parte dell'A.M. Il personale dovrà possedere i requisiti previsti dalla legge ed in particolare dall'art 250, Capo I, Titolo XII dell'accordo di categoria del 6.10.1994 che disciplina la materia.

6. ASSICURAZIONI

a. Le ditte partecipanti si impegnano, qualora vincitrici a costituire:
   (1) polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi per danni o infortuni che dovessero occorrere a cose o persone comunque presenti negli Organismi di Protezione Sociale, con idonea copertura a garanzia dei rischi derivanti da responsabilità civile per eventuali danni e infortuni derivanti dall'uso di tutti gli impianti sportivi (compresi gli spogliatoi);
   (2) polizza di assicurazione verso i rischi derivanti da furto ed incendio nei locali interessati dall'intera gestione affidata in concessione.
b. La ditta è tenuta a regolarizzare in proprio tutti gli adempimenti fiscali connessi con l'esercizio delle attività in concessione, nonché quelli assicurativi, previdenziali ed assistenziali previsti dalle norme vigenti in favore del personale eventualmente assunto, tenendo salva l'A.D. da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi.
c. L'A.D. non risponderà in alcun modo di eventuali inadempienze assicurative, previdenziali e fiscali.
d. La ditta è ritenuta responsabile di qualunque fatto doloso o colposo, anche dei propri dipendenti, che cagioni danni all'A.D. e/o al personale dell'A.D. e/o a terzi e/o a cose di terzi, e si impegna conseguentemente al risarcimento dei relativi danni prodotti.
e. La ditta:
   - sarà esclusa da ogni responsabilità per valori e oggetti lasciati incustoditi nei locali ad essa affidati;
   - dichiara di ottemperare a tutti gli 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 di attuare, nei confronti dei propri dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria di pertinenza e nella 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.
f. 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.

7. ALLEGATI

Allegato "A": listino prezzi relativo al servizio di bar;
Allegato "B": listino prezzi relativo al servizio di vendita di prodotti igienico – sanitari e di altro tipo;
Allegato "C": listino prezzi relativo al servizio di pizzeria e ristorante.

IL COMANDANTE
(Col. t.SFP Emanuele De Santis)
originale firmato e custodito agli atti di questo ufficio