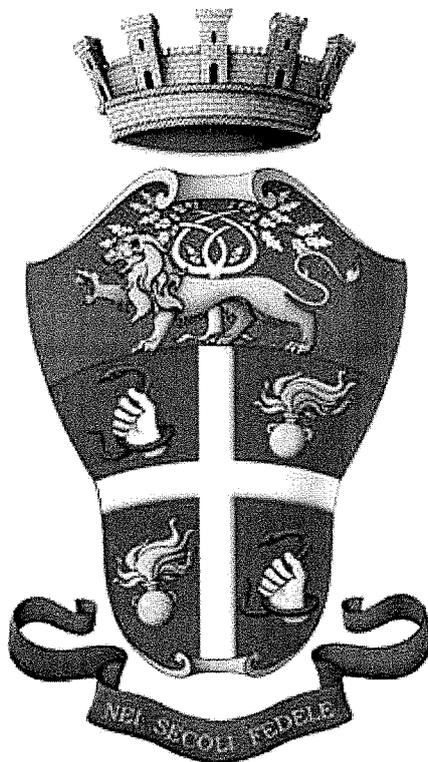




Scuola Allievi Carabinieri Torino



CAPITOLATO TECNICO

AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI:

- BAR/CAFFETTERIA, TAVOLA CALDA/FREDDA,
 - DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE (CALDE/FREDDE), SNACK E GELATI,
- DELL'ORGANISMO DI SUPPORTO LOGISTICO E PER ATTIVITÀ DI PROTEZIONE SOCIALE, COMPRESIVO DEL SERVIZIO AGGIUNTIVO DI INSTALLAZIONE DI UN "HUB LOCKER AMAZON", PRESSO LA CASERMA "CERNAIA", SEDE DELLA SCUOLA ALLIEVI CARABINIERI DI TORINO - **LOTTO UNICO**, PER L'ANNO 2022, RINNOVABILE SINO AL TERMINE MASSIMO DEL 31 DICEMBRE 2025, DI ANNO IN ANNO SU ESPRESSA VOLONTÀ INSINDACABILE DELL'AMMINISTRAZIONE.

Articolo "1"

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Legge 30 aprile 1962, n. 283 e s.m.i. e relativo regolamento di attuazione di cui al d.P.R. n.327/1980 in materia di: "disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari";
- artt. 5, comma 4 e 8, Legge 23 dicembre 1993, n. 559, recante: "Disciplina della soppressione delle gestioni fuori bilancio nell'ambito delle Amministrazioni dello Stato";
- D.M. (Ministero Difesa) 05.02.1997, n.209, recante "Regolamento recante norme in materia di interventi di protezione sociale a favore del personale militare e civile delle Forze Armate, di apporti dell'Amministrazione e relative norme d'uso";
- D.M. (Ministero Difesa) 05.02.1997, n. 210, recante "Regolamento recante modalità per la gestione e la rendicontazione delle attività di protezione sociale a favore del personale militare e civile delle Forze Armate";
- d.P.R. 06 giugno 2001, n. 380, "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di edilizia" e s.m.i.;
- D.L/vo 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i., recante: "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione alle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE";
- D.L/vo 26 aprile 2006, n. 152 recante: "Norme in materia ambientale" e successive modifiche ed integrazioni;
- D.L/vo 06 novembre 2007, n. 193, recante "Attuazione delle Direttiva 2004/10/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- "Norme per la sicurezza degli impianti" e successive modifiche ed integrazioni ai sensi del DM (Ministero Sviluppo Economico) 22 gennaio 2008, n. 37, concernente il riordino delle disposizioni in materia di progettazione, installazione e manutenzione degli impianti all'interno degli edifici;
- D.L/vo 9 aprile 2008, n. 81, "Attuazione dell'articolo 1, Legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro";
- D.L/vo 15 marzo 2010, n. 66, recante: "Codice dell'ordinamento militare";
- d.P.R. 15 marzo 2010, n. 90, recante: "Testo unico delle disposizioni regolamentari in materia di ordinamento militare";
- d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, "Regolamento di esecuzione del D.L/vo n. 163/2006";
- Decreto Legislativo 06 settembre 2011, n. 159;
- d.P.R. 15 novembre 2012, n. 236 – "Regolamento recante disciplina delle attività del Ministero della Difesa in materia di lavori, servizi e forniture, a norma dell'articolo 196, D.L/vo 12 aprile 2006, n. 163";
- artt. 37, D.L/vo n. 33/2013 e 1, comma 2, Legge n. 190/2012 in materia di: "amministrazione trasparente";
- art. 51, comma 1, D.L/vo n. 50/2016, l'appalto è costituito da un unico lotto, atteso che le prestazioni contrattuali devono essere eseguite da un unico operatore economico, in quanto strettamente connesse e simili;
- "Norma UNI 11224:2011" e successive modifiche ed integrazioni;
- Codici ATECO:
 - 56.30.00 "bar e altri esercizi simili senza cucina";
 - 47.99.20 "commercio effettuato per mezzo di distributori automatici";
- Sentenza n. 00742/2020, T.A.R. Liguria, in materia di concessioni.

Articolo “2”
DEFINIZIONI

Ai fini del presente Capitolato Tecnico dell’unico lotto posto a base di gara le seguenti definizioni si riferiscono ai termini a fianco di ciascuno indicati:

- “impresa”, “concessionaria”, “appaltatrice”, “affidataria”, “appaltatore” sono da intendersi con riferimento alla “Ditta/Società/R.T.I./A.T.I./G.E.I.E”, in base alla Ragione Sociale desumibile dal certificato della C.C.I.A.A.;
- “Amministrazione Militare”, “Amministrazione”, “appaltante”, “stazione appaltante” sono da intendersi con riferimento al Ministero della Difesa – Scuola Allievi Carabinieri di Torino;
- concessione, obbligazione commerciale, atto negoziale, convenzione il contratto che scaturirà dal procedimento amministrativo di gara.
- “affidamento”, “servizio”, “lavoro”, “servizio bar/caffetteria”, “caffetteria” “bar”, “bar/caffetteria/distributori di bevande” sono da intendersi con riferimento a: affidamento in gestione del servizio di: bar/caffetteria e dei distributori automatici di bevande (calde/fredde), snack e gelati, dell’Organismo di Supporto Logistico e per attività di protezione sociale, comprensivo del servizio aggiuntivo di installazione di un “HUB LOCKER AMAZON”, presso la caserma “Cernaia”, sede della Scuola Allievi Carabinieri di Torino, ***lotto unico***, per l’anno 2022, rinnovabile sino al termine massimo del 31 dicembre 2025, di anno in anno su espressa volontà insindacabile dell’Amministrazione.

Articolo “3”
TIPOLOGIA E DURATA DELL’AFFIDAMENTO
SPECIFICITA’ DELL’AFFIDAMENTO – PRODOTTI E PREZZI
UTILIZZATORI DELL’AFFIDAMENTO
FRUIZIONE DELL’AFFIDAMENTO

Tipologia e durata.

Il presente Capitolato Tecnico dell’unico lotto posto a base di gara ha per oggetto l’affidamento in gestione dei seguenti servizi:

- bar/caffetteria e tavola calda/fredda;
 - distributori automatici di bevande (calde/fredde), snack e gelati,
- dell’Organismo di Supporto Logistico e per attività di protezione sociale, comprensivo del servizio aggiuntivo di installazione di un “HUB LOCKER AMAZON”, presso la caserma “Cernaia”, sede della Scuola Allievi Carabinieri di Torino, ***lotto unico***, per l’anno 2022, rinnovabile sino al termine massimo del 31 dicembre 2025, di anno in anno su espressa volontà insindacabile dell’Amministrazione.
- L’affidamento dovrà essere svolto a regola d’arte, nel pieno rispetto delle norme, regolamenti e leggi vigenti e l’affidatario dovrà garantire la somministrazione di generi alimentari/bevande/prodotti in quantità sufficienti a soddisfare le esigenze dell’utenza.

Specificità dell’affidamento – prodotti e prezzi.

Il Capitolato Tecnico reca le modalità/prescrizioni di carattere tecnico-operativo-amministrative di base che l’operatore economico aggiudicatario definitivo è tenuto a rispettare nell’esecuzione dell’affidamento in gestione dell’unico lotto e costituisce il Progetto di Gestione Definitivo, unitamente agli:

- Annesso “1”, denominato: “Scheda tecnica gestione servizio bar/caffetteria”
- Annesso “2”, denominato: “Prezziario e prodotti servizio bar”;
- Annesso “3”, denominato: “Scheda tecnica servizio distributori bevande e snack”;
- Annesso “4”, denominato: “Prezziario e prodotti bevande e snack dei distributori automatici”;

- Annesso “5”, denominato: Servizio aggiuntivo “HUB LOCKER AMAZON”;
contenenti l’elenco dei prodotti, dei relativi prezzi, nonché le prescrizioni tecniche di affidamento.

Utilizzatori dell’affidamento.

Il servizio di gestione bar/caffetteria, tavola calda/fredda, distributori automatici di bevande calde/fredde, snack e gelati specificato nel presente Capitolato Tecnico dell’unico lotto posto a base di gara è destinato agli Allievi Carabinieri e al personale del Quadro Permanente della Scuola Allievi Carabinieri di Torino (il cui numero stimato annuo è di circa 530 militari), ai militari che frequentano i corsi di formazione e ai militari dipendenti da altri Comandi dell’Arma CC, nonché a quanti operino, a vario titolo, all’interno del complesso delle caserme “Cernaia” e “Pietro Micca” di Torino. Il servizio di gestione dell’ “HUB LOCKER AMAZON” ”, specificato nel presente Capitolato Tecnico è destinato dei frequentatori dei corsi di addestramento, di tutto il personale militare e dei loro famigliari, escludendo la possibilità dell’utilizzo dei locker da parte di personale esterno alle caserme “Cernaia” e “Pietro Micca” di Torino.

Fruizione dell’affidamento.

La fruizione del servizio di bar/caffetteria, tavola calda/fredda, distributori automatici di bevande (calde/fredde), snack e gelati – lotto unico da parte degli aventi diritto è completamente libera, su base volontaria e, sostanzialmente, legata alla presenza dei corsi Allievi Carabinieri, per cui l’Amministrazione non garantisce un quantitativo minimo e/o effettivo delle consumazioni da somministrarsi quotidianamente e/o complessivamente.

Per tale motivazione l’affidatario non potrà vantare pretese nei confronti dell’Amministrazione, ne potrà richiedere al Comando indennizzi e/o modifiche al contratto per eventuale mancanza di affluenza da parte dell’utenza.

Inoltre, eventuali oscillazioni, anche di rilevante entità numerica dei fruitori del servizio, rispetto al numero stimato annuo, non comportano alcuna variazione in aumento dei prezzi unitari contrattualmente pattuiti.

Si evidenzia, altresì, che all’interno della caserma “Cernaia” di Torino insiste la mensa di servizio.

La fruizione del servizio “HUB LOCKER AMAZON”, specificato nel presente Capitolato Tecnico, da parte degli aventi diritto è completamente libera e su base volontaria.

Articolo “4”

SERVIZI ACCESSORI **HUB LOCKER AMAZON**

La Ditta/Società provvederà, senza alcun onere a carico dell’amministrazione militare, ad avviare le procedure per l’installazione di un “HUB LOCKER AMAZON”, per le esigenze dei frequentatori dei corsi di addestramento e di tutto il personale militare, nonché dei loro famigliari, escludendo la possibilità dell’utilizzo dei locker da parte di personale esterno alle caserme “Cernaia” e “Pietro Micca” di Torino.

Nello specifico la Ditta avrà cura di installare n. 02 locker delle seguenti dimensioni:

- 4 moduli su 88 sportelli (dimensioni 366 X 60 X 220);
- 6 moduli su 134 sportelli (dimensioni 549 X60 X 220),

per un totale di 222 sportelli, come meglio specificato nell’ “annesso 5” al presente Capitolato Tecnico.

Articolo “5”

VALORE STIMATO ANNUO DELLA CONCESSIONE

A norma dell'art. 167, D.L./vo 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i., si comunica che il valore stimato annuo dell'affidamento della gestione dell'unico lotto:

- del bar/caffetteria è di € 120.000,00 (I.V.A. inclusa);
- dei distributori automatici è di € 40.000,00 (I.V.A. esclusa),

desunti dalle comunicazioni fornite dalle attuali concessionarie, diversamente dall' "HUB LOCKER AMAZON" che non era presente negli anni precedenti.

L'importo derivante dagli oneri per la sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali è stimato in € 1.000,00 annuo.

Tale stime hanno carattere puramente indicative, non impegnano in nessun modo l'Amministrazione e non costituiscono alcuna garanzia di corrispondenti introiti per la Ditta che assume interamente a proprio carico il rischio inerente l'affidamento della gestione nel caso di aggiudicazione definitiva.

Pertanto, la Ditta, in sede di offerta, dovrà dichiarare e sottoscrivere che lo sconto percentuale unico presentato apposta dichiarazione attestante che il valore economico dell'offerta è adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro, ex art. 1, Legge n. 327/2000, di avere tenuto conto dei costi relativi alla sicurezza (D.L./vo n. 81/2008) e di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta e sull'espletamento dell'oggetto della procedura di gara.

Articolo "6"

RAPPRESENTANTI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Prima della stipula dell'atto negoziale la Ditta dovrà comunicare – per iscritto - i nominativi dei Referenti, in qualità di responsabili del servizio di:

- bar/caffetteria, tavola calda/fredda;
- distributori automatici di bevande (calde/fredde), snack e gelati;
- "HUB LOCKER AMAZON";

e per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro, assolvano ai compiti connessi con l'organizzazione e il controllo del personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti al servizio indicato nel presente Capitolato Tecnico vengano eseguiti con puntualità, diligenza e nella piena osservanza delle norme e leggi vigenti, nonché nel rispetto di quanto disciplinato nel Capitolato Tecnico e relativi allegati.

In suddetto Referente ha il compito di intrattenere rapporti formali con il Referente e il DEC dell'Amministrazione, affinché il servizio venga svolto in conformità di quanto contrattualmente pattuito. Tale figura professionale deve 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 la Ditta provvederà alla tempestiva nomina di un suo sostituto dandone preventiva comunicazione – per iscritto all'Amministrazione.

In tal senso, la Ditta dovrà apporre il nominativo del Responsabile per la gestione dei distributori automatici di bevande (calde/fredde), snack e gelati presso i punti di distribuzione, che dovrà essere reperibile negli orari di apertura.

Articolo "7"

REQUISITI OBBLIGATORI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla presente gara – unico lotto – i soggetti di cui all'art. 45, D.L./vo n. 50/2016 e s.m.i. che dimostrino di:

- non trovarsi nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, citato Decreto, nonché di quelle sancite dal D.L./vo 06 settembre 2011, n. 159;

- essere in possesso dell'abilitazione alla somministrazione di alimenti e bevande, anche mediante distributori automatici, desumibile dalla visura camerale,
- possedere una struttura aziendale stabile (organigramma dell'impresa).

Per i soggetti residenti in altri Stati membri dell'Unione Europea, troverà applicazione l'art. 83, comma 3, citato D.L/vo.

Il sopralluogo è obbligatorio per essere ammessi a presentare offerta.

Articolo "8"

PREZZI DI VENDITA **ADEMPIMENTI FISCALI**

Il listino dei "prodotti di maggior consumo" e degli "altri prodotti consumabili" di cui alle Tabelle "A" e "B" degli annessi al presente Capitolato Tecnico ed i rispettivi prezzi di vendita dovranno corrispondere a quelli dichiarati in sede di offerta (sconto percentuale unico di ribasso sui prezzi palesi posti a base di gara, arrotondati per eccesso ovvero difetto).

Pertanto il listino, attestante l'elenco dei prodotti e dei rispettivi prezzi (anche dei prodotti aggiuntivi diversi da quelli descritti nel presente Capitolato Tecnico e relativi annessi, autorizzati, ad insindacabile giudizio dal Comandante della Scuola Allievi Carabinieri di Torino), dovranno essere approvati dal Comandante della Scuola Allievi Carabinieri di Torino ed essere esposti nei locali e/o indicati sui generi.

Ogni merce esposta in vendita dovrà essere contrassegnata dal prezzo. Le tipologie dei prodotti da porre in vendita, dovranno essere tali da assicurare il soddisfacimento delle esigenze personali del personale frequentatore e del "Quadro Permanente" sia dal punto di vista alimentare che fisiologico.

La ditta provvederà alla fiscalizzazione dei relativi registratori di cassa e disporrà affinché venga rilasciato sempre all'utente il relativo scontrino. In caso di guasto temporaneo del registratore di cassa, la ditta provvederà sia alla immediata sostituzione o riparazione dello stesso sia a mettere in atto i sistemi di rilevazione degli incassi fiscalmente previsti.

E' assolutamente vietata la vendita di cose personali della Ditta o di altre persone o generi per i quali la ditta sia impossibilitata ad emettere regolare scontrino fiscale (ad esempio libri o quadri o prodotti vari di proprietà personali).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di limitare e/o revocare in qualunque momento ed a proprio insindacabile giudizio la vendita di qualsiasi prodotto, mediante semplice comunicazione scritta, inoltrata con PEC all'affidatario.

Articolo "9"

PRODOTTI AGGIUNTIVI

La ditta non può autonomamente immettere alla vendita prodotti o generi aggiuntivi diversi da quelli descritti nel presente Capitolato Tecnico e relativi allegati.

Qualsiasi inserimento e cambiamento o variazione di prodotti in vendita, dovrà essere tempestivamente e preventivamente comunicato all'Amministrazione; **che - si ribadisce - è e resta il proprietario della Struttura e dell'Organizzazione in cui opera la ditta, la quale svolge unicamente un servizio per conto dall'Amministrazione Militare.**

Pertanto, la vendita di altri prodotti o generi, richiesti dalla Ditta, rispetto a quelli previsti nei prospetti posti a base di gara, nonché la scelta della marca e/o la variazione della marca proposta è subordinata all'insindacabile autorizzazione del Comandante della Scuola Allievi Carabinieri di Torino e può essere oggetto di esame di apposita Commissione, pena la rescissione del contratto e/o l'applicazione di penali.

La ditta potrà, quindi, trasmettere l'elenco dei nuovi prodotti da porre in vendita all'Amministrazione, fermo restando che, gli stessi, non devono essere considerati come sostituzione di quelli previsti dal presente Capitolato Tecnico e relativi allegati, bensì integrativi-aggiuntivi.

In ogni caso, i prezzi dei prodotti e dei generi aggiuntivi dovranno essere inferiori a quelli praticati sul libero mercato. A tale giudizio la ditta dovrà scrupolosamente attenersi pena la rescissione del contratto con conseguente esecuzione in danno, e quant'altro previsto dai capitolati generali d'onori.

Articolo "10"

CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI – IGIENE ALIMENTARE

L'affidamento – lotto unico – dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie, sia per la qualità delle materie prime utilizzate, sia per le modalità di esecuzione delle procedure gestionali richieste, nonché delle garanzie sulla continuità del servizio e la tracciabilità degli alimenti. Pertanto, la Ditta/Società dovrà conservare tutti i prodotti alimentari/bevande, conformemente alle loro caratteristiche merceologiche-commerciali nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Articolo "11"

DESTINAZIONE DEI LOCALI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Gli ambienti destinati al servizio consistono complessivamente in 4 locali/area così suddivisi:

- uno ad uso esclusivo del personale del Quadro Permanente e del personale dipendente da altri Comandi dell'Arma CC quali ad esempio: Comandi Legione CC, Comando Provinciale CC, Reggimenti CC, (piano terra);
- uno destinato, prevalentemente, agli Allievi Carabinieri che frequentano i corsi di formazione presso questa Scuola (piano -1), che potrà, in ogni evenienza, essere frequentato anche dal personale del Quadro Permanente e del personale dipendente da altri Comandi dell'Arma CC,
- uno destinato all'installazione dei distributori automatici (piano -1), accessibile a tutte le citate tipologie di utenze,
- uno destinato al servizio aggiuntivo di installazione di un "HUB LOCKER AMAZON", accessibile ai frequentatori dei corsi di addestramento, a tutto il personale militare ed ai loro famigliari (escludendo la possibilità dell'utilizzo dei locker da parte di personale esterno alle caserme "Cernaia" e "Pietro Micca" di Torino).

L'Amministrazione si riserva la facoltà in qualsiasi momento di utilizzare locali diversi da quelli sopra indicati per l'affidamento in gestione dei servizi oggetto del presente Capitolato Tecnico, senza che la Ditta/Società affidataria abbia nulla a pretendere. In tal caso, la Ditta/Società è obbligata a garantire l'esecuzione del servizio, alle stesse condizioni tecniche, amministrative, economiche e prezzi contenuti nell'atto negoziale.

Articolo "12"

SOPRALLUOGO

Il Legale Rappresentante della Ditta/Società in possesso di "green-pass", ovvero un suo incaricato, munito di delega ed in possesso di "green-pass", dovrà effettuare **obbligatoriamente** – a pena di esclusione dalla gara e/o dal prosieguo del procedimento di gara – il sopralluogo, unitamente al Referente e/o al Delegato per l'Esecuzione Contrattuale, nei locali messi a disposizione all'interno della caserma "Cernaia", sede della Scuola Allievi Carabinieri di Torino (dove sono stati individuati i locali dislocati nella caserma), per:

- accertare lo stato dei luoghi e verificare quali sono i lavori da eseguire per adeguare il locale adibito al citato servizio di installazione dei distributori automatici di bevande calde/fredde e snack;
 - accertare lo stato dei luoghi e verificare quali sono i lavori da eseguire per adeguare l'impianto elettrico per l'installazione dell' "HUB LOCKER AMAZON", nonché verificare la fattibilità nei tempi previsti richiesti dall'Amministrazione per la realizzazione dell'opera, indicati nel presente Capitolato Tecnico e relativi annessi;
 - verificare la fattibilità nei tempi previsti richiesti dall'Amministrazione e indicati nel presente Capitolato Tecnico e relativi annessi per la realizzazione dell'installazione dei distributori automatici citati secondo gli standard richiesti dal presente Capitolato Tecnico e relativi annessi;
 - visionare i luoghi nei quali sarà affidata la gestione del bar/caffetteria, tavola calda/fredda, nonché le attrezzature e gli arredi,
- nel caso di aggiudicazione definitiva.

Il sopralluogo dovrà essere eseguito previo appuntamento con Maresciallo Stefano DI LUZIO (alle utenze telefoniche 011/6888560 – 011 – 6888584 – e-mail sctocp1cdo@carabinieri.it) ***oppure con il Maresciallo Gabriele MORLINO*** (alle utenze telefoniche 011 – 6888593 – 011 – 6888594 – e-mail sctocp2cdo@carabinieri.it).

Art. "13"

COMODATO D'USO

CONSEGNA E CONSERVAZIONE ATTREZZATURE/IMMOBILI

L'Amministrazione mette a disposizione a titolo di comodato d'uso per le seguenti tipologie di gestione:

BAR/CAFFETTERIA, TAVOLA CALDA/FREDDA

- i locali bar nelle superfici strettamente necessarie allo svolgimento da parte della Ditta dei servizi oggetto del presente appalto, nonché gli arredi, gli impianti, i macchinari di proprietà dello Stato, ubicati presso le gestioni in oggetto, risultanti da apposito "inventario" che sarà sottoscritto dalle parti all'inizio dell'attività;

DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE (CALDE/FREDDE)/SNACK/GELATI

- le superfici strettamente necessarie allo svolgimento da parte della Ditta dei servizi oggetto del presente appalto del locale adibito a tale destinazione di utilizzo,

SERVIZIO AGGIUNTIVO DI INSTALLAZIONE DI UN "HUB LOCKER AMAZON"

- le superfici strettamente necessarie allo svolgimento da parte della Ditta dei servizi oggetto del presente appalto del locale adibito a tale destinazione di utilizzo.

Pertanto, i locali, le attrezzature dislocate/installate all'interno dei locali destinati alla concessione, saranno oggetto di apposito "inventario" (attestante la consistenza numerica dei materiali/impianti e lo stato d'uso dei locali) che sarà verbalizzato e sottoscritto in contraddittorio tra il Legale Rappresentante e il Consegretario/Referente/DEC dell'Amministrazione, nei seguenti periodi:

- all'inizio dell'affidamento del servizio;
- semestralmente;
- in occasione di eventuali rinnovi;
- alla scadenza del contratto,

per accertare l'adempimento da parte della Ditta di tutti gli obblighi contrattuali e constatare la buona conservazione dell'immobile, tenuto conto del normale logorio di uso.

Alla scadenza dell'appalto, la Ditta restituirà all'Amministrazione Militare le attrezzature e i locali ricevuti in consegna per l'effettuazione del servizio, nello stato e quantità che risultavano all'atto della consegna, salvo il deterioramento derivante dal normale uso.

Il predetto verbale sarà oggetto di aggiornamento in caso di variazione della consistenza del patrimonio avvenuta durante l'esecuzione contrattuale (nel caso di aggiudicazione) nel corso dell'anno finanziario, a seguito di sostituzione/integrazione/ammodernamento/rimozione delle attrezzature dell'Amministrazione.

Le perdite per rottura dei materiali dati in uso non potranno superare annualmente il 15% del valore complessivo per i materiali frangibili e del 5% per quello infrangibile. La parte eccedente tale percentuale sarà addebitata al prezzo di acquisto.

L'impresa aggiudicataria non potrà apportare di sua iniziativa alcuna modifica ai locali senza il preventivo benestare scritto dell'A.D.. Eventuali migliorie resteranno acquisite dall'A.D. senza che l'impresa aggiudicataria abbia diritto a compenso. Le eventuali modifiche o migliorie apportate, previa autorizzazione, ai locali o agli impianti si intendono acquisite dall'Amministrazione, fermo restando il diritto per quest'ultima di chiederne il ripristino nello stato originario. All'impresa aggiudicataria è, altresì, vietato servirsi dei locali per usi diversi da quelli per cui sono stati concessi.

L'Amministrazione ha la facoltà, in qualunque momento e comunque semestralmente, di procedere a verifiche dello stato di conservazione e funzionalità di quanto consegnato. Al verificarsi di eventuali mancanze, l'appaltatrice dovrà provvedere all'immediata sostituzione. In caso di inadempienza da parte di quest'ultima, l'Amministrazione provvederà al reintegro del materiale e/o al suo ripristino, dandone comunicazione scritta all'appaltatrice e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, fermo restando l'applicazione di eventuali penali e/o risolvere il contratto.

La gestione del servizio bar/caffetteria, tavola calda/fredda e distributori automatici è conferita a rischio e pericolo della Ditta/Società aggiudicataria che ha l'obbligo di tenere indenne l'Amministrazione da qualsiasi azione o molestia, proveniente da chiunque o per qualunque motivo, in dipendenza dell'esercizio della gestione stessa. In ogni caso l'Amministrazione è tenuta salva da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi.

Articolo "14"

SICUREZZA DEI LOCALI

I locali di esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato Tecnico, qualora previsto da insindacabile giudizio dell'Amministrazione, devono essere aperti e chiusi dal personale della Ditta/Società. Gli stessi poiché sono ubicati all'interno dell'infrastruttura militare, devono essere all'occorrenza accessibili al personale preposto al controllo. A tal proposito una copia delle chiavi dovrà essere depositata in una busta sigillata presso il Corpo di Guardia della caserma "Cernaia".

In tal caso, il personale militare, dovrà avere libero accesso ai locali, magazzini o altri luoghi concessi alla Ditta/Società per effettuare le verifiche di competenza ed assumere le informazioni ritenute necessarie.

Il personale responsabile della Scuola Allievi Carabinieri di Torino, periodicamente, effettuerà dei controlli a campione sui prezzi praticati indicando alla Ditta/Società, mediante verbalizzazione delle verifiche, le anomalie riscontrate che dovranno essere tempestivamente sanate, fatta salva l'applicazione di eventuali penali e disposizioni derivanti da norme di legge.

L'Amministrazione sarà esclusa da ogni responsabilità per valori lasciati incustoditi nei locali alla Ditta affidati.

Articolo "15"

IMMOBILI E MATERIALI DI PROPRIETA' DELLO STATO

DESTINAZIONE D'USO

La Ditta/Società appaltatrice subentra alla Scuola Allievi Carabinieri di Torino, che ha in uso l'immobile, se ne assume la responsabilità ed è tenuta a garantire il corretto funzionamento della lavanderia self-service, nelle modalità già precedentemente descritte.

Pertanto, la Ditta/Società in relazione ai materiali di proprietà dello Stato è costituita depositaria delle cose ricevute, ai sensi e per gli effetti degli articoli 1766, 1780 e segg., Codice Civile.

Pertanto, la Ditta in nessun caso potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i macchinari e le attrezzature per scopi diversi da quelli destinati e previsti dal presente Capitolato Tecnico, ne potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione dei macchinari utilizzati, salvo a seguito di apposite disposizioni emanate dall'Amministrazione.

Sarà, altresì, vietata la concessione a terzi dei locali o parte di essi affidati in uso alla Ditta, sia privati, sia Enti, Organizzazioni di qualsiasi natura, anche saltuaria.

L'inosservanza delle condizioni statuite nel presente articolo, comporta la risoluzione immediata della concessione, nonché l'applicazione di penali e la confisca della cauzione con versamento a beneficio dell'erario, fatta salva la richiesta dell'Amministrazione del risarcimento del danno subito.

Articolo "16"

RESPONSABILITA' DELLA DITTA/SOCIETA'

La Ditta/Società è ritenuta responsabile di qualunque fatto, doloso o colposo, riconducibile ai propri dipendenti, che cagioni danni all'Amministrazione Militare, al personale dell'Amministrazione Militare, a terzi o a cose di terzi e si impegna, conseguentemente, al risarcimento dei relativi danni arrecati.

In ogni caso, il concessionario è responsabile dei danni che derivano agli impianti, ai locali, ai beni immobili, alle persone per inosservanza delle pattuizioni contenute nell'atto negoziale e relativi allegati, nonché per incuria o per i ritardi di segnalazione dei lavori, delle manutenzioni straordinari. Inoltre l'Amministrazione non risponde dei danni derivanti da difetti di funzionamento o da malfunzionamenti di impianti e delle attrezzature, qualora il concessionario non abbia segnalato, tempestivamente, gli interventi straordinari necessari.

Articolo "17"

ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE

Sono a carico dell'Amministrazione le spese relative alle utenze di riscaldamento, energia elettrica, acqua e TARI *relativamente al servizio principale: bar/caffetteria, tavola calda/fredda* (per il servizio di distributori automatici le spese saranno calcolate in base al consumo indicato dai contatori a difalco e la TARI sarà a carico dell'affidataria).

Le spese per la manutenzione straordinaria dei locali di tutte le gestioni che costituiscono l'unico lotto, sono a carico dell'Amministrazione, con la riserva di addebito, nei casi di accertate responsabilità, per i danni dovuti ad incuria da parte della Ditta.

Per quanto riguarda la gestione del bar/caffetteria, sono altresì a carico dell'Amministrazione le spese di manutenzione e riparazione degli impianti (banco bar, frigoriferi, macchine varie ecc.) purché le rotture non siano addebitabili al cattivo uso da parte della Ditta.

La tinteggiatura interna ed esterna dei locali messi a disposizione è da considerarsi manutenzione straordinaria e quindi a carico dell'Amministrazione.

Articolo "18"

ADEMPIMENTI FISCALI E CORRETTA ESECUZIONE

A CARICO DELL'ASSUNTORE DEL SERVIZIO

Il gestore è tenuto a regolarizzare in proprio tutti gli adempimenti fiscali connessi con l'esercizio delle attività in gestione, nonché ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di igiene e sicurezza, disciplina previdenziale ed infortunistica, assicurativa, assistenziale, assumendo a proprio carico tutti gli oneri di spesa, tenendo salva l'Amministrazione da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi.

La Ditta/Società si impegna ad eseguire tutte le prestazioni per garantire la corretta esecuzione del servizio nel rispetto delle norme igienico – sanitarie vigenti. L'Amministrazione, si riserva il diritto di esercitare, in qualsiasi momento e senza preavviso, idonei controlli sulla gestione nel suo insieme. Nel caso dovessero emergere delle inadempienze in violazione delle vigenti norme igienico – sanitarie, l'Amministrazione procederà a contestarle per iscritto, con modalità e criteri successivamente indicati, oltre all'eventuale applicazioni di penali e/o risoluzione contrattuale, salvo che dal fatto non siano violate anche norme e leggi vigenti.

Articolo "19"

SPESE ED ONERI A CARICO DELL'ASSUNTORE DEL SERVIZIO

Sulla Ditta incombe l'autonoma gestione e organizzazione dell'attività del servizio oggetto del presente Capitolato Tecnico – unico lotto – che dovrà essere svolta nel rispetto delle norme vigenti, delle prescrizioni e delle autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria e di inquinamento acustico e atmosferico, di destinazione d'uso dei locali e degli edifici per l'attività, di sicurezza e di prevenzione degli incendi, tutela dell'ambiente, nonché del regolamento comunale di igiene in materia di alimenti e bevande con le caratteristiche e secondo le prescrizioni ivi descritte.

L'affidamento in gestione del servizio bar/caffetteria tavola calda/fredda e dei distributori automatici di bevande, oggetto del presente Capitolato Tecnico, dovrà essere svolto con ogni accuratezza ed in particolare l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere:

- alle attività di gestione, esercizio e *manutenzione ordinaria*, disciplinate nel presente Capitolato Tecnico e relativi annessi. Sono a carico della Ditta aggiudicataria del servizio la realizzazione degli impianti per i distributori automatici di bevande, snack e gelati, come specificato nell'allegato "3" al presente Capitolato Tecnico, nonché ad effettuare e sostenere tutti i lavori necessari all'installazione dell'impianto a proprie cure e spese, nel locale individuato da questo Comando;
- all'approvvigionamento di tutte le attrezzature e materiali necessari per l'espletamento del servizio, che dovrà essere eseguito a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo modalità, termini e prescrizioni contenute nel Capitolato Tecnico e nei relativi annessi, nonché osservando nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, le norme e le prescrizioni legislative e regolamenti applicabili, siano esse di carattere generale o specificatamente inerenti al settore merceologico i cui servizi appartengono ed in particolare quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti e impegnandosi a mantenere sui luoghi di lavoro una severa disciplina del personale dipendente;
- all'acquisizione, qualora necessario, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e/o delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente appalto;
- alla direzione, sorveglianza e controllo per assicurare l'efficienza del servizio;
- alla esecuzione degli interventi mediante personale specializzato, per garantire il funzionamento e la sicurezza degli impianti;
- alla fornitura di strumenti e mezzi di trasporto necessari allo svolgimento delle prestazioni di manutenzione ed alla buona conservazione degli impianti;
- al trasporto sul luogo di lavoro degli operai dell'Impresa con mezzi propri;

- a produrre la documentazione necessaria per la richiesta e l'installazione dei contatori a defalco (acqua, luce e gas) che saranno con oneri a carico della Ditta/Società;
- ad avvalersi di personale abilitato ai sensi di legge nei casi prescritti e munito di preparazione professionale e di conoscenze tecniche adeguate alla categoria e livello professionale proprio delle mansioni che è chiamato a svolgere dalla Ditta/Società aggiudicataria,
- impiegare unità lavorative, attrezzature, materiali di consumo, in numero e quantità sufficienti per la perfetta esecuzione del servizio.

Inoltre la Ditta/Società aggiudicataria dovrà eseguire il citato servizio:

- assicurando il rispetto di tutte le norme emanate dal CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano), dai Vigili del Fuoco ed Enti preposti al controllo e da tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia o che saranno emanati nel corso dall'appalto;
- assumendo ogni iniziativa sulla adozione di tutte le misure e sull'impiego di mezzi per evitare e prevenire infortuni, incendi, scoppi, ecc;
- valutando i rischi in accordo con quanto previsto dal D.L/vo 9 aprile 2008, n. 81.

Sono a totale carico della Ditta/Società le spese relative a:

- fornitura delle seguenti materie prime/prodotti: merci, generi alimentari, bevande indicate nel presente Capitolato Tecnico e relativi annessi, detersivi, detergenti, disinfettanti, igienizzanti, attrezzature per la pulizia ecc., occorrenti per il funzionamento della concessione, al trasporto degli stessi presso i locali adibiti a magazzino, al relativo stivaggio negli appositi magazzini ed alla loro conservazione e successiva distribuzione-vendita. A tal proposito, le fatture commerciali relative all'acquisto dei generi e per ogni altra spesa eseguita dalla Ditta, dovranno essere intestate e indirizzate alla Ditta stessa. L'Amministrazione è, pertanto, esonerata da qualsiasi responsabilità derivante dai rapporti tra la Ditta ed i fornitori, per la gestione dei servizi in argomento. La Ditta/Società è obbligata, altresì, a non creare situazioni debitorie di lunga scadenza verso i fornitori. I fornitori non graditi all'Amministrazione saranno ricusati. A tale scopo la Ditta sarà tenuta a produrre un elenco dei fornitori con l'indicazione sommaria dei generi da essi forniti, nonché delle generalità complete del personale addetto alla consegna;
- pagamento delle imposte e tasse governative;
- retribuzioni e contributi assicurativi in favore del proprio personale dipendente;
- bollette telefoniche;
- polizze assicurative;
- spese relative a riparazioni per danneggiamenti di materiali e opere dell'A.D. imputabili al personale dipendente della Ditta/Società aggiudicataria;
- spese per manutenzione ordinaria delle attrezzature/impianti che dovrà essere effettuata secondo le disposizioni di legge vigenti o previste dall'Amministrazione.

Articolo "20"

COSTI PER LA SICUREZZA

Sono a carico della Ditta/Società gli oneri relativi ai costi per la sicurezza afferenti l'esercizio della propria attività, la quale avrà l'obbligo di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare e ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta da parte della stessa.

La Ditta ha l'obbligo di osservare, adottare e mantenere tutte le prescrizioni e gli obblighi derivanti dalle normative vigenti in materia di prevenzione antinfortunistica e di sicurezza, di cui al Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i..

La Ditta si assumerà la responsabilità civile, ed eventualmente penale, nel caso di infortuni sui luoghi di lavoro dei propri dipendenti, esonerando l'Amministrazione da ogni responsabilità in merito.

Articolo “21”

UTENZE ACQUA – ENERGIA ELETTRICA

A maggior chiarezza amministrativa si specifica che le utenze per consumi di acqua – energia elettrica, relativamente alla gestione del servizio de:

- *bar/caffetteria, tavola calda/fredda*, sono a carico del Comando Arma CC;
- *distributori automatici bevande (calde/fredde)/snack/gelati* sono a carico della Ditta che dovrà versare all’Amministrazione, con cadenza semestrale, o termine più breve, l’importo di quanto consumato dai propri macchinari/distributori (stimate in € 2.600 annui), il cui conteggio sarà desunto mediante lettura dei contatori a defalco che sarà cura dell’assuntore acquisire ed installare;
- *“HUB LOCKER AMAZON”*, per il solo consumo di energia elettrica sono a carico della Ditta che dovrà versare all’Amministrazione, con cadenza semestrale, o termine più breve, l’importo di quanto consumato dai locker Amazon, il cui conteggio sarà desunto mediante lettura dei contatori a defalco che sarà cura dell’assuntore acquisire ed installare (non è possibile stimare l’onere a carico della Ditta aggiudicataria poiché l’ “HUB LOCKER AMAZON” non era installato negli anni precedenti).

Inoltre, per quanto attiene alla quota TARI occorre specificare che relativamente alla gestione del servizio de:

- *bar/caffetteria, tavola calda/fredda* sono a carico del Comando Arma CC;
- *distributori automatici bevande (calde/fredde)/snack/gelati*, il pagamento della tassa, che sarà calcolata in base allo spazio occupato dai distributori, stimata in € 35,00 annui, è totalmente a carico della Ditta,
- *servizio aggiuntivo di installazione di un “HUB LOCKER AMAZON”*, il pagamento della tassa, che sarà calcolata in base allo spazio occupato dai distributori, è totalmente a carico della Ditta.

Articolo “22”

CANONE CONCESSIONE DEMANIALE

La Ditta dovrà provvedere al pagamento del canone di concessione demaniale relativo all’utilizzo dei locali all’interno della Caserma “Cernaia”, destinati al servizio oggetto del presente Capitolato Tecnico e relativi allegati, che *per gli anni precedenti sono stati pari a Euro:*

- *1.050,00 annui, per il servizio bar/caffetteria;*
- *615,00 annui, per il servizio distributori automatici di bevande (calde/fredde), snack e gelati,*
- *280,00 annui per il servizio Armadio Amazon Locker – calcolato dall’Agenzia del Demanio - anni precedenti non presente.*

Sarà cura dell’Amministrazione comunicare tempestivamente gli importi aggiornati, nel caso di comunicazione da parte dell’Agenzia del Demanio antecedente alla sottoscrizione del contratto “in couso”. In tal senso, la Ditta dovrà, altresì, stipulare con l’Agenzia del Demanio di Torino il contratto di affitto relativi all’occupazione dei locali della caserma “Cernaia”.

Nel caso di incremento del numero di distributori installati, della variazione delle dimensioni dell’Armadio Amazon Locker e/o dei locali bar/caffetteria, sarà data immediatamente comunicazione delle modificazioni alla citata Agenzia per l’eventuale variazione del canone dovuto.

Articolo “23”

AUTORIZZAZIONI E LICENZE

L’affidamento del servizio di gestione bar/caffetteria, tavola calda/fredda e distributori automatici,

comprensivo del servizio aggiuntivo di installazione di un “HUB LOCKER AMAZON” oggetto del presente Capitolato Tecnico dell’unico lotto posto a base di gara e relativi annessi è conferita a rischio e pericolo della Ditta aggiudicataria definitiva, la quale ha l’obbligo di tenere indenne l’Amministrazione da qualsiasi azione o molestia, proveniente da chiunque e per qualsiasi motivo, in dipendenza della gestione del citato affidamento. Sono a carico della Ditta l’acquisizione di tutte le autorizzazioni previste da leggi, regolamenti vigenti, necessarie per la somministrazione di bevande e alimenti, nonché la registrazione dell’impresa alimentare, ai sensi dell’art. 6, Regolamento (CE) n. 852/2004, come sancito dalla Circolare M_D E24363 0852955, datata 16 dicembre 2015, del Comando Sanità e Veterinaria dell’Esercito Italiano.

L’inizio delle attività affidate in concessione e la stipula dell’atto negoziale è subordinata alla presentazione all’Amministrazione da parte della Ditta delle suddette autorizzazioni.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria non dovesse produrre la documentazione appena citata l’Amministrazione si riserva la facoltà di non addivenire alla stipula dell’atto negoziale, con conseguente confisca del deposito cauzionale e versamento a beneficio dell’erario.

Per la somministrazione di alimenti e bevande per lo svolgimento dell’affidamento oggetto del presente Capitolato Tecnico e relativi annessi, si farà riferimento alle tabelle merceologiche ed alle categorie di prodotti esplicitamente identificate nelle autorizzazioni amministrative e nelle licenze intestate alla Ditta.

Articolo “24”

ORGANI DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

VERIFICHE DELL’AMMINISTRAZIONE

La vigilanza sul servizio oggetto del presente Capitolato Tecnico compete alla persona all’uopo designata o ad altra delegata con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per le leggi o regolamenti in materia di igiene e sanità.

Gli organi responsabili dell’Amministrazione potranno accedere ai locali magazzini delle derrate alimentari o altri locali, anche senza preavvisare la Ditta/Società, al fine di accertare il rispetto della normativa in vigore relativa a igiene, qualità e conservazione delle merci. Potrà essere effettuato altresì qualsiasi controllo relativo alla igienicità di confezione delle merci/generi.

L’Amministrazione ha la facoltà di richiedere, al competente servizio dell’ASL o al competente Servizio Sanitario dell’Amministrazione Militare, periodici o saltuari interventi con prelievi di campioni alimentari, sia alla fonte di produzione, sia durante il loro confezionamento da sottoporre ad esami di laboratorio.

Articolo “25”

PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI

TUTELA DEI LAVORATORI

ACCESSO IN CASERMA

Poiché trattasi di servizio ad alta intensità di manodopera, al presente affidamento si applica, ai sensi dell’art. 50 D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., specifica clausola sociale, consistente nell’obbligo di assunzione di tutto il personale impiegato nell’attuale gestione, quantificato in 5 unità, prevedendo l’applicazione da parte dell’aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all’articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Ai fini della definizione dei livelli professionali del personale in questione, si dovrà fare riferimento a quanto previsto dai C.C.N.L. per i dipendenti dei settori di categoria, nonché alle norme applicabili previste in tema di “subentro in rapporti di concessione” dal C.C.N.L. vigente al momento della stipula del contratto che scaturirà dalla presente gara. Eventuali cambi di sede, mansione e orari dovranno essere concordati esclusivamente con il personale dipendente della Ditta.

L'accesso del personale è subordinato al benessere del Comando. La Ditta/Società aggiudicataria, preventivamente a qualsiasi attività lavorativa e servizio specificata nel presente Capitolato Tecnico e relativi annessi, è tenuta a segnalare per iscritto, con congruo anticipo, alla Scuola Allievi Carabinieri di Torino alla e-mail scstorepcdo@carabinieri.it e scocsa@carabinieri.it, i nominativi del personale (allegando copia di un documento di riconoscimento in corso di validità e del Codice Fiscale) che intende impiegare nelle attività lavorative oggetto del presente affidamento in gestione specificandone la motivazione (esempio: dipendente ditta servizio bar/caffetteria, dipendente della ditta “_____”, per attività installazione “HUB LOCKER AMAZON”, personale Ditta “_____” adeguamento impianto elettrico, personale ditta “_____” lavori allacciamento impianto idrico distributori automatici).

In ogni caso, prima dell'inizio dell'affidamento delle attività specificate nel presente Capitolato Tecnico e relativi annessi, la Ditta assuntrice del servizio dovrà presentare la seguente documentazione:

- elenco del personale incaricato;
 - ✓ con rilascio di copia dei documenti di riconoscimento validi.
- elenco dei mezzi da autorizzare per l'ingresso in caserma, con rilascio di copia del documento di circolazione,
- attestazione struttura aziendale stabile (organigramma dell'impresa).

Rispettando i seguenti termini perentori:

- entro cinque giorni dall'emanazione del provvedimento di aggiudicazione definitiva;
- entro quindici giorni dalla data di stipula dell'eventuale rinnovo contrattuale,
- a semplice richiesta dell'Amministrazione;
- ogni qualvolta si verifichino delle variazioni/modificazioni alle comunicazioni precedentemente trasmesse dalla Ditta,

a pena di applicazione di eventuali penali e/o risoluzione contrattuale.

Tale personale dovrà risultare di gradimento dell'Amministrazione della Scuola Allievi Carabinieri di Torino e ad esso verrà rilasciato apposito tesserino di identificazione che avrà valore quale autorizzazione all'ingresso e permanenza in caserma limitatamente allo svolgimento delle lavorazioni. In caso di smarrimento del documento dovrà essere fatta regolare denuncia all'Autorità di Polizia dandone immediata comunicazione e copia alla Scuola Allievi Carabinieri.

La Ditta provvederà a propria cura e spese, a far indossare agli addetti al servizio un'ideale divisa munita di distintivo di riconoscimento, in ossequio, tra l'altro, alle vigenti disposizioni in materia igienico-sanitarie.

La Ditta/Società dovrà, altresì, provvedere all'immediato allontanamento di quel personale cui dovesse essere revocato il benessere anzidetto.

Resta inteso comunque che, nei confronti di tale personale munito di tesserino di identificazione, non esiste alcun rapporto giuridico diretto di lavoro con l'Amministrazione della Difesa.

La Ditta dovrà, in ogni caso, avvalersi di personale scelto, capace e moralmente ineccepibile, gradito insindacabilmente agli organi responsabili ed in regola con le leggi sanitarie ed in numero adeguato all'espletamento del servizio.

A tal proposito, la Ditta manleva l'Amministrazione Militare da tutte quelle azioni che le venissero mosse dal personale dipendente della Ditta stessa per pretesi diritti in relazione a vincoli contrattuali derivanti dalle prestazioni d'opera offerte.

La Ditta/Società è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto della presente gara, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali vigenti ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta/Società è obbligata, altresì, ad attuare nei confronti dei propri dipendenti condizioni normative e retributive non inferiore a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla categoria, alla località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria applicabile alla località oggetto delle prestazioni.

Nell'esecuzione dei servizi affidati in caso di aggiudicazione definitiva, la Ditta dovrà applicare integralmente tutte le norme del Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro per le varie categorie e degli accordi locali integrativi. Inoltre la ditta stessa dovrà scrupolosamente osservare tutte le disposizioni concernenti infortuni sul lavoro e le assicurazioni sociali (invalidità, malattia, vecchiaia, previdenza ecc...) ed i pagamenti dei contributi messi a carico dei datori di lavoro, come gli assegni familiari e di contributi per i fini mutualistici in conformità alle clausole contenute nei patti Nazionali e Provinciali.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sindacati contratti collettivi e fino al rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulante o receda da esse.

L'Amministrazione nel caso di violazione degli obblighi sopra descritti e previa comunicazione delle inadempienze ad esse denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, opera una ritenuta del 20% dell'importo incassato; il relativo importo è versato al contraente solo dopo che l'Ispettorato del Lavoro dichiara cessata la situazione di inadempienza.

Le relazioni sindacali connesso con l'impiego e lo stato giuridico del personale applicato al servizio oggetto della presente gara sono di esclusiva competenza dell'appaltatore.

A tale proposito la Ditta/Società si impegna a presentare dietro semplice richiesta del Servizio Amministrativo, tutta la documentazione prevista dalla legislazione vigente ritenuta necessaria ad attestare la regolarità e l'effettivo adempimento degli obblighi sopracitati.

In ottemperanza agli obblighi su indicati, l'Amministrazione comunicherà alla Ditta e all'Ispettorato del Lavoro, l'inadempienza accertata ricorrendo, se ritenuto opportuno, alla rescissione dell'appalto con conseguente esecuzione in danno sino a quando non sia stato dimostrato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

La Ditta dovrà essere in regola con gli adempimenti individuali sanciti dal D.L/vo 10 settembre 2003, n. 276, come integrato dall'art. 35, commi dal 28 al 34, del D.L. 04 giugno 2006, n. 223 (*altrimenti noto come Decreto Bersani*), convertito con modifiche ed integrazioni dalla Legge 04 agosto 2006, n. 248 (S.O. n.183 alla GU n.186 del 11.08.2006), relativi nella fattispecie:

- al versamento dei contributi previdenziali e di quelli assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e malattie professionali dei dipendenti (**D.U.R.C.**);
- al pagamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente, delle imposte e tasse a vario titolo dovute ai sensi della legislazione vigente,
- alla corresponsione dei trattamenti retributivi dovuti al personale dipendente secondo i CCNL di settore.

A tale proposito la Ditta si impegna a presentare dietro semplice richiesta del Servizio Amministrativo, tutta la documentazione prevista dalla legislazione vigente ritenuta necessaria ad attestare la regolarità e l'effettivo adempimento degli obblighi sopracitati, pena l'applicazione di eventuali penali e/o rescissione del contratto.

La Ditta aggiudicataria sarà responsabile dell'incolumità e della salute dei propri dipendenti e si obbliga a far osservare scrupolosamente al proprio personale le norme antinfortunistiche, a informarlo e dotarlo di quanto necessario per la prevenzione degli infortuni. Essa è tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari, di carattere generico e specifico, sulla sicurezza e sull'igiene del lavoro, per l'ambiente in cui si svolge il servizio.

Qualsiasi evenienza di malattia contagiosa dei dipendenti della Ditta dovrà essere tempestivamente comunicata all'A.M.

La Ditta dovrà, inoltre:

- retribuire il personale alle proprie dipendenze con regolare cadenza mensile, compresi gli oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- fornire le divise da lavoro al personale alle proprie dipendenze;
- vendere i generi da banco, gli alimenti, le merci varie, i prodotti esclusivamente autorizzate dall'Amministrazione;
- osservare le misure generali di tutela definite dal D.L/vo 9 aprile 2008, n. 81 "Testo Unico per la sicurezza sul lavoro";
- 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 che possa essere fonte di pericolo.

Il mancato versamento dei contributi assicurativi e previdenziali nei riguardi degli addetti impiegati nel servizio – ove rilevato dall'Amministrazione e confermato dagli Enti previdenziali – potrà comportare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione la risoluzione del contratto in caso di aggiudicazione definitiva. A richiesta dell'Amministrazione, in qualsiasi momento, il Concessionario dovrà far pervenire alla stessa un'autocertificazione con la quale il legale rappresentante della Società attesta che quest'ultima versa correntemente e correttamente i contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori dipendenti, che dovranno essere elencati nell'autocertificazione stessa.

Articolo "26"

PRODOTTI PER LE PULIZIE UTILIZZATI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Tutti i prodotti per le pulizie (detersivi, igienizzanti, disinfettanti ecc.) che l'appaltatore intenderà utilizzare dovranno essere supportati da schede tecniche di sicurezza.

L'appaltatore deve utilizzare prodotti conformi alla vigente normativa sui detersivi di cui al Regolamento CE n. 648/2004 e d.P.R. 06 febbraio 2009, n. 21 e, nel caso di disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.L/vo 25 febbraio 2000, n. 174 sui biocidi ed al d.P.R. 06 ottobre 1998, n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

In particolare i prodotti detersivi-disinfettanti dovranno essere atossici, non dovranno lasciare residui nell'aria e sulle superfici trattate e dovranno possedere provata azione antibatterica.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locali appositi e armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta e scheda di sicurezza. Ove per problemi di natura infrastrutturale o relative alle attrezzature imputabili all'Amministrazione non sia possibile individuare apposito locale/armadio per lo stoccaggio dei prodotti detergenti, l'Appaltatore dovrà attuare ogni accorgimento in accordo con il Referente e il DEC dell'Amministrazione che ne darà immediata comunicazione al Comandante della Scuola Allievi Carabinieri di Torino, atto a perseguire le soluzioni ritenute più idonee per il rispetto della normativa igienico sanitaria.

La Ditta/Società dovrà acquisire dai suoi fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia dei prodotti e dei manufatti utilizzati nel servizio.

Articolo "27"

PRESCRIZIONI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Tipologia dei prodotti

Il servizio di bar/caffetteria/tavola calda-fredda/ distributori automatici di bevande e snack dovrà essere garantito con utilizzo di prodotti di abituale consumo come indicato negli allegati al presente Capitolato Tecnico, delle migliori qualità commerciali, fornite da aziende qualificate e certificate a livello locale, nazionale ed europeo (sono vietati gli acquisti effettuati da aste fallimentari, discount, ecc.).

In particolar modo, la Ditta garantisce l'impiego di materia prime e prodotti di ottima qualità, con particolare attenzione ai prodotti della filiera corta, biologici, locali, prodotti per intolleranti al glutine e verso altri alimenti, nonché prodotti per la clientela vegana e vegetariana, dei quali dovrà garantire la tracciabilità degli alimenti.

L'acquisto dei prodotti, dei generi alimentari e bevande dovrà sempre essere documentato dalle fatture commerciali da esibire a semplice richiesta dell'Amministrazione.

Ogni singolo prodotto (e/o cartelli) sarà dotato di una sua etichetta riportante obbligatoriamente la data di scadenza, nonché l'elenco di tutti gli ingredienti presenti nel prodotto.

In particolare dovranno essere indicati le preparazioni contenenti allergizzanti, glutine, latte e suoi derivati, ingredienti di origine animale e suoi derivati.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di revocare e/o limitare in qualunque momento e a suo insindacabile giudizio la vendita di qualsiasi prodotto, con semplice comunicazione scritta a mezzo PEC, senza che la Ditta abbia nulla a pretendere.

La Ditta risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti, potenzialmente dannosi e manleva pienamente l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

Pulizie e norme igieniche

La Ditta garantirà all'Amministrazione la massima correttezza e precisione nell'espletamento delle prestazioni ad essa richieste e la massima cura nell'uso dei locali e dei materiali messi a disposizione. La Ditta si impegnerà a mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia i locali, gli arredi, gli impianti, i macchinari, le attrezzature ed i materiali messi a disposizione dall'Amministrazione.

Il materiale occorrente per le pulizie è a totale carico della Ditta, la quale si impegnerà ad eseguire tutte le prestazioni per garantire la corretta esecuzione del servizio nel rispetto delle norme igienico – sanitarie vigenti.

L'Amministrazione avrà la facoltà di esercitare, tramite i propri incaricati di fiducia, in qualsiasi momento e senza preavviso, idonei controlli sui conduttori delle gestioni e sui generi forniti. L'Amministrazione potrà effettuare, altresì, controlli di tipo igienico – sanitari anche sul personale dipendente dalla Ditta/Società addetto ai servizi.

Articolo “28”

VERIFICHE E CONTROLLI SULLA GESTIONE

L'amministrazione provvederà periodicamente e – comunque tutte le volte che il Comandante della Scuola Allievi Carabinieri di Torino riterrà necessario – ad effettuare il controllo sull'intera gestione del servizio affidato, evidenziando, in apposito verbale – redatto in contraddittorio Referente Amministrazione/DEC e Ditta – le carenze riscontrate nelle singole fasi del servizio.

Tale attività è mirata all'accertamento integrale e costante osservanza del presente Capitolato Tecnico, nonché di ogni altra disposizione legislativa vigente in materia. Tutti i controlli effettuati dall'Amministrazione devono intendersi indipendenti da qualsiasi altra forma di “controllo di qualità” e/o “autocontrollo” effettuati dall'affidatario anche in esecuzione del presente Capitolato Tecnico.

Inoltre, 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 e alla loro conservazione, oltretutto alla corretta applicazione dei prezzi.

Il personale militare, dovrà avere libero accesso ai locali, magazzini o altri luoghi concessi alla ditta per effettuare le verifiche di competenza ed assumere le informazioni ritenute necessarie.

Il personale responsabile dell'Amministrazione, periodicamente, effettuerà dei controlli a campione sui prezzi praticati indicando, anche verbalmente alla ditta, le anomalie riscontrate che dovranno essere tempestivamente sanate.

Le modalità e i vincoli di svolgimento del servizio sono quelle, qualora non in contrasto, previste per la gestione del bar/caffetteria/tavola calda/fredda/distributori automatici di bevande.

L'amministrazione si riserva la facoltà di eseguire e/o di far eseguire da parte di Enti/Aziende Sanitarie ecc. tutti quegli ulteriori controlli che ritenga opportuni al fine di accertare ed assicurare il regolare svolgimento dell'affidamento.

Articolo “29”

PRESCRIZIONI PARTICOLARI

a) Condizioni relative alla manutenzione

Resta inteso inoltre che l'aggiudicatario dovrà, per l'espletamento delle operazioni di installazione e successiva manutenzione, dotare il suo personale dipendente dei dispositivi di protezione individuale (DPI), previsti dalla normativa D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Il personale dipendente della Ditta/Società aggiudicataria dovrà essere edotto, attraverso la lettura di apposito documento di valutazione dei rischi, da redigere ai sensi dello stesso D.L/vo n.81/2008 e s.m.i. e successive aggiunte e varianti, delle modalità di lavorazione e dei rischi a questi connessi.

All'occorrenza i materiali inefficienti da sostituire, al fine di garantire la gestione dell'affidamento del bar/caffetteria/distributori di bevande, sono a carico della Ditta Appaltatrice.

La Ditta risponderà:

- in materia esclusiva per qualsiasi inadempienza di carattere fiscale, amministrativo, contributivo ed assicurativo in cui dovesse eventualmente incorrere per causa propria o del personale dipendente o delle persone comunque utilizzate per le prestazioni del servizio e dichiara fin d'ora di manlevare la Scuola Allievi Carabinieri di Torino, da qualsiasi responsabilità al riguardo;
- degli eventuali danni causati a persone e/o cose, derivanti dall'attività dell'aggiudicatario stesso o dei propri dipendenti e collaboratori in relazione al suddetto servizio. Dovrà rispondere di tutti gli eventuali danni, anche se dipendenti da casi fortuiti e/o derivanti da anomalo funzionamento degli automatismi, tenendo indenne completamente la Scuola Allievi Carabinieri.

b) Discipline particolari

La Ditta/Società nel caso in cui, operata una manutenzione ad un impianto, constati un qualsiasi difetto delle parti sostituite, non potrà in alcun modo addebitare all'Amministrazione le spese connesse all'intervento manutentivo svolto. In questo caso la Ditta/Società aggiudicataria dell'appalto dovrà esercitare i diritti sanciti dalle normative che regolano la garanzia, rivalendosi sul fornitore del prodotto difettoso.

c) Gestione dei rifiuti e politiche per la riduzione dell'impatto ambientale

L'appaltatore, in conformità alle norme ambientali in vigore deve attuare idonee politiche per la riduzione dell'impatto ambientale delle proprie attività connesse all'esecuzione del servizio.

In particolare, l'appaltatore dovrà obbligatoriamente provvedere alla raccolta differenziata ed al relativo smaltimento dei rifiuti prodotti secondo la normativa in vigore e coerente con le modalità individuate dall'Amministrazione del Comune di Torino.

L'appaltatore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale.

Inoltre, la Ditta/Società aggiudicataria dovrà garantire che tutti i materiali:

- derivanti dalle lavorazioni di ristrutturazione dei locali;
- derivanti dalla realizzazione dei vari impianti (elettrico, idrico, gas e fognario);
- derivanti dalle manutenzioni per l'approvvigionamento di detersivi, igienizzanti, disinfettante, scope, palette, strofinacci, ecc.,

vengano smaltiti presso discarica autorizzata secondo quanto stabilito dal D.L/vo n.152/2006 e s.m.i..

La raccolta dei rifiuti avverrà in modo razionale e organico e tutto il personale dipendente della Ditta sarà in possesso di una precisa formazione relativa alle corrette procedure da applicare.

d) Norme di legge sul lavoro

La ditta, nell'espletamento dei lavori di cui al presente disciplinare, è tenuta ad attenersi a tutte le norme prescritte dall'E.N.P.I. e dalle Leggi e Regolamenti in materia di sicurezza, del cui rispetto è unica e sola responsabile. **Resta inteso pertanto che l'A.D. resta sollevata nella maniera più ampia da ogni e qualsiasi altra responsabilità per danni causati a cose e persone nello svolgimento delle attività lavorative di cui al presente capitolato tecnico.**

e) Prodotti "tessuto-carta"

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo prodotti <<tessuto-carta>> - devono utilizzarsi prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 09 luglio 2009 (2009/568/CE). Si richiama in tal senso l'art. 5.3.2 del D.M. (Ambiente) del 25 luglio 2011, anche alle modalità di verifica.

f) Divieto prodotti – generi OGM

E' vietato usare prodotti – generi che contengono OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

g) Danni sospensione/interruzione energia elettrica e/o acqua

La Ditta non potrà rivendicare in nessun caso eventuali danni derivanti dal mancato funzionamento del servizio dovuto a interruzione e/o sospensione dell'energia elettrica e/o dell'acqua per necessità tecniche o altro motivo.

h) Tasse di concessione governative

In caso di aggiudicazione, la Ditta/Società subentrante rileverà direttamente dalla Ditta cessante o dall'Amministrazione Militare le tasse di concessione governative per rinnovo licenze bar, (bolli, tasse e deposito cauzionale obbligatorio), in proporzione al periodo di validità residuale di esse. L'Amministrazione rimane comunque esonerata da obblighi di risarcimento per pagamenti effettuati dalla ditta cedente e non goduti.

i) Adempimenti fiscali

La Ditta/Società inoltre è tenuta a regolarizzare in proprio tutti gli adempimenti fiscali connessi con l'esercizio delle attività affidate in concessione.

Articolo "30"

RESCISSIONE E SOSPENSIONI DEL SERVIZIO

La ditta potrà chiedere la rescissione del contratto con un preavviso di 60 giorni motivando tale decisione con fatti che trovino obiettivo e motivato riscontro.

Il servizio dovrà essere svolto con continuità per i giorni e nelle ore previste salvo la facoltà dell'Amministrazione di sospendere temporaneamente il servizio per motivate ed inderogabili esigenze.

Alla Ditta è concesso di sospendere momentaneamente il servizio soltanto esclusivamente per causa di forza maggiore adeguatamente motivata, ivi compreso l'esercizio del diritto di sciopero del personale. In tal caso la Ditta dovrà assicurare comunque il servizio con soluzioni alternative da concordare con l'Amministrazione che deve, necessariamente, garantire la sicurezza della struttura.

Articolo "31"

DIVIETI

Durante lo svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato Tecnico *sarà assolutamente vietato accantonare* detersivi, igienizzanti, scope e strofinacci di qualsiasi genere o prodotto o manufatti nelle zone di fruizione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere svolte dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuisce bevande.

Sono vietati l'installazione di cappe di aspirazione dei fumi di combustione, l'utilizzo di piani cottura a gas e l'utilizzo di fiamme vive.

E' assolutamente esclusa la vendita di bevande superalcoliche ed è fatto obbligo all'affidatario di conformarsi alla normativa di settore, in particolare alla Legge 30 marzo 2001, n. 25 e Legge 02 ottobre 2007, n. 160, nonché rispettare le ordinanze e i regolamenti vigenti.

E', altresì, vietata:

- la distribuzione e la vendita di tabacchi,
- l'installazione di apparecchi di intrattenimento, gioco d'azzardo ovvero giochi di società,
- fumare nei locali di pertinenza dei locali affidati in gestione.

All'affidatario è fatto assoluto divieto di lasciare presso i locali in uso materiali, mezzi attrezzature in giacenza che non corrispondano a quelli messi a disposizione dall'Amministrazione o quelli per i quali non sia stata richiesta ed ottenuta la prescritta autorizzazione da parte del Comando.

Allo stesso modo alla Ditta è vietato lasciare o depositare somme di denaro (quali ad esempio gli incassi derivanti dalle attività giornaliere) presso i locali affidati in uso. Qualora l'affidatario, anche in conseguenza di motivi di necessità (chiusura e/o inefficienza sportelli bancomat) custodisca somme in denaro in attesa di versamento, manleva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità e/o ammanco che dovesse verificarsi.

I prodotti oltre il termine minimo di conservazione, pena l'applicazione di penalità, non potranno essere posti in vendita, anche se venduti a prezzi inferiori a quelli praticati e con adeguata informazione all'utenza.

Articolo "32"

SANIFICAZIONE AMBIENTALE

Fermo restando quanto sancito dal Regolamento CE n. 852/2004, riguardo agli obblighi dell'Operatore di Settore Alimentare rispetto alle attività oggetto del presente Capitolato Tecnico, l'affidatario dovrà effettuare, con oneri, rischio e cura a proprio carico, la bonifica e la sanificazione ambientale, con cadenza trimestrale dei locali in cui effettua il servizio.

Nel caso in cui si dovesse provvedere ad una sanificazione straordinaria, l'affidatario dovrà provvedere con oneri, rischio e cura a proprio carico ad effettuarla, fornendo al DEC copia del documento attestante l'avvenuta operazione. Pertanto, l'affidatario dovrà concordare con il DEC i tempi e le modalità di espletamento di tale servizio ed adottare tutti gli accorgimenti necessari per evitare danni a persone e/o cose.

Articolo "33"

OBBLIGHI PER IL CONCESSIONARIO

Durante lo svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato Tecnico la Ditta avrà l'obbligo di:

- vendere gli alimenti e le bevande esclusivamente autorizzate dall'Amministrazione, i cui prezzi dovranno corrispondere quelli praticati in sede di aggiudicazione;
- assicurare l'uniformità dei servizi e dei prezzi di vendita (uguali a quelli praticati in sede di aggiudicazione) degli alimenti, delle bevande e dei beni nei punti vendita/distribuzione;
- assicurare che gli alimenti e le bevande immagazzinati siano protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati,
- presentare tutta la documentazione che, anche mediante semplice richiesta, sarà pretesa dall'Amministrazione e/o dagli Organi Sanitari.

Il concessionario è, inoltre, soggetto a tutti i controlli previsti dalla normativa in vigore per gli esercizi pubblici/distributori automatici e risponderà della completa applicazione di tutte le disposizioni normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari, con particolare riferimento a:

- tipologia dei prodotti in vendita;
- programma di approvvigionamento delle derrate alimentari,
- modalità di selezione dei fornitori.

La Ditta si obbliga ad acquisire la certificazione sanitaria attestante l'idoneità al rientro in servizio per assenze del personale dovute a malattie infettive.

Articolo "34"

SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto all'appaltatore di subappaltare l'intera o anche solo parte dell'esecuzione delle singole fasi essenziali dell'affidamento in gestione oggetto della presente gara.

Si applicano le disposizioni di cui all'art. 105, D.L/vo n. 50/2016 per i subcontratti, non costituenti subappalti, stipulati per l'esecuzione del servizio oggetto della presente gara, relativamente ai lavori di messa a norma dei locali/impianti specificati nel presente Capitolato Tecnico.

Il subappalto e l'avvalimento, se non dichiarati in gara, non sono consentiti, pena la risoluzione del contratto che scaturirà dal presente procedimento amministrativo di gara ed il risarcimento di eventuali danni e delle spese causate all'Amministrazione per la risoluzione del contratto stesso.

Articolo "35"

DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata, a pena di nullità, la cessione parziale o totale della concessione che sarà sottoscritta nel caso di aggiudicazione definitiva.

Articolo "36"

MODIFICHE SOGGETTIVE DEL CONCORRENTE

SUBENTRO

Nel caso di trasformazione sociale e/o cessione di azienda e/o di analoghe ipotesi l'Amministrazione potrà proseguire i rapporti contrattuali, purché il successore dell'affidatario mantenga i requisiti previsti dal presente procedimento amministrativo di gara, nel rispetto dell'art. 103, D.L/vo n. 50/2016 e s.m.i.i.

Articolo "37"

CAUZIONE

La Ditta sarà tenuta a costituire all'atto della stipula della concessione di servizio – unico lotto, a titolo di cauzione per la corretta esecuzione dell'appalto relativo alla gestione una polizza fideiussoria, contratta con istituto di provata solidità finanziaria, nelle modalità previste dall'art. 103, D.L/vo n. 50/2016:

- di Euro 10.000,00 per la gestione del bar/caffetteria;
- di Euro 3.000,00 (tremila) per la gestione dei distributori automatici.
- di Euro 500,00 (cinquecento) per la gestione dei un "HUB LOCKER AMAZON".

Articolo "38"

POLIZZA RCT

La Ditta/Società è direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi inadempienza o evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione dell'attività oggetto della convenzione, ai suoi dipendenti, ai suoi beni ed ai beni dell'Amministrazione, nonché ai terzi ed ai beni dei terzi, facendo salva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità.

La Ditta/Società dovrà pertanto stipulare, prima della sottoscrizione del contratto, con spese a suo totale carico, adeguata polizza con primaria Compagnia di assicurazione, di provata capacità finanziaria, che copra la responsabilità civile per eventuali danni arrecati al personale e/o a materiali dell'Amministrazione Militare, nella quale l'Amministrazione dovrà essere espressamente considerato come "terzo", avente un massimale non inferiore ad Euro 1.00.000,00. L'omesso o ritardato pagamento delle somme dovute a titolo di premio da parte dell'appaltatrice non comporta l'inefficacia delle garanzie.

Copia della polizza dovrà essere consegnata prima dell'esecuzione del servizio e la copertura assicurativa dovrà decorrere dalla data di inizio delle prestazioni e dovrà cessare alla scadenza del contratto ovvero alla data di scadenza stabilita nel caso di eventuali successivi rinnovi.

La mancata costituzione della predetta polizza entro i termini previsti comporterà la risoluzione contrattuale con conseguente escussione della cauzione definitiva a beneficio dell'erario.

Inoltre, ai sensi dell'art. 105, d.P.R. 15 novembre 2012, n. 236, a garanzia degli eventuali danni arrecati ai materiali di proprietà dell'Amministrazione resi disponibili per l'esercizio delle attività, la Ditta/Società dovrà costituire - a richiesta dell'Amministrazione medesima - un deposito cauzionale pari al 5% del valore d'inventario dei materiali.

Articolo "39"

DIRITTI DI TERZI

La Ditta assicura che, per l'esecuzione dell'obbligazione commerciale, nel caso di aggiudicazione definitiva, non ha violato e non violerà diritti di terzi. A tal fine, la Ditta si assume interamente ed esclusivamente qualunque responsabilità e onere derivanti dalla eventuale violazione dei suddetti, quali uso indebito di brevetti, diritti di privativa, proprietà intellettuali, ecc., relative alle prestazioni fornite, obbligandosi a mantenere indenne l'Amministrazione della Difesa da qualsiasi pretesa o azione giudiziaria intentata dal terzo titolare del brevetto, della privativa o della proprietà intellettuale e da ogni onere e spesa connessi alla predetta violazione.

Articolo "40"

RISERVATEZZA

La Ditta, di conseguenza, i suoi dipendenti, hanno l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui vengono in possesso durante la loro permanenza nell'infrastruttura militare, di non divulgarli e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo, pena l'applicazione di eventuali penali e/o risoluzione contrattuale, fatta salva l'applicazione di leggi previste per la violazione della segretezza militare.

In particolare, la Ditta e tutto il suo personale impiegato per il servizio deve:

- mantenere la più assoluta riservatezza sui documenti, disegni, informazioni e altro materiale di interesse della Difesa o di istituto di cui, anche accidentalmente, venga in possesso e/o conoscenza;
- non effettuare riprese cinematografiche/fotografiche, né registrazioni sonore, nei luoghi militari;
- non divulgare, in alcun modo, le informazioni acquisite durante lo svolgimento dell'attività contrattuale,

anche dopo il termine di esecuzione contrattuale.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere l'immediata sostituzione del personale che dovesse rendersi colpevole di gravi negligenze, ovvero assuma comportamenti non conformi ai requisiti di sicurezza e decoro richiesti all'interno dei luoghi militari durante l'esecuzione del servizio, senza pretese e/o indennizzi di sorta.

E' fatto divieto al personale della Ditta/Società, per imprescindibili esigenze di riservatezza, detenere e/o usare, all'interno delle infrastrutture militari, apparecchi fotografici, telecamere, registratori e/o quant'altro idoneo ad agevolare le violazioni della riservatezza.

E' fatto divieto alla Ditta/Società appaltatrice, che ne prende atto a tutti gli effetti ed, in particolare, a quelli penali e di tutela del segreto militare ove applicabile, di effettuare, esporre o diffondere riproduzioni fotografiche o di qualsiasi altro genere, relative a materiali/beni eventualmente affidati per l'esecuzione della fornitura e, altresì, di divulgare, con qualsiasi mezzo, notizie o dati di cui sia venuta a conoscenza per effetto dei rapporti intercorsi con la stazione appaltante.

L'impresa è altresì tenuta ad adottare, nell'ambito della sua organizzazione, le necessarie cautele affinché il divieto di cui sopra sia scrupolosamente fatto osservare dai propri collaboratori, dipendenti e prestatori d'opera, nonché dai terzi estranei.

Articolo "41"

INADEMPIENZE CONTRATTUALI – PENALI

In caso di inadempimento parziale e/o di ritardo nell'adempimento imputabile alla Ditta/Società aggiudicataria delle prestazioni indicate nel presente Capitolato Tecnico e relativi allegati, fatto salvo il ricorso alla risoluzione *ipso jure* del contratto nei casi espressamente previsti e ad altre misure previste dalla legge, l'Amministrazione procederà, in via amministrativa, all'applicazione delle penali di seguito specificate, previa contestazione scritta dell'inadempienza:

- 1) Euro 50,00 (cinquanta) per ogni giorno di ritardo nell'installazione delle macchine, nonché per il ritardo nella consegna dei certificati attestanti l'idoneità degli impianti di collegamento idrico ed elettrico;
- 2) Euro 100,00 (cento) per ogni prodotto di cui sia stata verificata e accertata la difformità rispetto a quanto indicato nel presente Capitolato Tecnico;
- 3) Euro 50,00 (cinquanta) per ogni giorno di ritardo ulteriore rispetto ai termini previsti per l'esecuzione degli interventi di manutenzione straordinaria;
- 4) Euro 50,00 (cinquanta) per ogni variazione in aumento ai limiti massimi di prezzo, senza aver ottenuto l'insindacabile autorizzazione dall'Amministrazione;
- 5) Euro 100,00 (cento) in caso di mancato rispetto della grammatura/quantità e della qualità dei prodotti;
- 6) Euro 25,00 (venticinque) per ogni giorno di ritardo in caso di esaurimento di una qualunque tipologia di prodotto per oltre 12 ore lavorative;
- 7) Euro 100,00 per il mancato utilizzo di bicchieri, cucchiaini e/o palettine biodegradabili nel distributore di bevande calde;
- 8) Euro 100,00 per ogni segnalazione di mancanza di pulizia e sanificazione;
- 9) Euro 250,00 (duecentocinquanta) nel caso di mancato rispetto delle condizioni igienico – sanitarie, relative alla lavorazione, conservazione, distribuzione e somministrazione, ovvero per la presenza di corpi estranei;
- 10) Euro 500,00 (cinquecento) per mancato rispetto di una qualunque normativa attinente alla sicurezza sul lavoro, in caso di presenza di prodotti scaduti o indicati come pericolosi o rischiosi per la salute dei consumatori e in caso di mancato rispetto delle condizioni igieniche dei distributori;
- 11) Euro 500,00 (cinquecento) utilizzo e/o somministrazione di alimenti, prodotti, bevande con contaminazione batteriologica o parassitologica, fatte salve le conseguenze di carattere amministrativo e/o penale derivanti dall'applicazione delle leggi vigenti;
- 12) Euro 50,00 (cinquanta) per ogni violazione riguardante la chiusura anticipata o l'apertura ritardata del servizio bar/caffetteria/tavola calda/fredda;
- 13) Euro 50,00 (cinquanta) per ogni violazione relativa al mancato rispetto delle norme sul personale, fatte salve le ulteriori responsabilità sancite dalle leggi vigenti;
- 14) Euro 100,00 (cento/00) per ogni violazione accertata, per motivi diversi da quelli su esposti, conseguente all'inadempimento delle prestazioni indicate nella lettera d'invito, nel Capitolato Tecnico e relativi allegati,

fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di procedere alla risoluzione contrattuale.

Nel caso di recidiva per la medesima infrazione, l'importo della penale sarà raddoppiato.

In caso di ripetute inadempienze accertate e notificate per iscritto all'Impresa, la Scuola Allievi Carabinieri di Torino si riserva la facoltà di risolvere di diritto il contratto in qualsiasi momento, senza che la Ditta/Società abbia nulla a pretendere.

In ogni caso l'Amministrazione si riserva di far eseguire ad altri il mancato o incompleto servizio, rivalendosi sulla cauzione e in via sussidiaria sulla Ditta stessa, qualora l'impresa, appositamente diffidata, persista nell'inadempimento anche dopo le contestazioni.

Il pagamento delle penali dovrà essere effettuato mediante versamento sul conto corrente postale intestato alla Scuola Allievi Carabinieri di Torino – Servizio Amministrativo – avente le seguenti coordinate IBAN: IT75Q0760101000000028127108, indicando quale causale: “Pagamento contestazione n. ___ di prot. – del _____ - servizio bar/caffetteria/tavola calda/fredda/distributori automatici”, ovvero mediante altra modalità stabilita dalle leggi vigenti.

Il Capo Servizio Amministrativo allorquando l'importo delle penali comminate, singolarmente o cumulativamente, superi l'1% del valore annuo della convenzione, provvederà alla comunicazione all'ANAC prevista dalle disposizioni vigenti.

Articolo “42”

ORGANI PER APPLICAZIONE DELLE PENALI

FASI DEL PROCEDIMENTO

Gli organi che intervengono nel procedimento per l'applicazione delle penali sono esclusivamente:

- il Comandante della Scuola Allievi Carabinieri di Torino, per l'adozione del provvedimento finale;
- il Capo Servizio Amministrativo della Scuola Allievi Carabinieri di Torino, responsabile dell'istruttoria competente a formulare la contestazione degli addebiti alla Ditta/Società esecutrice del servizio;
- il Referente della Scuola Allievi Carabinieri di Torino, competente ad eseguire controlli e verifiche del corretto funzionamento dell'adempimento delle obbligazioni contrattuali;
- il Delegato per l'Esecuzione Contrattuale della Scuola Allievi Carabinieri di Torino, competente ad eseguire controlli e verifiche del corretto funzionamento dell'adempimento delle obbligazioni contrattuali,
- la Commissione nominata dal Comandante della Scuola Allievi Carabinieri di Torino, preposta all'accertamento delle inadempienze contrattuali per l'applicazione di eventuali penali.

ISTRUTTORIA

L'istruttoria si articola in:

- accertamento della violazione/inadempienza a cura degli organi indicati al precedente paragrafo, i quali redigono apposito verbale di contestazione, senza ritardo, in contraddittorio con la Ditta/Società e previa approvazione del Comandante della Scuola Allievi Carabinieri di Torino lo trasmettono, tempestivamente e con lettera protocollata, al Servizio Amministrativo (nonché alla scala gerarchica) per l'avvio dell'istruttoria, ai sensi della Legge n. 241/1990 e s.m.i.;
- il Capo Servizio Amministrativo, dovrà contestare all'appaltatore le norme ritenute violate, il fatto materiale e le eventuali ulteriori circostanze costituenti la violazione, assegnando un termine perentorio di giorni 05 (cinque) per le controdeduzioni (i termini decorrono dal ricevimento della PEC da parte della Ditta/Società). Detto termine può essere aumentato dall'Amministrazione procedente in relazione al tipo, gravità o complessità del fatto nonché per la coincidenza di periodi festivi, festività. Il Capo Servizio Amministrativo potrà richiedere ulteriori approfondimenti ai Reparti/Uffici della Scuola Allievi Carabinieri di Torino, dandone atto nella contestazione;
- le controdeduzioni dell'appaltatore, devono essere inviate esclusivamente al Servizio Amministrativo, entro il termine perentorio fissato al precedente paragrafo, con le quali il Legale Rappresentante della Ditta/Società espone le motivazioni in diritto ed in fatto sulla base delle quali non ritiene di doversi applicare la penale;
- decorso detto termine perentorio, il Capo Servizio Amministrativo, anche in assenza delle controdeduzioni della “Ditta”, trasmetterà gli atti ad una Commissione;

- la Commissione, dopo aver accertato le eventuali inadempienze contrattuali e quantificato l'importo delle eventuali penali da applicare a carico della Ditta/Società appaltatrice, provvederà a redigere il verbale delle attività svolte contenente le discendenti decisioni/determinazioni, trasmettendolo, senza ritardo, al Servizio Amministrativo;
- provvedimento finale da adottarsi a firma del Comandante della Scuola Allievi Carabinieri di Torino.

Con l'emissione del provvedimento motivato è disposta l'archiviazione del procedimento (per insussistenza del fatto contestato oppure perché dalla condotta contestata non è derivato alcun pregiudizio per l'Amministrazione oppure questo non sia connotato di "gravità") ovvero l'irrogazione della penale.

Il provvedimento finale dovrà essere notificato all'appaltatore, entro il termine perentorio di trenta giorni, decorrenti dal giorno in cui è stata notificata (a mezzo PEC) la contestazione dell'inadempienza.

In ogni caso l'Amministrazione si riserva di far eseguire ad altri il mancato o incompleto servizio, rivalendosi sulla cauzione e in via sussidiaria sulla Ditta stessa, qualora l'impresa, appositamente diffidata, persista nell'inadempimento anche dopo le contestazioni.

Articolo "43"

DISAPPLICAZIONE DELLE PENALI

La domanda di disapplicazione della penalità nelle quali l'appaltatore è incorso è presentata, a pena di decadenza, entro trenta giorni dalla data di comunicazione del provvedimento finale.

Detta domanda è inoltrata al Servizio Amministrativo che si pronuncia con un provvedimento espresso entro trenta giorni dalla data di ricevimento della domanda di disapplicazione. Decorso infruttuosamente il citato termine la domanda si intende respinta.

Articolo "44"

VARIAZIONI IN CORSO DI ESECUZIONE – AUMENTI - DIMINUZIONI

Nel corso dell'esecuzione del servizio di gestione delle lavatrici e asciugatrici oggetto della presente gara l'Amministrazione può apportare le varianti previste dall'art. 106, D.L./vo n.50/2016 e s.m.i., comprese eventuali richieste di installazioni di lavatrici/asciugatrici aggiuntive alle quali la Ditta/Società aggiudicataria è obbligata ad assoggettarvisi, fino alla concorrenza del quinto di quanto stabilito nel Capitolato Tecnico.

L'Amministrazione ha, altresì, la facoltà di chiedere la risoluzione ovvero recessione del contratto che scaturirà dalla presente gara nei casi di:

- emanati provvedimenti ordinativi/finanziari relativi alla Scuola Allievi Carabinieri di Torino,
 - riorganizzazione, soppressione della Scuola Allievi Carabinieri di Torino,
- senza che la Ditta/Società abbia nulla a pretendere.

Articolo "45"

MIGLIORAMENTI IN CORSO D'OPERA

La "Ditta/Società" appaltatrice, qualora ritenesse opportuno migliorare il servizio oggetto della presente gara e potrà, previa autorizzazione scritta della Scuola Allievi Carabinieri di Torino:

- introdurre nei locali affidati in concessione altre attrezzature e manufatti ritenuti necessari senza che alcun onere gravi sull'Amministrazione Militare, tenuto conto del rispetto e dell'osservanza delle norme in materia di sicurezza, igiene e anti Covid-19,
- impiegare per lo svolgimento del servizio altre attrezzature, manufatti, purché a norma con le disposizioni di legge.

La Ditta subentrante provvederà in proprio, qualora lo ritenga, ad acquisire le predette attrezzature non cedute in uso da parte dell'Amministrazione Militare, poiché non di proprietà ed esistenti in quanto acquisite sotto forma di comodato da parte della Ditta attualmente affidataria.

Inoltre, la Ditta/Società, a proprio rischio, cura e spese, durante l'esecuzione dell'affidamento oggetto della presente gara, sarà assoggettata ad apportare modifiche e/o miglioramenti al servizio che l'Amministrazione riterrà necessarie e/o obbligatorie eseguire per causa di forza maggiore, promulgazione di leggi e/o regolamenti.

L'Amministrazione utilizzando un campione rappresentativo di fruitori, ovvero attraverso i suoi organi rappresentativi (Comandante, Capo Servizio Amministrativo, Referente, DEC), potrà svolgere un programma di accertamento periodico del livello di gradimento del servizio e/o dei generi alimentari e prodotti venduti, i cui risultati saranno comunicati al Comandante della Scuola Allievi Carabinieri di Torino ed alla Ditta, al fine di individuare le opportune, ulteriori condizioni migliorative.

Articolo "46"

RISOLUZIONE, RESCISSIONE CONTRATTUALE **ESECUZIONE IN DANNO**

L'Amministrazione determina la decadenza della gestione dell'affidamento del servizio di lavanderia "self-service" e procede alla revoca della stessa ove la persona fisica titolare della Ditta/Società o il legale rappresentante della persona giuridica (società) sia oggetto di provvedimenti giudiziari, anche di natura cautelari, ritenuti dall'insindacabile giudizio dell'Amministrazione incompatibili con la cura diretta di un servizio di pubblico interesse; in tale ipotesi, il Legale Rappresentante della Ditta/Società si impegna a recedere l'affidamento, tenendo salva l'Amministrazione da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi.

L'Amministrazione ha facoltà di dichiarare unilateralmente risolto la convenzione/contratto/obbligazione commerciale, confiscando la cauzione per il verificarsi anche di uno solo dei seguenti casi:

- a. in qualunque momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art.1671 del Codice Civile e per qualsiasi motivo;
- b. in caso di soppressione dell'Ente o di variazione della destinazione degli apporti o di sopravvenute esigenze di natura militare o funzionale;
- c. per motivo di pubblico interesse;
- d. mancato preavviso, in caso di sciopero;
- e. perdita anche di solo un requisito richiesto per la partecipazione alla presente gara e stipula del contratto, nel caso di aggiudicazione definitiva;
- f. cessione dell'azienda, di cessazione di attività, oppure in caso di concordato preventivo di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'impresa;
- g. fallimento o liquidazione coatta o concordato preventivo del mandatario, ovvero se si tratta di Ditta individuale in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo, qualora non vi sia stato altro operatore economico costituito mandatario nei modi previsti dal D.L./vo n. 50/2016 ed avente i requisiti di qualificazione adeguati ai servizi ancora da eseguire;

- h. fallimento o liquidazione coatta o concordato preventivo del mandatario, ovvero se si tratta di Ditta individuale in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo, qualora il mandatario non indichi altro operatore economico subentrante che sia in possesso dei prescritti requisiti di idoneità tecnica e finanziaria previsti dal bando di gara che ha dato luogo al contratto, nel caso di aggiudicazione definitiva e tale subentro sia accettato, a giudizio insindacabile, dall'Amministrazione e, sempreché, non dichiarati di procedere all'esecuzione del servizio direttamente o mediante altri mandanti, purché questi abbiano i requisiti di qualificazione adeguati al servizio ancora da eseguire;
- i. nel caso di condotte, anche tentate, integranti malafede e/o frode, ovvero per comportamenti gravemente negligenti, o comunque, nel caso di gravi comportamenti contrari ai doveri di correttezza e di buona fede, previsti dall'art. 1375 del Codice Civile, tenuti dall'appaltatore nell'esecuzione degli obblighi contrattuali ed accertati dall'Amministrazione con qualsiasi mezzo di prova, fatte salve le eventuali ulteriori conseguenze sul piano amministrativo, civile e penale;
- j. in caso di atti di sequestro o pignoramento a carico della Ditta/Società, a qualsiasi titolo intervenuto;
- k. nei casi di morte dell'imprenditore, quando la considerazione della sua persona sia motivo determinante di garanzia;
- l. morte di uno dei soci accomandatari nelle società in accomandita per azioni, qualora l'Amministratore non ritenga di continuare il rapporto contrattuale con gli altri soci;
- m. inosservanza sulle norme e gli obblighi sulla legislazione sul lavoro;
- n. violazione della legge 12 marzo 1999, n. 68 e del regolamento di attuazione di cui al d.P.R. 10 ottobre 2000, n. 333;
- o. omesso e/o ritardato versamento degli oneri previdenziali ed assistenziali per sé e per i dipendenti;
- p. omesso pagamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente, delle imposte e tasse a vario titolo dovute ai sensi di Legge;
- q. omessa corresponsione dei trattamenti retributivi dovuti al personale dipendente secondo i CCNL di settore;
- r. omessa esibizione di documentazione richiesta per accertamenti di competenza di questa Scuola, ovvero richiesta da altri uffici pubblici;
- s. DURC con la dicitura "NON REGOLARE";
- t. violazione del patto d'integrità;
- u. violazione del diritto di segretezza;
- v. violazione del subappalto;
- w. violazione di quanto indicato per l'avvalimento;
- x. violazione del diritto d'autore e brevetti industriali;
- y. violazione dell'obbligo di riservatezza;
- z. violazione della tutela del segreto-segretezza militare;
- aa. violazione della disciplina relativa al subentro – cessione;
- bb. violazione delle norme generali di sicurezza, pulizia e igiene;
- cc. violazione sulle Leggi e Regolamenti che disciplinano lo smaltimento dei rifiuti;
- dd. violazione degli obblighi in materia anti Covid-19;
- ee. mancato possesso del "green pass" valido per i dipendenti che accedono alla caserma "Cernaia";
- ff. comportamento del personale alle dipendenze della "Ditta" non confacente al decoro del Comando;

- gg. irrogazione di tre penali;
- hh. per le frequenti mancanze dell'appaltatrice nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- ii. reiterate mancanze (tre violazioni rilevate ed accertate nell'anno solare dagli organi interni dell'Amministrazione) nell'esecuzione del servizio;
- jj. mancato pagamento di tutti o di parte degli importi per tasse di concessione governative in occasione del rinnovo delle licenze;
- kk. mancato pagamento di tutto o in parte degli importi per tasse di concessione governative, imposta di bollo;
- ll. mancata esposizione del listino prodotti e relativi prezzi;
- mm. mancato versamento totale e/o parziale dell'importo derivante dall'applicazione delle penali;
- nn. mancata emissione dello scontrino fiscale senza giustificato motivo;
- oo. mancato pagamento del canone di concessione demaniale, T.A.R.I., delle utenze relative all'acqua, all'energia elettrica e al gas;
- pp. mancata reintegrazione del deposito cauzionale, con trattenuta sugli eventuali crediti dell'appaltatore di una somma pari all'importo della cauzione non versata;
- qq. mancata costituzione e/o rinnovo della polizza RCT;
- rr. omesso deposito delle chiavi presso il Corpo di Guardia della caserma;
- ss. accantonamento di detersivi, igienizzanti, scope e strofinacci di qualsiasi genere o qualsiasi altro prodotto o manufatto nelle zone di fruizione;
- tt. omessa esibizione all'Amministrazione delle certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità dei prodotti e dei manufatti utilizzati nel servizio;
- uu. omessa esibizione, nei tempi stabiliti, della certificazione trimestralmente richiesta attestante l'assenza di situazioni debitorie nei confronti dei fornitori e del "buon andamento economico della gestione del servizio";
- vv. mancato accordo o incapacità tecnica da parte dell'appaltatore di eseguire le variazioni richieste nel Capitolato Tecnico;
- ww. mancata esecuzione dei miglioramenti e/o modifiche necessarie e/o obbligatorie per causa di forza maggiore o promulgazioni di leggi;
- xx. effettuazione di lavori e manutenzioni non autorizzati dall'Amministrazione;
- yy. inosservanza dei regolamenti, leggi, disposizioni disciplinate nel Capitolato Tecnico;
- zz. omessa regolarizzazione in proprio tutti gli adempimenti fiscali connessi con l'esercizio delle attività affidate in concessione;
- aaa. aver cagionato danni all'Amministrazione, al personale dell'Amministrazione e/o a terzi e/o a cose di terzi;
- bbb. rifiuto dell'appaltatore o dell'operatore economico ausiliario nell'acconsentire le verifiche tecniche – amministrative di Legge e quelle previste dal Capitolato Tecnico;
- ccc. omissione da parte della Ditta/Società di adempiere alle disposizioni dell'immediato allontanamento di quel personale cui dovesse essere revocato il benestare di accesso alla caserma;
- ddd. espressa dichiarazione dell'appaltatore di non voler iniziare, proseguire o concludere il rapporto contrattuale;
- eee. interruzione, sospensione, anche momentanea dell'esecuzione del servizio per qualsiasi motivo;
- fff. inosservanza di quanto disciplinato dal Capitolato Tecnico, lettera d'invito e relativi allegati;
- ggg. inosservanza dei termini di tempo imposti per la corretta esecuzione del servizio indicati nella presente lettera d'invito, Capitolato Tecnico e relativi allegati;

- hhh. per gravi irregolarità o ripetuti inadempimenti del concessionario, che siano accertati insindacabilmente dall'Amministrazione nell'esercizio dei poteri di direzione, vigilanza e controllo sulle attività da lei stessa affidate;
- iii. comportamento non confacente al decoro della Scuola Allievi Carabinieri di Torino;
- jjj. sostituzione delle lavatrici o degli essiccatoi con caratteristiche diverse da quelle specificate nel Capitolato Tecnico senza l'insindacabile benestare dell'Amministrazione;
- kkk. variazione dei prezzi e delle tariffe (e rispettivi tempi di lavaggio e asciugatura) senza l'insindacabile autorizzazione dell'Amministrazione;
- lll. inosservanza dei divieti indicati nel Capitolato Tecnico e relativi allegati;
- mmm. inosservanza dell'obbligo di segnalazione di interventi straordinari agli immobili, attrezzature, impianti;
- nnn. inosservanza delle condizioni tecniche, amministrative ed economiche contrattualmente pattuite;
- ooo. espressa dichiarazione di non voler proseguire l'affidamento – lotto unico – nel caso di trasferimento delle strutture e attrezzature in locali diversi e/o differenti della caserma;
- ppp. mancato rispetto dei termini previsti per l'inizio delle attività;
- qqq. intossicazioni alimentari (che ricadono sotto la responsabilità dell'affidatario);
- rrr. mancato controllo (scadenza e qualità) dei prodotti posti in vendita dalla Ditta;
- sss. irregolarità riscontrate ed accertate dalla competente Agenzia delle Entrate e dall'Agenzia del Demanio;
- ttt. impiego di personale non risultante dalle scritture o da altra comunicazione obbligatoria;
- uuu. mancata comunicazione del nominativo del personale e/o dei mezzi che accedono in caserma;
- vvv. in caso di grave o reiterata violazione delle normative igienico-sanitaria e /o tributario-fiscale;
- www. mancata emissione dello scontrino dell'avvenuta consumazione;
- xxx. sostituzione di manufatti diversi da quelli specificate nel Capitolato Tecnico senza l'insindacabile benestare dell'Amministrazione;
- yyy. ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente vincolo contrattuale.

Inoltre, fermo restando l'incameramento dell'intero importo della cauzione, a seguito della risoluzione del contratto che scaturirà dal presente procedimento di gara, nel caso di aggiudicazione, l'Amministrazione, valutata la gravità delle inadempienze commesse dall'appaltatore e a seguito di emanazione di apposito provvedimento, ha facoltà di escludere la Ditta/Società dalla partecipazione alle procedure, in corso o future, bandite dall'Arma dei Carabinieri per l'affidamento delle concessioni e degli appalti di forniture, servizi e lavori. Il citato provvedimento sarà comunicato anche alle altre Amministrazioni del comparto Difesa e del comparto Sicurezza.

In tal caso i termini del procedimento amministrativo indicati al successivo paragrafo sono raddoppiati; detti termini sono sospesi per tutto il periodo occorrente all'Amministrazione per acquisire valutazioni tecniche/analitiche da parte di terzi, eventualmente richieste.

In ogni caso, oltre alla confisca della cauzione ed all'eventuale esecuzione in danno, è fatto salvo l'esercizio di ogni altra azione per il risarcimento degli ulteriori danni subiti e l'applicazione del divieto di partecipare a future gare bandite dall'Amministrazione.

L'Amministrazione ha facoltà di provvedere all'esecuzione dell'obbligazione a spese dell'aggiudicatario e di risolvere il rapporto negoziale, mediante semplice e unilaterale denuncia, nei casi in cui l'aggiudicatario stesso venga meno alle clausole convenute.

46.1 ESECUZIONE IN DANNO

Inoltre, fermo restando l'incameramento della cauzione della Ditta/Società aggiudicataria, l'Amministrazione può affidare a terzi, secondo le procedure previste dalle vigenti disposizioni, le prestazioni oggetto della presente gara. L'appaltatore inadempiente è tenuto a rimborsare all'Amministrazioni le maggiori spese rispetto a quelle previste nella presente lettera d'invito, Capitolato Tecnico e relativi allegati. L'esecuzione in danno non esime l'Appaltatore dalle ulteriori responsabilità sul piano amministrativo, civile e penale in cui lo stesso potrà incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Articolo "47"

INVARIABILITA' DEI PREZZI

AGGIORNAMENTO

I prezzi proposti e le condizioni richieste s'intendono accettati dall'impresa aggiudicataria con l'offerta a totale suo rischio e pericolo essendo comprensivi di oneri fiscali e di ogni altro onere dovuto dall'appaltatore sulla base delle norme in vigore e in connessione del citato affidamento in gestione del servizio e *sono da considerarsi quindi invariabili per il primo anno di stipula ed indipendenti da qualsiasi eventualità e circostanza che l'impresa non avesse tenuto presente, per il primo anno dalla data di stipula dell'atto negoziale (ai sensi del combinato disposto artt. 7, 103 e 115 d.P.R. 15 novembre 2012 n. 236), in quanto l'Amministrazione e la Ditta/Società aggiudicataria rinunciano esplicitamente all'applicazione degli artt. 1467 e 1664 del Codice Civile.*

I prezzi sono quindi indipendenti da qualsiasi eventualità e circostanza che l'appaltatore non avesse tenuto presente, il quale pertanto non può pretendere alcun compenso per qualsiasi motivo o errore nell'interpretazione dei patti negoziali o nei prezzi e nei calcoli, né per qualsiasi variazione che si verifichi durante l'esecuzione del servizio, negli oneri fiscali o per qualsiasi altra eventualità e circostanza.

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1469 del Codice Civile, il contratto sarà aleatorio per volontà delle parti le quali rinunceranno espressamente all'applicazione degli artt. 1467 e 1664 del codice civile.

Nel caso di eventuali rinnovi, i prezzi potranno essere opportunamente aggiornati allo scadere del 31 dicembre di ciascun anno solare. La valutazione dell'adeguamento, ex art. 106, comma 1, D.L/vo n. 50/2016 e s.m.i., sarà basata su parametri, previo apposito procedimento istruttorio.

Eventuali revisioni dei prezzi di vendita in aumento saranno esaminati su richiesta della ditta e autorizzati dal Comandante unicamente se non in contrasto con le condizioni di appalto previste.

Articolo "48"

PROROGA TECNICA

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di rescissione del contratto, di prorogare la gestione affidata per un periodo massimo di giorni 90 (novanta), ovvero per il tempo occorrente a garantire l'esecuzione dell'affidamento/servizio nelle more di stipula di atto negoziale con la Ditta/Società dichiarata aggiudicataria definitiva del nuovo esperimento di gara, ai sensi dell'art. 106, D.L/vo n.50/2016. Di tale facoltà ne sarà tempestivamente informata la ditta affidataria a mezzo di comunicazione scritta inoltrata mediante PEC.

Articolo "49"

DIRITTO DI RECESSO OBBLIGATORIO

La Scuola Allievi Carabinieri di Torino, si riserva il diritto di recedere in qualsiasi tempo la convenzione/obbligazione commerciale, nel caso di aggiudicazione definitiva, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni.

Articolo "50"

TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI

Ai sensi dell'art. 3, Legge 13 agosto 2010, n. 136, la Ditta/Società è tenuta a comunicare all'Amministrazione, entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operarvi.

Articolo "51"

CLAUSOLE DI SALVAGUARDIA E SOSPENSIVA

L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere, a suo insindacabile giudizio ed in qualsiasi momento, dandone comunicazione alla Ditta a mezzo PEC, l'affidamento in gestione dei servizi oggetto del presente Capitolato Tecnico.

Articolo "52"

CLAUSOLA FINALE

Per quanto non meglio specificato nel presente Capitolato Tecnico e relativi allegati restano valide tutte le disposizioni e le normative vigenti previste dalla legge.

Articolo "53"

ALLEGATI

Fanno parte integrante del presente Capitolato Tecnico i seguenti allegati:

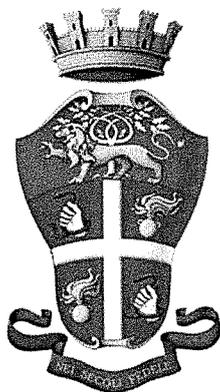
- Annesso "1", denominato: "Scheda tecnica gestione servizio bar/caffetteria";
- Annesso "2", denominato: "Prezziario prodotti servizio bar";
- Annesso "3", denominato: "Scheda tecnica servizio distributori bevande e snack";
- Annesso "4", denominato: "Prezziario prodotti bevande e snack dei distributori automatici";
- Annesso "5", denominato: "Servizio aggiuntivo – HUB LOCKER AMAZON".

IL REFERENTE

(Ten. CC Domenico Scigliano)



Scuola Allievi Carabinieri Torino



SCHEMA TECNICA GESTIONE SERVIZIO BAR/CAFFETTERIA TAVOLA CALDA/FREDDA

Modalità per l'esecuzione delle prestazioni del servizio bar/caffetteria tavola calda/fredda

Articolo "1"

TIPOLOGIA PRINCIPALE DEL SERVIZIO

La presente scheda ha per oggetto la somministrazione di prodotti alimentari e di bevande elencate in **annexo "2"** del Capitolato Tecnico.

Il servizio di bar/caffetteria, tavola calda/fredda dovrà garantire l'offerta dei prodotti specificati nell'annexo n. 2 al presente Capitolato Tecnico, utilizzando prevalentemente ingredienti freschi e di stagione.

Tale elenco non è da considerarsi esaustivo e potrà essere integrato su specifica richiesta dell'Amministrazione o su proposta dell'assuntore del servizio e, in quest'ultima evenienza, previa insindacabile autorizzazione del Comandante della Scuola Allievi Carabinieri di Torino.

La Ditta dovrà garantire l'utilizzo di prodotti di maggior consumo, di cui alla Tabella "A" del presente annexo, delle migliori qualità commerciali e fornite da aziende qualificate e certificate livello locale e nazionale (sono vietati gli acquisti da aste fallimentari, discount ecc.), nonché degli altri prodotti consumabili di cui alla Tabella "B" del presente annexo.

In particolare la Ditta deve garantire l'impiego di materie prime e prodotti di ottima qualità, con ampia varietà di scelta dell'offerta, con particolare attenzione ai prodotti della filiera corta, biologici, locale, prodotti per intolleranti al glutine ed intolleranti verso altri alimenti nonché prodotti per la clientela vegana e vegetariana. L'acquisto dei generi alimentari e bevande, documentato con apposite fatture commerciali, dovrà essere conforme a quanto disciplinato nel Capitolato Tecnico e relativi allegati.

Ogni singolo prodotto (e/o cartelli) sarà dotato di una sua etichetta riportante la data di scadenza e l'elenco di tutti gli ingredienti presenti, a partire da quello più rappresentativo e poi di quelli presenti in minori quantità, preferibilmente e, laddove possibile, indicando anche le percentuali relative dei

principali ingredienti. In particolare dovranno essere indicate le preparazioni contenenti ingredienti allergizzanti, glutine, latte e suoi derivati, ingredienti di origine animale e suoi derivati.

Il listino prezzi, approvato dal Comandante della Scuola Allievi Carabinieri di Torino, dovrà essere esposto in modo da poter essere ben visibile dagli utenti nei locali oggetto del presente servizio.

Articolo "2"

SVOLGIMENTO DELL’AFFIDAMENTO

NUMERO DI ADDETTI

L'affidatario dovrà svolgere il servizio di bar/caffetteria e tavola calda/fredda a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, assicurando il miglior funzionamento interno, in raccordo ed integrazione con le attività svolte all'interno della caserma "Cernaia", con la presenza di un minimo di n. 02 (due) dipendenti per il funzionamento del "Bar Allievi" e con la presenza di un minimo di n. 01 (uno) dipendente per il "Bar Quadro Permanente".

Sull'affidatario incombe l'autonoma gestione e organizzazione dell'attività di bar/caffetteria e tavola calda/fredda che dovrà essere svolta nel rispetto delle norme e leggi vigenti, delle prescrizioni e delle autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, di inquinamento acustico e atmosferico, di destinazione d'uso dei locali affidati, di sicurezza e prevenzione degli incendi, tutela dell'ambiente, nonché del regolamento comunale di igiene in materia di alimenti, con le caratteristiche e secondo le prescrizioni ivi descritte.

L'affidatario deve garantire particolare cura e decoro nello svolgimento del servizio, prestando attenzione alla presentazione dei cibi e delle bevande, mantenendo nel massimo ordine e pulizia i locali. In particolare, tutti i locali, le attrezzature, i materiali e gli indumenti del personale dovranno sempre essere tenuti in condizioni igieniche ed estetiche ottimali, tali da non nuocere all'immagine della Scuola Allievi Carabinieri di Torino. I servizi forniti nel presente affidamento dovranno essere di ottima qualità, rispondenti alle esigenze mutevoli dell'utenza ed in armonia con le condizioni di mercato.

La Ditta oltre a dover assicurare una presenza minima di propri addetti ai servizi, come specificato precedentemente, deve anche assicurare la presenza di propri addetti commisurata agli orari ed alla forza presente in Caserma **(variabile a seconda dei periodi e dei corsi in atto)**, in modo tale da assicurare un servizio efficiente, senza la creazione di code eccessive.

Nell'esecuzione del servizio la Ditta dovrà avvalersi, sotto la propria esclusiva responsabilità, di personale qualificato in numero sufficiente a garantire la regolarità del servizio, provvedendo al reintegro del personale assente per malattia, ferie o altro, in modo tale da assicurare per tutta la durata dell'affidamento del servizio e in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile al compiuto e corretto svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato Tecnico e relativi annessi.

Qualora ritenuto necessario, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, sarà richiesto l'incremento del numero di addetti, al fine ripristinare un livello di servizio ritenuto adeguato, con comunicazione anticipata di almeno 10 (dieci) giorni rispetto all'esigenza.

Il personale dipendente della Ditta deve essere idoneo alle mansioni assegnategli e di accertata qualificazione professionale, tale da non pregiudicare il livello qualitativo dei servizi resi a salvaguardia dell'immagine dell'esercizio e dell'Amministrazione.

La Ditta sarà responsabile dei comportamenti dei propri dipendenti durante gli orari di servizio della concessione.

Inoltre, ad insindacabile richiesta dell'Amministrazione, al fine di evitare eccessive code per il personale del Quadro Permanente (di seguito identificato con l'acronimo Q.P.) nei momenti di maggiore afflusso, dovrà essere collocata una seconda cassa esclusivamente dedicata a tale categoria.

In ogni caso, eventuali variazioni numeriche dell'utenza, rispetto al numero orientativo delle persone che lavorano nel complesso della caserma "Cernaia" e "Pietro Micca" di Torino, non comportano alcuna variazione dei prezzi unitari derivanti dallo sconto praticato in sede di presentazione dell'offerta.

Articolo "3"

ORARI DI APERTURA E CHIUSURA

Gli orari di apertura e chiusura che la Ditta deve obbligatoriamente osservare rispettivamente per il Bar Allievi e per il Bar Quadro Permanente, sono quelli indicati nei successivi para. "3.K" e "3.J" del presente annesso al Capitolato Tecnico:

Para. "3.K"

Bar Allievi

Orari di apertura e chiusura con presenza di corsi Allievi Carabinieri

dal lunedì al sabato: dalle ore 07:00 alle ore 20:30;

domenica, festivi infrasettimanali e festività patronale: dalle ore 08:30 alle ore 15:30.

Orari di apertura e chiusura in assenza di corsi Allievi Carabinieri

dal lunedì al sabato: dalle ore 07:30 alle ore 15:30;

domenica, festivi infrasettimanali, festività patronale: chiuso.

Para. "3.J"

Bar Quadro Permanente

Orari di apertura e chiusura con presenza di corsi Allievi Carabinieri

dal lunedì al venerdì: dalle ore 07:30 alle ore 15:30;

sabato, domenica, festivi infrasettimanali, festività patronale: chiuso.

Orari di apertura e chiusura in assenza di corsi Allievi Carabinieri

chiuso

Per consentire agli operatori economici di avere ulteriori elementi utili a formulare l'offerta, si comunica che gli orari di maggiore afflusso dell'utenza sono i seguenti: 07:30/08:30 – 10:30/11:00 – 12:30/14:00 – 17:00/18:00.

Tali dati sono puramente indicati e suscettibili di impreviste variazioni.

Su insindacabile richiesta dell'Amministrazione in:

- occasione di eventi o esigenze di particolare rilevanza;

- presenza di frequentatori di corsi di istruzione diversi da quelli di Allievi Carabinieri

il punto bar dovrà essere regolarmente funzionante secondo gli orari che saranno indicati dal Comandante della Scuola. Pertanto, la Ditta si impegna a mantenerne comunque l'efficienza del locale e delle attrezzature, al fine di assicurare, all'esigenza, un servizio adeguato.

GLI ORARI DI APERTURA E DI CHIUSURA DEI BAR ALLIEVI E DEL BAR QUADRO PERMANENTE SOPRA SPECIFICATI COSTITUISCONO IL MINIMO DA ASSICURARE. IN NESSUN CASO LA DITTA POTRA' EFFETTUARE RIDUZIONI ULTERIORI DI APERTURA E/O CHIUSURA, SENZA L'AUTORIZZAZIONE, INSINDACABILE, DEL COMANDANTE DELLA SCUOLA ALLIEVI CARABINIERI DI TORINO.

La ditta potrà, ove lo ritenga opportuno e previa autorizzazione del Comandante della Scuola, prolungare gli orari di apertura.

In ogni caso l'Amministrazione si riserva la insindacabile facoltà di prolungare gli orari di apertura/chiusura, in caso di eventi di particolare rilevanza (cerimonie, eventi sportivi serali, ecc...), ai quali la Ditta dovrà assoggettarsi.

Articolo "4"

NORME DI TRATTO

Il personale dipendente dalla Ditta/Società aggiudicataria dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale emanate dall'Amministrazione.

Il personale della Ditta/Società, durante l'espletamento del servizio, dovrà vestire una divisa di foggia e colore concordata con l'Amministrazione e tale da rendere identificabili gli operatori in base alla qualifica, ma comunque con la serigrafia della Ditta/Società. La divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro.

I dipendenti della Ditta aggiudicataria che presteranno servizio nei locali dell'Amministrazione saranno obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima correttezza ed educazione, nei confronti di tutta l'utenza e agiranno in ogni occasione con diligenza professionale così come richiesto dal servizio.

In particolare, la Ditta/Società dovrà curare che il personale da questa dipendente:

- vesta dignitosamente e sia munito di cartellino di riconoscimento;
- non prenda ordini da estranei nell'esecuzione del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso, regali e consegna immediatamente i beni rinvenuti all'intero dei locali della caserma, qualunque sia il loro valore e stato, al titolare/Legale Rappresentante ovvero persona a ciò preposta, che a sua volta dovrà consegnarla al Delegato Esecuzione Contrattuale e/o Gestore dell'Amministrazione,
- rispetti il divieto di fumare ove ciò sia vietato dalle leggi vigenti.

Articolo "5"

CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI – IGIENE ALIMENTARE

La Ditta/Società aggiudicataria dovrà consegnare all'Amministrazione il proprio manuale per la gestione ed effettuazione del programma di autocontrollo basato sui principi HACPP (Hazard Analysis and Critical Control Points, piano per la prevenzione e la sicurezza igienica degli alimenti) riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto dell'affidamento, redatto ai sensi del D.L/Vo n.193/2007, nonché del Regolamento CE n. 825/2004, per dimostrare la buona conservazione, manipolazione e somministrazione delle derrate alimentari, secondo gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti da qualsiasi Autorità emanate.

Articolo "6"

MANUTENZIONE ORDINARIA A CARICO DELL'AFFIDATARIO **PRESCRIZIONI PER LA QUALITÀ DEL SERVIZIO**

a. Garanzie di qualità del servizio e pulizia

La Ditta/Società aggiudicataria dovrà acquisire dai suoi fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia.

In particolare, il servizio dovrà avvenire con le seguenti modalità:

- acquisizione e distribuzione/vendita dei generi;
- raccolta e trasporto negli appositi contenitori esterni dei rifiuti;

- sgombero, pulizia e riordino dei locali;
- spazzatura e lavatura dei pavimenti, infissi, vetri, giornaliera, con materiale adatto al tipo di pavimentazione, pulizie delle attrezzature ad ogni chiusura giornaliera,
- lavaggio accurato dei bicchieri, tazze cucchiaini ecc

b. Ordinaria manutenzione dei locali e delle attrezzature

La Ditta/Società aggiudicataria dovrà provvedere, quotidianamente, a proprio rischio, cura e spese alla manutenzione ordinaria dei locali occupati, degli arredi, delle attrezzature e di quant'altro necessario all'esecuzione del servizio. Sono da considerarsi ordinaria manutenzione tutti gli interventi relativi al funzionamento delle strutture, alla conduzione nonché all'igiene dei punti di distribuzione.

c. Igiene della produzione

La conservazione degli alimenti, la manipolazione, la produzione e la distribuzione dovranno rispettare gli *standard* igienici previsti dalle leggi vigenti da qualsiasi autorità emanate nonché garantire un contenimento della contaminazione microbica. Le linee di lavorazione dovranno essere predisposte in modo da evitare contaminazioni incrociate. Il personale che espleta il servizio oggetto della concessione, quotidianamente non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi o operazioni incrociate e le operazioni di manipolazione degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica e gastronomica.

d. Conservazione delle derrate

I generi alimentari di diversa natura dovranno essere conservati in frigoriferi distinti. Qualora ciò non sia possibile, per ragioni infrastrutturali ovvero per carenza di attrezzature, dovranno essere adottati accorgimenti volti ad impedire le contaminazioni crociate (idonee separazioni, uso di contenitori a chiusura ermetica, ecc..

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata, se il contenuto non viene immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate dovrà avvenire solo mediante impiego di pellicola d'alluminio o *film* plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al d.P.R. 23 agosto 1982, n. 777. I prodotti a lunga conservazione dovranno essere conservati in confezione ben chiuse. Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

e. Personale:

Tutto il personale impiegato dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione. Ciò nonostante, l'Amministrazione Militare si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta/Società aggiudicataria di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche riflettenti patologie incompatibili con il servizio.

f. Sanificazione dei locali

Salvo quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004, rispetto agli obblighi degli Operatori del Settore Alimentare, rispetto alle attività oggetto del presente affidamento, tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i locali di stoccaggio, e di distribuzione e consumazione saranno regolamentati da un adeguato e dettagliato "PIANO DI SANIFICAZIONE" comprensivo delle relative tabelle "Tecnico Merceologiche dei detersivi" che la ditta appaltatrice produrrà all'Amministrazione Militare. Tutti i prodotti di pulizia che la Ditta/Società appaltatrice intenderà utilizzare dovranno essere supportati da schede tecniche di sicurezza da inviare all'Amministrazione per la relativa approvazione.

Ove disponibili, saranno da preferire prodotti eco-compatibili.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di distribuzione.

g. Modalità operative del piano di sanificazione.

Al termine delle operazioni di distribuzione nonché ogni qualvolta se ne presenti la necessità, tutte le attrezzature ed i locali dovranno essere detersi e disinfettati come previsto nel "piano di sanificazione"

In particolare: operazioni giornaliere

- lavaggio con idonei prodotti dei banchi bar, tazzine, cucchiaini ecc.;
- rimozione dei rifiuti e relativa pulizia dei cestini;
- spazzatura di tutti i pavimenti e successivo lavaggio con aggiunta nell'acqua di idoneo prodotti detergente ed azione germicida;
- spolveratura di tutti i mobili, arredi esistenti;
- lavaggio con eliminazione delle eventuali incrostazioni e successiva lucidatura delle rubinetterie;
- smaltimento dei rifiuti in appositi contenitori per la raccolta differenziata di qualsiasi tipologia, ad uso esclusivo della Ditta, nel rispetto delle norme e leggi ambientali, nonché in ossequio alle disposizioni e regolamenti del Comune di Torino;
- fornire ed affiggere cartelli illustrativi relativi alle norme in materia antinfortunistica e antincendio;
- garantire l'esecuzione del servizio affidato in gestione alle stesse condizioni economiche, tecniche, amministrative e prezzi pattuiti nell'atto negoziale, anche nel caso di trasferimento delle strutture presenti in altri locali.

h. Divieti

Durante le operazioni di distribuzione dei generi sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nelle zone di distribuzione.

i. Pulizie esterne

Le pulizie delle aree immediatamente esterne di pertinenza dei locali di distribuzione, compresi i balconi, saranno a carico della Ditta/Società appaltatrice, che dovrà avere cura di mantenere dette aree costantemente pulite.

La Ditta/Società dovrà inoltre attenersi a quanto previsto dal D.L./vo n. 155/1997 (attuazione della direttiva n. 93/43/CEE, in materia di igiene dei prodotti alimentari che impone la creazione di un sistema di autocontrollo HACCP).

j. Prodotti non confezionati

La composizione dei prodotti non confezionati deve essere dichiarata, ben visibile, esposta al pubblico e facilmente consultabile.

k. Stagionalità

L'Amministrazione, per esigenze di carattere stagionale o per mutate preferenze dei consumatori, si riserva la facoltà, di richiedere la sostituzione di alcuni generi alimentari – prodotti, aventi la stessa o diversa denominazione. In tal caso la qualità non deve essere inferiore a quella precedente e il prezzo del nuovo prodotto – genere alimentare non deve essere superiore a quello praticato in sede di aggiudicazione.

l. Obblighi

I residui alimentari ed altri scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.

La Ditta è obbligata ad osservare i criteri ambientali minimi (CAM), ex art. 34, D.L./vo n. 50/2016 e s.m.i. con particolare riferimento alla PULIZIA PER EDIFICI, RIFIUTI URBANI, RISTORAZIONE COLLETTIVA, SANIFICAZIONE.

Articolo "7"
VERIFICHE DI CONFORMITA'

Le attività di valutazione interne sulla qualità e sull'organizzazione del servizio bar/caffetteria, tavola calda/fredda e gli opportuni controlli volti a verificare l'osservanza delle disposizioni contrattuali da parte dell'affidatario saranno svolte anche sulla base di eventuali segnalazioni da parte dell'utenza.

I controlli riguarderanno a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- modalità e tempi di conservazione degli alimenti/bevande;
- modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti/bevande;
- qualità delle singole porzioni;
- presentazione degli alimenti/bevande;
- etichettatura degli alimenti/bevande;
- modalità di impiego e caratteristiche dei sanificanti/igienizzanti/disinfettanti;
- modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti/locali;
- stato igienico delle attrezzature, impianti e locali;
- interventi di manutenzione a carico dell'affidatario;
- organizzazione del personale e organigramma;
- professionalità, cortesia e abbigliamento degli addetti al servizio;
- tempi di attesa;
- rispetto degli orari di apertura e/o chiusura;
- ordine e pulizia dei locali;
- rispetto delle norme in materia di personale dipendente dalla Ditta/Società aggiudicataria (quali ad esempio esemplificativo divise, osservanza CCNL, pagamenti, ecc.);
- ogni altro controllo e verifica ritenuta opportuna dall'Amministrazione e/o in applicazione di norme di Legge.

Le risultanze delle verifiche e i riscontri di gradimento dell'utenza costituiranno elementi di ausilio alle attività del Delegato Esecuzione Contrattuale e Gestore dell'Amministrazione e serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio di bar/caffetteria e tavola calda/fredda.

L'Amministrazione si riserva di richiedere l'intervento delle Autorità Sanitarie, senza che l'affidatario possa fare alcuna opposizione, per effettuare controlli sull'osservanza delle norme igienico-sanitarie e, in generale, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio di bar/caffetteria e/o tavola calda/fredda.

Articolo "8"
DIVIETI

Al di fuori dell'ordinaria manutenzione, la Ditta/Società aggiudicataria non potrà eseguire nessun altro tipo di intervento senza il preventivo ed insindacabile parere e/o autorizzazione dell'Amministrazione. In tal senso, la Ditta/Società dovrà tempestivamente segnalare tutti gli interventi di carattere straordinario ritenuti necessari nel corso del servizio affidato.

Articolo "9"
INADEMPIENZE DELLA DITTA/SOCIETA' - PENALITÀ

Qualora per qualsiasi motivo imputabile al concessionario il servizio non venga espletato nel rispetto di quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione applicherà le penali di seguito specificate, previa contestazione scritta dell'inadempienza:

- 1) Euro 50,00 (cinquanta) per ogni giorno di ritardo nell'installazione delle macchine, nonché per il ritardo nella consegna dei certificati attestanti l'idoneità degli impianti di collegamento idrico ed elettrico;
- 2) Euro 100,00 (cento) per ogni prodotto di cui sia stata verificata difformità rispetto a quanto previsto dalla presente scheda tecnica;
- 3) Euro 50,00 (cinquanta) per ogni giorno di ritardo ulteriore rispetto ai termini previsti per l'esecuzione degli interventi di manutenzione straordinaria;
- 4) Euro 50,00 (cinquanta) per ogni variazione in aumento ai limiti massimi di prezzo senza aver ottenuto autorizzazione dalla Stazione appaltante;
- 5) Euro 100,00 (cento) in caso di mancato rispetto della grammatura/quantità e della qualità dei prodotti;
- 6) Euro 25,00 (venticinque) per ogni giorno di ritardo in caso di esaurimento di una qualunque tipologia di prodotto per oltre 12 ore lavorative;
- 7) Euro 100,00 per il mancato utilizzo di bicchieri, cucchiaini e/o palettine biodegradabili nel distributore di bevande calde;
- 8) Euro 100,00 per ogni segnalazione di mancanza di pulizia e sanificazione;
- 9) Euro 500,00 (cinquecento) per mancato rispetto di una qualunque normativa attinente alla sicurezza sul lavoro, in caso di presenza di prodotti scaduti o indicati come pericolosi o rischiosi per la salute dei consumatori e in caso di mancato rispetto delle condizioni igieniche dei distributori.

In caso di ripetute inadempienze accertate e notificate per iscritto all'Impresa, la Scuola Allievi Carabinieri di Torino si riserva la facoltà di risolvere di diritto il contratto in qualsiasi momento, senza che la Ditta/Società aggiudicataria abbia nulla a pretendere.

IL REFERENTE
(Ten. CC Domenico Scigliano)



Scuola Allievi Carabinieri Torino



OGGETTO: Elenco delle tipologie dei prodotti, delle unità di misura e dei relativi prezzi, posti a base di gara per l'affidamento in gestione del servizio di bar/caffetteria, tavola calda/fredda, presso la caserma "Cernaia", sede della Scuola Allievi Carabinieri di Torino – LOTTO UNICO.

INIZIO TABELLA "A" – PRODOTTI DI MAGGIOR CONSUMO

CAFFETTERIA	PRODOTTO	PREZZO IN EURO I.V.A. COMPRESA
	Caffè espresso di prima qualità	0,75
	Caffè macchiato	0,75
	Caffè decaffeinato	0,80
	Caffè d'orzo (tazza piccola)	0,80
	Caffè d'orzo (tazza grande)	0,80
	Cappuccino	1,00
	Latte macchiato	1,00
	Cappuccino decaffeinato	1,00
	Latte caldo o freddo (bicchiere da 200 ml)	0,85
	The, camomilla, infusi in teiera	1,00
	Caffè freddo	1,00
	Cioccolata in tazza	0,90
	Cioccolata in tazza con panna	1,20
	Ginseng (tazza piccola)	1,00
	Ginseng (tazza grande)	1,00
PASTICCERIA	PRODOTTO	PREZZO IN EURO I.V.A. COMPRESA
	Brioche/Croissant vuoto <i>(congelato da scaldare)</i>	1,00
	Brioche/Croissant farcito <i>(congelato da scaldare)</i>	1,00
Brioche/Croissant di pasticceria <i>(freschi)</i>	1,10	

SEGUE TABELLA "A" – PRODOTTI DI MAGGIOR CONSUMO

ACQUA – BIBITE - BIRRE	PRODOTTO	PREZZO IN EURO
	Acqua minerale (bicchiere da 200 ml)	0,20
	Acqua minerale (bottiglia da 0,5 l)	0,50
	Acqua minerale (bottiglia da 1,5 l)	0,70
	Bibite in lattina (33 cl)	1,15
	Birra in lattina (33 cl)	1,50
	Spremuta di arance	1,60
	Succo di frutta gusti misti (200 ml)	1,80
	Succo di frutta mirtillo (200 ml)	2,00
	Granite (erogata a mezzo granitori professionali da preparati concentrati)	1,20
	Estratto di frutta e verdura (200 ml)	3,00

GENERI ALIMENTARI	PRODOTTO	PREZZO IN EURO
	Tramezzini, farciture assortite, peso minimo 140gr.	2,00
	Toast	2,00
	Tranci di pizza al taglio/Focaccia 300 gr.	2,50
	Panini/Focacce/Piadine (con farcitura)	2,50
	Panini speciali	3,00
	Primi piatti caldi precotti - condimenti standard (congelato da scaldare)	4,00
	Primi piatti caldi precotti - ripieno/condimenti speciali (congelato da scaldare)	5,00
	Piatti freddi	4,00
	Insalatona	4,00

IL REFERENTE
(S.Ten. Domenico Scigliano)



Scuola Allievi Carabinieri di Torino



INIZIO TABELLA "B" ALTRI PRODOTTI CONSUMABILI

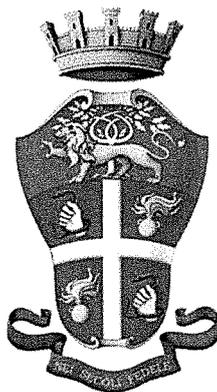
SNACKS	PRODOTTO	PREZZO IN EURO I.V.A. COMPRESA
	MARS	1,00
	BOUNTY	1,00
	KIT KAT	1,00
LINEA PERFETTI	PRODOTTO	PREZZO IN EURO I.V.A. COMPRESA
	Morositas Stik	1,00
	Frutella Stik	1,00
	Menta Fredda Stik	1,00
	Skittles Fruits	1,00
	Frisk Gum	1,00
	Mentos Pacchetto	1,00
	Mentos Stik	1,00
	Brooklin Stik	1,00
	Golia Pacchetto	1,00
	Alpenliebe Pacchetto	1,00
	Saila Lemon, Menta, Liquirizia Pacchetto	1,00
	Alpenliebe Stik	1,00
	Vigorsol Pacchetto	1,00
	Air Pacchetto	1,00
	Happydent Pacchetto	1,00
	Vigorsol Air Stik	1,00
	Vivident Xylit	1,00
	Resent	1,00
	Daygum	1,00
Golia Activ Blu	1,00	
M&M	1,00	
Twix	1,00	

SEGUE TABELLA "B" ALTRI PRODOTTI CONSUMABILI

APERITIVI- VINI - ALTRI ALCOLICI	PRODOTTO	PREZZO IN EURO I.V.A. COMPRESA
	Aperitivi analcolici <i>(es. crodino)</i>	1,00
	Aperitivi alcolici	2,50
	Vino bianco/rosso <i>(calice)</i>	2,00
	Spumante (coppa) / prosecco <i>(flute)</i>	2,00
	Altri alcolici <i>(<21°, es. amari)</i>	1,80

PRODOTTI STAGIONALI - GELATI	PRODOTTO	PREZZO IN EURO I.V.A. COMPRESA
	Gelati assortiti	<i>Lo sconto percentuale offerto sarà applicato sui prezzi del "listino al pubblico" del relativo marchio riportato sul tabellone (edito dall'azienda produttrice) di note marche nazionali senza modifiche da parte del proponente.</i>

IL REFERENTE
(Ten. CC Domenico Scigliano)



SCHEDA TECNICA GESTIONE SERVIZIO DISTRIBUTORI AUTOMATICI **DI BEVANDE CALDE/FREDDE, SNACK E GELATI**

Modalità per l'esecuzione delle prestazioni del servizio di gestione dei distributori automatici di bevande (calde e fredde), snack e gelati, presso la Scuola Allievi Carabinieri di Torino

Articolo "1"

SPECIFICITA' DEL SERVIZIO

Il presente annesso contiene la scheda tecnica che ha per oggetto le modalità di gestione del servizio di ristorazione a mezzo di distributori automatici di bevande (calde e fredde), alimenti (snack) e gelati, presso la caserma "Cernaia", sede della Scuola Allievi Carabinieri di Torino, nel numero di 10 (dieci) distributori di generi alimentari (snack) e bevande, tra cui un erogatore di acqua microfiltrata naturale e gassata, nonché un distributore di gelati e ghiaccioli necessariamente per il periodo estivo (dal 1° giugno al 30 settembre), da installare in locale a destinazione esclusiva, connessa alla somministrazione di prodotti alimentari e di bevande elencate nell'**annesso n. "4"** del Capitolato Tecnico.

Tale elenco non è da considerarsi esaustivo e, qualora le condizioni di spazio e quelle afferenti alla capacità degli impianti elettrico e idrico lo consentano, potrà essere integrato su specifica richiesta dell'Amministrazione, ovvero su proposta dell'assuntore del servizio, in quest'ultimo caso previa autorizzazione e accettazione insindacabile scritta dell'Amministrazione.

L'affidamento in concessione della gestione dei distributori automatici comprende l'obbligo a carico della Ditta/Società aggiudicataria di installare, a proprie cure, rischio e spese, idoneo sistema di ventilazione (pale a soffitto), oltreché di posizionare appositi tavolini per la consumazione dei generi alimentari e delle bevande.

Articolo "2"

LOCALE DEDICATO AI DISTRIBUTORI

L'Amministrazione mette a disposizione della Ditta/Società aggiudicataria un locale adibito all'esecuzione del servizio di distributori automatici di bevande (calde/fredde), snack e gelati, da visionare in sede di sopralluogo obbligatorio, a pena di esclusione dal prosieguo del procedimento amministrativo di gara.

Nel citato locale, la Ditta/Società aggiudicataria deve provvedere all'allaccio elettrico, idrico e fognario a norma di legge, a partire dal punto indicato dall'Amministrazione e, al termine dei lavori, dovrà rilasciare idonea certificazione.

La predisposizione del sopraindicato locale, comprensiva di installazione dei distributori automatici, deve essere ultimata, improrogabilmente, entro 30 (trenta) giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione, con criteri e modalità successivamente meglio specificati.

Articolo "3"

CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

I distributori automatici dovranno essere rispondenti alle vigenti norme di Legge, e, in particolare, dovranno essere muniti di marcatura CE ed essere conformi alle prescrizioni dettate dall'art. 32, d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 - "Distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande" e dal Decreto Legislativo n. 81/2008 - "Testo Unico per la sicurezza sul lavoro", oltre alle disposizioni di Legge e regolamenti già indicati nel Capitolato Tecnico, nonché dal D.M. 5 febbraio 1997, n. 209: "Regolamento recante norme in materia di interventi di protezione sociale a favore del personale militare e civile delle Forze Armate, di apporti dell'Amministrazione e relative norme d'uso" ed dal D.M. 5 febbraio 1997, n. 210: "Regolamento recante modalità per la gestione e la rendicontazione delle attività di protezione sociale a favore del personale militare e civile delle Forze Armate.

Articolo "4"

ADEMPIMENTI PRELIMINARI

LAVORI A CARICO DELL'AFFIDATARIO

Le spese per i lavori di installazione/adeguamento/consegna, comprendenti la mano d'opera, l'acquisto di materiali, l'impiego di manufatti, l'utilizzo di attrezzi/attrezzature e mezzi di trasporto ecc., finalizzati alla gestione dei distributori automatici sono esclusivamente a carico della Ditta/Società aggiudicataria senza onere alcuno per l'Amministrazione. Pertanto la Ditta/Società aggiudicataria non potrà chiedere in nessun modo risarcimenti per le spese nel frattempo sostenute per i citati lavori, nel caso di risoluzione anticipata.

Per tali motivi, si ricorda che il sopralluogo è obbligatorio e, al termine del medesimo, sarà consegnata al Legale Rappresentante della Ditta/Società, ovvero ad un suo incaricato munito di delega, la dichiarazione di avvenuto sopralluogo.

Il completamento dei lavori e l'inizio dell'attività (installazione e posa in opera) deve avvenire a cure, rischio e spese della Ditta/Società entro 30 (trenta) giorni lavorativi dalla consegna dei locali (regolarizzata con apposito verbale) tenuto in considerazione che:

- a. l'orario per l'esecuzione dei vari interventi necessari all'adempimento a quanto indicato nel Capitolato Tecnico e relativi annessi è fissato dalle ore 08.00 alle ore 16.30 dal lunedì al giovedì e dalle ore 08.00 alle ore 14.00 del venerdì;
- b. in tema di organizzazione e sicurezza dei luoghi di lavoro:
 - la Ditta/Società dovrà designare nominativamente, un tecnico specializzato dipendente, a vigilare sulle condizioni di sicurezza e di impiego delle attrezzature e dei materiali.
 - l'appaltatore è tenuto, durante l'allestimento dei lavori edili, l'esecuzione dei lavori ed il ripiegamento del cantiere stesso, all'osservanza del D.L./vo 9 aprile 2008, n. 81, "Attuazione dell'articolo 1, Legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e s.m.i..

La Ditta/Società dovrà effettuare a proprie cure, rischio e spese:

- a. il rifornimento, la manutenzione, la pulizia e l'assistenza, che dovranno essere impeccabili ed assicurati a mezzo personale tecnico specializzato e in possesso dei requisiti igienico sanitari, e dovranno avvenire nel pieno rispetto dei protocolli stabiliti dal Capitolato Tecnico e relativi allegati. l'affidatario è tenuto ad assicurare la manutenzione e il rifornimento, a proprio rischio cura e spese, almeno una volta al giorno, nonché in caso di guasti di assicurare un servizio di pronto intervento;
 - b. ai fini del decoro, rispetto per l'ambiente e per i requisiti di carattere igienico-sanitario, l'installazione, a fianco dei distributori automatici, di sistemi atti al recupero dei vuoti e dei materiali da gettare connessi con il servizio erogato (bicchieri, palette, involucri vari, lattine, vuoti in vetro e plastica, tovaglioli). Tali contenitori dovranno essere chiusi, robusti ed esteticamente gradevoli ed idonei ad effettuare la raccolta differenziata;
 - c. provvedere allo smaltimento dei rifiuti ingombranti (scatole, imballaggi);
 - d. l'installazione di contatori per il calcolo del consumo di acqua ed energia elettrica,
 - e. la rimozione delle proprie installazioni e provvedere a eventuali ripristini, al termine del contratto.
- Pertanto, prima della sottoscrizione del contratto la Ditta/Società aggiudicataria dell'affidamento di cui trattasi dovrà presentare la seguente documentazione:
- a. elenco del personale incaricato:
 - ✓ alla ristrutturazione e messa a norma dei locali;
 - ✓ alla realizzazione dei vari impianti a norma di legge (elettrico, idraulico, fognario, etc.);
 - ✓ alla manutenzione dei distributori automatici di bevande, snack e gelati, nonché all'approvvigionamento dei prodotti e generi occorrenti per il funzionamento del servizio; avendo cura di allegare per ciascuno di essi un documento di riconoscimento in corso di validità;
 - b. elenco dei mezzi che avranno accesso alla caserma "Cernaia", allegando copia del documento di circolazione.

La consegna dell'immobile verrà fatta mediante redazione di apposito verbale, in contraddittorio con il Legale Rappresentante della Ditta/Società aggiudicataria e il Referente/Consegnatario della Scuola Allievi Carabinieri di Torino.

Articolo "5"

PRESCRIZIONI PARTICOLARI PER L'IGIENE E LA SALUBRITA' DEL SERVIZIO

La Ditta/Società aggiudicataria dovrà garantire un adeguato livello di igiene e pulizia e, quindi, provvedere alle operazioni di pulizia, di sanificazione/disinfezione dei distributori oggetto del presente Capitolato, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e secondo il sistema HACCP.

- a. Tutto il materiale, le apparecchiature e le attrezzature che verranno a contatto degli alimenti dovranno:
 - (1) essere efficacemente puliti e, se necessario, disinfettati. La pulitura e la disinfezione dovranno avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
 - (2) essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
 - (3) ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario, disinfettati;
 - (4) essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.
- b. Qualora, per impedire la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori sia necessario utilizzare

additivi chimici, ciò dovrà essere fatto secondo le corrette prassi.

- c. Per ogni tipologia di distributore automatico, la Ditta/Società aggiudicataria dovrà prevedere un adeguato piano di pulizia e sanificazione dell'attrezzatura, da applicare con cadenza periodica, che dovrà contenere frequenza, descrizione delle operazioni e prodotto da utilizzare. Deve anche essere identificato il nome del responsabile dell'applicazione e della verifica (visiva e/o analitica) dell'efficacia della pulizia e sanificazione, che registrerà su apposito modulo.
- d. Di tutti i distributori automatici, quelli che erogano bevande calde necessitano di una pulizia e sanificazione più accurata, in quanto sono gli unici distributori nei quali si abbia contatto diretto tra il prodotto alimentare e le componenti del distributore.

Durante la sanificazione dei distributori automatici, l'operatore dovrà indossare guanti monouso, da sostituire tra una macchina e l'altra, così come per il materiale di consumo (panni o carta a perdere). È richiesto l'utilizzo di prodotti non tossici per la deterzione delle parti a contatto con gli alimenti e le altre parti dell'apparecchio. A tal fine tutti i prodotti utilizzati dovranno essere provvisti delle schede tecniche e di sicurezza. Tutte le parti a diretto contatto con gli alimenti dovranno essere necessariamente deterse, accuratamente risciacquate e asciugate. La procedura di sanificazione dovrà rispettare la sequenza e la frequenza minima come indicato nella tabella seguente:

DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE		
Componente del distributore automatico	Operazione	Frequenza minima
Pareti esterne e tetto	eliminazione dello sporco con acqua e detergente	una volta al mese
Pareti interne e Porta	eliminazione dello sporco con acqua e detergente	ad ogni visita dell'operatore
Bidone di raccolta delle acque	svuotamento e lavaggio	ad ogni visita dell'operatore
Cestello bicchieri	eliminazione dello sporco e sanificazione	mensile
Componenti smontabili del DA (gruppo miscelatore, cassetto d'aspirazione polveri, ecc.)	sostituzione con componenti puliti lavaggio	secondo programma aziendale
Altri componenti del DA (contenitori di solubili, di caffè e di zucchero, vano erogazione, scivolo bicchieri, ecc.)	rimozione dello sporco e pulizia esterna con acqua e apposito detergente	ad ogni visita dell'operatore
Tubi di erogazione bevande	sanificazione con acqua calda e sanificante	ogni due settimane
Sacchetto fondi caffè	sostituzione del sacchetto con uno nuovo in dotazione ad ogni operatore	ad ogni visita dell'operatore
Depuratore/Decalcificatore esausto	sostituzione con nuovo depuratore/ decalcificatore	In funzione del tipo utilizzato su indicazione del produttore

DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI PRODOTTI SOLIDI E DI BEVANDE CONFEZIONATE/REFRIGERATE		
Componente del distributore automatico	Operazione	Frequenza minima
Espositore (pareti esterne, interne e tetto)	eliminazione dello sporco con acqua e detergente	una volta al mese
Dischi, vassoi, spirali, ecc.	eliminazione dello sporco	una volta al mese
Vetrina	pulizia con detergente	una volta al mese

Durante le operazioni di sanificazione, inoltre, dovrà essere sempre verificata la presenza di insetti all'interno dei distributori, compiendo immediatamente le attività di competenza in caso di esito positivo, dopo aver prontamente informato l'A.M.

Si precisa che, in considerazione dell'emergenza sanitaria in corso e per tutto il periodo di durata della stessa, i distributori dovranno essere quotidianamente sanificati secondo quanto stabilito dal "Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" sottoscritto in data 24 marzo 2020 su invito del Presidente del Consiglio dei Ministri, del Ministero dell'economia, del Ministero del lavoro e delle politiche sociali, del Ministro dello sviluppo economico e del Ministro della salute, integrato in data 24 aprile 2020.

L'A.M. assicurerà il servizio di pulizia nella zona circostante i distributori, consentirà l'accesso del personale addetto per lo svolgimento del servizio (preventivamente autorizzato) e provvederà a fornire e a vuotare i sacchi che andranno predisposti negli appositi recipienti per la raccolta differenziata forniti dal Concessionario. Tali recipienti dovranno essere chiusi, costruttivamente robusti, esteticamente gradevoli e idonei a effettuare la raccolta differenziata.

Articolo "6"

SPECIFICHE TECNICHE DEI DISTRIBUTORI

I distributori automatici dovranno essere rispondenti alle vigenti norme, in particolare: essere muniti di marcatura CE ed essere di costruzione non antecedente all'anno 2018, essere conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32, d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 - "Distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande", al Decreto Legislativo n. 81/2008 - "Testo Unico per la sicurezza su lavoro e, inoltre:

- a. consentire la regolazione e l'esclusione dello zucchero per le bevande calde;
- b. essere predisposte per accettare monete e banconote ed erogare il resto fino alla taglia di 0,05 centesimi di euro, esclusi quindi i 0,02 e 0,01 centesimi di euro;
- c. essere predisposti per il funzionamento tramite apposito dispositivo "cashless", carta di credito/debito e/o cellulare ed eventualmente chiavetta/card ricaricabile;
- d. essere dotati di idoneo dispositivo in grado di rilevare la quantità di generi alimentari presenti all'interno del distributore, per meglio organizzare il rifornimento e il controllo della macchina da remoto;
- e. fornire chiare indicazioni sul prezzo di ogni prodotto offerto;
- f. evidenziare la presenza di prodotti freschi, biologici, da produzione integrata, DOP, IGP, STG, mercato equo e solidale e speciali (prodotti per diabetici, per intolleranti al glutine e per celiaci);
- g. l'erogatore di acqua microfiltrata dovrà garantire qualità essenziali dell'acqua potabile ai sensi della Direttiva 2009/54/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 giugno 2009 sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali. È richiesta apposita certificazione del rispetto della suddetta normativa.
- h. avere classe energetica tale da garantire il contenimento dei consumi energetici non inferiore ad "A+", privilegiando l'ottimizzazione del consumo energetico e l'illuminazione a LED a basso voltaggio;
- i. riportare chiaramente i dati di targa elettrici per ogni apparecchiatura installata e garantire, relativamente alla sicurezza elettrica, la protezione contro i contatti diretti e indiretti.

La Ditta/Società aggiudicataria garantirà, anche tramite il sistema di rilevazione automatico e in remoto dell'esaurimento dei prodotti contenuti nei distributori, la presenza costante di ogni cibo e bevanda indicato nell'articolo successivo.

La Ditta/Società aggiudicataria è tenuta ad effettuare il servizio di riparazione in modo tempestivo, assicurando, in caso di guasti, interventi entro 24 ore dalla segnalazione, in modo da garantire la massima efficienza del servizio per la Scuola Allievi Carabinieri di Torino.

Articolo "7"

TIPOLOGIE PRODOTTI EROGATI

Tutti i prodotti erogati dai distributori automatici dovranno essere conformi alle normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande e dovranno possedere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- a. essere di prima qualità, provenienti da ditte produttrici primarie e riconosciute a livello nazionale;
- b. essere conformi alle vigenti norme in materia di prodotti alimentari ed essere prodotti in stabilimenti provvisti di regolare autorizzazione sanitaria;
- c. essere dotati di etichettatura a norma di legge, riportante:
 - (1) il nominativo del produttore;
 - (2) gli ingredienti;
 - (3) la specifica di quale tipo di olio o di grasso è stato utilizzato;
 - (4) il peso netto;
 - (5) la data di scadenza;
 - (6) le informazioni nutrizionali (contenuto calorico, grassi saturi, carboidrati, zuccheri e sale) espresse come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione, nel campo visivo principale;
 - (7) l'indicazione di qualsiasi ingrediente o coadiuvante che provochi allergie dovrà figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene. L'allergene dovrà essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri per dimensioni, stile o colore di sfondo.

I distributori dovranno essere predisposti per le seguenti erogazioni:

- a. **BEVANDE CALDE**: caffè espresso, caffè lungo, caffè macchiato, caffè con cioccolato, caffè decaffeinato, caffè decaffeinato macchiato, caffè d'orzo, caffè al ginseng, cappuccino, cappuccino decaffeinato, cappuccino con cioccolato, cappuccino d'orzo, cioccolata, latte, latte macchiato, thè. Le miscele utilizzate ai fini della preparazione delle bevande calde dovranno essere di noti marchi nazionali e rispettare i contenuti minimi per porzione di seguito indicati:

- (1) bevande a base di caffè: gr. 7 di caffè minimo. Il caffè dovrà essere di marca di rilevanza nazionale, di miscela di prima qualità (tipo 100% "Arabica" - oppure 70% "Arabica" e 30% "Robusta").
- (2) latte: in polvere di prima qualità, gr. 10 minimo;
- (3) bevande a base di thè: la miscela dovrà essere di prima qualità, solubile, composta da thè e succo di limone, gr. 14 di thè minimo;
- (4) bevande al gusto di cioccolata: gr. 25 di polvere di cacao minimo.

N.B.: Dovranno essere utilizzati bicchieri, cucchiaini e/o palettine biodegradabili in conformità della norma EN13432, che a fine utilizzo possano essere smaltiti nel rifiuto organico.

- b. **BEVANDE FREDE**: acqua oligominerale, bibite in lattina (cola, aranciata, limonata, gazzosa, chinotto, thè, ecc.) e succhi di frutta di noti marchi nazionali, nelle confezioni di seguito specificate:

- (1) acqua naturale e frizzante: bottiglie PET capacità 0,5 lt.;
- (2) bibite in lattina da 33 cl e altre bevande in bottiglie PET ,
- (3) succhi di frutta di noti marchi nazionali, contenuto minimo di frutta 70%.

c. PRODOTTI DA FORNO E SNACK in monoporzioni (snacks salati, tramezzini, panini, merendine dolci, monoporzioni di frutta):

- (1) i prodotti dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici (noti marchi nazionali);
- (2) ogni monoporzione dovrà essere integra, perfettamente sigillata e conservata, riportare l'indicazione della composizione, della data di scadenza e dei valori nutrizionali,
- (3) dovrà essere garantito un assortimento di almeno 3 farciture di panini e tramezzini.

d. GELATI (BISCOTTO, CONO E SULLO STECCO) E GHIACCIOLI alla frutta e aromatizzati in listino dei principali produttori a carattere nazionale:

- (1) gelato al latte: dovrà contenere almeno il 2% di proteine del latte e almeno il 2,5% di grassi del latte (non sono ammessi grassi idrogenati o altri grassi che non derivino dal latte);
- (2) gelato alla panna: dovrà contenere almeno l'8% di grassi del latte;
- (3) gelati con yogurt: la quantità minima di yogurt presente non dovrà essere inferiore al 20% della miscela totale del gelato;
- (4) gelati allo yogurt: la quantità minima di yogurt presente non dovrà essere inferiore al 40% della miscela totale del gelato;
- (5) gelati alla frutta: la quantità minima di frutta non dovrà essere inferiore al 15% della miscela totale del gelato;
- (6) ghiacciolo alla frutta: la quantità di frutta presente non dovrà essere inferiore al 10% della miscela totale del ghiacciolo (5% nel caso di agrumi, frutta esotica e a guscio).

La Ditta/Società aggiudicataria dovrà consegnare copia del proprio manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema H.A.C.C.P., previsto specificatamente dal Decreto Legge n. 155/97 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari" e verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa.

La Ditta/Società aggiudicataria si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 3 (tre) giorni prima della scadenza riportata sulla confezione del prodotto, ad esclusione dei prodotti freschi o quelli la cui durabilità risulti inferiore ai 5 (cinque) giorni, che comunque dovranno essere sostituiti entro la data di scadenza.

La stazione appaltante si riserva di poter richiedere, all'occorrenza, prodotti per celiaci/diabetici, in particolare:

- a) N. 2 pezzi dolci;
- b) N. 2 pezzi salati;
- c) N. 2 bevande.

Nella scelta dei prodotti dovranno essere privilegiati:

- a. prodotti e preparati alimentari caratterizzati da proprietà nutrizionali naturali quali: basso contenuto di grassi e densità energetica, elevato apporto di fibra, vitamine, sali minerali e antiossidanti, cereali integrali o alimenti che li contengono in percentuale superiore al 50%;
- b. snack dolci: prodotti da forno semplici, con grassi aggiunti a base di olio extravergine d'oliva o di olio mono seme (arachide, mais o girasole);
- c. snack salati: senza sale aggiunto in superficie e con contenuto di sodio non superiore a 0,4-0,5 g/100g, con grassi aggiunti a base di olio extravergine d'oliva o di olio mono seme (arachide, mais o girasole).

Dovrà essere garantita la presenza contemporanea di vari snack (sia dolci che salati, nonché ipocalorici/senza zucchero) e alimenti, mantenendo un equilibrio fra i diversi generi.

È fatto assoluto divieto di vendere di alcolici e/o superalcolici.

L'Amministrazione Militare si riserva, in ogni momento, di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati, al fine di verificarne la rispondenza alle prescrizioni del presente capitolato e alle norme di legge.

In caso di difformità, i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della Ditta/Società nel minor tempo possibile, fatto salvo il pagamento della relativa penale, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

Per quanto riguarda la procedura di ritiro degli alimenti in caso di pericolo accertato o di probabile rischio per la salute dei consumatori, rilevato dalla Commissione Europea e consultabile sul sito RASFF - food and feed safety alerts - European Commission, raggiungibile al link https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts_en mediante appositi avvisi di sicurezza, la Ditta/Società aggiudicataria si impegna ad esserne sempre aggiornata e ad essere sempre in grado di tenere traccia dei lotti degli alimenti messi in vendita, provvedendo tempestivamente al loro ritiro, informando senza ritardo l'Amministrazione Militare.

Articolo "8"

LISTINO PREZZI

Il valore dei prezzi è stato ricavato da un'interpolazione tra i valori delle materie prime come riportato sui mercuriali editi dalla C.C.I.A.A. di Torino (edizione luglio 2021) ed i valori dei prodotti sul libero mercato sia all'ingrosso che al dettaglio.

Il prezzo dei prodotti posti in vendita è quello praticato in sede di aggiudicazione (sconto percentuale unico sui prezzi base palesi specificati nel listino in *ANNESSO 4* al Capitolato Tecnico), arrotondati per eccesso o per difetto alla soglia di € 0,05 più prossima.

La Ditta/Società aggiudicataria dovrà produrre, prima dell'inizio dell'attivazione del servizio, una lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione, con indicazione della relativa marca e dei prezzi offerti (corrispondenti a quelli praticati in sede di offerta), nonché le relative schede tecniche dei prodotti presenti nei distributori.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione.

La Ditta/Società aggiudicataria non potrà, nel corso della concessione, apportare variazioni in aumento ai limiti massimi di prezzo sopraindicati, in quanto *sono da considerarsi invariabili per il primo anno di stipula.*

Nel caso di eventuali rinnovi, i prezzi potranno essere opportunamente aggiornati allo scadere del 31 dicembre di ciascun anno solare. La valutazione dell'adeguamento, ex art. 106, comma 1, D.L./vo n.50/2016 e s.m.i., sarà basata su parametri, previo apposito procedimento istruttorio.

Eventuali revisioni dei prezzi di vendita in aumento saranno esaminati su richiesta della Ditta/Società e autorizzati dal Comandante unicamente se non in contrasto con le condizioni di appalto previste.

ARTICOLO 9

ORARIO AFFIDAMENTO GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI

L'affidamento del servizio di gestione dei distributori automatici di bevande calde/fredde, snack e gelati, presso la caserma "Cernaia", sede della Scuola Allievi Carabinieri di Torino – lotto unico, dovrà essere garantito secondo l'orario di funzionamento di seguito indicato:

- dal lunedì alla domenica dalle ore 00:00 alle ore 24:00, festivi, prefestivi, festività infrasettimanali, festività e festa patronale compresi.

L'orario di apertura e le relative tariffe, di tutti i beni/servizi posti in vendita, approvate dal Comandante della Scuola Allievi Carabinieri di Torino, dovranno essere chiaramente esposti, a cura della "Ditta/Società" aggiudicataria, all'interno ed all'esterno dei locali.

Inoltre la "Ditta/Società" si impegna a non fare mai mancare i generi necessari per l'espletamento del

servizio per i quali si è aggiudicata la gara.

Articolo "10"

RESPONSABILITA'

L'affidatario non potrà rivendicare danni derivati dal mancato funzionamento delle apparecchiature/distributori automatici dovuto a interruzioni dell'erogazione di energia elettrica, e acqua.

L'Amministrazione non sarà responsabile di eventuali danni subiti dai distributori automatici per atti derivati da scasso e/o vandalismo.

IL REFERENTE
(Ten. Domenico Scigliano)



Scuola Allievi Carabinieri Torino



TABELLA "A" PRODOTTI DI MAGGIOR CONSUMO

TIPOLOGIA PRODOTTO	COMMERCIO TRADIZIONALE PREZZO (€) I.V.A. COMPRESA	COMMERCIO EQUO SOLIDALE ALTA QUALITA' PREZZO (€) I.V.A. COMPRESA
Caffè espresso	0,35	0,40
Caffè lungo	0,35	0,40
Caffè macchiato	0,35	0,40
Caffè con cioccolato	0,35	0,40
Caffè decaffeinato	0,35	0,40
Caffè decaffeinato macchiato	0,35	0,40
Caffè d'orzo	0,35	0,40
Caffè al ginseng	0,35	0,40
Cappuccino	0,35	0,40
Cappuccino decaffeinato	0,35	0,40
Cappuccino con cioccolato	0,35	0,40
Cappuccino d'orzo	0,35	0,40
Cioccolata	0,30	*****
Latte	0,30	*****
Latte macchiato	0,30	*****
Thè	0,30	*****
Acqua 0,5 Litri	0,30	*****
Bevande fredde - in lattina	0,50	*****
Bevande fredde.- in bottiglietta	0,90	*****

IL REFERENTE
(Ten. Domenico Scigliano)



Scuola Allievi Carabinieri Torino



TABELLA "B" ALTRI PRODOTTI CONSUMABILI

TIPOLOGIA PRODOTTO	COMMERCIO TRADIZIONALE PREZZO (€) I.V.A. COMPRESA	COMMERCIO EQUO SOLIDALE ALTA QUALITA' PREZZO (€) I.V.A. COMPRESA
Succhi di frutta ad alta percentuale di frutta	da 0,50 a 1,00	*****
Snack, panini, tramezzini, etc.	da 0,35 a 1,20	da 0,40 a 1,50
Barrette proteiche minimo 30% proteine	2,00	*****
Frutta monoporzione	1,50	*****
Barrette energetiche	1,50	*****
Barrette di cioccolata con diverse percentuali di cacao a partire dall'80%	0,80	*****
Bevande energizzanti e con integratori di sali minerali	1,50	*****
Gelati in listino dei principali produttori a carattere nazionale	1,50	*****
Ghiaccioli	1,00	*****

IL REFERENTE
(Ten. Domenico Scigliano)



Scuola Allievi Carabinieri Torino



SERVIZIO AGGIUNTIVO HUB LOCKER AMAZON

- 1) La Ditta/Società aggiudicataria provvede, senza alcun onere a carico dell'Amministrazione Militare, ad avviare le procedure relative all'installazione di un "HUB LOCKER AMAZON", per le esigenze dei frequentatori dei corsi di addestramento, di tutto il personale militare e dei loro famigliari, escludendo la possibilità dell'utilizzo dei locker da parte di personale esterno alle caserme "Cernaia" e "Pietro Micca" di Torino.
- 2) Nello specifico la Ditta/Società aggiudicataria deve installare n. 02 locker delle seguenti dimensioni:
 - 4 moduli su 88 sportelli (dimensioni 366 X 60 X 220);
 - 6 moduli su 134 sportelli (dimensioni 549 X60 X 220),per un totale di 222 sportelli.
- 3) L'installazione dei suddetti locker deve essere effettuata a cura, rischio e spese della Ditta aggiudicataria, all'interno del capannone adibito ad autorimessa dei pullman e, più precisamente, sul muro interno alla destra delle attrezzature ginniche, ovvero in altro idoneo locale individuato dall'Amministrazione, qualora il citato capannone dovesse essere:
 - destinato ad altri usi connessi ad improcrastinabili attività di Polizia Giudiziaria, Ordine Pubblico, Difesa, Sicurezza, esigenze di carattere militare oppure a seguito di disposizioni che dovessero pervenire dai Comandi Arma CC e/o del Ministero della Difesa;
 - reso indisponibile per cause di forza maggiore;
 - ricollocato ad altra destinazione per soppressione dell'Ente/Distaccamento.
- 4) Il canone di occupazione del suolo demaniale è stimato in € 280 annuo, i cui oneri sono **esclusivamente a carico della Ditta aggiudicataria con pagamento diretto all'Agenzia del Demanio.**
- 5) Inoltre, per l'utilizzo degli armadi locker Amazon sono addebitate alla Ditta aggiudicataria le spese relative al consumo di energia elettrica che sono contabilizzate mediante lettura del contatore a defalco, installato a cura, rischio e spese dell'assuntore del servizio. Eventuali lavori, comprendenti la mano d'opera, l'acquisto di materiali, l'impiego di manufatti, l'utilizzo di attrezzi/attrezzature e mezzi di trasporto ecc., necessari per l'/la:
 - adeguamento dell'impianto elettrico esistente finalizzati all'installazione a norma di sicurezza;

- disinstallazione, per i motivi precedentemente indicati, dei locker Amazon, sono esclusivamente a carico della Ditta aggiudicataria.

Per citati i lavori di installazione/disinstallazione la Ditta/Società aggiudicataria non potrà chiedere in nessun modo risarcimenti nel caso di risoluzione anticipata per le spese nel frattempo sostenute.

- 6) La Ditta/Società aggiudicataria dovrà installare e rendere operativo l' "HUB LOCKER AMAZON" entro 60 (sessanta) giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione, salvo eventuali impedimenti di carattere gestionale (quali ad esempio: periodi di tempo non imputabili alla Ditta/Società aggiudicataria per la fornitura degli armadi da parte di AMAZON) che dovranno essere tempestivamente comunicati per iscritto all'Amministrazione, pena l'applicazione di penalità.

IL REFERENTE
(Ten. Domenico Scigliano)