

CAPITOLATO TECNICO

GESTIONE DEL SERVIZIO BAR PRESSO L'ORGANISMO DI PROTEZIONE SOCIALE CHE SVOLGE FUNZIONI DI SOSTEGNO LOGISTICO "SALA CONVEGNO UNIFICATA" DELLA CASERMA "O. DE TOMMASO" DI ROMA, VIA CARLO ALBERTO DALLA CHIESA N. 3, SEDE DEL COMANDO LEGIONE ALLIEVI CARABINIERI.

1. CONDIZIONI GENERALI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.

L'offerta sarà immediatamente vincolante per la ditta/Società aggiudicataria che si impegna, per il fatto stesso di presentare l'offerta, ad accettare il contratto, mentre lo sarà per l'Amministrazione solo dopo l'esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva, nonché all'espletamento degli adempimenti previsti dalla normativa vigente.

a. Sono a carico delle ditte/società, intendendosi remunerati col corrispettivo richiesto, tutti gli oneri ed i rischi relativi alla prestazione oggetto della presente nonché ogni ulteriore attività che si rendesse necessaria. La ditta/società, in caso di aggiudicazione si obbliga a:

- garantire la corretta esecuzione della gestione del servizio in oggetto a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo modalità, termine e prescrizioni contenute nella presente e nei relativi allegati;
- osservare, 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 il cui servizio appartiene, in particolare quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti;
- impegnarsi a mantenere sui luoghi di lavoro una rigida disciplina da parte del suo personale;
- impiegare unità lavorative, attrezzature, materiali di consumo, in numero e quantità sufficienti per la perfetta esecuzione del servizio;
- 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 aggiudicataria.

b. L'Amministrazione Militare determina la decadenza della gestione e procede alla revoca della stessa ove la persona fisica titolare della ditta o un rappresentante della persona giuridica (società) sia oggetto di provvedimenti giudiziari di qualsiasi natura, ritenuti dall'insindacabile giudizio dell'Amministrazione Militare incompatibili con la cura diretta di un servizio di pubblico interesse; in tale ipotesi, l'imprenditore si impegna a recedere l'affidamento, tenendo salva l'Amministrazione da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi.

c. L'Amministrazione Militare ha facoltà di recedere unilateralmente dalla convenzione per irregolarità o ripetuti inadempimenti del concessionario, che siano accertati insindacabilmente dall'Amministrazione Militare nell'esercizio dei poteri di direzione, vigilanza e controllo sulle attività da lei stessa affidate.

d. La gestione è conferita a rischio e pericolo del gestore il quale ha l'obbligo di tenere indenne l'Amministrazione Militare da qualsiasi azione o molestia, proveniente da chiunque o per qualunque motivo, in dipendenza dell'esercizio della gestione stessa. In ogni caso l'Amministrazione Militare è tenuta salva da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi.

e. La ditta è tenuta a provvedere a proprie cure e spese all'approvvigionamento di tutte le merci necessarie per l'espletamento del servizio.

f. Le fatture per l'acquisto dei generi, nonché per ogni altra spesa eseguita dalla ditta, dovranno essere intestate e indirizzate alla ditta stessa. L'Amministrazione Militare è pertanto esonerata da qualsiasi responsabilità derivante dai rapporti tra la ditta ed i fornitori per la gestione del servizio in argomento. La ditta si obbliga, altresì, a non creare situazioni debitorie di lunga scadenza verso fornitori. Al riguardo, la medesima si impegna a sottoscrivere dichiarazioni, con cadenza semestrale, corredate da eventuali atti comprovanti la situazione debitoria verso i fornitori e che dimostri pendenze di date non anteriori a 90 giorni rispetto a quella della dichiarazione ed inoltre che la gestione ha un andamento positivo dal punto di vista economico. Le citate dichiarazioni dovranno essere inviate, entro 10 giorni dalla fine del semestre cui si riferiscono, al Servizio Amministrativo del Comando Legione Allievi Carabinieri pena la risoluzione della convenzione.

g. L'Amministrazione Militare si riserva la facoltà, senza onere di preavviso, per sopraggiunti gravi motivi non dipendenti dalla volontà del Comando, di sospendere l'uso dei locali, impianti e mezzi conferiti al sopravvenire di esigenze funzionali ed organizzative nonché al verificarsi di eccezionali eventi naturali che non consentano l'ordinario svolgimento delle attività affidate.

2. NORME DI SICUREZZA.

La ditta aggiudicataria, è tenuta a regolarizzare in proprio tutti gli adempimenti fiscali e demaniali 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 deve, pertanto, osservare e far osservare ai propri dipendenti nonché a terzi presenti, tutte le norme di cui sopra,

prendere inoltre di propria iniziativa tutti quei provvedimenti che ritenga opportuni per garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro, predisponendo un piano delle misure di sicurezza dei lavoratori ex art. 18 co. 8 della L. 55/90 e D. Lgs. 81/08. Ogni irregolarità deve essere comunicata al Committente.

La ditta si impegna ad eseguire tutte le prestazioni per garantire la corretta gestione dell'O.P.S. nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti.

3. VERIFICHE E CONTROLLI DEL SERVIZIO.

L'Amministrazione Militare si riserva il diritto di esercitare, in qualsiasi momento e senza preavviso, idonei controlli sulla gestione nel suo insieme e, in particolare, per quanto attiene alla qualità dei generi alimentari impiegati, alla loro conservazione e manipolazione, senza che la ditta possa rifiutarsi, pena la risoluzione del contratto.

Nel caso dovessero emergere delle inadempienze in violazione delle vigenti norme igienico – sanitarie, l'Amministrazione Militare procederà a contestarle per iscritto alla ditta la quale avrà 5 (cinque) giorni per porsi in regola, con spese a proprio carico e, comunque, in modo da non recare alcun inconveniente o disservizio. Trascorso inutilmente tale termine o in caso di ripetute inadempienze, la convenzione verrà considerata risolta.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti, qualora per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione. La ditta concessionaria sarà tenuta ad ottemperarvi, senza avere nulla di che pretendere.

L'inottemperanza a quanto stabilito nel presente paragrafo, la vendita di generi avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme di igiene e sanità, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, senza pregiudizio delle eventuali sanzioni di legge.

Il concessionario assume espressamente l'obbligo di dotarsi, ove richiesto secondo vigente normativa, di tutte le concessioni e autorizzazioni comunque denominate necessarie per lo svolgimento dell'attività in parola, ed assume pertanto ogni relativa responsabilità e i conseguenti oneri.

4. PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO E OBBLIGHI DELLA DITTA AFFIDATARIA.

a. Il personale incaricato della preparazione, manipolazione e distribuzione delle sostanze alimentari deve essere perfettamente in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie. In particolare, il responsabile dell'attività è tenuto a provvedere e provare con idonea documentazione l'adempimento dell'obbligo di formazione degli addetti alla manipolazione di generi alimentari in materia di corrette prassi igieniche e di igiene personale, in attuazione del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - D. Lgs. n.193/2007), ovvero essere munito di regolare "Libretto sanitario per alimentaristi", rilasciato dagli organi competenti ed in corso di validità, qualora sia normativamente previsto.

Per l'espletamento di tutte le operazioni il personale dovrà essere facilmente individuabile tramite apposito cartellino di riconoscimento che dovrà essere portato in maniera ben visibile. Il suddetto cartellino dovrà riportare la denominazione della ditta il nominativo e la qualifica del dipendente con la propria fotografia.

b. Nell'esecuzione del servizio la ditta si obbliga ad assumere tutto il personale dipendente secondo le vigenti disposizioni di legge e di mantenersi in regola con il versamento dei contributi assistenziali e previdenziali (gli anzidetti oneri di legge gravano esclusivamente sull'affidataria che solleva completamente l'Amministrazione da ogni responsabilità e da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi, in merito ad eventuali inadempienze in materia).

c. La ditta aggiudicataria si impegnerà a:

- impiegare, secondo gli orari di apertura indicati nel successivo para.5.2, nei giorni feriali almeno n. 6 (sei) unità lavorative dall'apertura alle ore 14.00 e almeno n. 4 (quattro) unità lavorative dalle ore 14.00 alla chiusura, nella giornata del sabato almeno n. 4 (quattro) unità lavorative dall'apertura alle ore 14.00 e n. 2 (due) unità lavorative dalle ore 14.00 alla chiusura, nella giornata di domenica e nei giorni festivi n. 2 (due) unità lavorative;
- mettere a disposizione dell'utenza:
- servizio di PAY TV (comprensivo della programmazione dei principali eventi sportivi);
- almeno due testate giornalistiche nazionali (di cui una sportiva);
- assicurare, a richiesta dell'Amministrazione, il servizio di "catering" per la preparazione di sobri buffet ed il servizio di buvette presso i saloni di rappresentanza, con applicazione dei prezzi concordati e senza costi aggiuntivi, le cui modalità saranno definite da intese specifiche nell'ambito delle attività assistenziali della Sala Convegno.

d. La ditta affidataria comunque è tenuta a fornire al Reparto Comando di questo Comando Legione Allievi, entro dieci giorni solari dalla stipula dell'atto di convenzione, un elenco nominativo completo del personale che intende impiegare nell'esecuzione del servizio, corredato dalla copia di un valido documento di riconoscimento, con specificazione dei dati anagrafici, delle qualifiche e delle relative mansioni; analoga comunicazione sarà effettuata, nel caso di variazione del personale impiegato, entro dieci giorni solari da ciascuna variazione e dei mezzi (con indicazione tipologia, targa e proprietà) che intende impiegare per l'esercizio delle attività.

- domenica e festivi dalle ore 08.00 alle ore 14.00.

Occasionalmente, a richiesta, potrà essere effettuato il servizio presso la buvette e le restanti Sale Convegno.

Nel corso dell'anno la concessionaria potrà richiedere la sospensione del servizio in concessione per un massimo di giorni 10 feriali, anche continuativi, previa autorizzazione del Comandante dell'Ente e con obbligo di darne preavviso di almeno 15 giorni all'Amministrazione Militare.

7. SPESE A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE.

Sono a carico di questa Amministrazione gli oneri derivanti dal consumo idrico, elettrico per la gestione della Sala Bar (art. 465 commi 2 lett. a) e 3 e art. 466 commi 1 e 2 del D.P.R. 15 marzo 2010, n. 90), nonché le spese e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire macchinari, attrezzature e materiali, nonché per parti strutturali dei locali e per realizzare ed ammodernare i servizi igienico-sanitari e tecnologici resisi inefficienti o deteriorati in corso di gestione per normale vetustà o usura, fatta salva la responsabilità della ditta per le perdite e/o deterioramenti dovuti ad incuria, a cattivo uso o a cattiva manutenzione delle cose.

Listino prezzi

<u>PRODOTTI</u>	PREZZO PROPOSTO A BASE GARA
-----------------	--

Caffetteria e pasticceria

Caffè espresso (miscela corposa con almeno 80% di qualità "arabica" e almeno 20% di qualità "robusta" (es. <i>marche Illy - Lavazza - Kimbo - Segafredo</i>) (1)	0,60
Caffè espresso decaffeinato (1)	1,25
Caffè d'orzo	1,05
Caffè al ginseng	1,45
Cappuccino (<i>latte Alta Qualità es. marche CLR - Latte Sano - Granarolo - Torre in Pietra</i>)	0,85
Latte macchiato (<i>AQ es. marche ACLR - Latte Sano - Granarolo - Torre in Pietra</i>)	1,25
Caffè latte (<i>marche AQ es. CLR - Latte Sano - Granarolo - Torre in Pietra</i>)	1,25
Caffè freddo (<i>1/2 bicchiere</i>)	1,05
Cioccolato (<i>tazza</i>)	2,15
The freddo (<i>bicchiere</i>)	1,15
Cappuccino di soia - senza lattosio - d'orzo	1,85
The e Camomilla (<i>infuso in tazza</i>)	1,45
Spremuta di agrumi freschi (<i>bicchiere</i>)	2,25
Correzione caffè (<i>brandy, sambuca, mistrà, fernet, ecc.</i>)	0,80
Cognac esteri (2)	3,00
Whisky (PRIMARI MARCHI) (2)	3,00
Amari e grappe (PRIMARI MARCHI) (2)	2,20
Whisky e Cognac Riserva (PRIMARI MARCHI) (2)	3,00
Bevande Gassate - lattina 0,33 lt. (<i>coca-aranciata-chinotto-the freddo-tonica</i>) (3)	1,10
Bevande Gassate - lattina 0,33 lt. (<i>coca-aranciata-chinotto-the freddo-tonica</i>)	1,25
Bevande Gassate bicchiere 0,20 lt (PRIMARI MARCHI) (3)	0,80
Succhi di frutta 220 ml (es. <i>marche Yoga - Santal - Skipper</i>)	1,70
Succhi di frutta 220 ml	2,10
Bevande energetiche 500 ml (PRIMARI MARCHI)	3,60
Acqua minerale bicchiere (es. <i>Levissima - Santa Croce - Sant'Anna - Nepi - Uliveto - Ferrarelle</i>)	0,25
Acqua minerale PET 0,5 lt (es. <i>Levissima - Santa Croce - Sant'Anna - Nepi - Uliveto - Ferrarelle</i>)	0,50
Acqua minerale PET 0,5 lt (<i>marche minori</i>)	0,30
Acqua minerale PET 1,5 lt (es. <i>Levissima - Santa Croce - Sant'Anna - Nepi - Uliveto - Ferrarelle</i>)	1,00
Birra nazionale lattina 0,33 lt (es. <i>Peroni - Moretti - Icnusa - Forst</i>)	1,60
Birra alla spina piccola 0,2 lt (PRIMARI MARCHI)	2,10
Birra alla spina grande 0,4 lt (PRIMARI MARCHI)	2,50
Birra nazionale bottiglia 0,66 lt (es. <i>Peroni - Moretti - Icnusa - Forst</i>)	3,50
Aperitivi analcolici vari 10 cl (es. <i>Crodino - Sanbitter- Gingerino</i>)	2,20
Aperitivi alcolici vari min 10 cl (es. <i>Campari - Martini - Aperol</i>) o Prosecco min 15 cl	3,00
Snack aperitivo (<i>aggiunta</i>)	1,50
Granite	1,50
Crema Fredde (<i>crema caffè, limoncello, etc</i>)	2,10
Cornetto semplice PROD. ARTIGIANALE	0,70
Mini Cornetto	0,70
Cornetto/Danese/Treccia farcito (<i>crema, marmellata, cioccolato, panna</i>) PROD. ARTIGIANALE	0,90
Ciambella o bomba frita (<i>crema o cioccolato</i>) PROD. ARTIGIANALE	1,00
Cornetto integrale o al miele (<i>decongelato di marca a rilevanza nazionale</i>) (4) *	1,00
Cornetto semplice o farcito (<i>decongelato di marca a rilevanza nazionale</i>) (4) *	1,00
Crostata alla marmellata PROD. ARTIGIANALE (trancio min 100 gr.)	1,80

Ciambellone PROD. ARTIGIANALE (trancio min 100 gr.)	1,80
Torta a spicchi PROD. ARTIGIANALE (trancio min 100 gr.)	1,50
Brioche confezionata (es. <i>Motta – Mulino Bianco – Saiwa – Kinder</i>)	1,00
Patatine (busta da 70 gr) (es. <i>Pai – Crik Crok – Amica Chips</i>)	1,50

Gastronomia da banco (produzione artigianale)

Toast maxifetta (<i>prosciutto cotto e formaggio</i>)	1,50
Panino farcito semplice (<i>al prosciutto crudo/cotto – salame – mortadella – formaggio</i>) (5)	2,15
Panino farcito doppio (<i>prosciutto crudo/cotto – salame – mortadella- verdure + formaggio/mozz.</i>) (6)	3,20
Panino farcito speciale (<i>tonno/pomodoro – verdure/mozzarella – pomodoro/mozzarella, ecc.</i>) (6)	3,20
Pizza Romana (<i>crudo/mozzarella – cotto/formaggio – salame/formaggio</i>) (5)	3,20
Panino con porchetta, cotoletta, hamburger, salsiccia (<i>min. 160 gr.</i>)	5,00
Tramazzini semplici (<i>prosciutto/formaggio – salame/formaggio – funghi/formaggio</i>)	1,90
Tramazzini speciali (<i>uovo-pomodoro-tonno-carciofini-mozzarella-salame-gamberetti ecc.</i>)	2,50
Trancio pizza rossa/bianca – o pizze (<i>min. 120 gr.</i>)	1,60
Trancio pizza farcita – o pizze (<i>min. 140 gr.</i>) (<i>margherita–funghi–prosciutto–salame</i>)	2,15
Medaglione farcito (<i>prosciutto crudo-cotto/speak/salame/verdure + formaggio/mozzarella</i>)	3,00
Panino super (<i>pane speciale con cotoletta/salsiccia/wurstel/spinacina/hamburger e salse</i>)	4,40
Patatine fritte (<i>min. 150 gr.</i>)	3,00

Piatti unici Bar

(comprensivi di vassoio, tovaglietta, piatto e posate monouso con tovagliolo)

a) hamburger o salsiccia o wurstel + patatine fritte o verdure grigliate + bibita cl.33 + pane (7) *	9,4
b) insalatona mista (<i>mais, rucola, olive, tonno, pomodori, mozzar.</i>) + pane + bibita cl 33/acqua cl 50	7,3
d) insalata di pollo/mare + contorno + pane + bibita cl 33 o acqua cl. 50 (8)	9
e) pasta fredda/insalata di riso + bibita cl 33 o acqua cl. 50 (9)	8,8
f) primo piatto *	5,8
g) secondo piatto + contorno + pane *	7,3
h) contorno + pane *	4,4
i) piatto unico (primo + secondo + contorno + pane + bibita da cl. 33 o acqua da cl. 50) *	13,00

Note:

Sono evidenziati in giallo i prodotti per i quali non è previsto né ribasso né modifiche.

* prodotti ammessi congelati

(1) minimo gr. 7;

(2) minimo 5 cl.; da somministrare solo per la ristorazione e in area bar solo su specifica autorizzazione del Comando;

(3) es. marchi Coca-Cola - San Pellegrino - Pepsi Cola – Lipton - Estathè

(4) fornitura residuale da utilizzare in caso di esaurimento dei prodotti freschi e che non dovrà comunque superare il 20% dell'approvvigionamento giornaliero;

(5) minimo gr. 130;

(6) minimo gr. 160;

(7) minimo gr. 100 hamburger/wurstel/salsiccia;

(8) minimo gr. 120 insalata di pollo o di mare;

(9) minimo gr. 120 pasta o riso.

I prezzi finali saranno arrotondati per eccesso o per difetto ai 10 cent.

il

dichiarante
(timbro impresa)
(firma per esteso e leggibile)