



CENTRO LOGISTICO GUARDIA DI FINANZA

CAPITOLATO TECNICO

AFFIDAMENTO, IN CONCESSIONE, DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, SELF-SERVICE, PIZZERIA, HAMBURGERIA, BAR E GESTIONE DELLA PISCINA DEL CENTRO LOGISTICO DELLA GUARDIA FINANZA PRESSO IL CIRCOLO DI VILLA SPADA, SITO IN ROMA IN VIA CASTIGLION FIORENTINO, 50.

CAPITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Premessa

Il presente Capitolato definisce i contenuti del futuro rapporto contrattuale tra l’Affidatario del servizio in concessione e la Stazione Appaltante e recepisce la normativa vigente del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36, “Codice dei contratti pubblici”.

L’Affidatario del servizio in concessione, nell’assumere il servizio, si impegna ad applicare senza riserva e a fare osservare a tutti i dipendenti e collaboratori il contenuto di questo Capitolato, le norme contrattuali, legislative e regolamentari vigenti ed ogni altra prescrizione normativa attinente al servizio.

Il complesso delle prestazioni indicate nel presente documento si intende integrato dalle proposte formalizzate dall’Affidatario del servizio in concessione nel disciplinare di gara.

Per quanto non previsto dal presente Capitolato si applicheranno le norme previste dal Codice civile e dalle altre norme vigenti in materia.

L’Affidatario del servizio in concessione dovrà provvedere ad adeguare le proprie prestazioni e la propria organizzazione in base all’evolversi delle disposizioni normative, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti Autorità durante tutta la durata dell’appalto.

Art. 2 – Termini e definizioni

Nell’ambito del presente Capitolato Tecnico si intende per:

- a) **Stazione appaltante:** il Quartier Generale della Guardia di Finanza;
- b) **Appaltatore:** la parte contrattuale che eroga il servizio;
- c) **frequentatori:** i soci iscritti al Circolo di Villa Spada, gli appartenenti al Corpo della Guardia di Finanza con relativi familiari ed ospiti, nonché i soggetti autorizzati all’ingresso dal Comando del Centro Logistico;
- d) **Responsabile referente dei Servizi in affidamento:** il Rappresentante nominato dal Gestore a cui è affidata la direzione complessiva dei servizi e l’incarico di Referente nei confronti dell’Amministrazione;
- e) **Referente dell’Amministrazione:** il Direttore Gestore del Circolo di Villa Spada quale referente dell’Amministrazione per gli aspetti gestionali dei servizi in affidamento;
- f) **Direttore dell’Esecuzione Contrattuale:** nominato dalla Stazione Appaltante in conformità all’art. 114 e all’Allegato II.14 del Codice dei Contratti Pubblici. La Stazione Appaltante provvederà alla nomina del Direttore dell’Esecuzione del Contratto (DEC), il quale avrà il compito di effettuare le verifiche di conformità e accertare che le prestazioni contrattuali siano eseguite correttamente, sia sotto il profilo tecnico ed economico, sia sotto l’aspetto qualitativo e funzionale;



- g) **servizio di ristorazione:** il servizio di ristorazione, a prezzo convenuto, sarà erogato presso le sale del 1° e 2° piano della palazzina Club House e/o presso la Tensostruttura del Circolo di Villa Spada;
- h) **servizio di self-service:** il servizio di self-service, a prezzo convenuto, sarà erogato presso le sale del 2° piano - palazzina Club House e/o presso la Tensostruttura del Circolo di Villa Spada;
- i) **servizio di pizzeria/hamburgeria:** il servizio, a prezzo convenuto, sarà erogato presso le sale del 2° piano - palazzina Club House del Circolo di Villa Spada;
- j) **servizio di bar:** il servizio bar sarà erogato in pianta stabile presso la Tensostruttura del Circolo e all'occorrenza, in caso di eventi di cui si necessita tale servizio, presso la sala bar del 1° piano della palazzina Club House del Circolo di Villa Spada. Durante la stagione balneare estiva, lo stesso, potrà essere attivato e installato, a spese del Gestore, presso la terrazza della piscina del Circolo di Villa Spada;
- k) **servizi accessori:** banqueting, catering, buffet, coffee break, cocktails, guardaroba, baby-sitting, animazione per bambini, intrattenimento musicale/artistico in occasione di cerimonie dei frequentatori quali commiati, compleanni, anniversari, battesimi, comunioni, cresime, matrimoni etc.;
- l) **servizio di balneazione estiva:** servizi di accoglienza all'ingresso degli impianti natatori, assistenza bagnanti, predisposizione delle postazioni e delle attrezzature necessarie alla fruizione dei servizi nelle aree adiacenti la piscina; servizi di pulizie generali di tutti gli ambienti della piscina e delle aree di relativa pertinenza
- m) **prezzi:** tutti i prezzi indicati, se non diversamente specificato, sono da intendersi IVA inclusa.

Art. 3 – Oggetto dell'affidamento e valore presunto della concessione

L'affidamento in concessione ha per oggetto tutte le prestazioni relative alla gestione dei servizi di cui al precedente articolo 2 lett. g), h), i), j), k) e l) presso il Circolo di Villa Spada, sito in Roma in Via Castiglion Fiorentino, 50.

L'affidamento sarà disciplinato secondo le disposizioni del presente Capitolato.

Per ogni utile riferimento si rappresenta che il fatturato fornito dalla Società uscente, per la gestione delle attività di bar, self service, pizzeria, ristorazione, piscina ed altri servizi accessori nel triennio precedente è il seguente (IVA esclusa):

INCASSI 2023					
TOTALE 6 MESI	BAR	SELF SERVICE + PIZZERIA	CENTRO ESTIVO COLAZIONE PRANZO MERENDA + INGRESSO PISCINA	PISCINA	EVENTI
€ 827.516,96	€ 154.577,15	€ 179.453,93	€ 32.571,90	€ 72.829,55	€ 388.084,43
INCASSI 2024					
TOTALE ANNUO	BAR	SELF SERVICE + PIZZERIA	CENTRO ESTIVO COLAZIONE PRANZO MERENDA + INGRESSO PISCINA	PISCINA	EVENTI
€ 1.310.101,84	€ 224.425,18	€ 287.969,72	€ 32.421,60	€ 96.758,40	€ 668.526,94
INCASSI 2025					
TOTALE ANNUO	BAR	SELF SERVICE + PIZZERIA	CENTRO ESTIVO COLAZIONE PRANZO MERENDA + INGRESSO PISCINA	PISCINA	EVENTI
€ 1.224.495,15	€ 165.283,87	€ 307.318,09	€ 13.542,91	€ 75.962,64	€ 662.387,64
INCASSI I TRIMESTRE 2026					
TOTALE I TRIMESTRE	BAR	SELF SERVICE + PIZZERIA	CENTRO ESTIVO COLAZIONE PRANZO MERENDA + INGRESSO PISCINA	PISCINA	EVENTI
€ 207.208,77	€ 27.077,78	€ 47.876,78	€ 0,00	€ 0,00	€ 132.254,21



Ad ogni buon conto si rappresenta che a causa di lavori di ristrutturazione, nel II trimestre 2025, gli incassi dell'attività d'impresa hanno subito una flessione a causa di un periodo di chiusura, temporanea, dei servizi interni alla Tensostruttura (eventi, self service e bar).

Il valore presunto stimato per il contratto di concessione è pari a:

- circa **€ 3.675.000,00** oneri fiscali esclusi (valore arrotondato prendendo come riferimento l'anno 2025) per l'intera durata triennale della concessione;
- un valore presunto di **€ 1.225.000,00** oneri fiscali esclusi (valore arrotondato prendendo come riferimento l'anno 2025), in caso di esercizio dell'opzione di proroga di cui all'art. 120, comma 10, del D. Lgs. n. 36/2023, per un periodo di 12 mesi decorrenti dalla scadenza dell'atto negoziale di concessione (anche frazionatamente esercitabile) per decisione unilaterale dell'Amministrazione;
- **un valore presunto di € 408.000,00** oneri fiscali esclusi (valore arrotondato prendendo come riferimento l'anno 2025), in caso di esercizio della proroga tecnica, fino ad un massimo di 4 mesi, esercitabile anche frazionatamente, decorrenti dalla scadenza della concessione, ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D. Lgs. n. 36/2023; per un valore complessivo presunto di **€ 5.308.200,00 oneri fiscali esclusi**, valore al di sotto delle soglie di cui all'art. 14 del D. Lgs. n. 36/2023, comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, quantificati in € 200,00.

Art. 4 – Condizioni generali

Per lo svolgimento dei servizi vengono applicate le norme previste dal presente Capitolato e dagli altri allegati richiamati dal contratto nonché quelle previste dal Capitolato Generale d'Oneri per le forniture di beni e le prestazioni di servizi della Guardia di Finanza.

Ad ogni buon conto, è fatto assoluto divieto di utilizzare il centro cottura del Circolo di Villa Spada per lo stoccaggio, la preparazione o la conservazione di prodotti destinati ad attività diverse da quelle oggetto dell'appalto.

Art. 5 – Soggetti beneficiari dei servizi

Relativamente ai servizi di cui al precedente articolo 2 lett. g), h), i), j), k) e l): sono soggetti beneficiari i soci iscritti al Circolo di Villa Spada, gli appartenenti al Corpo della Guardia di Finanza con relativi familiari ed ospiti, nonché i soggetti autorizzati all'ingresso dal Comando del Centro Logistico per l'effettuazione in loco dell'evento o della cerimonia.

È fatto, pertanto, assoluto divieto al Gestore di rendere i servizi di cui sopra a soggetti diversi da quelli indicati dal presente articolo.

Art. 6 – Corrispettivi per la prestazione dei servizi

I corrispettivi per i servizi di cui all'art. 2 rimarranno a totale ed esclusivo carico dei soggetti beneficiari, con conseguente esonero per l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo e dovranno essere versati al Gestore dai soggetti beneficiari dietro rilascio di regolare documento fiscale, secondo le norme in vigore. L'Amministrazione resta comunque esclusa da qualsiasi forma di garanzia a favore del Gestore in ordine al numero minimo di fruitori dei servizi di cui al presente Capitolato.

Art. 7 – Clausola di revisione dei prezzi

La clausola di revisione dei prezzi si applicherà nel rispetto delle modalità previste dall'art. 60 del D. Lgs. n. 36/2023. In mancanza di tale indice, si applicherà l'indice nazionale dei prezzi al consumo secondo l'indice FOI senza tabacchi della tabella aggiornata ISTAT. La revisione secondo l'indice ISTAT opererà a decorrere dalla scadenza del primo anno successivo la stipula contrattuale.



Art. 8 – Durata dell'affidamento e inizio attività

La presente concessione avrà durata triennale decorrente dalla data di comunicazione dell'affidamento da parte del Direttore dell'Esecuzione Contrattuale. Al fine di evitare interruzioni del servizio, la stazione appaltante potrà avvalersi della proroga contrattuale, ai sensi dell'art. 120 del D. Lgs. 36/2023, per un periodo non superiore a 12 mesi.

Qualora accadesse che, concluso il periodo di affidamento di cui al presente Capitolato, l'Amministrazione non riuscisse ad aggiudicare in tempo utile il nuovo affidamento, il Gestore dovrà continuarne l'erogazione dei servizi fino all'affidamento a nuovo aggiudicatario agli stessi prezzi, patti e condizioni, e comunque non oltre 4 mesi solari e nel rispetto delle norme in materia di proroga dei contratti vigenti tempo per tempo.

Qualora il Gestore dovesse abbandonare i servizi o disdettare il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa, l'Amministrazione tratterà il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.

L'Amministrazione addebiterà inoltre al Gestore inadempiente la maggior spesa comunque derivante per l'assegnazione del servizio ad altra società, a titolo di risarcimento danni e ciò fino alla scadenza naturale del contratto.

I contratti e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno la ditta contraente dal momento della loro formazione o sottoscrizione, mentre impegneranno l'Amministrazione soltanto dopo che saranno stati approvati dall'Autorità competente in raccordo alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 9 – Cessione del contratto e subappalto dei servizi

È ammesso l'avvalimento nel rispetto dei principi e dei termini di cui all'art. 104 del D. Lgs. 36/2023.

Il subappalto o sub affidamento ex art. 119 è contemplato limitatamente al servizio di gestione assistenza bagnanti per la piscina, per i servizi d'intrattenimento, in occasione di cerimonie ed eventi organizzati presso il Circolo di Villa Spada (a mero titolo esemplificativo e non esaustivo si segnalano i servizi di intrattenimento musicale, baby-sitting, allestimenti, animazione, etc.) e per i servizi di pulizia dei locali e manutenzione degli impianti.

Si rammenta, a tal proposito, che l'atto di avvalimento ovvero la dichiarazione di voler ricorrere al subappalto, dovranno essere già contenuti nella busta elettronica contenente la documentazione amministrativa.

Art. 10 – Rapporti con l'Amministrazione

Il Gestore, prima dell'inizio dei servizi, è tenuto a nominare un Responsabile dei Servizi con adeguate capacità organizzative e professionali a cui affidare la direzione complessiva dei servizi, in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di presenza almeno dalle ore 10 alle ore 15 e dalle ore 16 alle ore 18 dal martedì al venerdì e dalle ore 10 alle ore 15 e dalle ore 16 alle ore 20 il sabato, la domenica ed i festivi.

Qualora il referente dell'Appaltatore risulti irreperibile negli orari concordati con la Stazione Appaltante, saranno applicate le penali di cui all'art. 105.

Il Responsabile dei Servizi ha il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all'accertamento di eventuali danni.

Il Responsabile dei Servizi avrà la delega a rappresentare ad ogni effetto il Gestore e sarà il referente nei confronti dell'Amministrazione.

Il Responsabile dei Servizi deve garantire un rapporto costante con l'Amministrazione per agevolare il controllo dell'andamento dei servizi.



Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze formulate per il tramite del Direttore dell'Esecuzione Contrattuale al Responsabile dei Servizi si intendono come presentate direttamente al Gestore.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile dei Servizi, il Gestore deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'Amministrazione.

Il Referente dell'Amministrazione per gli aspetti gestionali dei servizi in affidamento è il Direttore Gestore del Circolo "Villa Spada".

Sono del tutto escluse dai compiti del Direttore Gestore del Circolo di Villa Spada le incombenze relative alla organizzazione del lavoro ed alla sorveglianza della mano d'opera nonché quelle relative alla materiale esecuzione dei servizi, incombenze tutte che sono e devono rimanere di esclusiva competenza e responsabilità del Gestore che deve svolgerle per mezzo del Responsabile dei Servizi e del suo personale dipendente.

CAPITOLO II – MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AL TAVOLO

Art. 11 – Attività oggetto del servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione consistono principalmente in:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio;
- pulizia e predisposizione dei tavoli, delle sedie e dei divani nelle sale deputate alla ristorazione, in funzione dell'utenza attesa e sistemazione di quelli in eccedenza negli appositi magazzini;
- pulizia, sanificazione e riordino della cucina e dei locali ad essa annessa, dei bagni e degli spogliatoi del personale al termine di tutte le operazioni sopraelencate (vgs. **Allegato 1** "Modalità di esecuzione delle pulizie");
- preparazione, cottura e porzionamento dei pasti;
- ricezione delle prenotazioni sia sul posto che tramite l'utenza telefonica messa a disposizione dal Gestore;
- servizio al tavolo;
- lavaggio del materiale strumentale oltre a quello di cucina utilizzato per la preparazione (attrezzature, stoviglie, pentolame, carrelli, vassoi, ecc.); con prodotti idonei e privi di tossicità (vgs. **Allegato 1** "Modalità di esecuzione delle pulizie");
- pulizia, sanificazione e riordino dei locali adibiti al consumo dei pasti, dei locali ad essi annessi compresi i bagni al termine di tutte le operazioni sopraelencate (vgs. **Allegato 1** "Modalità di esecuzione delle pulizie");
- attinenza scrupolosa al proprio piano di autocontrollo per garantire la sicurezza igienica e l'integrità dei prodotti alimentari, secondo il sistema HACCP, adottato in conformità alla normativa vigente con l'assunzione delle relative responsabilità;
- smaltimento di tutti i rifiuti prodotti durante tutte le sopra citate fasi di lavoro;
- manutenzione di tutte le attrezzature e degli impianti utilizzati nell'ambito dell'esecuzione dei servizi richiamati all'art. 2 punti g), h), i), j), k) e l) nel presente Capitolato.

Art. 12 – Giorni, orario e prenotazione del servizio

Il servizio di ristorazione al tavolo comprende sia il menù a prezzo fisso che il menù alla carta.

**Ristorazione con menù a prezzo fisso**

MENÙ FORMAT PREZZO FISSO		
GIORNI	ORARI	SALE
DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA FESTIVI COMPRESI	PRANZO 12.30/14.30	2° PIANO CLUB HOUSE PREVIA PRENOTAZIONE DA EFFETTUARE ENTRO LE 48 ORE PRECEDENTI (MIN. 20 COPERTI)
DAL MERCOLEDÌ ALLA DOMENICA FESTIVI COMPRESI DAL 1° OTTOBRE AL 30 APRILE	CENA 19.30/22.30	2° PIANO CLUB HOUSE PREVIA PRENOTAZIONE DA EFFETTUARE ENTRO LE 48 ORE PRECEDENTI (MIN. 20 COPERTI)
DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA FESTIVI COMPRESI DAL 1° MAGGIO AL 30 SETTEMBRE		

Menù alla carta

MENÙ ALLA CARTA		
GIORNI	ORARI	SALE
VENERDÌ E SABATO	19.30/22.30	2° PIANO - CLUB HOUSE PREVIA PRENOTAZIONE DA EFFETTUARE ENTRO LE ORE 17.00 DEL GIORNO STESSO
EVENTUALI TEMPORANEE MODIFICHE DELL'ORARIO DI SERVIZIO SARANNO CONCORDATE FRA L'AMMINISTRAZIONE ED IL GESTORE PER IL TRAMITE DEI RELATIVI REFERENTI		

Art. 13 – Sospensione temporanea del servizio

Rimane facoltà dell'Amministrazione ordinare la sospensione del servizio di ristorazione in occasione di particolari eventi istituzionali o attività organizzate dal Circolo o qualora lo richiedano esigenze di natura straordinaria dovute a lavori di manutenzione, ristrutturazione e/o disinfestazione, per il tempo strettamente necessario allo svolgimento degli stessi. Di tali sospensioni il Gestore dovrà essere avvertito dal referente dell'Amministrazione con preavviso di almeno 1 giorno, fatte salve ipotesi di forza maggiore. La sospensione, per le motivazioni di cui ai commi precedenti, non dà diritto all'appaltatore di alcun risarcimento.

In caso di sciopero dei dipendenti del Gestore o a fronte di altre comprovate cause che dovessero impedire il regolare svolgimento del servizio, il Gestore è tenuto a darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione con cui concorderà le soluzioni più idonee a limitare i disagi. Il Gestore dovrà comunque adottare tutte le misure organizzative necessarie per garantire il servizio con continuità, flessibilità e tempestività, anche in presenza di variazioni non programmabili, assicurando un costante coordinamento con l'Amministrazione.

In caso di interruzione anche parziale dei servizi oggetto del contratto, non preventivamente comunicata all'Amministrazione e non imputabile a cause di forza maggiore al Gestore verranno applicate le penali di cui all'art. 105.

Art.14 – Luogo e modalità di erogazione del servizio

La distribuzione dei pasti per il servizio di **menù a prezzo fisso** avverrà nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione, la cui indicazione è riportata nell'**Allegato 2** "Aree dei servizi – Club House – Il Piano" nei luoghi indicati in colore blu.

Il servizio verrà fornito in modalità di servizio al tavolo assicurando la presenza del seguente personale: almeno 1 cuoco, 1 lavapiatti e 1 cameriere ogni 20 utenti. Ad ogni buon conto e rimandando all'**Allegato 3**, il servizio deve essere fondato sull'efficienza del personale impiegato a tale scopo in modo tale da non comportare lunghi tempi di attesa.



La distribuzione dei pasti per il servizio di **menù alla carta** avverrà nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione, la cui indicazione è riportata nell'**Allegato 2** "Aree dei servizi – Club House – Il Piano" nei luoghi indicati in colore blu.

Il servizio verrà fornito in modalità di servizio al tavolo assicurando la presenza del seguente personale: almeno 1 cuoco, 1 lavapiatti e 1 cameriere ogni 20 utenti. Ad ogni buon conto e rimandando all'**Allegato 3**, il servizio deve essere fondato sull'efficienza del personale impiegato a tale scopo in modo tale da non comportare lunghi tempi di attesa.

L'erogazione del servizio **menù per le festività** avverrà nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione, la cui indicazione è riportata nell'**Allegato 2** "Aree dei servizi" indicate di colore blu e deve essere fondato sull'efficienza e la proporzionalità del personale impiegato rispetto all'utenza.

Art. 15 – Composizione e costo del menù a prezzo fisso

Il servizio di ristorazione propone un menù giornaliero variabile in funzione della stagione e di un principio di alternanza delle pietanze.

La composizione del format a **prezzo fisso** è di **€ 25 per il menù di carne** e **€ 30 per il menù di pesce**. I prezzi dei prodotti offerti **non sono soggetti a ribasso d'asta**.

Di seguito le tipologie proposte:

MENÙ FORMAT PREZZO FISSO		
QUANTITÀ	MENÙ DI CARNE	MENÙ DI PESCE
1	ANTIPASTO	ANTIPASTO
1	PRIMO	PRIMO
1	SECONDO	SECONDO
1	CONTORNO	CONTORNO
1	PANE	PANE
1	DOLCE / FRUTTA DI STAGIONE	DOLCE / FRUTTA DI STAGIONE
1	UNA BEVANDA A SCELTA TRA: ACQUA MINERALE FRIZZANTE O NATURALE (IN BOTTIGLIA DA LT.0,5), BIRRA NAZIONALE ED ESTERA, A SCELTA FRA ALMENO TRE MARCHE (IN BOTTIGLIA DA CL. 33 O ALLA SPINA DA CL. 40), VINO BIANCO O ROSSO A SCELTA FRA ALMENO TRE TIPI (IN BOTTIGLIA DA CL. 25), BIBITE ANALCOLICHE DIVERSE (COCA-COLA, ARANCIATA, SPRITE, ETC., IN BOTTIGLIA O LATTINA DA CL. 33)	UNA BEVANDA A SCELTA TRA: ACQUA MINERALE FRIZZANTE O NATURALE (IN BOTTIGLIA DA LT.0,5), BIRRA NAZIONALE ED ESTERA, A SCELTA FRA ALMENO TRE MARCHE (IN BOTTIGLIA DA CL. 33 O ALLA SPINA DA CL. 40), VINO BIANCO O ROSSO A SCELTA FRA ALMENO TRE TIPI (IN BOTTIGLIA DA CL. 25), BIBITE ANALCOLICHE DIVERSE (COCA-COLA, ARANCIATA, SPRITE, ETC., IN BOTTIGLIA O LATTINA DA CL.33)
	€ 25	€ 30
TALE SERVIZIO POTRÀ ESSERE EROGATO ESCLUSIVAMENTE PRESSO LE SALE DEL 2° PIANO DELLA PALAZZINA CLUB HOUSE, PER GRUPPI DI MINIMO DI 20 COPERTI E PREVIA PRENOTAZIONE DA EFFETTUARE ENTRO LE 48 ORE PRECEDENTI. EVENTUALI TEMPORANEE MODIFICHE DELL'ORARIO DI SERVIZIO SARANNO CONCORDATE FRA L'AMMINISTRAZIONE ED IL GESTORE PER IL TRAMITE DEI RELATIVI REFERENTI.		

Le bevande diverse, in quantità e/o qualità, da quelle del presente articolo non sono comprese nel prezzo. In caso di mancata realizzazione/difficoltà/esaurimento a quanto proposto troveranno applicazione le penali di cui all'art. 105.

Art. 16 – Composizione e costi del servizio di menù alla carta

Il servizio di ristorazione al tavolo propone, inoltre, un menù alla carta con ampia scelta di pietanze per ciascuna portata ed una carta dei vini adeguatamente articolata; eventuali ulteriori integrazioni o modifiche del listino prezzi saranno da concordare con l'Amministrazione prima della messa in vendita ai fruitori dei servizi. I prezzi dei prodotti offerti saranno quelli dell'**Allegato 4** "Listino prezzi menù alla carta" e **non sono soggetti a ribasso d'asta**.

In caso di mancata realizzazione/difficoltà/esaurimento a quanto proposto troveranno applicazione le penali di cui all'art. 105.



Art. 17 – Menù per le festività

In occasione delle principali festività, il Gestore sarà tenuto a proporre, all'interno di un servizio di banqueting, un menù con servizio al tavolo diverso da quello usuale indicato all'art. 15, prediligendo preparazioni gastronomiche che siano tradizionalmente in tema con la festività o ricorrenza in questione e

In aggiunta alla normale composizione del pasto dovranno essere serviti:

- un dolce tipico tradizionale;
- una bevanda (spumante o altro).

I menù per le festività dovranno essere realizzati obbligatoriamente almeno per le seguenti ricorrenze: Carnevale, Pasqua, Pasquetta, Ferragosto, Halloween, Natale e Veglione di Capodanno.

I prezzi di vendita saranno da concordare con l'Amministrazione prima della messa in vendita ai fruitori dei servizi.

In caso di mancata realizzazione/diformità/esaurimento a quanto proposto troveranno applicazione le penali di cui all'art. 105.

Art. 18 – Approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio

Il Gestore è tenuto a provvedere all'approvvigionamento di tutti i generi alimentari necessari per la preparazione dei pasti nonché alla loro conservazione presso i locali adibiti a magazzino, oppure nelle apposite celle frigorifere.

Per garantire la freschezza dei prodotti, gli approvvigionamenti andranno effettuati con la massima frequenza possibile. La carne e i prodotti freschi (ad esempio latticini) andranno riforniti con cadenza minima settimanale (vgs. **Allegato 5** "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" e relativa tabella delle stagionalità).

È fatto assoluto divieto di tenere in magazzino o nelle celle frigorifere prodotti scaduti, ammolorati o contenuti in confezioni rovinate. Questi andranno immediatamente rimossi con conseguente applicazione delle penali di cui all'art. 105.

Art. 19 – Preparazione dei pasti e divieto di riciclo

Il Gestore è tenuto ad applicare inoltre, nella scelta delle derrate alimentari e nella preparazione dei pasti, quanto previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020, recante: "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari". Il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), relativamente alle clausole contrattuali previste per i criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione costituisce un obbligo contrattuale vincolante e si traduce in una serie di adempimenti di cui si riportano di seguito le relative prescrizioni.

I cibi saranno sottoposti a preparazione giornaliera, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione.

È fatto assoluto divieto di riutilizzare i cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano.

Nella preparazione dei pasti è fatto inoltre obbligo di attenersi alle seguenti prescrizioni:

- la pasta e le farine utilizzate nella preparazione dei pasti saranno esclusivamente di origine 100% italiana;
- i prodotti senza lattosio, quali latte, burro, formaggio e panna da cucina dovranno essere presenti con disponibilità giornaliera;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- l'olio utilizzato per la preparazione dei pasti sarà esclusivamente olio extravergine d'oliva come da allegato 5 "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari";



- le frittiture verranno effettuate nelle friggitrice ove l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa. È vietata la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco all'olio usato);
- le porzioni di salumi e formaggi dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- i dolci ed i gelati proposti per la somministrazione, anche preconfezionati, dovranno, essere posti al vaglio dell'Amministrazione che ne valuterà la corrispondenza agli standard di qualità.

In caso di inottemperanza a tali obblighi troveranno applicazione le penali di cui all'art. 105.

Art. 20 – Variazioni del menù

Salvo casi di comprovata forza maggiore (guasto degli impianti, sciopero del personale, interruzioni di energia, difficoltà estemporanee di approvvigionamento) il Gestore è tenuto a rispettare integralmente il menù presentato in sede di gara. Eventuali variazioni a tale menù potranno essere apportate unicamente d'intesa con l'Amministrazione.

Qualora, anche sulla base delle risultanze delle rilevazioni di gradimento effettuate dall'Amministrazione ai sensi dell'art. 104, alcune preparazioni gastronomiche non dovessero riscontrare il gradimento dei frequentatori, l'Amministrazione si riserva la facoltà di introdurre delle variazioni al menù o di richiedere una modifica delle materie prime utilizzate nella preparazione del prodotto gastronomico in questione (ad esempio il ricorso a diversa marca, provenienza o tipo di prodotto, ovvero a diversa qualità o taglio della carne). In tal caso il Gestore adotterà tempestivamente le variazioni richieste dall'Amministrazione. In caso di mancata realizzazione/difformità/esaurimento a quanto proposto troveranno applicazione le penali di cui all'art. 105.

Art. 21 – Diete speciali per patologie alimentari

Il Gestore, previa specifica richiesta all'atto della prenotazione, fornirà pasti speciali ai frequentatori affetti dalle seguenti patologie:

- celiachia;
- gravi intolleranze opportunamente preannunciate.

Nella preparazione e somministrazione delle diete speciali dovrà essere posta particolare attenzione a evitare contaminazioni con gli altri alimenti, garantendo al contempo l'integrazione e il trattamento non discriminatorio di tutti gli utenti.

Art. 22 – Grammature delle preparazioni gastronomiche

L'**Allegato 6** "Grammature" riporta i contenuti quantitativi minimi delle preparazioni gastronomiche. In caso di difformità a quanto proposto troveranno applicazione le penali di cui all'art. 105.

Art. 23 – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

I prodotti utilizzati nella preparazione dei cibi dovranno essere di ottima qualità, preferibilmente biologici, DOP e IGP. Le derrate alimentari dovranno rispondere alle caratteristiche previste dalla normativa vigente, nonché da quanto indicato all'**Allegato 5** "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari".

È inoltre fatto obbligo al Gestore di:

- somministrare unicamente ovoprodotti, prodotti carnei e prodotti lattiero caseari di produzione nazionale;
- ricorrere a generi congelati/surgelati esclusivamente per le verdure e per i prodotti ittici. Tali prodotti dovranno comunque essere di qualità elevata e di aziende produttrici di notorietà nazionale;



- utilizzare, nella preparazione dei contorni, prodotti freschi di stagione. Qualora determinati prodotti non fossero disponibili per stagionalità, ovvero per quei prodotti di difficile lavorazione nell'ambito della ristorazione collettiva, di volta in volta sarà consentito – previa opportuna concertazione con l'Amministrazione – l'utilizzo di prodotti surgelati;
- fornire unicamente frutta fresca e di stagione di prima scelta, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti;
- somministrare unicamente pane fresco.

È tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

In caso di inottemperanza a tali obblighi troveranno applicazione le penali di cui all'art. 105.

Art. 24 – Etichettatura e tracciabilità delle derrate alimentari

L'etichettatura delle derrate alimentari dovrà essere conforme alle disposizioni di legge e dovrà consentire il riconoscimento delle caratteristiche merceologiche indicate all'**Allegato 5**.

Su richiesta dell'Amministrazione, il Gestore dovrà inoltre fornire le necessarie informazioni e certificazioni.

Qualora, dagli accertamenti effettuati, dovesse risultare che i requisiti di etichettatura e/o tracciabilità non siano stati rispettati, si applicheranno le penali di cui all'art. 105.

Art. 25 – Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Gestore deve prelevare almeno g. 100 di ciascuna delle preparazioni gastronomiche somministrate giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in congelatore per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovranno essere riportati il luogo, la data e l'ora di prelievo.

Il Gestore è tenuto a consegnare, su richiesta dell'Amministrazione, i succitati campioni in qualsiasi momento, pena l'applicazione delle penali di cui all'art. 105.

Art. 26 – Fatturato ristorazione

Per il periodo di vigenza contrattuale, a conclusione di ogni anno solare, il Gestore si impegna a comunicare per il tramite del Referente dei Servizi in affidamento, il valore del fatturato annuo relativamente ai servizi espletati divisi per singola attività.

**CAPITOLO III – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEI SERVIZI DI HAMBURGERIA, PIZZERIA E SELF-SERVICE****Art. 27 – Attività oggetto del servizio**

Vale quanto stabilito al precedente art. 11 e nell'allegato in esso richiamato.

Art. 28 – Giorni, orario e prenotazione dei servizi

I servizi dovranno essere erogati con le seguenti modalità:

Hamburgeria

DAL 1° GENNAIO AL 31 DICEMBRE		
GIORNI	ORARI	SALE
VENERDÌ E SABATO	19.30/22.30	2° PIANO - CLUB HOUSE PREVIA PRENOTAZIONE DA EFFETTUARE ENTRO LE ORE 17.00 DEL GIORNO STESSO
EVENTUALI TEMPORANEE MODIFICHE DELL'ORARIO DI SERVIZIO SARANNO CONCORDATE FRA L'AMMINISTRAZIONE ED IL GESTORE PER IL TRAMITE DEI RELATIVI REFERENTI		

Pizzeria

DAL 1° OTTOBRE AL 30 APRILE		
GIORNI	ORARI	SALE
DAL MERCOLEDÌ ALLA DOMENICA FESTIVI COMPRESI	19.30/22.30	2° PIANO - CLUB HOUSE PREVIA PRENOTAZIONE DA EFFETTUARE ENTRO LE ORE 17.00 DEL GIORNO STESSO
DAL 1° MAGGIO AL 30 SETTEMBRE		
GIORNI	ORARI	SALE
DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA FESTIVI COMPRESI	19.30/22.30	2° PIANO - CLUB HOUSE PREVIA PRENOTAZIONE DA EFFETTUARE ENTRO LE ORE 17.00 DEL GIORNO STESSO
EVENTUALI TEMPORANEE MODIFICHE DELL'ORARIO DI SERVIZIO SARANNO CONCORDATE FRA L'AMMINISTRAZIONE ED IL GESTORE PER IL TRAMITE DEI RELATIVI REFERENTI		

Self-Service

DAL 1° GENNAIO AL 31 DICEMBRE		
GIORNI	ORARI	SALE
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ	12.30/14.30	TENSOSTRUTTURA PREVIA PRENOTAZIONE DA EFFETTUARE ENTRO LE ORE 10.00 DEL GIORNO STESSO
SABATO - DOMENICA FESTIVI COMPRESI	12.30/14.30	2° PIANO - CLUB HOUSE PREVIA PRENOTAZIONE DA EFFETTUARE ENTRO LE ORE 10.00 DEL GIORNO STESSO
EVENTUALI TEMPORANEE MODIFICHE DELL'ORARIO DI SERVIZIO SARANNO CONCORDATE FRA L'AMMINISTRAZIONE ED IL GESTORE PER IL TRAMITE DEI RELATIVI REFERENTI		

Art. 29 – Sospensione temporanea del servizio

Vale quanto stabilito al precedente art. 13.

Art. 30 – Luogo e modalità di erogazione del servizio**Servizio pizzeria**

L'erogazione del servizio avverrà nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione, la cui indicazione è riportata nell'**Allegato 2** "Aree dei servizi – Club House – Il Piano" nei luoghi indicati in colore blu.

Il servizio verrà fornito in modalità di servizio al tavolo assicurando di base la presenza del seguente personale: almeno 1 pizzaiolo, 1 lavapiatti e 1 cameriere ogni 20 commensali. Ad ogni buon conto si rimanda all'**Allegato 3**. Il servizio di pizzeria (anche da asporto) dovrà essere fondato in ogni caso sull'efficienza del personale impiegato.

**Servizio di hamburgeria**

L'erogazione del servizio avverrà nei medesimi locali indicati al punto precedente. Per tale servizio, in aggiunta al personale previsto per il servizio pizzeria, nelle giornate in cui verrà espletato, dovrà essere assicurata l'ulteriore presenza di 1 cuoco. Ad ogni buon conto si rimanda all'**Allegato 3**.

Servizio self-service

La distribuzione dei pasti avverrà, nei giorni di sabato domenica e festivi nei medesimi locali già indicati per il servizio pizzeria/hamburgeria mentre dal lunedì al venerdì il servizio verrà erogato presso le aree della Tensostruttura (vgs **Allegato 2**). Per tale servizio dovrà essere assicurata, di base, la presenza del seguente personale: almeno 1 cuoco, 1 lavapiatti, 1 addetto alla distribuzione e 1 addetto alla cassa (vgs **Allegato 3**). Il servizio alla linea di distribuzione del self service dovrà essere fondato comunque sull'efficienza del personale impiegato a tale scopo al fine di non comportare lunghi tempi di attesa e perciò dovrà essere proporzionale al numero degli utenti.

A fattor comune, in relazione a tutti i servizi espressamente citati al seguente articolo, il Gestore, anche in caso di mancate prenotazioni, dovrà fornire, nelle fasce orarie e nei giorni previsti per l'erogazione dei singoli servizi, l'assetto minimo di personale atto a garantire la fruibilità dei medesimi.

Eventuali temporanee modifiche dei luoghi e delle modalità del servizio saranno concordate fra l'Amministrazione ed il Gestore per il tramite dei relativi referenti.

Art. 31 – Composizione del menù Hamburgeria

I menù proposti dovranno prevedere un'ampia scelta di tagli di carne e hamburger da cuocere alla griglia ed eventuali variazioni dovranno essere concordate con l'Amministrazione.

Di seguito le tipologie di proposte **non sono soggette a ribasso d'asta**:

MENÙ COMBO HAMBURGERIA	
CLASSIC BURGER	PULLED PORK BURGER
PANINO DI HAMBURGER DI "SCOTTONA" 200 GR CON CHEDDAR, POMODORO, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA, INSALATA VERDE E BACON CROCCANTE, ACCOMPAGNATO DA PATATE FRITTE CON SALSA	PANINO CON SFILACCI DI CARNE DI MAIALE IN SALSA BARBECUE, FONDUTA AL FORMAGGIO, TABASCO, BACON, MAIONESE E LATTUGA, SERVITO CON PATATE
1 BEVANDA TRA: ACQUA MINERALE FRIZZANTE O NATURALE (IN BOTTIGLIA DA LT.0,5), BIRRA NAZIONALE ED ESTERA, A SCELTA FRA ALMENO TRE MARCHE (IN BOTTIGLIA/LATTINA DA CL. 33), VINO BIANCO O ROSSO A SCELTA FRA ALMENO TRE TIPI (IN BOTTIGLIA DA CL. 25), BIBITE ANALCOLICHE DIVERSE (COCA-COLA, ARANCIATA, SPRITE, ETC., IN BOTTIGLIA O LATTINA DA CL. 33)	1 BEVANDA TRA: ACQUA MINERALE FRIZZANTE O NATURALE (IN BOTTIGLIA DA LT.0,5), BIRRA NAZIONALE ED ESTERA, A SCELTA FRA ALMENO TRE MARCHE (IN BOTTIGLIA/LATTINA DA CL. 33), VINO BIANCO O ROSSO A SCELTA FRA ALMENO TRE TIPI (IN BOTTIGLIA DA CL. 25), BIBITE ANALCOLICHE DIVERSE (COCA-COLA, ARANCIATA, SPRITE, ETC., IN BOTTIGLIA O LATTINA DA CL. 33)
€ 15	€ 14
EVENTUALI MODIFICHE POTRANNO ESSERE CONCORDATE TRA L'AMMINISTRAZIONE E IL GESTORE	

In caso di mancata realizzazione/difformità/esaurimento a quanto proposto troveranno applicazione le penali di cui all'art. 105.

Art. 32 – Composizione e costo del menù pizza

I menù proposti dovranno prevedere un'ampia scelta di composizioni con listino a prezzi di mercato concordati con l'Amministrazione (vgs. **Allegato 5** "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" e relativa tabella delle stagionalità).



Di seguito le tipologie di proposte:

MENÙ COMBO PIZZERIA				
QUANTITÀ	MENÙ CLASSIC	MENÙ GIRO PIZZA CLASSIC	MENÙ GOURMET	MENÙ GIRO PIZZA GOURMET
1	BRUSCHETTA VEGETARIANA	BRUSCHETTA VEGETARIANA	BRUSCHETTA VEGETARIANA	BRUSCHETTA VEGETARIANA
1	SUPPLÌ O FIORE DI ZUCCA	SUPPLÌ O FIORE DI ZUCCA	SUPPLÌ O FIORE DI ZUCCA	SUPPLÌ O FIORE DI ZUCCA
1	PIZZA A SCELTA CLASSICA	PIZZE A SCELTA CLASSICA (NO LIMIT)	PIZZA A SCELTA GOURMET	PIZZE A SCELTA GOURMET (NO LIMIT)
1	DOLCE O FRUTTA	DOLCE O FRUTTA	DOLCE O FRUTTA	DOLCE O FRUTTA
1	1 BEVANDA TRA: ACQUA MINERALE FRIZZANTE O NATURALE (IN BOTTIGLIA DA LT.0,5), BIRRA NAZIONALE ED ESTERA, A SCELTA FRA ALMENO TRE MARCHE (IN BOTTIGLIA/LATTINA DA CL. 33), VINO BIANCO O ROSSO A SCELTA FRA ALMENO TRE TIPI (IN BOTTIGLIA DA CL. 25), BIBITE ANALCOLICHE DIVERSE (COCA-COLA, ARANCIATA, SPRITE, ETC., IN BOTTIGLIA O LATTINA DA CL. 33)	1 BEVANDA TRA: ACQUA MINERALE FRIZZANTE O NATURALE (IN BOTTIGLIA DA LT.0,5), BIRRA NAZIONALE ED ESTERA, A SCELTA FRA ALMENO TRE MARCHE (IN BOTTIGLIA/LATTINA DA CL. 33), VINO BIANCO O ROSSO A SCELTA FRA ALMENO TRE TIPI (IN BOTTIGLIA DA CL. 25), BIBITE ANALCOLICHE DIVERSE (COCA-COLA, ARANCIATA, SPRITE, ETC., IN BOTTIGLIA O LATTINA DA CL. 33)	1 BEVANDA TRA: ACQUA MINERALE FRIZZANTE O NATURALE (IN BOTTIGLIA DA LT.0,5), BIRRA NAZIONALE ED ESTERA, A SCELTA FRA ALMENO TRE MARCHE (IN BOTTIGLIA/LATTINA DA CL. 33), VINO BIANCO O ROSSO A SCELTA FRA ALMENO TRE TIPI (IN BOTTIGLIA DA CL. 25), BIBITE ANALCOLICHE DIVERSE (COCA-COLA, ARANCIATA, SPRITE, ETC., IN BOTTIGLIA O LATTINA DA CL. 33)	1 BEVANDA TRA: ACQUA MINERALE FRIZZANTE O NATURALE (IN BOTTIGLIA DA LT.0,5), BIRRA NAZIONALE ED ESTERA, A SCELTA FRA ALMENO TRE MARCHE (IN BOTTIGLIA/LATTINA DA CL. 33), VINO BIANCO O ROSSO A SCELTA FRA ALMENO TRE TIPI (IN BOTTIGLIA DA CL. 25), BIBITE ANALCOLICHE DIVERSE (COCA-COLA, ARANCIATA, SPRITE, ETC., IN BOTTIGLIA O LATTINA DA CL. 33)
	€ 14	€ 17	€ 17	€ 21
EVENTUALI MODIFICHE POTRANNO ESSERE CONCORDATE TRA L'AMMINISTRAZIONE E IL GESTORE				

Le bevande o le pietanze diverse, in quantità e/o qualità, da quelle del presente punto non sono comprese nel prezzo e sono riportate nel listino prezzi in **Allegato 4** "Listino prezzi pizzeria" **non soggetto a ribasso d'asta**.

In caso di mancata realizzazione/difficoltà/esaurimento a quanto proposto troveranno applicazione le penali di cui all'art. 105.

Art. 33 – Composizione del menù self-service

Il servizio self-service propone un menù giornaliero variabile in funzione della stagione e del principio di alternanza delle pietanze (vgs. **Allegato 5** "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" e relativa tabella delle stagionalità) e fornisce un pasto a **prezzo fisso di euro 10 a persona**.

Lo stesso menù **per i soli militari in servizio presso il Centro Logistico o per i militari frequentatori di corsi organizzati presso la sede verrà proposto a un prezzo di euro 7 a persona**.

Inoltre la stessa tipologia di pietanze, a richiesta dell'utenza, potrà essere garantita con **servizio al tavolo** al prezzo di **euro 17 a persona** previa prenotazione da effettuare 48 ore prima dell'evento.



Di seguito le tipologie di proposte:

MENÙ SELF SERVICE			
QUANTITÀ	MENÙ COMBINATO CON SERVIZIO AL TAVOLO	MENÙ COMBINATO SENZA SERVIZIO AL TAVOLO	MENÙ COMBINATO SENZA SERVIZIO AL TAVOLO PER I SOLI MILITARI FREQUENTATORI DI EVENTUALI CORSI ORGANIZZATI PRESSO LA SEDE E PER IL PERSONALE IN SERVIZIO PRESSO IL CENTRO LOGISTICO
1	PRIMO	PRIMO	PRIMO
1	SECONDO	SECONDO	SECONDO
1	CONTORNO	CONTORNO	CONTORNO
1	PANE	PANE	PANE
1	DOLCE	DOLCE	DOLCE
1	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE	FRUTTA DI STAGIONE
1	ACQUA ½ L	ACQUA ½ L	ACQUA ½ L
	€ 17 BEVANDE EXTRA ESCLUSE (PREZZO COMPRESIVO DI TOVAGLIATO E MISE EN PLACE)	€ 10 BEVANDE EXTRA ESCLUSE	€ 7 BEVANDE EXTRA ESCLUSE
EVENTUALI MODIFICHE POTRANNO ESSERE CONCORDATE TRA L'AMMINISTRAZIONE E IL GESTORE			

In caso di mancata realizzazione/difformità/esaurimento a quanto proposto troveranno applicazione le penali di cui all'art. 105.

Art. 34 – Approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio

Vale quanto stabilito al precedente art. 18 e negli allegati in esso richiamati.

Art. 35 – Preparazione delle pizze e dei pasti e divieto di riciclo

Vale quanto stabilito al precedente art. 19.

Art. 36 – Variazioni del menù

Vale quanto stabilito al precedente art. 20.

Art. 37 – Diete speciali per patologie alimentari

Vale quanto stabilito al precedente art. 21.

Art. 38 – Grammatore delle preparazioni gastronomiche

Vale quanto stabilito al precedente art. 22 e nell'allegato in esso richiamato.

Art. 39 – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Vale quanto stabilito al precedente art. 23 e nell'allegato in esso richiamato.

Art. 40 – Etichettatura e tracciabilità delle derrate alimentari

Vale quanto stabilito al precedente art. 24.

Art. 41 – Conservazione campioni

Vale quanto stabilito al precedente art. 25.

Art. 42 – Fatturato ristorazione

Vale quanto stabilito al precedente art. 26.

**CAPITOLO IV – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI BAR****Art. 43 – Attività oggetto del servizio**

Le attività costituenti il servizio di ristorazione consistono principalmente in:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio;
- predisposizione dei tavoli, delle sedie e dei divani nelle aree deputate al servizio bar;
- preparazione, cottura e porzionamento dei pasti;
- lavaggio del materiale strumentale con prodotti idonei e privi di tossicità (vgs. **Allegato 1** “Modalità di esecuzione delle pulizie”);
- pulizia, sanificazione e riordino dei locali adibiti al consumo e dei locali ad essa annessi, dei bagni e degli spogliatoi del personale al termine di tutte le operazioni sopraelencate (vgs. **Allegato 1** “Modalità di esecuzione delle pulizie”);
- attinenza scrupolosa al proprio piano di autocontrollo per garantire la sicurezza igienica e l'integrità dei prodotti alimentari, secondo il sistema HACCP, adottato in conformità alla normativa vigente con l'assunzione delle relative responsabilità;
- smaltimento di tutti i rifiuti prodotti durante tutte le sopra citate fasi di lavoro;
- manutenzione di tutte le attrezzature e degli impianti utilizzati nell'ambito dell'esecuzione dei servizi richiamati all'art. 2 punto j) nel presente Capitolato.

Art. 44 – Giorni e orari del servizio

Il servizio sarà erogato secondo le seguenti modalità:

TENSOSTRUTTURA		
DAL 1° MAGGIO AL 30 SETTEMBRE		
GIORNI	ORARI	SALE
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ	07.00/20.00	TENSOSTRUTTURA
SABATO - DOMENICA FESTIVI COMPRESI	07.00/21.00	TENSOSTRUTTURA
DAL 1° OTTOBRE AL 30 APRILE		
GIORNI	ORARI	SALE
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ	07.00/18.00	TENSOSTRUTTURA
SABATO - DOMENICA FESTIVI COMPRESI	07.00/19.00	TENSOSTRUTTURA
EVENTUALI TEMPORANEE MODIFICHE DELL'ORARIO DI SERVIZIO SARANNO CONCORDATE FRA L'AMMINISTRAZIONE ED IL GESTORE PER IL TRAMITE DEI RELATIVI REFERENTI		

Art. 45 – Sospensione temporanea del servizio

Vale quanto stabilito al precedente art. 13.

Art. 46 – Luogo e modalità di erogazione del servizio

L'erogazione del servizio avverrà in pianta stabile, nei giorni e con gli orari indicati nel precedente art. 44, presso la Tensostruttura del Circolo. Solo in caso di eventi che richiedano l'attivazione e previo preavviso formulato al Referente dei servizi, il servizio dovrà essere attivato utilizzando le strutture e i locali presenti presso il I piano della palazzina Club House.

Inoltre, durante l'apertura della stagione balneare estiva, detto servizio potrà essere attivato e installato presso la terrazza della piscina del Circolo di Villa Spada, a spese del Gestore, previo accordo con l'Amministrazione; tale servizio potrà essere erogato in alternativa o



congiuntamente a quello espletato presso la Tensostruttura secondo le modalità e gli orari concordati tra il Gestore il Referente dell'Amministrazione.

Le modalità di erogazione del servizio saranno atte a garantire un servizio regolare, efficace ed efficiente. Particolare attenzione alla qualità del servizio sarà prestata al servizio bar sito al primo piano della palazzina Club House che, in considerazione delle sue funzioni di rappresentanza, dovrà essere svolto, quando attivato, con una gestione atta ad assicurare elevati standard qualitativi.

Il servizio verrà espletato nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione, la cui planimetria è riportata nell'**Allegato 2** "Aree dei servizi" nei luoghi indicati in colore verde.

Art. 47 – Approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari necessarie per erogare il servizio

Vale quanto stabilito al precedente art. 18 e nell'allegato in esso richiamato.

Art. 48 – Varietà e qualità dei generi offerti

Il Gestore si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti (vgs. **Allegato 4** "Listino prezzi bar"), con particolare riferimento alla caffetteria e ai prodotti di gastronomia (es. panini farciti, toast, pizzette, cornetti).

Il Gestore potrà proporre all'Amministrazione ulteriori prodotti oltre quelli in convenzione, che potranno essere posti in vendita solo dopo che quest'ultima ne abbia approvato il listino.

Art. 49 – Costo e pagamento del servizio

I prezzi dei prodotti offerti saranno quelli dell'**Allegato 4** "Listino prezzi bar" e **non sono soggetti a ribasso d'asta**. I costi del servizio saranno a carico dei frequentatori del Circolo di Villa Spada. Il listino prezzi dovrà essere esposto in modo visibile nei locali adibiti al servizio bar. In caso di mancata realizzazione/diformità/esaurimento a quanto proposto troveranno applicazione le penali di cui all'art. 105.

Art. 51 – Fatturato Bar

Per il periodo di vigenza contrattuale, a conclusione di ogni anno solare, il Gestore si impegna a comunicare all'Amministrazione il valore del fatturato annuo relativamente al servizio bar.



CAPITOLO V – MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEI SERVIZI ACCESSORI

Art. 52 – Attività oggetto del servizio

Il Gestore dovrà assicurare, in occasione di eventi istituzionali e attività ricreative, culturali e ludico-sportive organizzate dal Circolo, nonché in occasione di cerimonie richieste dai frequentatori quali ad esempio commiati, compleanni, anniversari, battesimi, comunioni, cresime, matrimoni etc., i seguenti servizi:

- banqueting;
- catering;
- buffet caldi e freddi;
- coffee break;
- cocktails;
- guardaroba;
- baby-sitting;
- animazione per bambini;
- intrattenimento musicale/artistico.

Per l'espletamento di detti servizi, vale quanto stabilito al precedente art. 11.

Art. 53 – Giorni e orari del servizio

I servizi potranno essere erogati dal lunedì alla domenica, in un arco temporale compreso tra le ore 10.00 e le ore 1.00.

L'Amministrazione comunicherà con congruo anticipo al Gestore i locali, il giorno e l'ora in cui devono essere erogati i servizi, nonché il numero di partecipanti. I fruitori dei servizi di cui sopra potranno prendere accordi diretti con il Gestore, solo a seguito di nulla osta rilasciato dall'Amministrazione su appositi modelli di richiesta.

Eventuali temporanee modifiche dell'orario di servizio saranno concordate fra l'Amministrazione ed il Gestore.

Art. 54 – Sospensione temporanea del servizio

Vale quanto stabilito al precedente art. 13.

Art. 55 – Luogo e modalità di erogazione del servizio

L'erogazione del servizio avverrà nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione, e indicati nell'**Allegato 2** "Aree dei servizi" (tutte le aree evidenziate).

Eventuali temporanee modifiche dei luoghi e delle modalità del servizio saranno concordate fra l'Amministrazione ed il Gestore per il tramite dei relativi referenti.

Art. 56 – Approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio

Vale quanto stabilito al precedente art. 15 e nell'allegato in esso richiamato.

Art. 57 – Preparazione delle dei pasti e divieto di riciclo

Vale quanto stabilito al precedente art. 18.

Art. 58 – Composizione e costi dei servizi accessori

In occasione di cerimonie ed eventi richiesti dai frequentatori il Gestore sarà tenuto a proporre, all'interno di un servizio di banqueting, formule menù che siano allineate con la tipologia di ricorrenza e che si attaglino alla domanda dei richiedenti e, in ogni caso diverse dalle proposte a menù fisso di cui all'art. 15, seguendo le seguenti formule di base, **non soggette a ribasso d'asta**:

**Formule buffet**

BUFFET SEMPLICE	BUFFET RINFORZATO 1 primo	BUFFET RINFORZATO 2 primi
N.2 TRAMEZZINI	N.2 BOTTONCINI	N.2 BOTTONCINI
N.2 BOTTONCINI	N.1 TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI O PIZZA BIANCA CON PORCHETTA	N.1 TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI O PIZZA BIANCA CON PORCHETTA
N.2 PIZZETTE	N.1 MINI BABÀ SALATO	N.1 MINI BABÀ SALATO
N.1 PEZZO DI FOCACCIA FARCITA	N.1 TRANCIO DI PIZZA VEGETARIANA	N.1 TRANCIO DI PIZZA VEGETARIANA
N.2 BOUCHÉ FARCITI DI MOUSSE DI TONNO E SALMONE	N.1 SCAGLIE DI GRANA NELLA FORMA O RICOTTINE DI PERA E MIELE DI CASTAGNO	N.1 SCAGLIE DI GRANA NELLA FORMA O RICOTTINE DI PERA E MIELE DI CASTAGNO
N.1 FAGOTTINO VEGETARIANO	N.1 TRAPIZZINO E LE SUE FARCE	N.1 TRAPIZZINO E LE SUE FARCE
N.1 TRANCIO DI PIZZA	FRITTI DELLO CHEF (MELANZANE, CROCCHETTE, SUPPLÌ, ZEPPOLE, OLIVE ASCOLANE E MOZZARELLINE)	FRITTI DELLO CHEF (MELANZANE, CROCCHETTE, SUPPLÌ, ZEPPOLE, OLIVE ASCOLANE E MOZZARELLINE)
FRITTI DELLO CHEF (CROCCHETTE, SUPPLÌ, ZEPPOLE E MOZZARELLINE)	N.2 PRIMI A SCELTA (N.1 DELLA TRADIZIONE E N.1 A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI)	N.2 PRIMI A SCELTA (N.1 DELLA TRADIZIONE E N.1 A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI)
BIBITE ANALCOLICHE, SUCCHI E PROSECCO	BIBITE ANALCOLICHE, SUCCHI, PROSECCO E VINO	BIBITE ANALCOLICHE, SUCCHI, PROSECCO E VINO
€ 18	€ 25	€ 27

Formule servito

COCKTAIL SUPERIOR	MENÙ DI CARNE	MENÙ DI PESCE
APERITIVO CON N.8 REFERENZE	APERITIVO SEDUTO N.4 PORTATE	APERITIVO SEDUTO N.4 PORTATE
DUE PRIMI A SCELTA	N.1 PRIMO	N.1 PRIMO
VERDURE VARIE E INSALATE	N.1 SECONDO	N.1 SECONDO
	N.1 DOLCE DELLA CASA O FRUTTA	N.1 DOLCE DELLA CASA O FRUTTA
	ACQUA + VINI DELLA SELEZIONE	ACQUA + VINI DELLA SELEZIONE
BIBITE ANALCOLICHE, SUCCHI E PROSECCO	BIBITE ANALCOLICHE, SUCCHI, PROSECCO E VINO	BIBITE ANALCOLICHE, SUCCHI, PROSECCO E VINO
€ 38	€ 48	€ 58

Feste dei bambini formula a buffet in Tensostruttura

BUFFET	PREZZO A PERSONA
N.30 TRAMEZZINI FARCITI	€ 12
N.30 BOTTONCINI FARCITI	
N.30 CUBOTTI DI PIZZA ROSSA	
N.30 FOCACCINE FARCITE	
N.1 COPPA DI CHIPS	
N.1 CIAMBELLONE AL CIOCCOLATO	
N. 6 BOTTIGLIE TRA: COCACOLA, FANTA E SPRITE	
ACQUA IN BOTTIGLIA E TORTA PAN DI SPAGNA CON CREMA CHANTILLY E GOCCE DI CIOCCOLATO	
LE QUANTITÀ SARANNO CORRELATE AL NUMERO DI PERSONE PER UN MIN. DI 30 PAX ED ESPLETABILI, ESCLUSIVAMENTE, PRESSO LA TENSOSTRUTTURA NELLE FASCE ORARIE 10/13 E 16/19	
IL PACCHETTO SARÀ VENDUTO CON MATERIALE MONOUSO E NON INCLUDE PERSONALE DI SERVIZIO	

**Feste dei bambini kit merenda**

KIT MERENDA BIMBI	PREZZO A PERSONA
N.1 PATATINE IN BUSTA	€ 6,50
N.1 TRAMEZZINO	
N.1 BOTTONCINO	
N.1 PIZZETTA	
N.1 SUCCO DI FRUTTA	

Art. 59 – Eventi-concerto/spettacolo

Qualora gli eventi organizzati dal Circolo comprendano anche l'intrattenimento musicale o simile, le spese relative al compenso (retribuzione e contributi) degli artisti e dei musicisti, nonché quelle relative ai diritti d'autore (SIAE), sono a totale carico del Concessionario, il quale dovrà esibire al DEC le relative fatture, quietanze di pagamento o altra documentazione del caso. Pertanto, il costo per la fruizione dell'evento da parte dell'utente nonché le formule di erogazione del servizio di catering e i contenuti dei relativi menù dovrà essere determinato, in accordo tra il Direttore Gestore del Circolo ed il Concessionario, in misura congrua rispetto ai costi professionali di cui sopra ed ai costi di realizzazione del menù somministrato.

Art. 60 – Personale impiegato

L'erogazione dei servizi accessori non dovrà arrecare pregiudizio al regolare svolgimento dei servizi di ristorazione e bar. Il personale impiegato dal Gestore per l'espletamento dei servizi accessori dovrà risultare qualificato e qualora, in via eccezionale, dovesse rendersi necessario adibire ai servizi accessori uno o più operatori in servizio presso la ristorazione o i bar, questi dovranno essere sostituiti con altro personale di pari qualifica e professionalità. In caso di difformità a quanto sopra indicato troveranno applicazione le penali di cui all'art. 105.

Art. 61 – Diritto di esclusiva

Per l'erogazione dei servizi accessori viene riconosciuto al Gestore un diritto di esclusiva, fatta salva la facoltà di ricorrere ad una società esterna, in occasione di eventi selezionati dall'Amministrazione, fino ad un numero massimo di n. 6 eventi/cerimonie all'anno.

Art. 62 – Variazioni del menù

Vale quanto stabilito al precedente art. 20.

Art. 63 – Diete speciali per patologie alimentari

Vale quanto stabilito al precedente art. 21.

Art. 64 – Grammature delle preparazioni gastronomiche

Vale quanto stabilito al precedente art. 22 e nell'allegato in esso richiamato.

Art. 65 – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Vale quanto stabilito al precedente art. 23 e nell'allegato in esso richiamato.

Art. 66 – Etichettatura e tracciabilità delle derrate alimentari

Vale quanto stabilito al precedente art. 24.

Art. 67 – Conservazione campioni

Vale quanto stabilito al precedente art. 25.

Art. 68 – Fatturato ristorazione

Vale quanto stabilito al precedente art. 26.



CAPITOLO VI – PRASSI IGIENICA

Art. 69 – Pulizie dei locali e delle attrezzature

Il Gestore esegue a proprie spese, a mezzo di personale appositamente dedicato, le pulizie giornaliere e periodiche di cui all'**Allegato 5** "Modalità di esecuzione delle pulizie", nonché quelle straordinarie da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (es. lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acque per allagamenti). Il Gestore deve inoltre rendersi disponibile ad effettuare pronti interventi aggiuntivi di pulizia nelle zone oggetto dell'affidamento del servizio, a seguito di interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria o per eventi a carattere istituzionale.

Le pulizie giornaliere relative ai servizi di ristorazione, self-service, pizzeria hamburgeria, bar devono essere eseguite al termine della giornata lavorativa. Le pulizie relative ai servizi accessori in occasione di eventi e cerimonie devono essere eseguite al termine di questi ultimi. In caso di mancata, errata o incompleta esecuzione delle pulizie troveranno applicazione le penali di cui all'art. 105.

Il personale impiegato deve essere specializzato nel campo delle pulizie e sanificazione ambientali e deve risultare ben addestrato in relazione alle particolari caratteristiche dell'ambiente da pulire. In alternativa a tale punto la società appaltatrice, dovrà esibire un contratto che abbia ad oggetto l'affidamento di un servizio di pulizia, della durata non inferiore ai 12 mesi, rinnovabili a scadenza, che garantisca, in conformità con la legislazione vigente, la regolare pulizia dei locali e delle attrezzature in uso.

Entro un mese dall'avvio dei servizi oggetto del presente Capitolato, il Gestore deve predisporre e consegnare all'Amministrazione un piano dettagliato su tempi e modalità di pulizia degli ambienti, comprensivo degli interventi di disinfestazione di cui all'art. 76. In caso di mancata predisposizione e consegna troveranno applicazione le penali di cui all'art. 105.

Art. 70 – Igiene della produzione e degli alimenti

Il Gestore si impegna ad eseguire tutte le prestazioni oggetto dell'appalto nel rispetto delle norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e, sin dall'inizio delle attività, deve implementare le procedure di autocontrollo predisposte secondo il sistema HACCP. In caso di mancata inosservanza troveranno applicazione le penali di cui all'art. 105.

Art. 71 – Divise e igiene del personale

Il Gestore deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento dei servizi di ristorazione, self-service, pizzeria, hamburgeria, bar e servizi accessori, indumenti di lavoro da indossare durante l'orario lavorativo. Tali divise dovranno essere esteticamente curate e in condizioni igieniche sempre perfette. Esse dovranno inoltre riportare in maniera ben visibile il nome del Gestore e dovranno essere distinte sulla base delle mansioni svolte: preparazione dei pasti, loro distribuzione, lavori di pulizia, etc..

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti deve osservare scrupolosamente le disposizioni stabilite nel manuale di autocontrollo. In particolare, il personale non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Il personale impiegato nella somministrazione dei pasti dovrà indossare per tutto il periodo del servizio copricapo, guanti e mascherina, oltre a camici perfettamente in ordine ed igienicamente impeccabili. Copricapo, guanti e divise igienicamente impeccabili ed in perfetto ordine andranno altresì indossate dal personale impiegato nella somministrazione di alimenti e bevande nei bar. In caso di mancata inosservanza troveranno applicazione le penali di cui all'art. 105.



Art. 72 – Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti e dei bar

Il Gestore dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia le cucine, i bar, i magazzini, le aree di distribuzione e consumo dei pasti, inclusi i relativi impianti, macchinari, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, con la frequenza dettagliatamente indicata in **Allegato 5** “Modalità di esecuzione delle pulizie”.

Sono altresì a carico del Gestore la pulizia delle aree esterne di pertinenza dei locali di ristorazione e bar nonché dei servizi igienici e degli spogliatoi del personale, che dovranno essere tenuti costantemente puliti. All'interno degli spogliatoi, gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti. Il Gestore deve anche garantire la massima pulizia di stoviglie, vasellame e posateria. In merito al personale impiegato per tali servizi si fa rimando a quanto stabilito al precedente art. 60.

Art. 73 – Pulizia e igiene durante l'erogazione dei servizi

Oltre a garantire la massima pulizia delle aree adibite alla distribuzione e al consumo dei pasti, il Gestore dovrà assicurare che sale, tavoli ed arredi siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza. Tale garanzia dovrà essere estesa alle pertinenze della Club House e alle pergolende esterne alla Tensostruttura ed eventualmente all'area bar e le sue pertinenze, nel caso, adibite nell'area piscina.

Art. 74 – Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci e quant'altro di qualsiasi genere e tipo. Gli interventi di pulizia e sanificazione dei locali di produzione dovranno essere svolte unicamente dopo che tutte le attività di produzione e conservazione dei pasti siano state concluse.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua operazioni di pulizia o lavaggio deve inoltre indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 75 – Detersivi

Il Gestore dovrà utilizzare prodotti detersivi conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi. Durante il loro impiego dovranno essere collocati su apposito carrello.

I detersivi e/o disinfettanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni e nelle schede di sicurezza degli stessi, disponibili sul luogo anche per eventuali controlli.

Art. 75 – Rifiuti

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti, a cura e spese del Gestore in appositi sacchetti, chiusi e convogliati negli appositi contenitori comunali. Il Gestore sarà tenuto ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, secondo le disposizioni comunali in vigore.

Lo smaltimento degli oli esausti, da realizzarsi a mezzo di idonea impresa provvista delle necessarie autorizzazioni di legge in materia, è a carico del Gestore che si obbliga a sottoscrivere apposito contratto con oneri a proprio carico.



Art. 76 – Disinfestazioni

L'Amministrazione si riserva di chiedere al Gestore di effettuare interventi di disinfestazione e derattizzazione straordinari che, a suo giudizio, si rivelino necessari. Tali interventi andranno effettuati entro il giorno successivo alla richiesta.

Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento il Gestore dovrà inviare all'Amministrazione l'attestazione dell'intervento eseguito, con indicazione dei prodotti utilizzati.

Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici.

Gli interventi da realizzarsi a mezzo di idonea impresa provvista delle necessarie autorizzazioni di legge in materia sono a carico del Gestore che si obbliga a sottoscrivere apposito contratto con oneri a proprio carico.



CAPITOLO VII – LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

Art. 77 – Concessione d'uso

Sono a carico e/o concessi in uso dall'Amministrazione:

- i locali, cucine, sala ristorazione, bar e pertinenze varie indispensabili per l'assolvimento dei servizi (per il solo periodo di preparazione e distribuzione pasti ed esclusivamente per l'uso per cui sono stati concessi);
- tutte le attrezzature di cucina per la somministrazione del pasto (compreso tavoli, sedie, vassoi, carrelli per il trasporto dei vassoi e dei contenitori dei cibi);
- le stoviglie in dotazione (piatti, bicchieri, posaterie, caraffe acqua, oliere ecc.) per la consumazione del pasto;
- tovaglie (di carta o in tessuto) e/o copri tavoli;
- gli impianti frigoriferi in dotazione per la conservazione degli alimenti, compresa la campionatura giornaliera delle pietanze;
- l'uso (su richiesta del Gestore), di una stanza a disposizione del solo personale dipendente che per ragioni di servizio abbia protratto il turno in orari notturni. Il costo per il predetto utilizzo, sarà quello vigente praticato dall'Amministrazione e suscettibile di variazioni nel corso del tempo. Il Gestore è comunque tenuto a far osservare, al personale interessato, tutte le disposizioni generali dell'Amministrazione, assumendo a suo carico, tutte le responsabilità civili e penali per danni causati alle persone, alle cose ed a terzi che dovessero derivare in conseguenza dei servizi ad essa affidati.

Sono a carico del Gestore:

ove mancante, l'attrezzatura necessaria per il buon funzionamento dei servizi: piatti in porcellana, bicchieri in vetro, posateria in acciaio inox, caraffe per acqua, oliere in vetro, scaldavivande, carrelli termici, vassoi per la distribuzione dei pasti, stoviglie varie, tovagliato, attrezzature sussidiarie per condimento (isole condimento) e per la distribuzione del pane e frutta (isole distribuzione), nonché ove ritenuto necessario, mobile da cucina per vasellame. Le forniture integrative a carico del Gestore saranno per quanto possibile circoscritte al periodo occorrente all'Amministrazione per provvedere con risorse proprie, sempreché trovino capienza sui rispettivi capitoli di bilancio dello Stato. Tali integrazioni dovranno essere, per quanto possibile, omogenee a quelle già in uso, compatibili agli standard del servizio e adeguate all'uso e al decoro degli ambienti.

Art. 78 – Consegna

La consegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione utilizzate dal Gestore sarà oggetto di regolare verbale di consegna ed inventario firmato per l'Amministrazione da proprio incaricato del Centro Logistico e per il Gestore dal proprio Rappresentante legale. Il Gestore, a partire dalla data in cui prende in consegna locali, impianti e attrezzature, ne è costituito custode e ne assume conseguentemente la responsabilità per eventuali danneggiamenti, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni. Le eventuali modifiche o migliorie apportate, previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione, agli immobili o agli impianti si intendono acquisite dall'Amministrazione, fermo restando il diritto per quest'ultima di chiederne, eventualmente, il ripristino nello stato originario.

Art. 79 – Manutenzione ordinaria e straordinaria

Il Gestore dovrà provvedere alla *manutenzione ordinaria* corrente intendendosi per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi in perfetto stato d'uso a mero titolo esemplificativo e non esaustivo (dispositivi di accensione e sicurezza gas, bruciatori e sonde cuoci pasta, termostato e temperature celle frigorifere, circuito refrigerante, cerniere e guarnizione tenuta porta dei forni, ecc.)



L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi e delle strutture e, in caso di accertata incuria nell'adempire agli obblighi di cui sopra, procederà ad effettuare autonomamente gli interventi necessari, addebitando le spese sostenute al Gestore.

In merito a tale punto la società appaltatrice, entro 30 giorni dall'aggiudicazione della gara, dovrà esibire un contratto che abbia ad oggetto l'affidamento di un servizio di manutenzione ordinaria, della durata non inferiore ai 12 mesi, rinnovabili a scadenza anche con soggetti diversi, che garantisca, in conformità con la legislazione vigente, la regolare manutenzione delle attrezzature e degli impianti durante il periodo di aggiudicazione dell'appalto.

Sono posti a carico dell'Amministrazione gli oneri per la *manutenzione straordinaria*.

Per manutenzione straordinaria devono intendersi: opere di impermeabilizzazione, di ripristino pavimenti e piastrellature, di attrezzatura delle pareti, di sostituzione o riparazione di impianti refrigeranti, di riscaldamento, di ventilazione, di aspirazione, etc.

Il Gestore dovrà segnalare tempestivamente all'Amministrazione ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, dei locali o delle cose e la necessità di intervento straordinario, ed evitarne in via cautelativa l'uso, ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone o cose.

Restano, in ogni caso, a carico del Gestore i danni e le spese per gli interventi di manutenzione straordinaria causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria, nonché le spese per riparazioni derivanti da malfunzionamento dei beni causato da incuria, maldestro o improprio utilizzo da parte del personale dipendente del Gestore.

Art. 80 – Verifica periodica

L'Amministrazione ha la facoltà, in qualunque momento di procedere a verifiche dello stato di conservazione e funzionalità di quanto consegnato. Al verificarsi di eventuali mancanze, il Gestore dovrà provvedere all'immediata sostituzione o reintegro. In caso di inadempienza da parte di quest'ultimo, l'Amministrazione provvederà al reintegro dei materiali e/o al suo ripristino, dandone comunicazione scritta al Gestore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta. Ogni controllo/intervento deve essere effettuato tramite una check list appositamente predisposta e la documentazione deve essere conservata per eventuale verifica da parte dell'Amministrazione.

Art. 81 – Riconsegna

Alla scadenza del contratto il Gestore è tenuto a riconsegnare all'Amministrazione i locali, gli impianti fissi, le attrezzature, le macchine, gli arredi e quant'altro ricevuto in dotazione, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. La riconsegna deve risultare da apposito verbale, redatto con le stesse modalità del verbale di consegna.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto ai corrispondenti verbali di consegna, saranno oggetto di valutazione e addebito economico da parte dell'Amministrazione.

**CAPITOLO VIII – ONERI A CARICO DEL GESTORE****Art. 82 – Spese ed oneri generali a carico del Gestore**

Sono a carico del Gestore tutte le spese inerenti e conseguenti all'aggiudicazione dell'affidamento, nonché le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento (imposte di bollo e di registro, eventuali diritti di segreteria e copia, tasse e imposte presenti e future, etc.).

In particolare, sono a carico del Gestore:

- il pagamento delle imposte e tasse governative comunali in genere (ivi compresa la tassa sui rifiuti solidi urbani), per un importo presunto annuale di circa €. 4.900,00;
- le retribuzioni ed i contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale impiegato;
- il pagamento delle utenze per energia elettrica, acqua e gas relative ai servizi forniti nella palazzina dedicata ai servizi nella Club-House e nella Tensostruttura, oltre che alle spese per le utenze relative alla stagione balneare estiva, rilevate mediante misuratori dedicati. Gli importi dovuti saranno calcolati dall'Amministrazione ogni 4 mesi e dovranno essere versati dal Gestore mediante bonifico postale al Quartier Generale della Guardia di Finanza” entro 15 giorni dall'avvenuta richiesta, per un importo presunto complessivo annuo di €. 33.000,00;
- le polizze assicurative di cui all'articolo seguente;
- i depositi cauzionali di cui agli articoli 84 e 85.

N.B.: Le spese suddette sono state indicate sulla base dei consumi rilevati nell'ultima annualità.

Di seguito i costi riepilogati delle utenze per i periodi di conteggio rilevati:

UTENZE 2023
ACQUA LUCE GAS TARI (Club House Tensostruttura Piscina)
€ 22.984,94
UTENZE 2024
ACQUA LUCE GAS TARI (Club House Tensostruttura Piscina)
€ 33.639,56
UTENZE 2025
ACQUA LUCE GAS TARI (Club House Tensostruttura Piscina)
€ 37.404,67
UTENZE I QUADRIMESTRE2026
ACQUA LUCE GAS TARI (Club House Tensostruttura Piscina)
NON RILEVATI

Art. 83 – Coperture assicurative

Il Gestore è tenuto a osservare tutte le disposizioni generali dell'Amministrazione, assumendo a suo carico tutte le responsabilità civili e penali relative ai servizi oggetto del presente Capitolato e tutte le responsabilità per danni alle persone, alle cose, ed a terzi che comunque dovessero derivare in conseguenza dei servizi ad essa affidati.

A tal fine il Gestore, prima dell'inizio dell'affidamento, deve stipulare presso primarie Compagnie di Assicurazione e successivamente far pervenire all'Amministrazione in copia conforme, unitamente alla quietanza di pagamento dell'ultimo premio, le seguenti polizze con clausola di vincolo a favore dell'Amministrazione e durata non inferiore a quella del contratto di affidamento:

- **Responsabilità Civile Verso Terzi**, per copertura dei danni procurati dagli operatori della gestione dei servizi, compresi i danni procurati dalla somministrazione di cibi e bevande anche se fabbricati da terzi, con massimali non inferiori a € 2.000.000 per sinistro e a € 1.000.000 per persona per sinistro e € 100.000 per danni a cose in consegna o custodia;



- **Responsabilità Civile Verso Operatori**, per copertura dei danni procurati verso prestatori d'opera, con massimali non inferiori a € 2.000.000 per sinistro e a € 1.000.000 per persona per sinistro;
- **Incendio e Allagamento** per copertura dei danni procurati a locali, impianti, attrezzature, mobili e altri beni dati in uso dall'Amministrazione da incendio o allagamento per rottura accidentale di impianti con massimale non inferiore a € 1.000.000.

Qualora le polizze abbiano una validità inferiore al tempo previsto per l'esecuzione del servizio, dovrà prodursi una dichiarazione contenente l'impegno a rinnovare le polizze almeno fino al suo termine.

Il Gestore ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla compagnia oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto.

Qualora il Gestore fosse già provvisto di un'idonea polizza assicurativa con primaria Compagnia nazionale, sarà comunque onere dell'Aggiudicataria medesima adeguare la polizza assicurativa alla copertura dei rischi, secondo le prescrizioni di cui al presente articolo.

Art. 84 – Deposito cauzionale provvisorio

Non previsto.

Art. 85 – Deposito cauzionale definitivo

La ditta aggiudicataria è tenuta, nella fase di perfezionamento dei contratti, a costituire, a garanzia dell'adempimento degli obblighi assunti, un deposito cauzionale definitivo infruttifero da calcolarsi nella misura del 5% in misura fissa dell'importo presunto della concessione. Si applica l'articolo 97, comma 7. Qualora la cauzione definitiva sia prestata con fidejussione bancaria o polizza assicurativa, le stesse devono chiaramente riportare il periodo di validità del contratto cui la garanzia si riferisce e devono altresì espressamente prevedere la clausola cosiddetta di "pagamento a semplice richiesta".

La fideiussione bancaria o polizza assicurativa in parola dovrà espressamente prevedere in forma esplicita, la clausola della rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale nonché la rinuncia al beneficio di cui all'art. 1957, comma 2, Codice Civile.

**CAPITOLO IX – PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI****Art. 86 – Disposizioni generali**

Il personale da impiegare nell'appalto, con la specifica dei profili professionali specificati per ciascuno di essi, non dovrà essere numericamente inferiore a quello impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto.

Personale a tempo indeterminato:

- n. 1 cuoco II livello;
- n. 1 cuoco III livello;
- n. 1 fornaio IV livello;
- n. 1 aiuto fornaio V livello;
- n. 1 capo cameriere III livello;
- n. 2 camerieri/barman IV livello;
- n. 1 cameriere V livello;
- n. 2 addetti al lavaggio VII livello;
- n. 1 addetto segreteria IV livello.

Personale a tempo determinato:

- n. 1 aiuto cuoco V livello;
- n. 1 aiuto fornaio V livello;
- n. 1 capo cameriere III livello;
- n. 2 camerieri V livello;
- n. 1 addetto al lavaggio VI livello;
- n. 1 addetto segreteria eventi IV livello.

Di seguito i costi del personale relativi ai periodi di conteggio effettuati:

COSTI PERSONALE 2023
TOTALE 6 MESI
€ 457.737,33
COSTI PERSONALE 2024
TOTALE ANNUO
€ 758.756,23
COSTI PERSONALE 2025
TOTALE ANNUO
€ 742.748,84
COSTI PERSONALE I TRIMESTRE 2026
TOTALE I TRIMESTRE
€ 145.793,76

Il personale impiegato nei servizi oggetto dell'appalto dovrà essere alle dipendenze del Gestore, ad eccezione del personale addetto alle pulizie per il quale il Gestore potrà ricorrere a ditte specializzate, e dovrà essere legato da regolare contratto nel rispetto dei livelli professionali e delle condizioni contrattuali, normative e retributive previste dal CCNL di categoria.

Il Gestore assume a proprio carico tutti gli oneri relativi al personale, nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia o che interverranno nel periodo di decorrenza del contratto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva, previdenziale ed assicurativa, nonché di tutela della salute e sicurezza sui



luoghi di lavoro, e di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto in materia di tutela dei lavoratori.

L'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere al Gestore la documentazione attestante gli adempimenti di tutti i predetti obblighi. Il servizio alle dipendenze del Gestore o per il Gestore non costituisce titolo a qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.

Art. 87 – Clausola sociale e altre condizioni particolari di esecuzione

La clausola sociale riferita all'assorbimento del personale impiegato nel settore della ristorazione opererà obbligatoriamente in conformità a quanto previsto dall'articolo 57 del Codice dei contratti pubblici, nonché agli obblighi e agli impegni previsti dall'articolo 102 del medesimo Codice. L'aggiudicataria avrà l'obbligo di rispettare quanto previsto dai contratti collettivi nazionali attualmente vigenti nel settore della ristorazione collettiva ed avrà contestualmente cura di verificare il permanere dei requisiti di idoneità professionale e sanitaria, garantendo, comunque, il trattamento più favorevole previsto da eventuali CCNL stipulati successivamente al presente disciplinare di gara.

Il CCNL maggiormente rappresentativo, previsto per l'attività prevalente di ristorazione e bar è: H05Z (Alternativo/precedente H05Y o 483).

Art. 88 – Organico

Almeno dieci giorni prima dell'attivazione del servizio, il Gestore dovrà fornire all'Amministrazione l'elenco nominativo completo del personale che sarà impegnato nei servizi oggetto dell'appalto con indicazione dei dati anagrafici, della data di assunzione, della qualifica professionale, del livello, delle mansioni cui è adibito, della tipologia di contratto e del monte ore settimanali.

La quantificazione minima delle unità di personale, delle diverse qualifiche professionali da impiegarsi nei diversi servizi oggetto del presente Capitolato, è sintetizzata nell'**Allegato 3** "Quantificazione e impiego del personale".

Ogni mese la Ditta dovrà consegnare l'elenco dei dipendenti impiegati presso la struttura, nonché: i dati anagrafici e copia di valido documento di riconoscimento del personale impiegato nei vari servizi, copia dei contratti di lavoro dipendente e/o a chiamata sottoscritti con i lavoratori impiegati nei vari servizi, copia delle ricevute di comunicazione UniLav per l'assunzione/proroga/cessazione e/o trasformazione del rapporto di lavoro inviata al Centro per l'Impiego Competente.

Art. 89 – Organizzazione del personale

L'assetto organizzativo adottato dal Gestore per garantire l'ottimale espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato sarà quello indicato nell'offerta presentata in sede di gara. Presso ciascun servizio, il numero di unità di personale in servizio dovrà essere idoneo a garantire un'adeguata gestione dei flussi di avventori anche negli orari di massima affluenza e, in ogni caso, dovrà sempre essere presente l'assetto di personale minimo atto a garantire l'erogazione dei servizi proposti.

L'Amministrazione si riserva di verificare l'adeguatezza dell'assetto organizzativo approntato dal Gestore, stabilendo le modifiche ritenute idonee a garantire un più efficiente espletamento dei servizi. Eventuali richieste di tale natura saranno comunicate per iscritto al Gestore che, entro 8 giorni dalla notifica, provvederà a darvi attuazione.

Art. 90 – Variazione dell'organico e reintegro del personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi dovrà essere, per tutta la durata del contratto, quello dichiarato all'inizio del servizio dal Gestore, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione dovuta ad una strutturale modifica del numero dei fruitori dei servizi.



Tali eventuali variazioni dovranno essere debitamente motivate e saranno soggette all'approvazione dell'Amministrazione. In mancanza di tale approvazione, il Gestore non potrà effettuare alcuna variazione. Qualora dovessero rendersi necessarie variazioni nominative del personale, il Gestore dovrà darne preventiva comunicazione all'Amministrazione.

Prima di effettuare ogni variazione il Gestore dovrà trasmettere all'Amministrazione il curriculum vitae della nuova figura professionale che intende adibire ai servizi oggetto dell'affidamento, per consentire la verifica del possesso delle qualifiche professionali richieste.

Qualora, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, la persona proposta non fosse ritenuta idonea, essa non potrà essere impiegata nello svolgimento dei servizi oggetto del presente affidamento.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere al Gestore la sostituzione del personale – in particolare del Responsabile dei Servizi e/o del Capo cuoco – ritenuto, a suo insindacabile giudizio, anche sulla base delle risultanze delle rilevazioni di gradimento effettuate ai sensi dell'art. 104, non idoneo o non gradito al servizio; In tal caso, il Gestore provvederà entro 30 giorni alla sostituzione, previa valutazione del curriculum vitae da parte dell'Amministrazione, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere o di risarcimenti ovvero di variazione dei prezzi contrattuali rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

Il Gestore si impegna, inoltre, ad assicurare la sostituzione dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo senza ulteriori costi aggiuntivi a carico dell'Amministrazione.

Art. 91 – Norme comportamentali e di riservatezza

Il personale impegnato nelle attività richieste dovrà tenere un comportamento discreto, decoroso e irreprensibile, consono al servizio all'interno di una Amministrazione con esigenze di cerimoniale e di rappresentanza.

Il Gestore e il suo personale dovranno mantenere il massimo riserbo circa le informazioni di cui venissero a conoscenza durante l'espletamento del servizio, sia che siano riferite all'organizzazione e alle attività svolte presso il Centro Logistico che agli utenti.

Il Gestore sarà inoltre tenuto a sostituire il personale che tenga una condotta irrispettosa, indecorosa, che sia trascurato nel servizio, inidoneo alle mansioni, che violi l'obbligo di riservatezza o che usi un linguaggio offensivo. Qualora il Gestore non provveda di propria iniziativa, verrà formalmente invitato a farlo; in caso di ulteriore inerzia, verranno applicate le penali di cui all'art. 105.

Art. 92 – Disposizioni sanitarie per il personale

Il personale impiegato dovrà essere in possesso del giudizio di idoneità alla mansione specifica, espresso dal Medico Competente della ditta stessa, ai sensi del D. Lgs. 81/2008. Il personale dovrà essere sottoposto, a cura e spese del Gestore, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore. Il Gestore dovrà comunque essere disponibile a fare effettuare ulteriori accertamenti clinici (previsti dal CCNL) per la ricerca di eventuali portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti risultati positivi saranno allontanati per tutto il periodo di bonifica. Qualora il personale rifiuti di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio ed essere sostituito integralmente. Le unità lavorative che si assentino dal lavoro per malattia per più di 5 giorni consecutivi dovranno presentare, al rientro in servizio, una dichiarazione attestante che allo stato non sono affette da patologie infettive trasmissibili. In ogni momento il Referente dell'Amministrazione potrà disporre l'accertamento del possesso



da parte del personale addetto ai servizi del certificato di idoneità lavorativa da parte del medico competente della ditta.

Art. 93 – Autorizzazione all'accesso

Il Gestore, sotto la propria responsabilità, si impegna a far osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dal Centro Logistico del proprio personale dipendente e delle varie ditte fornitrici, secondo le disposizioni in vigore presso il citato Centro.



CAPITOLO X – OSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI INERENTI LA LEGISLAZIONE SUL LAVORO

Art. 94 – Disposizioni generali

Il Gestore dovrà rispettare tutte le norme di legge e contrattuali in materia di protezione sul lavoro e tutela dei lavoratori. In particolare si fa riferimento a quelli della Previdenza Sociale (vecchiaia, invalidità, disoccupazione, infortuni vari, ecc.),

Il Gestore si obbliga a praticare verso i lavoratori dipendenti le condizioni normative previste dalla vigente legislazione nonché parametri retributivi non inferiori a quelli risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria ed a dimostrare l'avvenuto pagamento di tutti gli oneri riguardanti il personale dipendente (stipendi, contributi previdenziali, assistenziali, ecc.).

Art. 95 – Facoltà di controllo

L'Amministrazione si riserva la facoltà di operare, al riguardo, tutti i controlli che riterrà opportuni.

Art. 96 – Ritenuta cautelativa

Si conviene che, qualora nell'arco temporale interessante l'esecuzione del contratto, l'impresa venisse sottoposta a denunce dal competente Ispettorato del Lavoro per inadempienza ai citati obblighi, l'Amministrazione si tutelerà operando una "ritenuta cautelativa" dell'importo cauzionale.



CAPITOLO XI – RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 97 – Disposizioni generali

La ditta appaltatrice dovrà attuare e verificare l'osservanza delle disposizioni derivanti dalla vigente normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro afferenti all'esercizio dell'attività svolta.

Art. 98 – Responsabile della sicurezza

Entro 15 giorni dall'inizio della gestione il Gestore dovrà nominare, dandone contestuale comunicazione all'Amministrazione, un "Responsabile della sicurezza" che dovrà provvedere all'attuazione di tutte le disposizioni in materia. Questi avrà, tra l'altro, il compito di tenersi in costante contatto con il Referente dell'Amministrazione per garantire il necessario coordinamento.

Art. 99 – DUVRI

È prevista la redazione del DUVRI. Gli oneri da interferenze non soggetti a ribasso ammontano a € 200,00.

Art. 100 – Segnaletica di sicurezza

La ditta appaltatrice, conformemente alle normative vigenti deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di svolgimento dei servizi dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.



CAPITOLO XII – CONTROLLO, VIGILANZA E VALUTAZIONE DELLE PRESTAZIONI

Art. 101 – Direttore dell'Esecuzione Contrattuale

In conformità all'art. 114 e all'Allegato II.14 del Codice dei Contratti Pubblici, la Stazione Appaltante provvederà alla nomina del Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), il quale avrà il compito di effettuare le verifiche di conformità e accertare che le prestazioni contrattuali siano eseguite correttamente, sia sotto il profilo tecnico ed economico, sia sotto l'aspetto qualitativo e funzionale. Il DEC assicurerà inoltre un monitoraggio costante dell'esecuzione del servizio, intervenendo tempestivamente con azioni correttive qualora vengano riscontrate difformità rispetto alle condizioni previste dal contratto. Ai sensi dell'articolo 31, comma 2, dell'Allegato II.14 del Codice, le attività di controllo tecnico-contabile relative all'esecuzione del contratto, comprese quelle riguardanti eventuali proposte migliorative contenute nell'offerta tecnica, saranno svolte sulla base di criteri di misurabilità della qualità, mediante apposite check-list. L'esito di tali controlli sarà documentato in verbali sottoscritti da entrambe le parti.

Art. 102 – Modalità di controllo, vigilanza e valutazione

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in qualsiasi momento e senza preavviso, di disporre controlli in loco, presso i centri di cottura, locali accessori, mezzi di trasporto, attraverso personale interno o professionisti esterni incaricati. Tali controlli sono finalizzati alla verifica della conformità del servizio reso dall'aggiudicatario rispetto alle prescrizioni del presente Capitolato. Le figure preposte al controllo potranno, altresì, consumare il pasto del giorno, a scopo di verifica.

È parimenti facoltà dell'Amministrazione prevedere, presso i medesimi locali e senza limiti di orario, la presenza continuativa di incaricati (interni o esterni), con funzione di vigilanza sull'esatta applicazione delle condizioni contrattuali.

L'Amministrazione si riserva il diritto di respingere qualsiasi merce che risulti avariata, alterata, sofisticata o comunque non conforme alle caratteristiche qualitative e merceologiche prescritte, anche a seguito di analisi chimiche; in tal caso, l'Appaltatore sarà tenuto a sostituire immediatamente i quantitativi respinti, pena la risoluzione del contratto.

L'Appaltatore dovrà garantire, su richiesta, la disponibilità di un "pasto-test" da conservare per almeno 48 ore in condizioni igienico-sanitarie idonee, al fine di consentire eventuali controlli da parte dell'Amministrazione.

L'Amministrazione può, in ogni momento, richiedere all'Appaltatore la messa a disposizione di documentazione amministrativa e contabile utile a comprovare la veridicità delle dichiarazioni rese in sede di gara, l'effettivo utilizzo degli approvvigionamenti indicati, la loro provenienza e tracciabilità, nonché la regolarità del trattamento economico, giuridico e previdenziale del personale impiegato.

I controlli saranno effettuati nei tempi e nei modi ritenuti più opportuni dall'Amministrazione, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video.

Art. 103 – Oggetto dei controlli

L'attività ispettiva posta in essere dall'Amministrazione riguarderà la gestione dei servizi in affidamento nella sua totalità, con particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- pulizia dei locali: verrà verificato il rispetto, in tutti i locali adibiti alla preparazione, alla distribuzione ed al consumo dei pasti, nonché nei locali annessi, delle prescrizioni igienico-sanitarie riportate nel presente Capitolato;
- personale: verrà verificato, in particolare, il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie da parte del personale, il rapporto con l'utente (cortesia, disponibilità), la professionalità e la velocità nella gestione del servizio;



- tipologia e qualità delle derrate alimentari immesse in magazzino: verrà verificata, in particolare, la qualità delle derrate alimentari, la loro etichettatura (con particolare riferimento alle carni), la presenza dei prodotti quali BIO, DOC, IGP;
- modalità di conservazione delle derrate alimentari: verrà verificata la corretta conservazione delle derrate nei magazzini e nelle celle frigorifere;
- lavorazione delle materie prime e preparazione dei pasti: verrà verificato che la preparazione dei pasti avvenga nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal presente Capitolato ed alla normativa vigente in materia;
- controlli sulla qualità e salubrità dei pasti somministrati: tali controlli potranno essere espletati anche attraverso l'asporto di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione. Il prelievo sarà effettuato alla presenza del Gestore e i campioni verranno sottoposti ad analisi presso laboratori individuati dall'Amministrazione a spese del Gestore per verificarne la conformità agli standard microbiologici di riferimento;
- andamento generale del servizio: verrà verificato, in particolare, il rispetto del menù previsto, la presenza delle pietanze previste dal menù sino al termine del servizio, i tempi di attesa alle linee di distribuzione e ai bar, il rispetto degli orari di apertura e chiusura dei bar, lo stato di manutenzione, dei locali, macchinari, attrezzature e arredi in uso.

Le ispezioni verranno effettuate sulla base di check-list di valutazione che verranno predisposte dall'Amministrazione e che riprenderanno i dati salienti relativi ai servizi sopraelencati. Tale check-list fungerà anche da verbale e verrà notificata al Gestore al termine di ogni ispezione.

Le risultanze di tali ispezioni e dei riscontri di gradimento dell'utenza serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive. Qualora dovessero emergere delle violazioni del contratto si potranno applicare le penalità previste dai successivi articoli.

Art. 104 – Rilevazioni di gradimento

Sia il Gestore che il DEC potranno effettuare iniziative volte a monitorare il livello di soddisfazione degli utenti relativamente alla qualità del servizio.

Le rilevazioni di gradimento del servizio potranno essere utilizzate per identificare possibili interventi migliorativi.

Art. 105 – Penali per inadempienza

Qualora nell'esecuzione del servizio venissero, in ogni modo, riscontrate inadempienze contrattuali da parte del Gestore ovvero difformità dalle vigenti disposizioni di legge in materia, quale ne sia la causa, salvo il caso di colpa grave dell'Amministrazione, quest'ultima applicherà le penali come di seguito specificate, fermo restando il ricorso all'Autorità Giudiziaria laddove l'Amministrazione rilevi fatti penalmente rilevabili.

Le anomalie delle prestazioni verranno contestate per iscritto e verificate in contraddittorio con l'impresa appaltatrice e determineranno l'applicazione delle seguenti penalità:

1. € 500 per ogni giorno di interruzione anche parziale dei servizi oggetto del contratto, non preventivamente comunicata all'Amministrazione e non imputabile a cause di forza maggiore;
2. € 250 per ogni mancata realizzazione dei menù proposti dal Gestore in sede di gara o loro difformità rispetto a quanto proposto nell'offerta;
3. € 250 per ogni "indisponibilità" per esaurimento dei piatti fissi e delle preparazioni gastronomiche previste dal menù proposto dal Gestore in fase di gara;



4. € 500 per ogni inosservanza delle norme vigenti nella conservazione e la preparazione di cibi e del divieto di riutilizzazione dei cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano;
5. € 500 per ogni inosservanza delle norme di sicurezza e delle condizioni igienico-sanitarie dei locali, degli impianti e di quanto occorrente per la preparazione/distribuzione dei pasti;
6. € 500 per ogni analisi microbiologica riscontrata non rispondente a quanto previsto dai limiti di carica batterica (oltre alle spese di analisi), salve le conseguenze di carattere penale previste dalla vigente legislazione in caso di intossicazione alimentare;
7. € 100 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature e conservazione dei campioni;
8. € 500 per ogni caso di presenza in magazzino di prodotti privi di etichettatura/tracciabilità, ammolorati e/o scaduti;
9. € 250 per ogni giorno di utilizzo di vasellame e posateria "usa e getta" non imputabile a cause di forza maggiore;
10. € 250 per ogni infrazione dei requisiti qualitativi delle derrate alimentari.
11. € 250 per ogni giorno di mancato rispetto delle norme di pulizia e sanificazione atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti;
12. € 250 per ogni non diligente utilizzo dei locali, degli impianti, delle attrezzature ed arredi in essi presenti nonché di tutti gli altri beni consegnati dall'Amministrazione al Gestore come descritti nel verbale di consegna;
13. per ogni mancata e/o errata manutenzione l'Amministrazione, previa diffida scritta ad adempiere entro venti giorni, provvederà all'attività necessaria per la manutenzione addebitando al Gestore un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 10%;
14. € 1.000 per ogni dipendente in servizio attivo non regolarmente assunto;
15. € 250 per ogni violazione delle disposizioni in materia di divise e igiene del personale di cui all'art. 70;
16. € 250 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
17. € 250 per ogni comportamento scorretto del personale nei confronti degli ospiti o comunque non consono all'ambiente nel quale svolge il servizio;
18. € 250 per ogni ingiustificata irreperibilità del Responsabile dei Servizi;
19. € 250 per ogni unità di personale in meno per ogni giorno rispetto a quelle riportate nell'organico;
20. € 250 per ogni infrazione dei patti contrattuali o per ogni operazione eseguita male o in modo incompleto, per ogni giorno in cui è stata commessa la violazione stessa;
21. € 500 per ogni singola mancata attuazione del piano predetto qualora non già ricompresa nei precedenti punti.

Per le violazioni reiterate, indipendentemente dalla natura delle stesse, gli importi sopra indicati saranno maggiorati del 20% per ogni contestazione.

Art. 106 – Procedura per l'applicazione delle penali

Le penali vengono applicate dal Quartier Generale su segnalazione dell'inadempimento da parte del Direttore di Esecuzione Contrattuale, previa contestazione.

Resta salvo, in ogni caso, il diritto dell'Amministrazione al risarcimento del danno ulteriore. Il Direttore di Esecuzione Contrattuale redige in contraddittorio con il Responsabile dei Servizi, un processo verbale delle circostanze contestate consegnandogliene copia. Nel caso in cui non sia presente il Responsabile, il DEC redige il verbale unitamente a due



testimoni. In quest'ultimo caso copia del verbale è trasmessa via PEC al Gestore per le sue osservazioni, da presentarsi al Direttore di Esecuzione Contrattuale nel termine di quindici giorni dalla data del ricevimento. In mancanza di osservazioni nel termine, le risultanze del verbale si intendono definitivamente accettate. Non prima di tale termine il verbale è inviato al RUP con le eventuali osservazioni dell'esecutore.

La richiesta e/o pagamento delle penali non esonera in nessun caso l'Aggiudicataria dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è resa inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo del pagamento della medesima penale.

In caso di inadempimento dell'Aggiudicataria resta ferma la facoltà dell'Amministrazione di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato addebitando alla stessa i relativi costi sostenuti.

Art. 107 – Risoluzione a seguito di diffida o per somma di inadempienze

Qualora non fosse rimosso l'inconveniente che ha promosso la penalità, sarà inviata una lettera di diffida e se anche in questo caso non venisse rimosso, l'Amministrazione procederà a risolvere il contratto, con incameramento del deposito cauzionale definitivo per inadempienza contrattuale.

È inoltre facoltà dell'Amministrazione, qualora nell'arco dell'esecuzione dell'obbligazione commerciale siano state accertate e contestate almeno cinque inadempienze che abbiano comportato l'applicazione di penali ovvero in presenza di gravi violazioni del presente Capitolato, di risolvere il contratto ai sensi degli artt. 1453 e 1456 del c.c. a tutto danno e rischio del Gestore con riserva di risarcimento dei danni derivanti ed incameramento del deposito cauzionale definitivo.

Art. 108 – Domanda di disapplicazione di penalità

Ogni avvenimento o fatto ritenuto causa di forza maggiore, da cui possa essere derivato ritardo, difficoltà o impossibilità ad adempiere agli obblighi contrattuali, deve essere comunicato dal Gestore entro il termine tassativo di 3 giorni dal verificarsi.

Tale comunicazione non costituisce, però, per il Gestore, diritto all'accoglimento della domanda di condono di eventuali penalità.



CAPITOLO XIII– ALTRI ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 109 – Spendita del nome

Nei rapporti con i terzi fornitori, è fatto assoluto divieto al Gestore di presentarsi con la denominazione dell'Amministrazione.

È altresì vietato concludere contratti di fornitura a nome dell'Amministrazione. Tutti i contratti conclusi dalla ditta aggiudicataria per la gestione dei servizi di ristorazione, pizzeria, bar e dei servizi accessori non costituiscono titolo per le parti contraenti o per terzi per far valere alcun diritto o pretesa nei confronti dell'Amministrazione.

Art. 110 – Fallimento

In caso di fallimento del Gestore, il contratto s'intenderà risolto.

Art. 111 – Risoluzione del Contratto

L'Amministrazione potrà procedere al recesso o alla risoluzione del contratto nei casi previsti dalle norme vigenti in materia. Al riguardo, costituiscono fatti gravi giustificativi della risoluzione contrattuale a titolo esemplificativo e non esaustivo i seguenti:

1. sopravvenute cause di esclusione di cui all'art. 94 del D. lgs. n. 36/2023;
2. presenza di cause interdittive ai sensi della Legge n. 159/2011 (Antimafia);
3. accertamento di situazioni di conflitto di interesse, ai sensi dell'art. 53, co. 16 ter, del D. Lgs. 30/03/2001, n. 165;
4. mancato o ritardato avvio del servizio entro 30 (trenta) giorni dalla stipula del contratto (convenzione), ferma restando la possibilità di applicazione delle penalità nell'ambito di tale frangente temporale;
5. mancato reintegro della cauzione definitiva entro i termini stabiliti;
6. per motivate esigenze di pubblico interesse specificate nel provvedimento di risoluzione;
7. gravi negligenze ed inadempienze nell'esecuzione del contratto, tra le quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, la commissione di 3 (tre) diverse violazioni contrattuali in 60 giorni;
8. qualora si verifichi anche un solo episodio di frode;
9. accertato subappalto non autorizzato o cessione dell'impresa, cessazione dell'attività o concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'Impresa;
10. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e la mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e integrativi locali;
11. mancato pagamento, entro il prescritto termine, dei consumi di acqua ed energia elettrica;
12. utilizzazione di generi alimentari adulterati, avariati e contenenti sostanze nocive e comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene, sanità e conservazione pubblica;
13. qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa di cui all'articolo 19;
14. condanna per le fattispecie di cui al D. Lgs. 08/06/2001, n. 231;
15. in ogni altro caso previsto per legge.



È fatta salva, altresì, la possibilità di scioglimento anticipato del contratto per mutuo consenso, ai sensi dell'art. 1372 del codice civile.

Con la risoluzione del contratto per colpa del contraente l'Amministrazione avrà il diritto di affidare a terzi la fornitura o la parte rimanente di questa o i servizi in danno della ditta inadempiente.

L'affidamento a terzi verrà notificato alla ditta inadempiente nelle forme prescritte, con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione, delle forniture, dei servizi affidati e degli importi relativi.

L'esecuzione in danno non esime la ditta dalla responsabilità civile e penale cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Art. 112 – Comunicazioni

Tutte le comunicazioni fra il Gestore e l'Amministrazione riferite al presente affidamento sono effettuate per iscritto con posta elettronica certificata o solo in via residuale con raccomandata a mano o raccomandata con A.R.

Art. 113 – Controversie

Il Gestore non potrà sospendere o ridurre il servizio oggetto della convezione per effetto di contestazioni che dovessero sorgere tra le parti. Le eventuali controversie concernenti l'esecuzione del presente affidamento, ove non possibile un bonario componimento, saranno decise secondo quanto stabilito in seno al Capitolato Generale d'Oneri della Guardia di Finanza.

Art. 114 – Foro competente

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti relativamente all'esecuzione del contratto, il foro competente è, in via esclusiva, quello di Roma. È esclusa la competenza arbitrale.



CAPITOLO XIV– SERVIZIO DI BALNEAZIONE ESTIVA – PISCINA DI “VILLA SPADA”

Art. 115 – Attività oggetto del servizio

Le attività costituenti il servizio di balneazione estiva consistono principalmente nel:

- adottare un sistema di prenotazione e pagamento dei servizi di balneazione online adeguato alle esigenze del Circolo di Villa Spada per il quale si rimanda alle specifiche dettagliate al seguente art. 123;
- predisporre un apposito servizio di accoglienza all'ingresso degli impianti natatori;
- prevedere, per tutto l'orario di apertura, un servizio di assistenza bagnanti a cura di personale qualificato;
- predisporre postazioni comprendenti attrezzature per la fruizione dei servizi nelle aree adiacenti allo specchio d'acqua della piscina; n. 139 postazioni composte da n. 1 ombrellone, n. 2 lettini e n. 1 sedia di cui n. 14 integrate di n. 1 lettino e n. 4 dedicate alle persone con disabilità. Suddetti numeri potranno subire eventuali variazioni in aumento o diminuzione previa comunicazione da parte dell'Amministrazione;
- prevedere un servizio di pulizie generali di tutti gli ambienti della piscina e delle relative pertinenze, nonché la pulizia degli spogliatoi, bagni e docce in uso alla struttura natatoria;

Durante la stagione balneare estiva, presso la terrazza della piscina, potrà essere attivato e installato, a spese del Gestore, il servizio bar. In caso di installazione di detto servizio, troveranno applicazione le modalità di esecuzione richiamate nel **CAPITOLO IV** del presente Capitolato.

Art. 116 – Giorni, orario e prenotazione del servizio

Il servizio dovrà essere garantito dal 1° giugno alla seconda domenica di settembre di ogni anno con orario di apertura agli utenti dalle 9 alle 19 dal lunedì alla domenica festivi compresi.

Eventuali temporanee modifiche dell'orario di servizio saranno concordate fra l'Amministrazione ed il Gestore per il tramite dei relativi referenti.

In caso di interruzione anche parziale dei servizi oggetto del contratto, non preventivamente comunicata all'Amministrazione e non imputabile a cause di forza maggiore al Gestore verranno applicate le penali di cui all'art. 105.

Art. 117 – Sospensione temporanea del servizio

Rimane facoltà dell'Amministrazione di ordinare la sospensione del servizio in occasione di particolari eventi istituzionali o attività organizzate dal Circolo o qualora lo richiedano esigenze di natura straordinaria dovute a lavori di manutenzione, ristrutturazione e/o disinfestazione, per il tempo strettamente necessario allo svolgimento degli stessi. Di tali sospensioni il Gestore dovrà essere avvertito dal referente dell'Amministrazione con preavviso di giorni 7, fatte salve ipotesi di forza maggiore. In caso di sciopero dei dipendenti del Gestore o a fronte di altre comprovate cause che dovessero impedire il regolare svolgimento del servizio, il Gestore è tenuto a darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione con cui concorderà le soluzioni più idonee a limitare i disagi.

Art. 118 – Luogo e modalità di erogazione del servizio

Il servizio verrà espletato nelle aree messe a disposizione dall'Amministrazione, la cui planimetria è riportata nell'**Allegato 2** “Aree dei servizi – Piscina”.

Art. 119 – Personale impiegato

Il servizio verrà garantito con l'impiego di personale qualificato, secondo quanto indicato all'**Allegato 3**.

**Art. 120 – Costi pagamento dei corrispettivi**

I prezzi di ingresso (**da non sottoporre a ribasso d'asta**) prevederanno le seguenti quote giornaliere di ingresso piscina, suddivise per categorie di frequentatori:

QUOTE A PERSONA				
TARIFFE INGRESSO PISCINA E NUOTO LIBERO (PER I SOLI GIORNI DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ)				
GIORNI	CATEGORIA I	CATEGORIA II	CATEGORIA III	CATEGORIA IV
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ	2 EURO	4 EURO	4 EURO	8 EURO
SABATO DOMENICA E FESTIVI	4 EURO	6 EURO	6 EURO	10 EURO

La quota ingresso per i bambini fino a 4 anni non compiuti è gratuita.

La quota ingresso delle persone con disabilità e del relativo accompagnatore per le uniche postazioni dedicate è gratuita.

Per il nuoto libero, consentito dal lunedì al venerdì, viene applicata la tariffa del solo ingresso piscina in base alla categoria di frequentatori.

QUOTE NOLEGGIO ATTREZZATURE	
TIPOLOGIA ATTREZZATURA	PREZZO PER TUTTE LE CATEGORIE
Kit composto da 1 ombrellone, 2 lettini, 1 tavolo e 1 sedia	€ 4,00
Kit composto da 1 ombrellone, 3 lettini, 1 tavolo e 1 sedia	€ 5,00

Art. 121 – Fatturato

Per il periodo di vigenza contrattuale, a conclusione di ogni anno solare, il Gestore si impegna a comunicare all'Amministrazione il valore del fatturato annuo relativamente al servizio erogato.

Art. 122 – Oneri specifici a carico del Gestore (Energia elettrica, gas, acqua e Ta.Ri.)

Le utenze saranno a carico del Concessionario, il quale è dotato di idonei contatori a defalco relativi alle utenze della piscina:

- Energia elettrica;
- Gas (per la produzione di acqua calda);
- Acqua (consumo relativo agli scarichi wc ed alle docce).

Art. 123 – Oneri derivanti da sistema di prenotazione servizi piscina

Per la prenotazione delle postazioni piscina presso il Circolo di Villa Spada l'Appaltatore si inserirà all'interno dei rapporti commerciali preesistenti con il Gestore della piattaforma telematica in uso per gli impianti sia del Circolo di Villa Spada che del Lido del Finanziere. L'accordo commerciale attualmente in essere, infatti, è da ritenersi trasferibile e applicabile, senza variazioni di condizioni economiche e contrattuali, a qualunque soggetto o ente che subentri nella gestione della licenza.

Tale trasferibilità trova applicazione automatica nei confronti di qualunque nuovo gestore, il quale, per mantenere valido l'accordo stipulato nel 2025, avrà l'obbligo di sottoscrivere con



il gestore della piattaforma telematica un contratto di durata minima pari a due anni alle medesime condizioni di seguito riportate:

- **Totale licenze**
€ 6.000,00+IVA all'anno per complessive 2 licenze (in assenza di accordi privati fra le parti che gestiscono le concessioni di Villa Spada e del Lido del Finziere, la ripartizione si intende a metà);
- **Servizi di assistenza e configurazione**
Inclusi;
- **Validità dell'impegno**
l'impegno di cui sopra garantisce la continuità delle condizioni economiche e tecniche stabilite, assicurando un'uniformità di servizio e mantenimento degli standard operativi per il Circolo di Villa Spada (e per il Lido del Finziere), anche in caso di cambio di titolarità o gestione;
- **Annualità successive al 2027**
per le annualità contrattuali successive al 2027 il Gestore avrà l'onere di utilizzare il sistema telematico di prenotazione già in uso nella trascorsa stagione.
L'onere di utilizzo del sistema telematico di prenotazione sopra indicato include anche quello del trattamento dei dati personali e della riservatezza dei dati.



CAPITOLO XIV– OFFERTA TECNICA

Art. 124 – Attribuzione dei punteggi

Tenuto conto che i prezzi oggetto dei vari servizi offerti sono già congrui e che, pertanto, non verranno posti in concorrenza, verrà valutato il solo aspetto qualitativo, con l'attribuzione del punteggio massimo di 100 punti su 100 alla migliore offerta tecnica.

Si riportano, di seguito, i prezzi dei vari servizi di cui al Capitolato Tecnico, non soggetti a ribasso, che dovranno essere considerati ai fini della formulazione dell'Offerta Tecnica:

- a) **menù format a prezzo fisso** (art. 15 capitolato): € 25,00 menù di carne e € 30,00 menù di pesce;
- b) **menù format alla carta** (art. 16 capitolato);
- c) **menù per le festività** (art. 17 capitolato);
- d) **menù combo hamburgeria** (art. 31 capitolato): € 15 classic burger e € 14 pulled pork burger;
- e) **menù pizzeria** (art. 32 capitolato): € 14,00 menù classic, € 17 menù giro pizza classic, € 17 menù gourmet e € 21 menù giro pizza gourmet;
- f) **menù self-service** (art. 33 capitolato): € 10,00 per i soci/appartenenti, € 7,00 per i militari frequentatori dei corsi organizzati presso la sede del Centro Logistico;
- g) **bar** (art. 49 capitolato);
- h) **menù forniti nei servizi accessori** (art. 58 capitolato):
 - formule buffet (€ 18 buffet semplice, € 25 buffet rinforzato 1 primo, € 27 buffet rinforzato 2 primi);
 - cocktail superior (€ 38 cocktail superior, € 48 menù di carne, € 58 menù di pesce);
 - feste dei bambini buffet in tensostruttura € 12, feste dei bambini kit merenda € 6,50;
- i) **balneazione** (art. 120 capitolato).

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà totalizzato il maggior punteggio complessivo, costituito dalla somma dei punti totalizzati **nell'offerta tecnica** (schema in **allegato 7**). Per quanto attiene ai sub pesi, si illustrano, di seguito, le specifiche che saranno esaminate dalla Commissione:

I concorrenti dovranno presentare, pena l'esclusione, una particolareggiata relazione completa per ogni menù e/o servizio, redatta fino ad un massimo di 8 facciate complessive, utilizzando il carattere "Arial 12", con margini superiori 2,5 cm., inferiori 2 cm., sinistro 2 cm e destro 2 cm., in cui vengano analiticamente illustrate le proposte commerciali indicate nel CRITERIO 1 – da sub "A" a sub "F" della griglia dei punteggi costituente l'allegato 7 al presente Capitolato Tecnico. La relazione dovrà essere ricompresa, incluse le illustrazioni (foto), nelle 8 facciate, significando che non si terrà conto, per la valutazione, di quelle eccedenti.

In relazione alle proposte di menù, la cui tipologia non è stata già obbligatoriamente prevista nel presente Capitolato tecnico si specifica che:

- qualsiasi menù bambini è dedicato ai ragazzi fino a 12 anni;
- il menù ristorante a prezzo fisso per bambini dovrà avere un costo non superiore a 12 euro e il menù ristorante a prezzo fisso vegetariano dovrà avere un costo non superiore a 25 euro;
- il listino prezzi dei menù alla carta proposti non deve discostarsi da quello previsto all'**Allegato 4**;
- i due ulteriori menù combo hamburgeria non dovranno superare i prezzi già previsti per il classic burger e pulled pork burger;
- il menù combo hamburgeria baby dovrà avere un prezzo non superiore a 12 euro;



- il menù combo classic pizza baby e il menù combo giro pizza classic baby dovranno avere un costo non superiore rispettivamente a 10 euro e 12 euro;
- le ulteriori 10 tipologia di pizza dovranno essere in linea con il listino prezzi di cui all'**Allegato 4**;
- le formule menù combo bar/gastronomia dovranno avere un costo massimo di 10 euro specificando che il menù combo "bowl" dovrà avere un costo massimo non superiore a 9 euro;
- la formula per feste bambini comprensiva di servizi animazione, allestimento e catering (per un minimo garantito di 30 persone da svolgere in tensostruttura nelle fasce orarie 10/13 e 16/19) dovrà avere un prezzo massimo di **700,00 euro**; qualora il numero dei partecipanti fosse superiore a 30 unità, in tal caso, l'offerta dovrà essere riformulata in modo proporzionale al crescere dei partecipanti pertanto il prezzo totale dovrà essere calcolato osservando la seguente formula: **(Nx12) + A + B**; dove **N** sta al numero dei partecipanti, **12** al costo pro capite espresso in euro e relativo al servizio catering food, **A** al costo totale per il servizio di animazione e **B** al costo totale per il servizio di allestimento rivisti secondo le nuove proporzioni al fine di garantire parimenti gli stessi standard qualitativi dello pacchetto base;
- la formula buffet e formula servito proposte non dovranno superare, in prezzo, le correlative formule già previste da Capitolato.

ALLEGATI

Allegato 1 - "Modalità di esecuzione delle pulizie";

Allegato 2 - "Aree dei servizi";

Allegato 3 - "Quantificazione ed impiego del personale";

Allegato 4 - "Listino prezzi menù, ristorante, pizzeria, hamburgeria, self-service e bar";

Allegato 5 - "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari";

Allegato 6 - "Grammature";

Allegato 7 - "Griglia punteggi tecnici".

Roma, 25/05/2026