

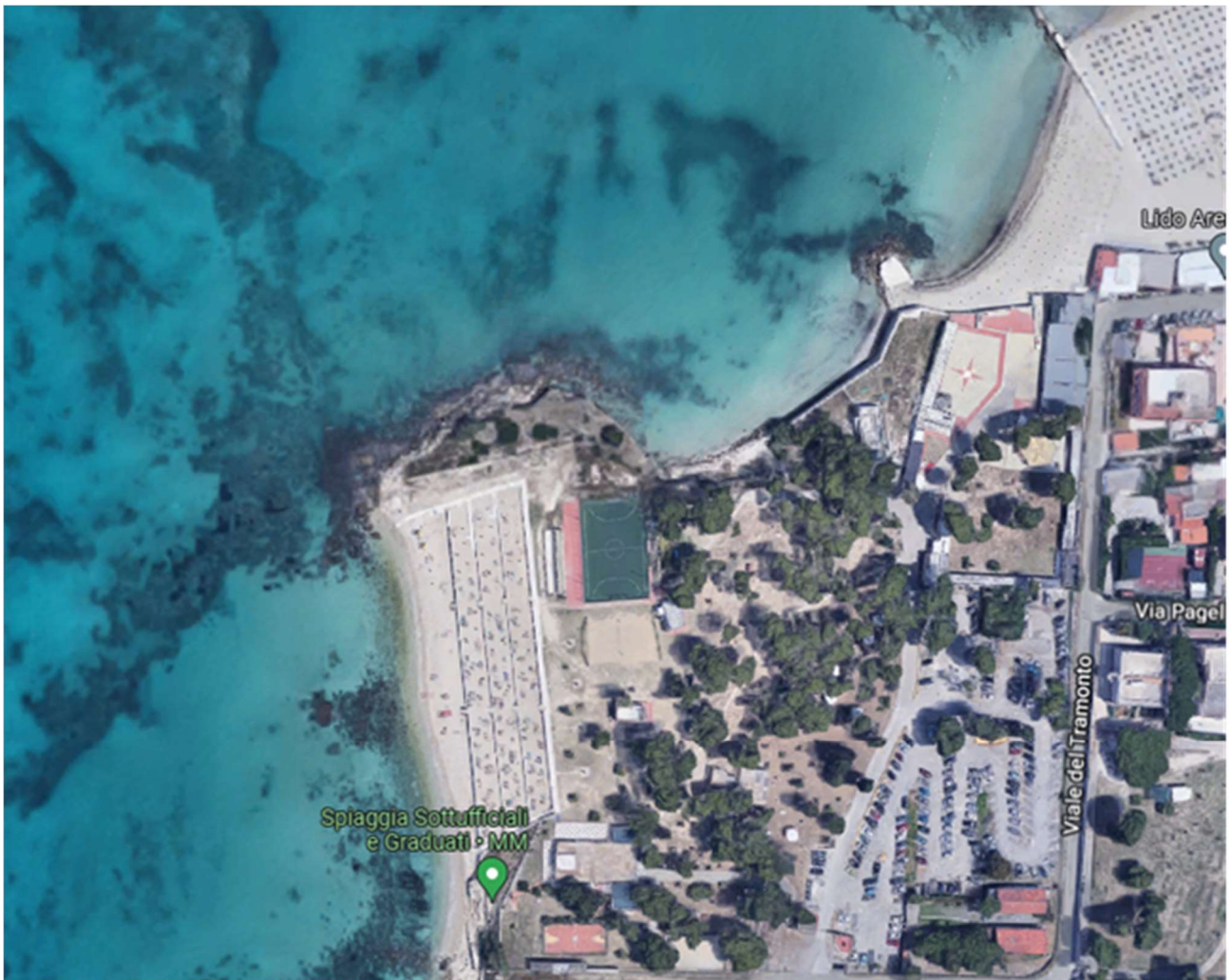
DIREZIONE DI COMMISSARIATO M.M.

TARANTO

**CAPITOLATO TECNICO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DELLO
STABILIMENTO ELIOTERAPICO SOTTUFFICIALI E GRADUATI M.M.**

DI SAN VITO - TARANTO (TA)

PER IL BIENNIO 2025-2026



INDICE

PREMESSA	3
Articolo 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE	4
Articolo 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE	4
Articolo 3 - VALORE DELLA CONCESSIONE E IMPORTI A BASE D'ASTA	5
Articolo 4 - OBBLIGHI E ONERI A CARICO DELL'A.D.	6
Articolo 5 - OBBLIGHI E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO	7
Articolo 6 – FACOLTA' DEL CONCESSIONARIO	10
Articolo 7 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI	11
I. SERVIZIO BALNEAZIONE	11
a. SERVIZI AGLI UTENTI.....	11
b. SERVIZIO SALVAMENTO NUOTO	12
c. SERVIZIO DI PULIZIE E NORME IGIENICO-SANITARIE	13
d. GESTIONE DEI RIFIUTI	14
II. SERVIZIO DI GUARDIANIA NOTTURNA A CURA DI UN ISTITUTO DI VIGILANZA PRIVATA CERTIFICATA COME DA DISCIPLINARE DI GARA.....	15
III. SERVIZIO BAR/PANINOTECA-CHIOSCO BAR-PIZZERIA/FRIGGITORIA	15
IV. ALLESTIMENTO, DISALLESTIMENTO E MANUTENZIONE	17
Articolo 8 - PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI	19
Articolo 9 - DEPOSITO CAUZIONALE	19
Articolo 10 - GARANZIE	20
Articolo 11 - RESPONSABILITÀ CIVILE E OBBLIGHI	20
Articolo 12 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E PENALITA'	21
Articolo 13 - RILEVAZIONE DELLA CUSTOMER SATISFACTION	23
Articolo 14 - PROTOCOLLI DI REGOLAMENTAZIONE DELLE MISURE PER IL CONTRASTO E IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS COVID-19.	23
Articolo 15 – RICONSEGNA DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE	23
Art. 18 - NORME DI CHIUSURA	24
ELENCO DEGLI ANNESSI AL PRESENTE CAPITOLATO TECNICO	25
PLANIMETRIA DELLE AREE/STRUTTURE RELATIVE ALLO STABILIMENTO CONCESSE IN AFFIDAMENTO	1
ELENCO MATERIALI DELL'AMMINISTRAZIONE.....	1
LISTINO PREZZI A BASE D'ASTA DEI SERVIZI OFFERTI DALLO STABILIMENTO	1
SCHEMA DI BASE PER SOFTWARE	1
SCHEDA OFFERTA TECNICA	1
SCHEDA OFFERTA ECONOMICA.....	3

*Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione dei servizi dello
Stabilimento Elioterapico Sottufficiali e Graduati M.M. di San Vito - Taranto (TA)*

DISCIPLINARE TECNICO PER LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE.....	1
STIMA ENTRATE/USCITE.....	1

PREMESSA

Lo Stabilimento Elioterapico Sottufficiali e Graduati M.M. di San Vito - Taranto (TA) è un Organismo di Protezione Sociale per i dipendenti militari con i seguenti fini istituzionali:

- mantenimento della efficienza psico-fisica del personale;
- aggregazione sociale attraverso lo sviluppo dei rapporti di convivenza e spirito di corpo tra i dipendenti per la migliore integrazione nell'interesse dell'Amministrazione;
- promozione culturale;
- supporto logistico anche in occasione di attività di rappresentanza o promozionali.

L'accesso alla struttura è riservato al personale militare della Marina Militare, in servizio e in quiescenza, ai loro familiari, nonché alle altre categorie di utenti previste da apposito Regolamento emanato dalla Direzione di Commissariato M.M. di Taranto e approvato dal Comando Interregionale Marittimo Sud.

Ai fini del presente capitolato, sono adottate le seguenti definizioni:

- "A.D.": Amministrazione della Difesa;
- "la Direzione": la Direzione di Commissariato M.M. di Taranto (Maricommi Taranto);
- "il Responsabile": il Responsabile dell'Esecuzione Contrattuale (RPPE)
- "il Gestore": il Direttore dell'Esecuzione Contrattuale (DEC)
- "lo Stabilimento": lo Stabilimento Elioterapico Sottufficiali e Graduati M.M. di San Vito - Taranto (TA);
- "il servizio": tutti i servizi oggetto della concessione;
- "la Gestione": la complessiva organizzazione predisposta dalla Direzione per assicurare l'efficienza e il buon andamento dello Stabilimento nel perseguimento della finalità istituzionale tipica degli Organismi di Protezione Sociale (di seguito: "OPS") dell'Amministrazione della Difesa, in conformità al relativo regolamento; in quanto tale, la Gestione comprende anche i soggetti affidatari di concessioni e/o appalti di servizi (es: servizi di balneazione e spiaggia, di ristorazione, etc.) sottoposti alla vigilanza, al coordinamento e al controllo del personale M.M. avente l'incarico di Gestore/Aiuto Gestore/preposto alle attività;
- "il Concessionario": il soggetto imprenditoriale che risulta aggiudicatario della concessione della gestione del servizio;
- "utenti": personale avente titolo all'accesso come da Regolamento;
- "ospiti": personale invitato e accompagnato da avente titolo maggiorenni;
- "Referente": Responsabile del Servizio nominato dal Concessionario per tutti gli aspetti inerenti alla gestione ed al coordinamento delle attività previste nella Concessione.

I locali, gli arredi e le attrezzature concessi dall'Amministrazione per la gestione dei servizi sono individuati nella planimetria in annesso 1 e nell'elenco in annesso 2.

Gli annessi di cui sopra sono resi disponibili nella documentazione di gara esclusivamente per definire la consistenza dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature, la cui esatta e dettagliata conoscenza è demandata al sopralluogo obbligatorio previsto per i concorrenti. Al termine delle attività di sopralluogo dovrà essere controfirmato da entrambe le parti apposito verbale da allegare in sede di presentazione della documentazione amministrativa.

In ogni caso, il Concessionario è obbligato ad arredare e ad attrezzare i locali, fornendoli di tutto quanto necessario alla funzionale conduzione del bar/pizzeria, al corretto svolgimento del servizio e secondo quanto descritto nell'Offerta tecnica

Lo Stabilimento dovrà essere reso fruibile dal 1° Giugno fino al 15 Ottobre 2025 (d'ora in poi, "stagione") con apertura tutti i giorni come di seguito indicato:

- dalle 09.00 alle 20.00 nei mesi di giugno, luglio e agosto
- dalle 09.00 alle 19.00 dal 1° settembre al 15 settembre;
- dalle 09.00 alle 18.30 dal 15 settembre al 15 ottobre.

Le date di inizio e fine della stagione estiva e gli orari di apertura giornaliera dello Stabilimento, potrebbero essere soggetti a variazione e verranno ufficializzati dalla Direzione con apposita comunicazione.

Nel corso delle stagioni balneari precedenti, l'affluenza media giornaliera è stata di circa 350 presenze (abbonamenti e ingressi giornalieri) con punte massime di 2.500 utenti al giorno.

Il numero totale dei biglietti giornalieri venduti, nel corso della stagione balneare 2024, ammonta a circa 50.000.

Il numero totale degli abbonamenti rilasciati durante la stagione estiva del 2024 ammonta a 2521, così suddivisi: 2124 stagionali, 4 per il mese di giugno, 166 per il mese di luglio, 227 per il mese di agosto.

Non è garantito né un numero minimo di utenti né il mantenimento degli afflussi indicati per le passate stagioni.

La fruizione del servizio da parte degli utenti sarà del tutto libera, per cui l'Amministrazione non assume alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che saranno somministrate quotidianamente e in totale.

Il Concessionario, pertanto, non potrà vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte degli utenti.

Articolo 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione prevede l'affidamento a terzi dei servizi di:

- **balneazione** intesi quali (pulizia, eventuale sanificazione, salvamento, distribuzione e ritiro sdraio, apertura/chiusura ombrelloni) – SERVIZIO DA INTENDERSI QUALE SERVIZIO PRINCIPALE;
- **Guardiania notturna** a cura di un Istituto di Vigilanza Privata certificata 365gg/anno;
- **Gestione bar-paninoteca/pizzeria-friggitoria/chiosco-bar**;
- Allestimento, disallestimento e manutenzione

da effettuarsi presso lo Stabilimento, secondo le modalità e i termini in seguito dettagliatamente indicati. Questi dovranno essere assicurati a carattere continuativo giornaliero, secondo le modalità riportate nei successivi articoli, nei periodi di apertura e chiusura dello Stabilimento.

I locali, gli spazi e i beni assegnati in uso non possono essere utilizzati per lo svolgimento di attività economiche che non siano espressamente oggetto della procedura di affidamento. Il Concessionario, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata del contratto ad utilizzare i locali esclusivamente per il servizio oggetto e a non mutare, per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di valutare un'eventuale richiesta dell'Operatore Economico affidatario inerente la possibilità di apertura di bar-paninoteca/pizzeria-friggitoria in periodo diverso dalla stagione con corrispondente rideterminazione del canone demaniale.

Articolo 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione dei servizi oggetto del presente capitolato tecnico avrà inizio con la firma dell'atto negoziale e la firma del verbale di cui al successivo art. 4 lett. c).

La durata sarà biennale con possibilità di n. 2 rinnovi annuali.

La durata biennale della concessione è subordinata al conseguimento entro il termine della prima stagione (N.B. la stagione, come definita in premessa, termina il 15 ottobre) della certificazione ISO 13009 per la gestione delle spiagge rilasciata da Organismi di certificazione di prodotti e servizi accreditati secondo la ISO/IEC 17065.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione rilasciato da un organismo di certificazione accreditato in Italia o da organismi di certificazioni firmatari dell'accordo di mutuo riconoscimento EA MLA (a livello europeo) o IAF MLA (a livello internazionale).

L'equivalenza tra le certificazioni rilasciate dagli organismi firmatari degli accordi MLA/ES e MLA/IAF è espressa in via generale per effetto delle previsioni contenute nell'allegato II.12 del Codice dei Contratti Pubblici (D. Lgs 36/2023).

Ogni onere/intervento/opera/attrezzatura necessaria al conseguimento della certificazione in parola è a totale carico del Concessionario.

Il Concessionario, al termine della Concessione, si obbliga a trasferire la proprietà allo Stabilimento delle opere come sopra realizzate.

Il conseguimento della Certificazione ISO 13009 al termine della prima stagione ed il mantenimento nelle successive stagioni (in caso di rinnovo) è condizione necessaria per il proseguimento della concessione e, in caso negativo, comporterà grave inadempimento con conseguente risoluzione del contratto.

Il relativo certificato dovrà essere inviato entro e non oltre il termine della relativa stagione.

L'Amministrazione si riserva la possibilità di affidare il servizio, previa verifica di disponibilità e di mantenimento degli originari requisiti, agli Operatori Economici che seguono in graduatoria secondo l'ordine della stessa in caso di chiusura a qualsiasi titolo del rapporto negoziale con l'affidataria della presente procedura.

L'impossibilità debitamente dimostrata di conseguimento della Certificazione per motivi dovuti all'Amministrazione non è causa di ostacolo al prosieguo dell'attività o rinnovo finché perdura tale impossibilità. Il Concessionario è tenuto comunque a prestare il proprio servizio con livelli qualitativi equivalenti a quelli richiesti per il conseguimento della certificazione ISO 13009.

Il rinnovo della concessione è subordinato, altresì, alla valutazione discrezionale della Direzione in merito al perdurare della convenienza e della quantità e qualità dei servizi offerti. La procedura di rinnovo avrà inizio con la richiesta dell'Amministrazione (che sarà inviata entro il 31/10/2026) e si concluderà con l'accettazione da parte del concessionario (entro i 15 gg successivi dalla ricezione della richiesta).

La Direzione fa riserva di non procedere al rinnovo a suo insindacabile giudizio ovvero di non procedere al rinnovo anche nel caso in cui la situazione di fatto dello Stabilimento e della concessione sia mutata nel corso dell'anno, senza che l'operatore economico abbia nulla a che pretendere.

La Direzione, con apposita comunicazione scritta, si riserva la facoltà, per imprevedibili esigenze di Forza Armata, di risolvere integralmente o parzialmente la presente concessione in qualsiasi momento, senza che il Concessionario possa avanzare pretese di sorta per tale anticipata risoluzione, anche in caso di sopravvenuta stipula di apposita convenzione CONSIP a cui la F.A. intenderà aderire o in caso di stipula di Attività Negoziali (Accordi Quadro o altro) effettuate da parte degli Enti Centrali di F.A.

Articolo 3 - VALORE DELLA CONCESSIONE E IMPORTI A BASE D'ASTA

Il valore stimato della concessione è di € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) è calcolato come da prospetto in annesso 7 sulla media degli ingressi degli anni 2023-2024. Il valore totale stimato della concessione, tenuto conto degli eventuali rinnovi, ammonta ad € 3.000.000,00 (tre milioni/00).

L'offerente dovrà presentare un'offerta tecnica ed un'offerta economica utilizzando i modelli riportati nell'annesso 5.

L'offerta economica sarà rappresentata dallo sconto medio percentuale ricavato dallo sconto unico offerto per ogni categoria contenuta nell'annesso 3, con due cifre decimali dopo la virgola, ad eccezione dei prezzi di ingresso per gli utenti, fissi e non soggetti a ribasso d'asta, per la fruizione dello Stabilimento.

L'accesso allo Stabilimento sarà consentito, oltre che con abbonamento stagionale o mensile, anche mediante ingressi giornalieri o pomeridiani (dalle ore 14.30) acquistabili dagli aventi titolo per sé e per i membri del proprio nucleo familiare ma non per ospiti.

Il Gestore potrà limitare/vietare gli ingressi giornalieri/pomeridiani qualora venga raggiunta la capienza massima dello Stabilimento.

I costi dei biglietti e degli abbonamenti verranno versati dagli utenti alla Direzione come di seguito specificato:

- Abbonamenti stagionali: € 110,00 (centodieci/00)
- Abbonamenti mensili: € 30,00 (trenta/00)
- Ingressi giornalieri: € 4,00 (quattro/00)
- Ingressi pomeridiani: € 2,00 (due/00)

Gli importi relativi agli abbonamenti verranno pagati dagli utenti attraverso un bonifico bancario a favore della Direzione. Gli importi relativi ai biglietti giornalieri potranno essere pagati sia tramite POS, sia tramite contanti e verranno introitati dalla Direzione.

La Direzione provvederà, successivamente, a versare con bonifico bancario a favore del Concessionario le quote degli abbonamenti e dei biglietti secondo il seguente cronoprogramma:

- 1^a quota pari al 30% del totale (entro 15 giorni lavorativi dall'avvio della stagione estiva);
- 2^a quota pari al 40% del totale (a 60 giorni lavorativi dall'avvio della stagione estiva);
- 3^a quota pari al 30% del totale (entro 150 giorni lavorativi dall'avvio della stagione estiva).

L'ultimo dei suddetti versamenti sarà effettuato a valle della dichiarazione di buona esecuzione del servizio da parte del Gestore, al termine della stagione balneare, previa effettuazione dell'iter tecnico-amministrativo propedeutico.

Articolo 4 - OBBLIGHI E ONERI A CARICO DELL'A.D.

La Direzione, in conformità a quanto previsto dagli articoli 466 e seguenti del T.U.O.M., provvede a:

- a) rendere disponibili le aree e le strutture inerenti allo Stabilimento mediante verbalizzazione delle operazioni di consegna delle stesse a firma del Gestore e del Referente;
- b) comunicare all'Agenzia del Demanio la data di consegna e riconsegna delle medesime aree e strutture ai fini dell'esatta determinazione del canone demaniale;
- c) contestualmente alla consegna delle aree, rendere disponibili, a titolo gratuito, i materiali, gli arredi, gli impianti, i macchinari e le attrezzature in dotazione allo Stabilimento, di cui all'annesso 2, nello stato d'uso ivi riportato, a seguito di sottoscrizione di apposito verbale di consegna, con il vincolo specifico di destinazione e permanenza in carico contabile alla Direzione. Il valore inventariale e la consistenza del materiale in parola potrebbe subire variazioni in caso di acquisto di ulteriore materiale da parte dell'A.D.;
- d) effettuare interventi e lavori straordinari urgenti, nel limite delle risorse disponibili e delle competenze previste dall'ordinamento della Forza armata.

Il Gestore, svolge la funzione di Direttore per l'Esecuzione Contrattuale e, pertanto, di controllo sull'operato dell'impresa, di informazione al Responsabile per tutti gli aspetti inerenti ai conseguenti rapporti gestionali e sovrintende a tutte le attività di natura logistica e amministrativa di competenza dell'A.D.

Nelle sue attribuzioni esso è il referente diretto del Concessionario per tutti gli aspetti che attengono alla gestione dell'Organismo di Protezione Sociale.

Il Concessionario si impegna a utilizzare i locali messi a disposizione dall'A.D., senza modificare in alcun modo la loro destinazione.

L'operatore economico deve munirsi di tutte le autorizzazioni e licenze necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione dei servizi in concessione da esibire all'A.D., entro al massimo 30 giorni antecedenti all'apertura dello Stabilimento.

Il Concessionario deve provvedere a proprie spese all'approvvigionamento di tutte le merci e generi alimentari occorrenti per l'ottimale funzionamento del servizio, nonché al trasporto e allo stoccaggio negli appositi locali o frigoriferi.

Alla scadenza della concessione il Concessionario dovrà riconsegnare all'A.D. tutto quanto ricevuto per l'effettuazione del servizio e risultante dai verbali di consegna, nello stato e nelle quantità che risultavano all'atto di avvio della concessione.

La concessione è conferita a rischio e pericolo del concessionario, il quale ha l'obbligo di tenere indenne l'A.D. da qualsivoglia azione o molestia avanzata da terzi in dipendenza dell'esercizio della concessione stessa.

Qualora l'affidataria del servizio sia oggetto di provvedimenti giudiziari, anche di natura cautelare, ritenuti dall'A.D. incompatibili con la presente concessione, essa si impegna a recedere dalla concessione, tenendo salva l'A.D. da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi.

Il personale preposto alle attività oggetto della concessione deve essere di gradimento dell'Amministrazione. A tal riguardo il Concessionario dovrà comunicare, entro i 10 giorni successivi alla comunicazione di stipula, i nominativi e le generalità di tutto il personale da impiegare presso la struttura, per il preventivo benessere. Allo stesso modo procederà in caso di sostituzioni, assunzioni o licenziamenti.

La Direzione, potrà effettuare un controllo preventivo, per il tramite della Compagnia Carabinieri Marina, sul casellario giudiziario e sul certificato dei carichi pendenti del personale dipendente dalla ditta e a proprio insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di chiedere al Concessionario, anche durante l'esecuzione del servizio, la sostituzione di personale ritenuto non idoneo o non gradito. In tal caso, il Concessionario provvederà alla sostituzione richiesta entro 10 giorni, senza che ciò possa costituire maggior onere.

Ai fini di garantire la sicurezza all'interno dello Stabilimento, l'affidatario effettuerà una preventiva selezione del personale di cui sopra, escludendo a priori quello che in precedenza non abbia ottenuto il permesso di accesso per il sedime in questione o per altri immobili militari, ovvero ne sia stato allontanato.

L'affidatario è tenuto a eseguire in proprio tutti gli adempimenti fiscali connessi con l'esercizio delle attività in concessione, nonché quelli assicurativi, previdenziali e assistenziali previsti dalle norme vigenti in favore del personale assunto, tenendo salva l'A.D. da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi.

L'A.D. ha facoltà di procedere, senza preavviso, tramite proprio personale, al controllo sulla gestione e sul rispetto delle norme igienico sanitarie.

Nel caso dovessero emergere irregolarità, si procederà alla contestazione formale e il Concessionario avrà l'obbligo di regolarizzare la propria posizione entro il termine che sarà all'uopo comunicato, fatta salva la eventuale decadenza dalla concessione e/o l'applicazione delle eventuali penalità contrattualmente previste per la specifica violazione. Rimane impregiudicata l'eventuale responsabilità amministrativa e/o penale del Concessionario per le violazioni suddette.

Articolo 5 - OBBLIGHI E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

A fattor comune per tutti i servizi da prestare, il Concessionario dovrà:

- a) nominare un Referente quale unico collegamento nei confronti dell'Amministrazione per tutti gli aspetti inerenti alla gestione ed al coordinamento delle attività previste nella Concessione, i cui riferimenti (nominativo, recapito telefonico, e-mail e PEC) dovranno essere comunicati all'Amministrazione prima della data del verbale di consegna dei locali e degli spazi. Tale figura deve essere dotata di adeguate competenze professionali, di idonea esperienza in ruoli similari e analoghi, di idoneo inquadramento contrattuale con riferimento al CCNL di riferimento, di idoneo livello di responsabilità e potere decisionale. Il Referente rappresenta il Concessionario a tutti gli effetti e, pertanto, tutte le comunicazioni a lui rivolte dall'Amministrazione e/o dal Gestore si intendono fatte al Concessionario; parimenti tutte le comunicazioni da parte del Concessionario all'Amministrazione devono pervenire esclusivamente dal Referente.

Il Referente del Servizio dovrà essere reperibile nell'arco dell'intera giornata lavorativa. In caso di sua assenza o impedimento temporaneo (ferie, malattia, infortunio, ecc..), il Concessionario dovrà provvedere alla sua sostituzione dando tempestiva comunicazione del nominativo del sostituto al Gestore

Nel caso di impedimento permanente del Referente, oppure per propri motivi organizzativi, il Concessionario può nominare, nel corso di durata della Concessione, un nuovo Referente con equivalenti capacità tecnico-professionali ed esperienza lavorativa, dandone preventiva notifica all'Amministrazione e motivando la nuova nomina. L'Amministrazione, per contro, può richiedere la sostituzione, dandone adeguata motivazione, del Referente senza che il Concessionario possa opporre eccezione alcuna. In tal caso il Concessionario deve provvedere alla sostituzione del Referente entro 15 giorni naturali consecutivi dalla richiesta;

- b) far indossare agli addetti al servizio idonee divise diversificate in relazione alle mansioni assegnate e al tipo di servizio svolto, nel rispetto delle disposizioni di legge in materia di igiene e antinfortunistica. L'abbigliamento dovrà essere sobrio e comunque consono. Le divise dovranno essere munite di distintivo di riconoscimento che richiami il nome del Concessionario ed il tipo di mansione assegnata. Ciascun dipendente dovrà essere dotato di almeno tre cambi prontamente utilizzabili;
- c) attivare idoneo hardware e software (con i necessari aggiornamenti periodici) per la gestione di tutte le attività dell'Organismo di Protezione Sociale (richieste di abbonamento, produzione delle relative tessere con QR code per la verifica della titolarità e validità delle stesse, mailing list, conteggio numero utenti presenti all'interno dello Stabilimento in tempo reale, produzione di biglietti giornalieri, ecc – schema di base in annesso 4) e al controllo degli accessi (lettore ottico per la verifica del QR-code);
- d) fornire i servizi e le attrezzature secondo quanto presentato in sede di gara nell'offerta tecnica come da annesso 5;
- e) non utilizzare i locali e le attrezzature messe a disposizione dall'A.D. per scopi diversi da quelli per i quali sono stati concessi;
- f) organizzare obbligatoriamente un numero minimo di 2 eventi serali **gratuiti** al mese, nei mesi da giugno a settembre (di cui almeno n. 1 al mese per bambini) in favore dei soli utenti in possesso di abbonamento valido per il mese di svolgimento dell'attività.
Il Concessionario dovrà:
 - assicurare a proprie spese il rassetto e la pulizia prima e dopo ogni evento;
 - ottenere l'eventuale autorizzazione della SIAE. Il Concessionario solleva l'Amministrazione da ogni responsabilità, oneri o incombenze derivante dall'esercizio di tale attività;
- g) pubblicare, mediante locandina e invio su mailing list, le attività e gli eventi sociali che saranno organizzati a favore dell'utenza (sia gratuiti che a pagamento – vds successivo art. 6). Il Concessionario dovrà presentare il calendario degli eventi sociali (con l'indicazione dell'eventuale costo per l'utente) entro 15 giorni prima dell'inizio della stagione estiva per la preventiva autorizzazione da parte del Responsabile;
- h) astenersi dall' esporre all'interno dei locali concessi, sulle pareti interne e sugli espositori dei prodotti, manifesti e/o messaggi pubblicitari diversi da quelli inerenti gli eventi che si terranno presso lo Stabilimento.
- i) dotare gli utenti che accedono allo Stabilimento di braccialetti identificativi monouso colorati, come da indicazioni che saranno fornite dal Gestore;
- j) dotare il proprio personale in servizio di una ricetrasmittente VHF per il coordinamento delle comunicazioni interne;
- k) sostenere il pagamento di tutte le spese inerenti alla fornitura di energia elettrica, acqua, pulizia e ogni spese di funzionamento, relativa all'espletamento del servizio bar pizzeria e chiosco. Il calcolo dei costi relativi alle varie utenze è quantificabile con l'utilizzo di contatori a defalco, limitatamente al periodo oggetto della concessione.
- l) sono a carico del Concessionario gli adempimenti e gli oneri riguardanti la tassa sui rifiuti solidi urbani. In particolare il Concessionario è tenuto all'autonoma e tempestiva comunicazione dell'inizio dell'attività commerciale al Comune di Taranto al fine del calcolo della tassa rifiuti e, successivamente, al suo pagamento a proprie spese. Il Concessionario si impegna altresì a fornire al Gestore, entro due mesi dalla sottoscrizione del contratto, copia della documentazione di attivazione della posizione Tari rilasciata dal Comune per gli spazi oggetto del contratto.
- m) sul concessionario grava l'onere di pagare il canone demaniale determinato e comunicato dall'Agenzia del Demanio- Si evidenzia che il Concessionario è consapevole che la determinazione dell'importo del predetto canone è di competenza dell'Agenzia del Demanio e, pertanto, nulla potrà essere eccepito a questa A.D., tantomeno eventuali incrementi, che non potranno costituire oggetto di rivalsa per la rideterminazione dei prezzi della concessione.
- n) curare il rassetto e la pulizia dei parcheggi a fine giornata. Il parcheggio dello Stabilimento è gratuito e non custodito;
- o) produrre su richiesta dell'Amministrazione una sintetica relazione gestionale a fini statistici, con indicazione del numero giornaliero dei frequentatori dello Stabilimento, dei ricavi derivanti dagli abbonamenti, biglietti

giornalieri e da tutti i servizi forniti agli utenti, nonché dei costi sostenuti per le operazioni di manutenzione a proprio carico;

- p) sostenere tutte le spese fiscali, contrattuali e di bollo, comprese quelle relative alla registrazione dell'apposita scrittura stipulata, in caso d'uso.

L'Amministrazione condiziona l'uso dei locali, impianti e mezzi conferiti, riservandosi la facoltà di sospenderlo, al sopravvenire di esigenze funzionali e organizzative che non consentano l'ordinario svolgimento delle attività affidate;

L'esecuzione delle attività affidate non può essere ceduta neppure parzialmente se non previa autorizzazione della Direzione. In caso di cessione dei servizi affidati previa autorizzazione, se la persona fisica titolare o il rappresentante della persona giuridica che esercita le attività è oggetto di provvedimenti giudiziari, anche di natura cautelare, ritenuti dall'Amministrazione incompatibili con la cura di un servizio di pubblico interesse, l'affidatario è tenuto a recedere dalla cessione, tenendo salva l'Amministrazione da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi.

La concessione è revocata, in tutto o in parte, senza diritto a indennizzo, nei casi di soppressione dell'ente presso cui è costituito l'organismo, di variazione della destinazione degli apporti o di sopravvenute esigenze di natura militare o funzionale.

E' pronunciata dalla Direzione la decadenza dalla concessione per gravi irregolarità o ripetuti inadempimenti del concessionario, accertati insindacabilmente dall'Amministrazione nell'esercizio dei poteri di direzione, vigilanza e controllo sulle attività affidate.

Il Concessionario dovrà provvedere, inoltre:

- a. alla predisposizione di tre postazioni con registratori fiscali, e relativo hardware e software gestionale, da adibire a cassa per il servizio bar/paninoteca-pizzeria/friggitoria e chiosco anche durante gli eventi serali;
- b. a mettere a disposizione:
 - n. 1 chiosco bar attrezzato (completo di generi alimentari da porre in vendita), in posizione distaccata dal locale bar in prossimità della spiaggia, imprescindibilmente entro il decimo giorno antecedente l'apertura dello Stabilimento;
 - impianto internet wi-fi idoneo a garantire la copertura del segnale sull'intero sedime a titolo gratuito per gli utenti;
 - n. 1 monitor TV da 65" da collocare in area prospiciente al locale bar;
 - attrezzature, mezzi e dotazioni individuali per il personale addetto ai vari servizi come descritto negli articoli successivi;
- c. ai seguenti costi di primo impianto:
 - costi per l'installazione di postazioni per il pagamento con POS da posizionare nei locali bar e chiosco bar/paninoteca/pizzeria/friggitoria.
 - costi per il rilascio delle prescritte autorizzazioni amministrative.

Inoltre, ai sensi della vigente normativa il Concessionario assume l'obbligo di:

- comunicare, entro 3 (tre) giorni dalla firma dell'atto negoziale, il nominativo e i contatti del proprio referente per la gestione di servizi e fornire l'elenco nominativo del personale che intende impiegare, corredato dalla copia di un valido documento di riconoscimento, con specificazione dei dati anagrafici, delle qualifiche e delle mansioni, oltre che dell'indicazione dell'orario di servizio, dei turni e del settore d'utilizzo di ognuno per il successivo benessere. Al riguardo, il Gestore potrà chiedere, anche durante l'esecuzione del servizio, la sostituzione di personale ritenuto non idoneo o non gradito a suo insindacabile giudizio; in tal caso, il concessionario dovrà provvedere alla sostituzione richiesta entro dieci giorni senza che ciò possa costituire maggior onere;
- sostenere tutti gli oneri inerenti al personale impiegato nel servizio, quali le retribuzioni e i contributi assicurativi e previdenziali, nel rispetto dei minimi salariali e di quanto previsto nei rispettivi CCNL in

vigore, anche se il suddetto personale non fosse formalmente iscritto alle organizzazioni sindacali interessate;

- applicare e far applicare tutte le norme contenute nel C.C.N.L. di ognuna delle categorie professionali interessate;
- osservare e far osservare tutte le vigenti norme di carattere generale e le prescrizioni di carattere tecnico per la prevenzione degli infortuni sul lavoro, compresa l'adozione di tutte le misure previste dal D. Lgs. n. 81/2008;
- adottare e far adottare, nell'esecuzione dell'attività, tutti i provvedimenti e le cautele in concreto necessarie per garantire l'incolumità sia del personale addetto ai lavori sia dei terzi e per evitare danni a persone o cose;
- garantire e tenere indenne l'Amministrazione da eventuali danni causati a terzi dai propri dipendenti e/o prestatori d'opera durante l'esecuzione delle attività;
- regolarizzare in proprio tutti gli adempimenti amministrativi e fiscali connessi all'esercizio delle attività in concessione, nonché quelli assicurativi, previdenziali e assistenziali previsti dalle norme vigenti a favore del personale eventualmente assunto, tenendo salva l'Amministrazione da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi (conseguentemente, qualunque variazione sopraggiunta durante l'esecuzione del servizio non comporterà alcuna variazione dei prezzi stabiliti in sede di aggiudicazione);
- osservare e far osservare le disposizioni in materia di tutela della salute pubblica, compreso il divieto di fumo in tutta l'area dello Stabilimento con particolare riferimento alle zone comuni, agli specchi d'acqua e alle zone prospicienti gli stessi, salvo facoltà di attrezzare all'aperto, ove possibile, particolari zone delimitate dove sia consentito il fumo e dove dovranno essere posizionati idonei portacenere;
- osservare delle disposizioni di cui al D.lgs. 196 del 8/11/2021 che ha dato attuazione dalla Direttiva UE 2019/904 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente;
- mantenere riservati i dati e le informazioni di cui il proprio personale sarà venuto a conoscenza a seguito dell'esecuzione contrattuale.

Il concessionario, previa autorizzazione da parte dell'A.D. e senza alcun onere a carico dell'Amministrazione o pretesa di indennizzo, ha facoltà di:

- proporre al Gestore, per l'autorizzazione, l'integrazione di generi distribuiti dal bar/paninoteca/pizzeria/friggitoria;
- proporre al Gestore, per l'autorizzazione, eventuali modifiche finalizzate a migliorare la qualità dei servizi offerti.

Non è consentito effettuare attività pubblicitaria in favore di terzi.

Articolo 6 – FACOLTA' DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario, oltre agli eventi serali gratuiti previsti all'articolo 5, lettera f), e eventuali eventi diurni gratuiti offerti in sede di gara, potrà prevedere ulteriori eventi a pagamento, in favore degli utenti e ospiti, previa autorizzazione del Responsabile. Il Concessionario dovrà ottenere l'eventuale autorizzazione della SIAE e solleva l'Amministrazione da ogni responsabilità, oneri o incombenze derivante dall'esercizio di tale attività.

Il Concessionario, potrà, inoltre:

- installare in prossimità del campo da padel un distributore automatico a gettoni di palline da padel;
- allestire i locali effettuando, a propri oneri e spese, tutti gli interventi necessari assicurando le migliori prescrizioni tecniche ed il rispetto di tutte le normative di riferimento vigenti in materia. Sarà obbligatorio un allestimento sobrio e non invasivo e dovrà essere curata l'omogeneità tipologica degli arredi.

Gli arredi e le attrezzature forniti dal Concessionario dovranno essere mantenuti in perfetto stato d'uso per tutta la durata della Concessione e ogni necessaria sostituzione di arredi ed attrezzature, sarà a totale carico dello stesso. Resta implicito l'obbligo di mantenere funzionanti ed in buono stato anche gli arredi e le attrezzature di proprietà dell'Amministrazione nel caso in cui vengano utilizzate dal Concessionario.

Tutte le attrezzature e tutti gli arredi forniti dal Gestore resteranno di sua proprietà alla scadenza del contratto.

Articolo 7 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

A fattor comune, le disposizioni del presente articolo dovranno essere in linea con il regolamento dello Stabilimento che verrà emanato.

La concessione prevede l'affidamento a terzi dei servizi di:

- **balneazione** intesi quali (pulizia, eventuale sanificazione, salvamento, distribuzione e ritiro sdraio, apertura/chiusura ombrelloni) – SERVIZIO DA INTENDERSI QUALE SERVIZIO PRINCIPALE;
- **Guardiania notturna** a cura di un Istituto di Vigilanza Privata certificata 365gg/anno;
- **Gestione bar-paninoteca/pizzeria-friggitoria/chiosco-bar**;
- Allestimento, disallestimento e manutenzione

Di seguito sono dettagliati le modalità di svolgimento:

I. SERVIZIO BALNEAZIONE

L'affidatario dovrà garantire il servizio di balneazione presso lo Stabilimento tutti i giorni, festivi compresi, dalle ore 08.00 fino alla chiusura dello Stabilimento, con le seguenti modalità:

a. SERVIZI AGLI UTENTI

Il Concessionario dovrà assicurare l'impiego di almeno n. 3 (tre) addetti servizi agli utenti, su due turni (mattinale/pomeridiano), che si occuperanno, all'apertura, della sistemazione delle postazioni (ombrelloni, sdraio, eventuali lettini e relativa pulizia), secondo le indicazioni fornite dal Gestore.

Gli addetti agli utenti si occuperanno, altresì, a fine giornata della sistemazione della spiaggia (con chiusura ombrelloni, sdraio e eventuali lettini).

Nei fine settimana dei mesi di luglio e agosto il Concessionario deve altresì impiegare n. 2 addetti al parcheggio, su due turni (mattinale/pomeridiano).

Durante la stagione estiva, in presenza di cattive condizioni meteo, su richiesta del Gestore, gli addetti agli utenti dovranno provvedere alla tempestiva chiusura delle attrezzature, e quant'altro possa causare pericolo, senza mettere a repentaglio l'incolumità degli assistenti bagnanti e senza determinare situazioni di rischio per gli stessi nonché evitare che il materiale dell'amministrazione si deteriori per incuria in conseguenza del maltempo.

Le cabine, gli spogliatoi e le docce/lavapiedi disponibili, posizionati all'interno dello Stabilimento Elioterapico, sono a disposizione degli abbonati che ne potranno fruire a titolo gratuito e in conformità alle modalità d'uso indicate dalla Gestione, al fine di garantirne l'utilizzo alla totalità degli utenti.

E' consentito al personale frequentatore ricevere ospiti giornalieri secondo le norme previste dal regolamento. L'ingresso è subordinato alla disponibilità ricettiva dello Stabilimento.

In relazione all'affluenza, è consentito ricevere, di massima, non più di 4 (quattro) ospiti nei mesi di giugno, settembre e ottobre e non più di 2 (due) ospiti nei mesi di luglio e agosto e il permesso è concesso contestualmente all'ingresso dell'avente diritto.

Eventuali limitazioni potranno essere imposte dalla Gestione in caso di sovraffollamento.

In generale, il servizio deve assicurare un elevato standard qualitativo al fine di valorizzare al massimo la fruibilità di tutti i servizi offerti dallo Stabilimento e promuovere l'immagine della M.M. L'affidatario è inoltre tenuto a collaborare con la Gestione e a supportare anche operativamente la stessa ai fini della sicurezza dei beni e delle persone, nonché del massimo gradimento dei servizi offerti all'utenza.

In caso di condizioni meteo particolarmente proibitive (vento forte e/o copiose precipitazioni) o di affluenza minimale, la struttura potrà essere chiusa a giudizio insindacabile della Gestione, previo coordinamento con il Gestore.

Il servizio di biglietteria verrà assicurato da parte del personale militare addetto, che si occuperà anche di verificare che gli utenti siano in possesso dei requisiti previsti dal regolamento per l'accesso allo Stabilimento.

Saranno a carico del Concessionario le seguenti prestazioni:

- produzione e stampa delle tessere relative agli abbonamenti, mediante software proprietario, predisposte su modello che sarà approvato dal Responsabile;
- il tesseramento, a cura del Concessionario, prevede la fase di raccolta delle domande on-line (che saranno validate dall'A.D.), di inserimento in banca dati e di produzione delle relative tessere, la cui distribuzione sarà, invece, a cura della Gestione;
- la produzione di biglietti giornalieri con Qr-code e l'installazione di un sistema di controllo degli accessi (lettore ottico);
- qualora offerta, eventuale prenotazione on-line;
- accoglienza e assistenza agli utenti;
- supporto alla rilevazione dei bisogni informativi del pubblico (*customer satisfaction*);
- raccolta dati attinenti al flusso degli utenti.

L'affidatario assume il rischio operativo legato alla gestione del servizio sia sul lato della domanda sia sul lato dell'offerta.

Per accedere giornalmente allo Stabilimento gli utenti e i relativi ospiti sosterranno solamente i costi del biglietto di ingresso.

b. SERVIZIO SALVAMENTO NUOTO

Il Concessionario dovrà assicurare l'impiego di almeno n. 3 (tre) addetti al salvamento nuoto su due turni (mattinale/pomeridiano) esperti e brevettati. Ogni addetto al servizio dovrà essere in possesso:

- del brevetto di "Assistente Bagnanti", contraddistinto dalla sigla "M.I.P.", rilasciato dalla Federazione Italiana Nuoto – Sezione Salvamento, in corso di validità;
- dell'attestato di BLSD.

Il servizio salvamento nuoto dovrà, altresì essere assicurato durante gli eventuali eventi sociali notturni, con l'impiego di n. 1 addetto al salvamento esperto e brevettato.

Il concessionario dovrà fornire agli addetti al salvamento nuoto:

- tutte le attrezzature da spiaggia (torretta di sorveglianza, pattino di salvataggio, salvagenti, ecc) e i mezzi di salvataggio (fischietto, binocolo, ricetrasmittente individuale e cassetta di primo soccorso, ecc.) previste dalla vigente Ordinanza della Regione Puglia e della Capitaneria di Porto di Taranto prevedendone prontamente la sostituzione in caso di inefficienza;
- le dotazioni individuali e il vestiario di identificazione, previsto dalle norme.

Gli addetti salvamento nuoto, durante il servizio, dovranno:

- indossare la maglietta in dotazione con scritta ben visibile che ne identifichi la funzione ("SALVATAGGIO");
- essere impegnato esclusivamente per il servizio di salvataggio, con divieto di svolgere attività o comunque di essere destinato ad altri servizi, salvo i casi di forza maggiore previa sostituzione con un altro operatore esperto abilitato;
- tenere un comportamento corretto, vigilare e segnalare immediatamente tutti gli incidenti che si dovessero verificare sia sugli arenili sia in acqua;
- stazionare, salvo casi di assoluta necessità, nella postazione appositamente predisposta sulla battigia, sulla torretta di avvistamento oppure in mare, sull'imbarcazione di servizio;
- nell'espletamento delle sue funzioni dovrà rispettare e far rispettare le norme e le disposizioni emanate dalle Autorità Marittime competenti, nonché il regolamento e le direttive di funzionamento dello Stabilimento. Inoltre, a fine giornata, dovrà collaborare al rassetto della postazione, al ritiro e al ricovero delle attrezzature e dell'imbarcazione di salvataggio.

Il Concessionario, dovrà, inoltre, provvedere alla delimitazione della zona riservata alla balneazione, delle acque sicure e dei corridoi di lancio come previsto dalla vigente Ordinanza di sicurezza balneare emessa dalla Capitaneria di Porto di Taranto.

c. SERVIZIO DI PULIZIE E NORME IGIENICO-SANITARIE

Il Concessionario deve assicurare l'impiego di almeno n. 5 (cinque) addetti al servizio di pulizie su due turni (mattinale/pomeridiano) al fine di garantire tutte le operazioni di pulizia e di sanificazione ordinarie e straordinarie di tutti i locali di svolgimento del servizio di propria competenza, aree esterne, spogliatoi, servizi igienici, e dei relativi impianti, macchinari, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi e tutto quanto necessario all'espletamento del servizio.

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti in condizioni ottimali di decoro e costantemente puliti, anche durante l'orario di svolgimento del servizio. In particolare, dovrà garantire lo sgombero e la pulizia dei tavoli durante l'orario di somministrazione dei pasti ed al termine del servizio.

Il sistema HACCP deve essere gestito in modo corretto anche in riferimento alla pulizia dei locali di produzione, distribuzione e consumo degli alimenti, utilizzando i prodotti di sanificazione corretti e con certificazione di qualità HACCP. Deve essere sempre mantenuta a disposizione presso le sedi di esecuzione del servizio la scheda pulizie HACCP da compilare per certificare le attività di pulizia svolte, con dettaglio delle attività giornaliere, settimanali e mensili. A tal proposito, deve essere compilato un registro delle pulizie, tenuto a disposizione dell'Amministrazione in qualsiasi momento presso la sede di svolgimento dei servizi, che raccolga tali schede.

Inoltre, il Concessionario dovrà a propria cura e spese svolgere gli interventi periodici necessari di disinfestazione e derattizzazione dei locali.

Fatto salvo quanto richiesto dalle norme vigenti e dall'Organismo di Certificazione per l'ottenimento della ISO 13009, il Concessionario dovrà effettuare le seguenti attività minime di pulizie, sanificazioni, disinfestazioni con costi a proprio carico:

FREQUENZA	TIPO	OGGETTO
OGNI ORA	PULIZIA/RIFORNIMENTO	SERVIZI IGIENICI GLI EFFETTIVI ORARI DI INTERVENTO DOVRANNO ESSERE RESI NOTI AL PUBBLICO MEDIANTE UN CARTELLO. I SERVIZI IGIENICI DOVRANNO, ALTRESÌ, ESSERE COSTANTEMENTE RIFORNITI DI SAPONE, CARTA IGIENICA E ROTOLONI ASCIUGAMANI MONOUSO E GEL IGIENIZZANTE.
GIORNALIERA	PULIZIE E SANIFICAZIONE	LOCALE INFERMERIA E TUTTI I LUOGHI COMUNI
	VUOTATURA DEI CESTINI	SPIAGGIA, TAVOLI, BAGNI, BAR/PANINOTECA
	SPAZZAMENTO	TUTTI I LUOGHI COMUNI E CAMPO DA PADEL
	SPOLVERATURA	MOBILI E ARREDI
	PULIZIA	VETRATE
	PULIZIA, LIVELLATURA E RASTRELLATURA CON APPOSITO MACCHINARIO (C.D. PULISCISPIAGGIA)	SPIAGGIA E TUTTI GLI SPAZI E ADIACENZE DESTINATE ALLA BALNEAZIONE
	RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI TRASPORTATI DALLE CORRENTI MARINE	SPIAGGIA DA EFFETTUARSI OGNI MATTINA PRIMA DELL'APERTURA DELLA STRUTTURA, SECONDO LE NORME PREVISTE DALLA CAPITANERIA DI PORTO
	LAVAGGIO, SANIFICAZIONE DISINFEZIONE E DEODORAZIONE	SERVIZI IGIENICI E DOCCE LAVAGGIO, DISINFEZIONE E DEODORAZIONE DEI SERVIZI IGIENICI COMPRESI RUBINETTERIE E SPECCHI
	PULIZIA E SANIFICAZIONE	BAR-PANINOTECA/CHIOSCO BAR/PIZZERIA/FRIGGITORIA ▪ LAVAGGIO DI: BANCO DI DISTRIBUZIONE, TAVOLI, SEDIE E ACCESSORI. ▪ RIMOZIONE FREQUENTE DEI RIFIUTI E PULIZIA DEI CESTINI. ▪ SPAZZAMENTO E LAVAGGIO DEI PAVIMENTI CON IMPIEGO DI PRODOTTI ▪ DETERGENTI AD AZIONE GERMICIDA. ▪ SPOLVERATURA DI TUTTI I MOBILI E DEGLI ARREDI ESISTENTI

SETTIMANALE	PULIZIA	BAR-PANINOTECA/CHIOSCO BAR/PANINOTECA/PIZZERIA/FRIGGITORIA ▪ SPOLVERATURA DELLE PARETI, DEGLI INFISSI E DEGLI APPARECCHI DI ILLUMINAZIONE. ▪ PULIZIA E DISINFEZIONE DEGLI INTERRUITORI A MURO. ▪ SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI FRIGORIFERI. ▪ DECALCIFICAZIONE E DISINFEZIONE DELLE LAVASTOVIGLIE. ▪ PULIZIA DEI FILTRI CAPPRA. ▪ SPURGO E DISINFEZIONE DEI POZZETTI DI SCARICO.
	PULIZIA E DISINFESTAZIONE	CABINE E LUOGHI COMUNI
	DISINFESTAZIONE	BAR-PANINOTECA/CHIOSCO BAR/PIZZERIA/FRIGGITORIA/DEPOSITII come da piano di disinfestazione manuale HACCP
MENSILE	DISINFESTAZIONE	AREE ESTERNE INTERO STABILIMENTO

Il Concessionario si impegna, altresì a garantire la corretta esecuzione dei servizi nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e ad esporre all'ingresso dei locali oggetto di pulizia/sanificazione, appositi statini da cui risultino gli orari dei "passaggi" e la sottoscrizione dell'operatore che li ha effettuati.

Il servizio dovrà essere eseguito nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 ("Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore") e ss.mm.ii., con particolare riferimento all'idoneità sanitaria del personale, alla salubrità degli alimenti in vendita e somministrati e all'instaurazione del sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici *Hazard analysis and critical control points* (HACCP).

Pertanto, il Concessionario dovrà:

- utilizzare i piani di sanificazione e autocontrollo H.A.C.C.P. delle norme legislative vigenti, cui attenersi scrupolosamente;
- effettuare la campionatura e le analisi delle superfici;
- non conservare nei frigoriferi alimenti non consentiti, assicurandosi che quelli autorizzati mantengano costantemente la temperatura negli intervalli previsti; evitare che nei frigoriferi ci siano derrate alimentari con involucri protettivi rotti e prevedere che tutti i generi alimentari non contenuti negli involucri di fabbrica vengano custoditi avvolti in pellicola trasparente o alluminio;
- assicurare che da parte del personale addetto alle lavorazioni (provvisto di idonea certificazione sanitaria per la manipolazione degli alimenti) siano rispettate le comuni norme igieniche quali la cura e pulizia delle mani, l'impiego di abbigliamento idoneo e pulito, l'uso di camicie, copricapo e, ove previsto, di guanti monouso.

In caso di inadempienze nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, si applicheranno le penali di cui al successivo art. 12.

d. GESTIONE DEI RIFIUTI

La gestione dei rifiuti relativi ai servizi di cui presente Capitolato è interamente a carico del Concessionario e dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e alle norme vigenti per lo smaltimento dei rifiuti speciali (es olii e grassi alimentari esausti).

Il Concessionario dovrà mantenere, rendere disponibile e consegnare al Gestore copia della documentazione comprovante la corretta gestione dei rifiuti speciali (es. formulario) nel rispetto della normativa vigente nonché del principio di trasparenza e tracciabilità dei rifiuti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canalini di scarico, ecc.). In caso di intasamenti degli scarichi fognari, i lavori di spurgo dovranno essere eseguiti dal Concessionario e dovranno essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare eventuali penali in caso di errato conferimento dei rifiuti. I contenitori per la raccolta dei rifiuti dovranno essere conformi alla UNI 11686 in vigore.

Il Concessionario, dovrà, inoltre provvedere a proprie spese al posizionamento di n. 4 contenitori per ogni isola ecologica, con un minimo di 32 (trentadue) contenitori per l'intero sedime, per la raccolta differenziata dei rifiuti, con sacchetti conformi alle normative in vigore del Comune di Taranto. Nessun sacchetto contenente rifiuti dovrà mai essere depositato fuori dagli appositi contenitori.

Il concessionario si impegna a sollevare l'Amministrazione da ogni obbligo relativo, e a concordare con l'Assessorato all'ambiente del Comune di Taranto la fornitura e posa in opera di appositi contenitori per la raccolta differenziata, posizionati presso lo Stabilimento.

I rifiuti dovranno essere accentrati a cura del Concessionario presso il punto di prelievo degli operatori della società appaltatrice del servizio smaltimento rifiuti comunale.

II. SERVIZIO DI GUARDIANIA NOTTURNA A CURA DI UN ISTITUTO DI VIGILANZA PRIVATA CERTIFICATA COME DA DISCIPLINARE DI GARA

Il Concessionario ha l'obbligo di garantire:

- Durante la stagione: un servizio di guardiania notturna (presenza continuativa di un operatore fisso in loco che esegua ronde notturne nel sito) a cura di un istituto di vigilanza privata certificata durante le ore di chiusura dello Stabilimento, fino all'arrivo del personale militare addetto allo Stabilimento;
- Nei restanti periodi: vigilanza notturna che preveda almeno 3 passaggi nell'arco temporale compreso dalle ore 18.30 alle ore 6.30 a cura di un istituto di vigilanza privata certificata.

III. SERVIZIO BAR/PANINOTECA-CHIOSCO BAR-PIZZERIA/FRIGGITORIA

Il Concessionario dovrà garantire il servizio bar/paninoteca/pizzeria/friggitoria (d'ora in poi servizio ristoro) con consumazione all'aperto. Il servizio dovrà svolgersi giornalmente durante tutto il periodo di apertura dello Stabilimento. Il Concessionario si impegna a fornire generi di prima qualità e di marche conosciute e apprezzate a livello nazionale, con l'impiego di almeno n. 7 addetti per turno (mattinale/pomeridiano) di cui 1 (uno) al chiosco-bar, n. 1 pizzaiolo e n. 1 aiuto pizzaiolo per turno per il locale pizzeria-friggitoria.

I prezzi di cui all'annesso 3 si ritengono compresi anche dell'eventuale costo del "coperto".

Il Concessionario dovrà inoltre prevedere un'area esterna con almeno n. 100 tavoli e n. 400 sedie.

Il Concessionario potrà proporre alla Gestore ulteriori prodotti oltre a quelli in convenzione, che potranno essere posti in vendita solo dopo che quest'ultima ne abbia approvato la vendita ed il listino.

Il listino dei prezzi dei prodotti posti in vendita, validato dal Responsabile, dovrà essere esposto in maniera ben visibile agli utenti presso l'area ristoro. Il Concessionario non potrà, arbitrariamente, modificare i prezzi stabiliti nel listino così come applicare sovrapprezzi.

Oltre agli oneri e alle incombenze generali di cui ai predetti articoli, il Concessionario, a proprie spese, dovrà:

- provvedere alla tempestiva rigovernatura e messa in ordine delle zone antistanti all'area ristoro con la contemporanea pulizia dei tavoli e vuotatura dei raccoglitori portarifiuti;
- fornire generi alimentari di prima qualità, approvvigionati e confezionati alle condizioni sanitarie di massima garanzia. A tal riguardo il Concessionario dovrà fornire al Gestore la lista delle ditte fornitrici e la lista dei prodotti utilizzati;
- fornire n. 3 registratori fiscali (2 per il bar-paninoteca/pizzeria-friggitoria, 1 per il chiosco-bar) per l'emissione degli scontrini relativi alla vendita dei servizi;
- attrezzare i locali bar-paninoteca e pizzeria-friggitoria delle attrezzature necessarie (banconi, frigoriferi, forno, friggitrice, cappa e quant'altro necessario allo svolgimento delle attività nel rispetto delle prescrizioni di esercizio delle imprese alimentari) salvo disponibilità di materiale dell'Amministrazione da verificare al momento della sottoscrizione del contratto;
- vendere i generi alimentari ai prezzi preventivamente convenuti e indicati nel listino approvato;
- vietare la vendita di alcool ai minorenni;

- durante tutto il ciclo produttivo dei pasti, munire e far indossare al personale addetto alla manipolazione e distribuzione, apposito copricapo, mascherine e guanti monouso;
- garantire, oltre al rispetto delle norme in materia di igiene, le caratteristiche organolettiche degli alimenti e la protezione dai rischi di contaminazione microbica;
- approvvigionare e fornire a ogni utente tovaglioli a doppio velo e bicchieri e piatti monouso biodegradabili di ottima qualità nel rispetto della Direttiva Europea nr. 904/2019 "Plastic Free" che impone una massiccia riduzione nell'utilizzo della plastica;
- detergere, disinfettare e sanificare tutte le attrezzature e i locali, immediatamente dopo il termine delle operazioni di confezionamento e distribuzione dei pasti, nonché ogni qualvolta sia necessario;
- garantire la pulizia dei locali, delle attrezzature e stoviglie, in orari diversificati rispetto a quelli per la somministrazione dei pasti. I prodotti utilizzati per le pulizie, che dovranno comunque essere conservati lontano dai luoghi adibiti alla preparazione e alla somministrazione dei cibi, dovranno recare l'indicazione di conformità alla vigente normativa;
- garantire la presenza di n. 1 calda biberon (presso il locale bar-paninoteca) per le esigenze degli utenti;
- effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, secondo le norme vigenti;
- garantire tempi di attesa per la fruizione del servizio non superiori a 10 minuti anche in giornate di alto afflusso di utenti. A tal fine, il Gestore procederà, a campione, a monitorare i tempi di attesa contestando, formalmente, eventuali attese eccedenti il tempo indicato. Ogni tre contestazioni verrà applicata la penale indicata all'art. 12 del presente capitolato.

Vigilanza delle somministrazioni

La vigilanza sarà affidata al Gestore a cui saranno tempestivamente comunicate da parte degli utenti, anche verbalmente, con successiva formalizzazione scritta, eventuali inadempienze e doglianze.

Qualora il Concessionario durante lo svolgimento del servizio desse motivo a rilievi per negligenze ed inadempienze nell'osservanza delle clausole contrattuali, il Gestore provvederà a notificare formale diffida, (normalmente a mezzo raccomandata "a mano" da consegnare al Referente, che firma "per ricevuta") senza pregiudizio per l'applicazione di eventuali penali.

L'Amministrazione si riserva il diritto di verificare, in qualsiasi momento, la qualità delle prestazioni contrattuali, il personale addetto, nonché l'osservanza di quanto disposto dal presente Capitolato.

L'Amministrazione, inoltre, tramite le persone preposte potrà controllare, ogni qualvolta lo riterrà opportuno, l'esecuzione e le modalità dei servizi nonché effettuare periodiche verifiche sulle attrezzature, impianti, prodotti e personale utilizzati dal Concessionario, al fine di accertare se vi sia o meno corrispondenza alle clausole contrattuali. Sarà fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di richiedere al Concessionario, ogni qualvolta lo ritenga opportuno, la documentazione probatoria di tutti gli adempimenti indicati nel presente Capitolato, ivi comprese quelli afferenti i versamenti contributivi.

Nell'azione di vigilanza l'Amministrazione potrà avvalersi di controlli interni affidati ad un'apposita Commissione di Verifica (costituita da personale designato e nominato dal Comandante dell'Ente).

Il Referente avrà la facoltà di assistere alla riunione della Commissione e, a tal fine, verrà tempestivamente avvisato.

L'eventuale assenza del Referente non andrà ad inficiare la validità del controllo.

La Commissione provvederà, pertanto, a verbalizzare l'attività svolta ed a sottoporre tale verbalizzazione alla visione del Comandante dell'Ente.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire e/o far eseguire tutti quei controlli che dovesse ritenere opportuni per il regolare svolgimento del servizio, ed in particolare:

- (1) introduzione delle derrate;
- (2) modalità di conservazione manipolazione, confezionamento e distribuzione/somministrazione degli alimenti.
- (3) pulizia dei locali: Il controllo delle attività di pulizia ed igiene ambientali.
- (4) andamento generale del servizio.

Il Comandante dell'Ente farà pervenire al Concessionario eventuali osservazioni e le contestazioni, eventualmente, rilevate dagli organi di controllo.

Qualora dovessero emergere rilievi nell'ambito della citata attività di controllo e il Concessionario – entro 10 giorni dalla data di comunicazione - non fornirà adeguate risposte o valide giustificazioni, saranno applicate a giudizio insindacabile dell'Amministrazione le previste penalità.

IV. ALLESTIMENTO, DISALLESTIMENTO E MANUTENZIONE

a. Allestimento

Durante la fase di allestimento dello Stabilimento, il Concessionario si impegna a garantire la presenza continuativa di n. 10 operatori qualificati per manutenzioni alle strutture (edili, idriche, elettriche, di falegnameria, pitturazioni, ecc.) e giardinaggio dalle ore 08.00 fino alle ore 16.30 dal lunedì al giovedì e dalle ore 08.00 alle ore 12.00 il venerdì.

Il Concessionario dovrà provvedere, tramite i propri addetti e a suo a totale carico, prima dell'apertura della stagione e secondo le indicazioni del Gestore, agli interventi relativi alle seguenti attività per la messa in funzione dello Stabilimento:

- approntare la spiaggia mediante l'utilizzo di appositi automezzi (trattori, pulisci spiaggia) per la rimozione di detriti e rifiuti portati dalle correnti del mare accumulatisi sull'arenile, livellamento, e sistemazione di 380 ombrelloni divisi tra "zona terrazze" e "spiaggetta.
- impiego di operai per lavori di minuto mantenimento per eseguire, a titolo esemplificativo e non esaustivo, operazioni quali:
 - messa in servizio dell'impianto idrico (bagni, docce, etc.);
 - ripristino coperture;
 - ripristino staccionate e manufatti in legno;
 - ripristino tinteggiatura interna ed esterna di tutti i luoghi comuni, da effettuarsi secondo necessità, per garantire l'igiene, la pulizia e il decoro degli stessi;
 - verifica e ripristino impianto elettrico;
 - disostruzione preventiva scarichi docce;
 - pulizia dell'attrezzatura da mare (sdraio, ombrelloni, etc.);
 - disinfestazione di locali adibiti alla somministrazione di cibi e bevande;
 - disinfestazione e derattizzazione di tutte le aree comuni all'aperto;
 - sanificazione dei servizi igienici.

Sono a carico del Concessionario tutte le spese per la manutenzione ordinaria dell'infrastruttura e degli impianti tecnologici – materiale di consumo, carburanti e fornitura della ricambistica necessaria per il ripristino e corretto uso di tutti gli impianti e/o strutture – necessarie per assicurare la completa e decorosa fruibilità dello Stabilimento.

Il Concessionario non avrà nulla a pretendere se le spese per l'approvvigionamento di materiale per il minuto mantenimento sia superiore alla stima effettuata nel prospetto di cui all'annesso 7 così come l'Amministrazione non potrà richiedere prestazioni aggiuntive se la spesa sostenuta sia inferiore a tale importo.

La stagione balneare dovrà improrogabilmente avere inizio, con piena fruibilità da parte dell'utenza, il 1° Giugno di ogni anno (eventuali varianti alla data di apertura saranno comunicate dal Responsabile). Al fine di garantire la piena efficienza di tutte le strutture e di tutti i servizi alla predetta data, il Concessionario dovrà operare secondo il seguente calendario:

1. entro 15 giorni dalla sottoscrizione dell'atto negoziale, salvo diversa comunicazione da parte della Direzione, il Concessionario dovrà provvedere a:
 - fornire la documentazione propedeutica al rilascio dell'autorizzazione dell'impresa alimentare
 - avviare la pratica di autorizzazione all'attività di somministrazione alimenti presso il SUAP;
 - fornire il materiale descritto all'art. 7, paragrafo I, lettera b) (servizio salvamento nuoto);

- proporre la prima bozza di software gestionale per l'approvazione del Responsabile. Il Software dovrà essere pienamente operativo entro il 30 aprile 2025 per consentire le operazioni di tesseramento;
- 2. entro 15 giorni prima dell'apertura dello Stabilimento:
 - completamento delle operazioni di approntamento dello Stabilimento;
 - predisposizione della postazione pc e delle postazioni cassa di cui all'articolo 5;
- 3. qualora entro il 15 maggio la struttura non sia approntata come idonea per la fruizione da parte dell'utenza, compresa la fornitura di tutte le attrezzature di cui necessita, il Responsabile procederà all'applicazione delle penali previste dai successivi articoli, riservandosi di procedere con "esecuzione in danno" alla seconda migliore offerente.

L'A.D., per tutta la durata contrattuale, fornirà le attrezzature di cui all'elenco in annesso 2 per l'approntamento dello Stabilimento, salvo indisponibilità o avarie occorse alle stesse. I materiali di consumo per l'uso delle stesse è a carico del Concessionario.

Il Concessionario dovrà comunque garantire i relativi servizi a prescindere dalla disponibilità di eventuali attrezzature rese disponibili dalla Direzione.

Il Concessionario dovrà gestire la posidonia come da normativa vigente.

b. Adeguamento e manutenzione dei locali e degli impianti

La manutenzione ordinaria dei locali, impianti, attrezzature e arredi è a carico del Concessionario per tutta la durata della Concessione.

Rientrano nella manutenzione ordinaria gli interventi di riparazione e/o sostituzione di macchinari, delle attrezzature e arredi e di quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio e l'ordinaria funzionalità degli impianti senza modificarne le caratteristiche strutturali. Di tali manutenzioni dovrà essere tenuto apposito registro denominato "Registro delle Manutenzioni" da eseguirsi, se del caso, con le periodicità definite all'interno del piano di manutenzione HACCP. La frequenza e le caratteristiche degli interventi dovranno essere coerenti con le prescrizioni minime dei costruttori o alle normative UNI specifiche applicabili. Il piano di manutenzione ordinaria dovrà essere mantenuto a disposizione e consegnato su richiesta al DEC in qualsiasi momento. A seguito dell'installazione di nuove attrezzature, il Concessionario, a propria cura e spese, è tenuto a mettere a norma gli impianti elettrici ed idraulici, qualora questo fosse necessario, e a presentare il certificato di conformità.

Le attività di manutenzione straordinaria delle attrezzature e degli arredi è a carico del Concessionario; mentre quella dei locali e degli impianti è a carico dell'Amministrazione.

c. Disallestimento

Durante la fase di disallestimento dello Stabilimento (fino al 31 ottobre, salvo diverse indicazioni), il Concessionario si impegna a garantire la presenza continuativa di n. 10 operatori qualificati per manutenzioni edili dalle ore 08.00 fino alle ore 16.30 dal lunedì al giovedì e dalle ore 08.00 alle ore 12.00 il venerdì fino al termine delle operazioni.

Al termine della stagione balneare, il Concessionario dovrà provvedere a:

- mettere a riposo degli impianti tecnologici;
- predisporre l'inventario dei materiali da riconsegnare all'A.D.;
- effettuare un'accurata pulizia dell'intero Stabilimento, a proprie cure e spese;
- effettuare la chiusura degli impianti idraulici delle docce e dei servizi igienici, con comunicazione delle letture delle utenze;
- rimuovere i gavitelli di segnalazione del limite delle acque destinate alla balneazione;
- smontare le strutture amovibili realizzate in fase di approntamento (chiosco bar).

d. Verifica delle attrezzature

L'Amministrazione ha la facoltà, in qualunque momento di procedere a verifiche dello stato di conservazione e funzionalità di quanto consegnato al Concessionario. Al verificarsi di eventuali mancanze, quest'ultimo dovrà procedere all'immediata sostituzione o reintegro. In caso di inadempienza da parte del Concessionario, l'Amministrazione provvederà al reintegro del materiale e/o al suo ripristino, dandone comunicazione scritta allo stesso, addebitando l'importo pari alla spesa sostenuta.

Articolo 8 - PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI

Il personale addetto all'esecuzione dei servizi, regolarmente assunto dalla ditta aggiudicataria con rapporto di lavoro subordinato, deve essere professionalmente idoneo ed esperto alle mansioni assegnate, capace e fisicamente idoneo, secondo standard previsti dalle vigenti disposizioni in materia di lavoro per le prestazioni che lo stesso sarà chiamato a svolgere.

Per l'ottimale conduzione dei servizi nei modi e nei termini di cui al presente atto, il Concessionario dovrà impiegare un numero di unità lavorative oggettivamente sufficiente, rispettando il numero minimo richiesto dal presente capitolato, regolarmente assunte con rapporto di lavoro subordinato e con oneri a proprio carico, ottemperando a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia di lavoro, per l'intero periodo di gestione dei servizi stessi.

A tale proposito, all'inizio di ogni mese, il Concessionario dovrà consegnare l'elenco del personale impiegato presso la struttura, nonché i dati anagrafici e copia di valido documento di riconoscimento del personale impiegato nei vari servizi, copia della ricevuta di comunicazione di assunzione del personale al centro per l'impiego.

Il Concessionario dovrà garantire un'aliquota di personale esperto "di riserva" che utilizzerà allorquando si renderà non disponibile il personale che presta servizio presso lo Stabilimento. Lo sciopero del personale non esime il concessionario dall'assicurare il servizio.

Nei giorni festivi e prefestivi, in ragione della maggiore affluenza di utenti, qualora necessario, il Concessionario dovrà opportunamente incrementare con personale esperto, le unità lavorative previste per i servizi di bar-paninoteca/pizzeria-friggitoria, in modo che il numero dei dipendenti sia proporzionato alle necessità di ciascun servizio, al fine di garantire il tempestivo, ordinato e perfetto espletamento di tutte le attività oggetto di concessione.

Il servizio dovrà essere disimpegnato nel modo più soddisfacente, con efficienza, decoro ed educazione da parte del personale dipendente dal Concessionario.

Il Concessionario si impegna a manlevare l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità civile e penale in ordine a eventuali istanze provenienti dal personale del Concessionario medesimo per l'inosservanza di qualsivoglia disposizione normativa sul lavoro e sulla sicurezza nei luoghi del lavoro che incombono in capo al Concessionario in quanto esecutore dell'appalto.

Articolo 9 - DEPOSITO CAUZIONALE

La cauzione definitiva ex art. 117 del D. Lgs. 36/2023 dovrà essere pari al 10% dell'ammontare del valore della concessione biennale ovvero pari a Euro 1.500.000,00.

Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8, per la garanzia provvisoria; essa dovrà essere costituita prima dalla stipula dell'atto negoziale, pena la decadenza dell'obbligazione commerciale di che trattasi, alternativamente mediante polizza fideiussoria rilasciata da Compagnia di assicurazione debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni, ai sensi del D. Lgs. 209/2005 e successive modificazioni, e che si trovi nelle condizioni di cui all'art.1 della legge 10.06.1982, n°348. Si precisa che la polizza fideiussoria dovrà contenere le seguenti clausole:

- rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale (ossia alla specifica dichiarazione dell'Istituto garante di impegnarsi a versare una somma pari a quella garantita, a favore dell'Amministrazione, dietro semplice richiesta scritta di quest'ultima);
- rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- la dicitura *"la garanzia seguirà a essere prestata oltre la scadenza prevista fino al rilascio del nulla osta di svincolo da parte della Responsabile dell'esecuzione contrattuale, anche nel caso in cui codesto Concessionario dovesse rendersi moroso nel pagamento dei supplementi di premio"*.

Si sottolinea che la firma del funzionario dell'Istituto garante, con l'attestazione che lo stesso è munito di tutti i poteri occorrenti per impegnare la Compagnia di assicurazione, dovrà essere autenticata da Notaio e dovrà pervenire a mezzo PEC a questa Direzione.

Articolo 10 - GARANZIE

L'operatore economico si obbliga, prima della stipula dell'atto negoziale a stipulare una o più polizze assicurative fideiussorie con una Compagnia di Assicurazione debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni ai sensi del D.Lgs. 209/2005 e s.m.i., e che si trovi nelle condizioni previste dall'art. 1 della L. 10.06.1982, n° 3:

1. a copertura dei molteplici rischi inerenti alla gestione, anche derivanti da dolo e/o colpa grave del personale del concessionario e con rinuncia espressa alla rivalsa verso l'Amministrazione, inclusi i rischi di danni ai locali e alle cose ivi contenute per incendi, esplosioni, scoppi e furti. Tale polizza dovrà avere un valore di massimale minimo di euro 1.500.000,00 da intendersi quale forfettario del controvalore dell'intero stabilimento dato in concessione (immobili e beni inventariale di cui all'Annesso 2);
2. a copertura dei molteplici rischi (comprese le intossicazioni alimentari) da responsabilità civile verso terzi per danni o infortuni che dovessero occorrere a persone o cose comunque presenti nell'intero Stabilimento elioterapico (con massimale minimo di euro 5.000.000,00 per ogni sinistro riguardante ciascuna persona deceduta o che abbia subito lesioni personali e con massimale minimo di euro 3.000.000,00 di euro per danni a cose anche se appartenenti a più persone).
3. a garanzia del pagamento dell'importo del canone demaniale (che si intende forfettariamente pari a 2.500,00 € ma che ad ogni modo sarà oggetto di apposita comunicazione a seguito di riscontro da parte dall'Agenzia del Demanio) una polizza con massimale pari a 5.000,00 Euro con durata biennale;
4. a garanzia del pagamento delle utenze, una polizza con massimale pari a 30.000,00 Euro e di durata biennale.

Il concessionario dovrà subordinare l'effettivo inizio dell'erogazione dei servizi alla trasmissione delle suddette polizze assicurative e relative quietanze di pagamento alla Direzione (al fine di evitare ritardi nell'assunzione dei servizi è ammessa la trasmissione a mezzo PEC, seguita dalla consegna entro cinque giorni degli originali o loro copia conforme);

Articolo 11 - RESPONSABILITÀ CIVILE E OBBLIGHI

Il Concessionario è direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi inadempienza e/o evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione delle prestazioni, ai suoi dipendenti e/o ai suoi beni, ai dipendenti e/o beni dell'A.D., nonché a terzi e/o relativi beni.

Il Concessionario avrà il preciso obbligo di adottare tutte le misure necessarie e/o di impiegare tutti i mezzi atti a evitare infortuni e/o danni di qualsivoglia tipologia a persone e/o cose e, a tal fine, dovrà stipulare una o più polizze assicurative per danni a cose o persone, valida per tutta la durata della concessione, così come indicato nel dettaglio all'art. 10.

La polizza sarà costituita, a proprie spese, presso una Compagnia di notoria solidità, per responsabilità civile verso terzi per danni o infortuni che dovessero occorrere a persone, cose e infrastrutture dell'A.D., causati dallo svolgimento del servizio e derivanti da negligenza, imperizia, imprudenza, inosservanza delle leggi e/o prescrizioni impartite dall'A.D.

Il Concessionario dovrà costituire, inoltre, in favore della Direzione, giusta quanto previsto dal D.P.R. 1309 del 1948, a garanzia degli eventuali danni arrecati a tutti i materiali di proprietà dell'Amministrazione, una polizza assicurativa fideiussoria, così come indicato nel dettaglio all'art. 10.

Il Concessionario sarà esonerato da ogni responsabilità per valori e/o oggetti lasciati incustoditi nello Stabilimento Elioterapico a esso affidato.

Il Concessionario, inoltre, dovrà:

- ottemperare a tutti gli obblighi verso i dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e sanità, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- attuare, nei confronti dei dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria di pertinenza e nella località in cui si svolgono le prestazioni anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione;
- rispettare le norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

I suddetti obblighi vincoleranno il Concessionario anche nel caso in cui quest'ultimo non sia aderente alle associazioni nazionali di categoria o receda da esse.

L'Amministrazione non risponderà in alcun modo di eventuali inadempienze assicurative, previdenziali e fiscali.

L'Amministrazione, per quanto sopra, deve intendersi esonerata da qualsivoglia responsabilità per fatti e/o danni subiti da operai e/o sui beni del concessionario o subiti dai beni e/o dipendenti dell'Amministrazione, nonché subiti da terzi e ai relativi beni, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione del servizio.

L'A.D. sarà esonerata da ogni responsabilità per la mancata osservanza, da parte del Concessionario, delle disposizioni vigenti in materia tributaria e di disciplina del lavoro, nonché delle disposizioni concernenti la tenuta dei registri obbligatori.

Eventuali inadempienze che dovessero recare danno all'A.D. a fronte di obblighi derivanti dalla stipula della concessione, costituiranno oggetto di rivalsa nei confronti del Concessionario.

Il Concessionario non potrà rivendicare danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione dei servizi elettrici/idrici per cause tecniche o per altro motivo, comunque non imputabili all'A.D. Alla cessazione del rapporto, anche se dovuta a cause di risoluzione e decadenza dell'Atto Negoziale, l'affidatario è tenuto a restituire i locali nelle condizioni in cui sono stati consegnati.

E' fatto divieto di cessione totale o parziale del contratto di concessione, pertanto, il Concessionario non potrà avvalersi della cessione del ramo d'azienda verso altri operatori economici, pena la risoluzione della concessione.

Articolo 12 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E PENALITA'

Previo congruo preavviso di tre mesi comunicato per iscritto al Concessionario, salvo casi di indifferibile urgenza, la Direzione si riserva di sospendere totalmente o parzialmente il servizio nel caso in cui venga accertata la necessità di procedere a interventi edili o impiantistici nello Stabilimento o nei singoli locali.

In caso di sciopero del personale del Concessionario o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, deve essere avvertito con la massima sollecitudine il Gestore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Si intende per forza maggiore ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad una delle parti di adempiere a uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante tutta la diligenza dispiiegata. Manchevolezze o ritardi nell'avere a disposizione attrezzature o materiali, vertenze di lavoro, sciopero del personale del Concessionario o difficoltà finanziarie, non costituiscono cause di forza maggiore, salvo che il Concessionario non offra prova contraria. Se una delle parti si trova in caso di forza maggiore, avvisa l'altra parte a mezzo PEC senza indugio e nel più breve tempo possibile precisando la natura, la durata probabile e gli effetti prevedibili di tale avvenimento. Le parti sono comunque tenute ad adottare ogni provvedimento necessario per ridurre al minimo gli eventuali danni risultanti da un'interruzione dovuta a forza maggiore.

Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi dalle cause di forza maggiore, l'Amministrazione si riserva il diritto al risarcimento dei danni subiti e l'applicazione delle penali come di seguito dettagliato.

L'esecuzione del servizio è sottoposto al controllo e alla verifica del Gestore che potrà essere affiancato da uno o più assistenti.

Per ogni inadempienza riscontrata nell'esecuzione o conduzione del servizio il Gestore formulerà apposita diffida scritta, che sarà consegnata e firmata per ricevuta dal Referente designato dall'impresa aggiudicataria.

Quest'ultima, nell'esecuzione del servizio ha l'obbligo di ottemperare alle disposizioni di legge ed ai regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, ha la facoltà di applicare al Concessionario le penalità nei seguenti casi:

- mancata esecuzione delle prestazioni di cui all'art. 7 del presente atto, relative alla predisposizione della struttura per l'avvio del servizio stagionale, in relazione alle scadenze ivi indicate: per ogni giorno di ritardo penale pari a € 300,00;
- mancato funzionamento anche di uno solo dei servizi oggetto dell'affidamento (compresi quelli eventualmente offerti con l'offerta tecnica), per causa non imputabile all'A.D.: € 500,00/giorno di mancato funzionamento per ogni servizio;
- mancata attivazione e mancato rispetto del sistema di autocontrollo HACCP: penale pari a € 350,00 al giorno;
- mancata fornitura in vendita di prodotti previsti dal listino: € 50,00 al giorno di mancata fornitura per ogni prodotto indisponibile.

Per "mancata fornitura" s'intende la temporanea indisponibilità di ciascun prodotto previsto da listino, già al momento dell'apertura giornaliera dei singoli servizi della struttura, per qualsivoglia causa; l'esaurimento delle scorte, sopravvenuto nel corso della giornata, potrà venire a rilievo esclusivamente per cause delle quali il Concessionario non ha tenuto conto con l'ordinaria diligenza.

- aumento arbitrario dei prezzi dei prodotti o dei servizi: per ogni infrazione accertata, penale pari a € 200,00;
- tempi di attesa per la fruizione del servizio bar/paninoteca/pizzeria eccedenti i 10 minuti: ogni tre contestazioni 100€
- anticipata chiusura o di ritardo nell'apertura del servizio giornaliero, superiore ai 15 minuti, o per situazioni che implicano il mancato rispetto degli orari, che creino comunque grave disservizio: € 100,00 ogni 30 minuti di anticipo chiusura e/o ritardo apertura;
- indisponibilità di ogni addetto, compresi eventuali addetti aggiuntivi, per ogni giorno: € 50,00;
- qualora offerta, indisponibilità di ogni pedalò, per ogni giorno della stagione: € 50,00;
- qualora offerta, indisponibilità di ogni barca a vela, per ogni giorno della stagione: € 30,00;
- qualora offerta, indisponibilità di ogni kayak/canoa, per ogni giorno della stagione: € 10,00;
- qualora offerta, indisponibilità di ogni tavola da surf (SUP RIGIDO), per ogni giorno della stagione: € 10,00;

Oltre all'applicazione delle relative penali, è in ogni caso fatta salva la possibilità per l'A.D. di procedere alla risoluzione del contratto per inadempimento in caso di:

- vendita e/o somministrazione di generi alimentari o bevande scaduti o avariati: per ogni infrazione accertata, penale pari a € 500,00, fatte ovviamente salve le connesse responsabilità penali e/o amministrative;
- mancato rispetto delle condizioni igienico-sanitarie e quant'altro previsto dalle leggi in materia: per ogni infrazione accertata, penale pari a € 200,00;
- altre prestazioni non conformi alle prescrizioni del presente atto: per ogni infrazione accertata, penale da un minimo di € 50,00 a un massimo di € 500,00, in ragione della tipologia e della gravità dell'infrazione, ad insindacabile giudizio della Stazione Appaltante.
- mancata o errata manutenzione ordinaria delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, salvo il risarcimento di danni ulteriori: da un minimo di € 500,00 ad un massimo di 5.000,00 per ogni contestazione a insindacabile giudizio dell'Amministrazione;

- recidiva nelle mancanze di cui al paragrafo precedente: incremento del 20% della relativa penale a partire dalla terza contestazione.

Alla contestazione dell'inadempienza, il Concessionario ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni nel termine di 7 (sette) giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

Il Responsabile nel caso valuti positivamente le controdeduzioni, ne dà comunicazione al Concessionario entro il termine di 15 giorni; in caso contrario le controdeduzioni s'intendono non accolte e il Concessionario dovrà provvedere al pagamento della penale. In ogni caso, resta salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento del danno ulteriore.

L'importo della penale comminata sarà trattenuto dal primo versamento utile della quota di abbonamenti/biglietti giornalieri riscossi dalla Direzione (cfr precedente articolo 3) e, qualora non capiente, dall'importo del deposito cauzionale di cui al precedente art. 9.

Articolo 13 - RILEVAZIONE DELLA CUSTOMER SATISFACTION

Con turni quindicinali, l'A.D. provvederà alla rilevazione del grado di soddisfazione della clientela e alla valutazione della qualità del servizio (*customer satisfaction*).

La rilevazione avverrà mediante la distribuzione di questionari anonimi, i cui risultati saranno condivisi con il Concessionario al fine di migliorare i servizi offerti.

Articolo 14 - PROTOCOLLI DI REGOLAMENTAZIONE DELLE MISURE PER IL CONTRASTO E IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS COVID-19.

Qualora dovessero nuovamente applicarsi i protocolli di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 o altri eventi contagiosi, è fatto obbligo, a carico del Concessionario, di predisporre le condizioni per garantire il rispetto delle norme in vigore al fine di prevenire o ridurre il rischio di contagio.

Articolo 15 – RICONSEGNA DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE

Entro 10 giorni naturali e consecutivi successivi alla scadenza o dalla risoluzione del Contratto, il Concessionario deve liberare, a propria cura e spese, i locali, rimuovendo arredi, attrezzature, scorte e quant'altro di sua proprietà, e ripristinare gli spazi concessi, riconsegnandoli all'Amministrazione nello stesso stato in cui sono stati consegnati all'inizio della Concessione, fatte salve le modifiche autorizzate dall'Amministrazione nel corso del Contratto, e tenendo conto del normale deterioramento derivante dal tempo e dall'uso. Qualunque miglioria apportata ai locali nel corso della Concessione e non recuperabile al termine della stessa come bene separato, resta a beneficio dell'Amministrazione, senza che il Concessionario possa pretendere alcun indennizzo.

Con le stesse modalità e tempistiche dovranno essere riconsegnati i materiali di proprietà dell'Amministrazione. Decorso inutilmente il suddetto termine, l'Amministrazione provvederà direttamente allo sgombero dei locali e degli spazi, con addebito delle relative spese al Concessionario.

Al termine delle attività di sgombero e ripristino degli spazi, si procederà alla riconsegna degli spazi tramite un'ispezione dei locali e la redazione di un Verbale di Riconsegna, controfirmato da entrambe le parti. Nel Verbale di riconsegna sono richiamate, altresì, le comunicazioni e/o attestazioni di danni eventualmente accertati nel corso di durata della Concessione.

Nel caso in cui all'esito delle ispezioni venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Concessionario ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbali di consegna e suoi allegati, il Concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante.

In caso di inadempimento da parte del Concessionario a tale obbligo, l'Amministrazione potrà provvedere direttamente, con addebito delle relative spese al Concessionario, salvo il risarcimento dei maggiori danni. È fatto obbligo al Concessionario di provvedere, al momento della riconsegna dei locali, alla tinteggiatura completa, interna ed esterna, di colore bianco dei locali che ospitano il servizio bar e pizzeria.

Art. 18 - NORME DI CHIUSURA

L'A.D. si riserva il diritto di esercitare, tramite propri incaricati di fiducia, in qualsiasi momento e senza preavviso, idonei controlli sulla gestione nel suo insieme e, in particolare, per quanto attiene alla qualità dei generi alimentari impiegati, alla loro conservazione e manipolazione.

Al fine di assicurare il rispetto delle norme in materia di autorizzazione igienico-sanitaria, il Concessionario dovrà comunicare a questa Maricommi a mezzo PEC entro 15 giorni prima della data di apertura dello Stabilimento, le sottoelencate informazioni/documentazioni propedeutiche al rilascio del provvedimento autorizzativo da parte della competente autorità di Forza Armata:

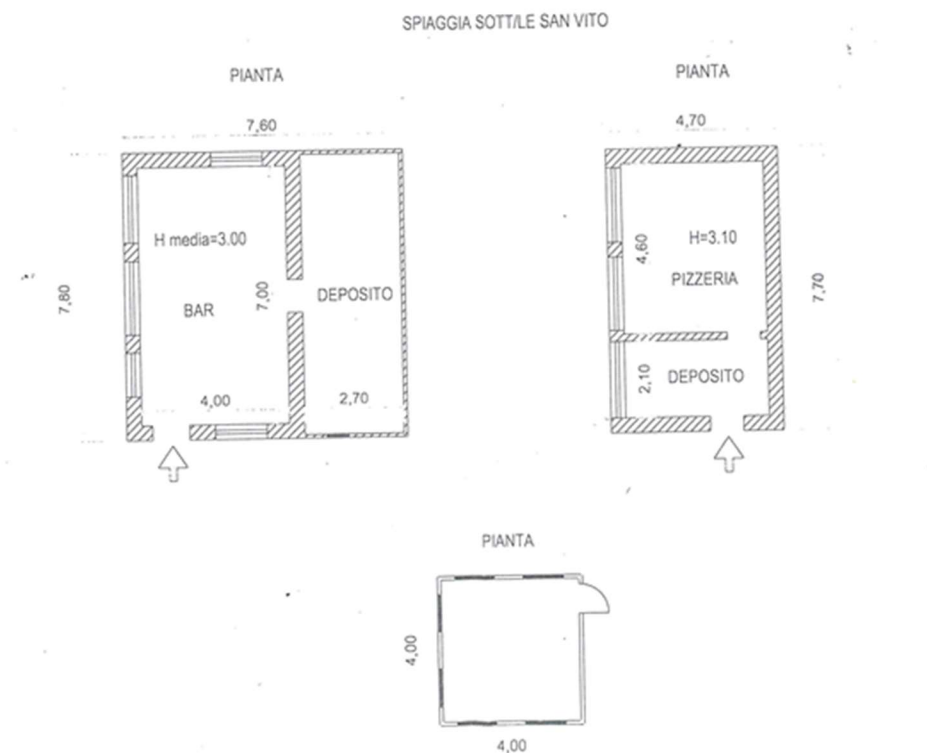
- le indicazioni delle sostanze alimentari che si preparano, confezionano o tengono in deposito;
- le indicazioni dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari;
- il piano di autocontrollo igienico adottato secondo il sistema HACCP;
- l'elenco del personale impiegato per il servizio bar, unitamente ai dati afferenti i relativi contratti di assunzione (che dovrà comunque avere mansione adeguata alla tipologia di attività espletata);
- la documentazione relativa alla formazione e qualifica di tutto il suddetto personale.

Il Concessionario ha la possibilità di protrarre gli orari di apertura dello Stabilimento per particolari ricorrenze o eventuali esigenze che richiedano l'organizzazione di eventi conviviali serali o notturni preventivamente autorizzati dall'A.D.

ELENCO DEGLI ANNESSI AL PRESENTE CAPITOLATO TECNICO

- Annesso 1: Planimetria delle aree/strutture relative allo Stabilimento concesse in affidamento;
- Annesso 2: Valore inventariale dei materiali;
- Annesso 3: Listino prezzi a base d'asta dei servizi offerti dallo Stabilimento;
- Annesso 4: Scheda offerta economica;
- Annesso 5: Scheda offerta tecnica – criteri di aggiudicazione.

PLANIMETRIA DELLE AREE/STRUTTURE RELATIVE ALLO STABILIMENTO CONCESSE IN AFFIDAMENTO



Il servizio pizzeria e friggitoria dovrà essere assicurato con propria attrezzatura (salvo disponibilità di materiale dell'Amministrazione al momento non confermate).

*Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione dei servizi dello
Stabilimento Elioterapico Sottufficiali e Graduati M.M. di San Vito - Taranto (TA)*

ANNESSE 2

ELENCO MATERIALI DELL'AMMINISTRAZIONE

Nr. Scheda	N.U.C.	Denominazione	UM	SU	Quantità	Prezzo	Totale
55	7110151924598	FASCIATOIO	EA	1	1,000	108,70000	108,70
56	6530152345336	CARROZZINA ORTOPEDICA	EA	1	1,000	489,06000	489,06
59	194015M970799	IMBARCAZIONE DI SALVATAGGIO IN VETRORESINA 5,50X1,80	EA	5	1,000	1469,03400	1469,03
60	1355159502848	MACCHINA DI CONTROLLO	EA	5	1,000	256,34992	256,35
61	594515M067487	PROLUNGA CON AVVOLGICAVO	EA	5	1,000	162,62400	162,62
64	712515M943878	ARMADIETTI - SPOGLIATOIO, METALLICI - A 2 POSTI	EA	5	4,000	0,00000	0,00
65	712515M979366	BACHECHE PORTACHIAVI	EA	5	1,000	0,00000	0,00
66	711015M970875	OMBRELLONI DA SOLE - PICCOLI	EA	5	10,000	0,00000	0,00
67	781015M989568	ATTREZZATURA PER PALLAVOLO COMPOSTA DA PALLONE E RETE	EA	5	1,000	20,35200	20,35
68	711015M960247	DISTRUTTORE DI DOCUMENTI COMPLETO DI CESTINO GETTACARTE	EA	5	1,000	0,00000	0,00
70	783015M980104	ALTALENA	EA	5	2,000	533,61000	1067,22
71	1020150587403	SCIVOLO	EA	5	1,000	3581,60000	3581,60
74	711015M972603	OMBRELLONI A DOPPIO FONDO	EA	5	41,000	0,00000	0,00
75	711015M972603	OMBRELLONI A DOPPIO FONDO	EA	5	1,000	0,00000	0,00
84	7105152342293	SEDIA IN PLASTICA	EA	1	77,000	3,14026	241,80
84	7105152342293	SEDIA IN PLASTICA	EA	1	10,000	3,14026	31,40
86	5820150200241	VALIGETTA WALKIE TALKIE	EA	1	3,000	116,30667	348,92
132	711015M944400	LIBRERIE METALLICHE CON 2 O PIU' RIPIANI E SPORTELLI SCORREVOLI	CV	5	1,000	0,00000	0,00
133	8345151566698	BANDIERA (1) NAZIONALE: M.M. 4 GRD	EA	5	1,000	0,00000	0,00
134	710515M712134	SEDIE A SDRAIO CON FONDO DI TELA	EA	5	175,000	0,00000	0,00
136	711015M984818	SDRAIO IN LEGNO CON SEDILI IN TELA	EA	5	514,000	0,00000	0,00
138	711015T014318	SCRIVANIA CON CASSETTIERA SU RUOTE	EA	5	1,000	0,00000	0,00
139	7110151482246	CASSETTIERA	EA	5	1,000	0,00000	0,00
140	711015M970543	ATTACCAPANNI CON CAPPELLIERA - 5 APPENDIABILI	EA	5	1,000	0,00000	0,00
202	5110002210235	SEGNETTO PER METALLI	EA	1	1,000	4,48200	4,48
205	5120151343998	GIRATUBI DA MM. 900	EA	1	1,000	66,39300	66,39
207	562015T016352	TAGLIAPIASTRELLE UNIVERSALE	EA	1	1,000	129,83200	129,83

*Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione dei servizi dello
Stabilimento Elioterapico Sottufficiali e Graduati M.M. di San Vito - Taranto (TA)*

ANNESSE 2

Nr. Scheda	N.U.C.	Denominazione	UM	SU	Quantità	Prezzo	Totale
209	611015M944372	QUADRO ELETTRICO - CON INTERRUTTORI E LAMPADA SPIA	EA	1	1,000	182,95200	182,95
210	513015M950170	SCANALATORE ELETTRICO PER ESEGUIRE TRACCE SU MURI - COMPLETO DI CASSETTA E ACCESSORI	EA	1	1,000	202,86900	202,87
211	7910151931095	IDROPULITRICE	EA	1	1,000	313,52400	313,52
212	541015T010165	PONTEGGIO A SVILUPPO MANUALE AD ALTEZZE VARIABILI - SENZA PUNTO DI APPOGGIO - MT 2,30X1,40X1,40	EA	1	1,000	590,16000	590,16
258	392015M988484	CARRELLO MULTIUSO 4 RUOTE PORTATA MAX 300 KG	EA	1	1,000	128,48800	128,49
2669	7105151478040	SEDIA CON SCHIENALE	EA	1	2,000	0,00000	0,00
2689	704515T007015	TAVOLO PORTACOMPUTER CON PORTATASTIERA	EA	5	1,000	0,00000	0,00
3251	7110151558319	SCRIVANIA	EA	1	1,000	0,00000	0,00
4425	783015M910029	OMBRELLONI DA SPIAGGIA	EA	1	2,000	90,58500	181,17
4426	8345002414775	BANDIERA DI SEGNALEZIONE	EA	1	5,000	1,05400	5,27
4428	653015T015960	BOMBOLA DI OSSIGENO LT 2./ .3	EA	1	1,000	66,42900	66,43
4429	194015M970799	IMBARCAZIONE DI SALVATAGGIO IN VETRORESINA 5,50X1,80	EA	1	1,000	2326,22100	2326,22
4431	2050150101111	BOA DI SEGNALEAMENTO	EA	1	34,000	4,54400	154,50
4432	1360010370588	BOA SEGNALEZIONE	EA	1	7,000	21,25600	148,79
4433	6600003523567	RULLO AVVOLGITORE	KT	1	2,000	257,01600	514,03
4434	6515151431262	PALLONE AMBU COMPLETO	EA	1	1,000	15,09500	15,10
4435	6515151774930	APRIBOCCA	EA	1	1,000	1,96500	1,96
4436	6515151832303	PINZA TIRALINGUA	EA	1	1,000	2,11500	2,12
4679	421015M918413	MANICHETTA PER SERVIZIO SICUREZZA, DA 45, SPEZZONI DA 12 MT. COMPLETO DI RACCORDI	EA	1	1,000	3,72000	3,72
5119	452015T007222	BOILER DA LT 30 PER ACQUA	EA	1	2,000	59,90688	119,81
5126	783015M910029	OMBRELLONI DA SPIAGGIA	EA	1	10,000	91,67202	916,72
5405	7195151888979	CASSETTIERA 3 CASSETTI	EA	1	1,000	41,81888	41,82
5458	7105152342293	SEDIA IN PLASTICA	EA	1	16,000	4,01473	64,24
5460	5820150200241	VALIGETTA WALKIE TALKIE	EA	1	2,000	94,69152	189,38
5490	5110151654214	FORBICE	EA	1	1,000	8,45600	8,46
5495	5130151976435	TRAPANO A BATTERIA	EA	1	1,000	88,77400	88,77
5495	5130151976435	TRAPANO A BATTERIA	EA	1	1,000	88,77400	88,77

*Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione dei servizi dello
Stabilimento Elioterapico Sottufficiali e Graduati M.M. di San Vito - Taranto (TA)*

ANNESSE 2

Nr. Scheda	N.U.C.	Denominazione	UM	SU	Quantità	Prezzo	Totale
5496	3750152174551	DECESPUGLIATORE	EA	1	1,000	126,81900	126,82
5497	3750152326986	MOTOSEGA	EA	1	1,000	135,27500	135,28
5501	3750151359676	MOTOSEGA	EA	1	1,000	253,63800	253,64
5508	6515994031117	DEFIBRILLATORE	EA	1	1,000	547,97883	547,98
6395	5830151422451	TROMBA	EA	5	3,000	36,78400	110,35
6397	6650151567455	BINOCOLO	EA	5	1,000	26,95265	26,95
6439	7830151724029	GUANTI DA BOXE LEONE	PR	1	1,000	15,09750	15,10
6441	7830151724029	GUANTI DA BOXE LEONE	PR	1	1,000	26,99250	26,99
6442	7830151411689	RETE PER PING PONG	EA	1	1,000	32,39250	32,39
6442	7830151411689	RETE PER PING PONG	EA	1	1,000	32,39250	32,39
6450	7830151474015	DONDOLO	EA	1	2,000	477,17250	954,34
6471	566015M980645	RETE PER RECINZIONE IN ROTOLI	EA	1	16,000	136,61648	2185,86
6472	7830151839706	GIOCO BOCCE COMPLETO	EA	1	2,000	8,10000	16,20
6473	783015T229788	RACCHETTA BEACH TENNIS	EA	1	4,000	8,64750	34,59
6474	5820003057999	PALLONE	EA	1	1,000	12,67200	12,67
6475	781015M904365	RACCHETTE PER PING-PONG	EA	1	2,000	16,19250	32,38
6477	782015M909487	GIUOCO DEGLI SCACCHI IN LEGNO	EA	1	2,000	25,89750	51,80
6479	781015T016367	PALLONE DA BASKET	EA	1	2,000	28,04250	56,08
6484	7830F31010678	TAVOLO PING PONG	EA	1	2,000	415,68750	831,38
6490	7830151839077	SACCO DA BOXE DIVERSO, CON MANIGLIE	EA	1	1,000	91,77750	91,78
6693	512015M103020	CAZZUOLE O MESTOLE PER MURATORI	EA	1	1,000	0,12000	0,12
6735	511015M974801	SEGHETTO PER METALLI	EA	1	1,000	1,59000	1,59
6764	421015M943572	ESTINTORI A POLVERE DA KG 6 UMM 1192 - ESTINTORE COMPLETO	EA	5	8,000	4,40700	35,26
6773	512015M983498	GIRATUBO SVEDESE	EA	5	1,000	5,50800	5,51
6773	512015M983498	GIRATUBO SVEDESE	EA	5	1,000	5,50800	5,51
6778	421015M940086	MANICHETTE DA 45 MM. IN NYLON, GOMMATE INTERNAMENTE, IN SPEZZONI DA 20 M.	EA	1	5,000	6,48000	32,40
6798	421015T009532	CASSETTA CON VETRO A ROMPERE PER CASSETTA ANTINCENDIO	EA	1	3,000	12,54300	37,63
6830	382015M906895	TRIVELLE - PER FONDALI FINO A MT. 60	EA	5	1,000	33,60600	33,61
6835	513015M945105	MARTELLO PNEUMATICO DEMOLITORE	EA	1	1,000	36,00600	36,01

*Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione dei servizi dello
Stabilimento Elioterapico Sottufficiali e Graduati M.M. di San Vito - Taranto (TA)*

ANNESSE 2

Nr. Scheda	N.U.C.	Denominazione	UM	SU	Quantità	Prezzo	Totale
6960	421015M979606	ESTINTORE A CO2 KG 5 - CON EROGATORI	EA	1	2,000	37,73375	75,47
7004	5100152084720	MAZZUOLA	EA	1	1,000	15,61600	15,62
7008	5800009545854	TUBO IDRAULICO	EA	1	10,000	4,83120	48,31
7009	432015T012868	POMPA 1,5 HP	EA	1	4,000	10,68000	42,72
7010	6600152027362	PRESSOSTATO DIFFERENZIALE	EA	1	3,000	18,36000	55,08
7033	421015M950310	ESTINTORE A POLVERE DA KG. 6 UMM 1192 - VALVOLA COMPLETA	EA	1	2,000	14,49500	28,99
7036	421015M949319	ESTINTORE A POLVERE DA KG. 50 - CARRELLATO	EA	1	2,000	99,64500	199,29
7124	5120150763470	SPATOLA	EA	1	2,000	1,03628	2,07
7126	5120150763472	SPATOLA	EA	1	2,000	1,38173	2,76
7127	4240151378479	OCCHIALI PROTETTIVI	EA	1	5,000	2,71514	13,58
7131	512015M103122	RASTRELLI DI LEGNO CON MANICO	EA	1	2,000	4,31786	8,64
7136	512015M984258	SERIE CHIAVI A BRUGOLA	EA	1	1,000	6,21110	6,21
7138	5120150749671	CACCIAVITE	EA	1	1,000	6,55654	6,56
7139	5120150749749	CACCIAVITE	EA	1	1,000	6,55654	6,56
7141	5120150749751	CACCIAVITE	EA	1	1,000	6,55654	6,56
7143	5120150749753	CACCIAVITE	EA	1	1,000	6,55654	6,56
7144	5120151332516	RIVETTATRICE	EA	1	1,000	7,24738	7,25
7144	5120151332516	RIVETTATRICE	EA	1	1,000	7,24738	7,25
7149	5120151658168	PINZA BECCHI LUNGH.	EA	1	1,000	8,80182	8,80
7151	3750151591262	CESOIE TAGLIO SIEPI	EA	1	1,000	10,01083	10,01
7152	5100002027662	SERIE DI CACCIAVITI	SE	1	1,000	13,05390	13,05
7152	5100002027662	SERIE DI CACCIAVITI	SE	1	1,000	13,05390	13,05
7154	513015T000793	LEVIGATRICE ORBITALE	EA	1	1,000	67,31915	67,32
7158	322015M944524	MOTOSEGA A CATENA	EA	1	1,000	95,62455	95,62
7159	5130152048603	TASSELLATORE	EA	1	1,000	99,42430	99,42
7164	534015T230166	LUCCHETTI AD ARCO NORMALE	EA	1	3,000	1,93248	5,80
7167	512015M961957	FRATTAZZO DI PLASTICA (SPARVIERO)	EA	1	2,000	4,31786	8,64
7169	534015T230167	LUCCHETI RETTANG CHIUSURA ORIZZONTALE	EA	1	4,000	10,62864	42,51
7171	3920151968250	CARRIOLA	EA	1	1,000	28,98720	28,99
7172	5130008578526	SMERIGLIATORE	EA	1	1,000	132,85800	132,86

*Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione dei servizi dello
Stabilimento Elioterapico Sottufficiali e Graduati M.M. di San Vito - Taranto (TA)*

ANNESSE 2

Nr. Scheda	N.U.C.	Denominazione	UM	SU	Quantità	Prezzo	Totale
7174	382015M906895	TRIVELLE - PER FONDALI FINO A MT. 60	EA	1	1,000	186,00120	186,00
7176	421015M950310	ESTINTORE A POLVERE DA KG. 6 UMM 1192 - VALVOLA COMPLETA	EA	1	12,000	13,17600	158,11
7179	421015M949258	LANCIA DA 45 A GETTO PIENO E FRAZIONATO	EA	1	2,000	34,40400	68,81
7187	534015M221042	LUCCHETTO	EA	1	5,000	1,91316	9,57
7189	5120150763484	CAZZUOLA	EA	1	1,000	3,10889	3,11
7190	5120150763483	CAZZUOLA	EA	1	1,000	3,49877	3,50
7193	5410151870539	ASTA REGOLABILE	EA	1	2,000	19,13156	38,26
7195	7810150196990	TAPPETO AMMORTIZZANTE	EA	1	64,000	30,70017	1964,81
7249	783015E021594	CALCIOBALILLA	EA	1	2,000	313,06176	626,12
7250	783015T014473	ATTREZZATURA PER PARCO GIOCO: - GIOCO MODULO 102/ES	EA	1	1,000	1956,63600	1956,64
7259	5900159956095	CAVO	EA	1	2,000	12,54180	25,08
7261	781015T011538	RETI PER CALCETTO	EA	1	2,000	18,61216	37,22
7262	5900156558415	MICROFONO	EA	1	1,000	19,32480	19,32
7263	5815009388619	BORSA	EA	1	1,000	19,42142	19,42
7263	5815009388619	BORSA	EA	1	1,000	19,42142	19,42
7265	5820151504401	MIXER AUDIO	EA	1	1,000	64,97963	64,98
7266	7310151489990	FORNO MICROONDE	EA	1	1,000	70,68045	70,68
7267	7830150128038	RETE DA TENNIS SPIAGGIA	EA	1	1,000	95,65776	95,66
7271	5865123629426	CASSA AMPLIFICATA	EA	1	2,000	143,66056	287,32
7272	781015M967478	PORTE COMPLETE PER CALCETTO	EA	1	2,000	245,90808	491,82
7274	4110151511323	FRIGORIFERO COMBINATO	EA	1	1,000	348,88992	348,89
7460	371015M970510	MOTOZAPPA CON MOTORE A 2 TEMPI - 3 HP	EA	1	1,000	1630,53000	1630,53
7472	1015150578382	VENTILATORE	EA	1	1,000	43,48080	43,48
7693	4730001746781	TUBO RIDUTTORE	EA	1	400,000	14,27400	5709,60
7694	783015M940693	BASI PER OMBRELLONI	EA	1	400,000	16,47000	6588,00
7695	7830151172586	SDRAIO IN ALLUMINIO	EA	1	900,000	75,76200	68185,80
7696	7830151722239	OMBRELLONE DA MARE	EA	1	396,000	97,72200	38697,91
7830	8530151842698	ASCIUGACAPELLI PHON	EA	1	3,000	39,60376	118,81
7831	4520152170955	SCALDABAGNO LT 50	EA	1	1,000	138,59505	138,60

*Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione dei servizi dello
Stabilimento Elioterapico Sottufficiali e Graduati M.M. di San Vito - Taranto (TA)*

ANNESSO 2

Nr. Scheda	N.U.C.	Denominazione	UM	SU	Quantità	Prezzo	Totale
8037	711015M958758	SEDIE COMPLETAMENTE PLASTIFICATE - DA GIARDINO	EA	1	2400,000	10,08940	24214,56
8038	710515M970499	TAVOLI RETTANGOLARI	EA	1	380,000	43,98100	16712,78
8039	783015T014474	ATTREZZATURA PER PARCO GIOCO: - BILICO FANTASMINO	EA	1	1,000	17212,96000	17212,96

LISTINO PREZZI A BASE D'ASTA DEI SERVIZI OFFERTI DALLO STABILIMENTO

SERVIZIO SPIAGGIA

TIPO DI INGRESSO	PREZZO (non soggetto a ribasso) (I.V.A. inclusa)
ABBONAMENTO MENSILE	€ 30,00
ABBONAMENTO STAGIONALE	€ 110,00
Ingresso giornaliero	€ 4,00
Ingresso pomeridiano solo per utenti (dalle 14.30)	€ 2,00

CAFFETTERIA

DESCRIZIONE GENERE		PREZZO A BASE D'ASTA (IVA INCLUSA)
CAFFE'		€ 1,20
CAFFE' FREDDO		€ 1,50
CAFFE' DECAFFEINATO		€ 1,50
CAFFE' CORRETTO		€ 1,50
MOUSSE DI CAFFE'	80 cc	€ 1,50
MOUSSE DI CAFFE'	200 cc	€ 2,00
ESPRESSINO		€ 1,50
ESPRESSINO FREDDO		€ 1,50
CAPPUCCINO		€ 1,50
CAPPUCCINO DECAFFEINATO		€ 1,50
CAPPUCCINO FREDDO		€ 1,50
THE, CAMOMILLA		€ 1,00
ACQUA MINERALE naturale/effervescente	2 lt	€ 1,50
ACQUA MINERALE naturale/effervescente	1,5 lt	€ 1,00
ACQUA MINERALE naturale/effervescente	0,5 lt	€ 0,50
CROISSANT/BRIOCHES FRESCHE	100 gr.	€ 1,50
GRANITA DI CAFFE'	80 gr.	€ 1,50
GRANITA DI CAFFE'	200 cc	€ 2,00
GRANITA LIMONE/MENTA/....	200 cc	€ 2,00
PATATINE IN BUSTA	35/40 gr	€ 2,00

*Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione dei servizi dello
Stabilimento Elioterapico Sottufficiali e Graduati M.M. di San Vito - Taranto (TA)*

ANNESSO 3

CHUPA CHUPS		€ 1,00
Sconto medio percentuale caffetteria		____,____%

BEVANDE

DESCRIZIONE GENERE		PREZZO A BASE D'ASTA
BIBITE LATTINA (aranciata, coca cola, sprite, lemonsoda, chinotto, etc.)	33 cl	€ 1,50
BIBITE PET (aranciata, coca cola, sprite, ecc.)	50 cl.	€ 2,00
THE lattina	33 cl	€ 1,50
BIRRA nazionale/estera in lattina	33 cl	€ 1,50
BIRRA nazionale/estera in bottiglia	33 cl	€ 2,00
BIRRA lemon/analcolica	33 cl	€ 2,00
BIBITE moderatamente alcoliche (tipo BACARDI - SPRITZ)	33 cl.	€ 3,00
Succo di frutta vari gusti in bottiglia	200 ml	€ 2,00
Succo di frutta vari gusti in brick	125 ml	€ 2,00
Campari soda	125 cl.	€ 2,50
Cocktail San Pellegrino	200 ml.	€ 2,50
Cocktail alcolico in bicchiere	250cc	€ 4,00
Cocktail analcolico in bicchiere	250cc	€ 3,00
Bevande energetiche tipo Gatorade/Energate/Redbull	50 cl	€ 2,50
Vino Bianco DOC (Chardonnay/Fiano/Vermentino)	75 cl	€ 6,50
Vino rosso DOC (Primitivo/Negroamaro)	75 cl	€ 6,50
Prosecco	75 cl	€ 6,50
Amari/Liquori	40 ml.	€ 2,00
Sconto medio percentuale bevande		____,____%

GELATI

DESCRIZIONE GENERE		PREZZO A BASE D'ASTA
Prodotti ALGIDA/SAMMONTANA/MOTTA		Il concorrente si impegna ad applicare i prezzi del listino Ufficiale (NON soggetto a sconto)

PANINOTECA

DESCRIZIONE GENERE		PREZZO A BASE D'ASTA (IVA INCLUSA)
Focaccine confezionate	100 gr.	€ 2,00
Panino con affettato (prosciutto cotto/crudo, salame o mortadella) e formaggio/mozzarella	150 gr.	€ 3,00
Panino vegetariano	150 gr.	€ 3,00
Panino con cotoletta/hamburger/wurstel	150 gr.	€ 3,00
PUCCIA con hamburger	150 gr.	€ 3,00
PUCCIA con pomodoro, mozzarella, insalata	300 gr.	€ 5,50
PUCCIA con tonno e sottaceti	300 gr.	€ 5,50
PUCCIA con affettato (prosciutto crudo, cotto, salame o mortadella) e formaggio	300 gr.	€ 5,50
Tramezzini assortiti	100 gr.	€ 2,50
Maxi toast prosciutto e formaggio	150 gr.	€ 2,50
Focaccia rustica	100 gr.	€ 2,50
Panzerotto al forno	100 gr.	€ 2,50
Sconto medio percentuale paninoteca		____,____%

PIZZERIA/FRIGGITORIA

DESCRIZIONE GENERE		PREZZO A BASE D'ASTA
Pizza Margherita		€ 5,50
Pizza Diavola		€ 6,50
Pizza con prosciutto cotto		€ 6,50
Pizza con wurstel		€ 6,50
Pizza con prosciutto crudo		€ 7,00
eventuali ingredienti aggiuntivi per pizza		€ 0,80
Patatine fritte (porzione media)*	150 gr * prodotti surgelati	€ 4,50
Patatine fritte (porzione grande)*	200 gr. * prodotti surgelati	€ 5,50
Crocchette di patate fritte (porzione media)*	150 gr. * prodotti surgelati	€ 4,50
Crocchette di patate fritte (porzione grande)*	200 gr. * prodotti surgelati	€ 5,50
Cartoccio calamari e gamberi fritti*	120 gr. * prodotti surgelati	€ 7,50
Cartoccio calamari e gamberi fritti*	240 gr. * prodotti surgelati	€ 12,50
Sconto medio percentuale pizzeria/friggitoria		____,____%

I prezzi al pubblico dei generi alimentari saranno arrotondati per eccesso o difetto ai 5 centesimi di euro.

SCHEMA DI BASE PER SOFTWARE

	Utenze da abilitare		
REGISTRAZIONE	utente	affidatario	Direzione*
• email	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• password	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
è prevista la conferma utente tramite link email.			
PAGINA 1 - INFORMAZIONI ABBONAMENTO			
• tipo abbonamento (stagionale, mensile giugno/luglio/agosto/settembre)	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• scelta tra: ○ inserimento codice fiscale (consente la ricerca delle informazioni da anagrafica che fornirà la Direzione) ○ inserimento nuovo utente (saranno caricati nuovi dati che si aggiungeranno ad anagrafica esistente)	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
PAGINA 2 - INFORMAZIONI TITOLARE			
• nome	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• cognome	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• sesso	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• cod. fiscale	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• data e luogo di nascita (con CAP)	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• posizione (militare in servizio, militare in quiescenza, ex militare transitato, vedova/o, familiare vittima del dovere)	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• Se è vedovo/a o familiare di vittima del dovere: ○ Grado, nome, cognome e codice fiscale del familiare	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• telefono	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• documento di riconoscimento (tipo, numero, data rilascio, luogo rilascio, ente rilascio)	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• disabile o accompagnatore di disabile	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)

• fotografia formato tessera	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• spunta inserimento familiari (abilità pagina 3)	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• spunta tessera non richiesta per il titolare	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• spunta accettazione - comporta: ○ il congelamento dei dati ○ abilitazione alla pagina pagamento ○ mail conferma accettazione e istruzioni per pagamento		X (visualizzazione)	X (modifica)
PAGINA 3 – INFORMAZIONI FAMILIARI (per ogni familiare – dati obbligatori solo se attiva la casella “spunta inserimento familiari”)			
• nome	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• cognome	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• codice fiscale	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• sesso	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• data e luogo di nascita (con CAP)	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• disabile/accompagnatore	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• parentela con titolare	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• fotografia formato tessera	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• altro familiare (consente inserimento nuovo familiare)	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• accettazione (coincidente con accettazione titolare - comporta il congelamento dei dati)		X (visualizzazione)	X (modifica)
PAGINA 4 - PAGAMENTO E PARCHEGGIO			
<i>Dati pagamento:</i>			
• Data bonifico	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• Importo bonifico	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• Intestatario	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• Identificativo pagamento - comporta:		X (visualizzazione)	X (modifica)

○ invio mail all'utente con informazioni per ritiro tessere ○ abilitazione casella convalida			
• spunta convalida – abilita stampa tessere con QR code		X (visualizzazione)	X (modifica)
<i>Dati parcheggio</i>			
• Targa di max 3 veicoli	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
PAGINA 5 - ALTRO			
• Iscrizione mailing list	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• presa visione regolamento	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
• autorizzazione trattamento dati personali	X	X (visualizzazione)	X (visualizzazione)
PAGINA 6 – CRUSCOTTO (solo per Affidatario e Amministrazione)			
• stampa tessere		X (stampa)	
• estrazione dati xls		X	X
• visualizzazione ed estrazione dei LOG delle azioni svolte sul portale (chi, cosa, data)		X	X

N.B.: tutti i campi sono obbligatori

I suddetti dati dovranno confluire in vari report (con possibilità di estrazione/stampa da parte dell'affidataria e/o della Direzione) i cui modelli saranno forniti dalla Direzione.

(*) La Direzione avrà diversi livelli di autorizzazione di accesso che saranno successivamente indicati.

SCHEDA OFFERTA TECNICA

Il sottoscritto _____ nato a _____
il _____ e residente a _____ C.A.P. _____
in _____; nella sua qualità
di _____ dell'Operatore Economico
_____ codice fiscale _____ -
Partita IVA _____ con sede legale in _____
Via _____ tel. _____ PEC
_____ (eventualmente) giusta procura speciale n. _____ del
_____ con rogito del Notaio _____ Rep. n.

in relazione alla gara indicata in oggetto presenta la seguente OFFERTA TECNICA:

DESCRIZIONE OFFERTA	INDICAZIONE OFFERTA (barrare con una X la scelta)
A1 Utilizzo software per la gestione della spiaggia con idoneo sistema di backup, come di seguito specificato (per ogni servizio reso): gestione prenotazione ingressi giornalieri (prenotazione, modifica, annullamento, gestione ospiti, pagamento)	☐ SI ☐ NO
gestione prenotazione servizi (attrezzature, campi da gioco, partecipazione eventi serali, ecc)	☐ SI ☐ NO
statistiche inerenti numero abbonamenti, accessi giornalieri, numero ospiti per utente e periodo, n. accessi eventi serali	☐ SI ☐ NO
installazione sensori per rilevazione ingressi e uscite dallo stabilimento con relativa interfaccia sw	☐ SI ☐ NO
possibilità per gli utenti di accesso riservato da APP operante su le maggiori piattaforme (Windows, Android, IOS) per la prenotazione di ingressi giornalieri e servizi:	☐ SI ☐ NO
Possibilità per gli utenti di prenotazione e pagamento da app delle consumazioni:	☐ SI ☐ NO
A2 Possesso certificazione ISO 13009 da parte del concorrente o, in caso di ATI/RTI da parte della ditta che svolgerà il servizio principale	☐ SI ☐ NO
A3 Organizzazione di almeno n. 10 eventi diurni gratuiti. Il concorrente dovrà presentare l'elenco delle attività che intende proporre.	☐ SI ☐ NO
B1 Attivazione dei seguenti servizi gratuiti con predisposizione di apposita corsia di lancio, in conformità alle disposizioni emanate dalla Capitaneria di Porto di Taranto: n. barca a vela	n. ____
n. kayak/canoa	n. ____
n. pedalò	n. ____
n. tavola da surf	n. ____

*Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione dei servizi dello
Stabilimento Elioterapico Sottufficiali e Graduati M.M. di San Vito - Taranto (TA)*

ANNESSO 5

B2 Per ogni addetto in più oltre al minimo richiesto:	n. ____
• n. addetti servizi utenti	
• n. addetti pulizie	n. ____
• Estensione dell'impiego degli Addetti al parcheggio per l'intero mese nei mesi di luglio e agosto	☐ SI ☐ NO
• n. addetto bar	n. ____
• n. operatore manutenzioni per allestimento	n. ____

Si allega fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità del Legale Rappresentante.
In caso di sottoscrizione da parte di procuratore si allega copia conforme all'originale della relativa procura.

_____, li _____.

Il Legale Rappresentante

SCHEDA OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto _____ nato a _____
il _____ e residente a _____ C.A.P. _____
in _____; nella sua qualità
di _____ dell'Operatore Economico
_____ codice fiscale _____ -
Partita IVA _____ con sede legale in _____
Via _____ tel. _____ PEC
_____ (eventualmente) giusta procura speciale n. _____ del
_____ con rogito del Notaio _____ Rep. n.

in relazione alla gara indicata in oggetto presenta la seguente OFFERTA ECONOMICA espressa con uno sconto medio percentuale ricavato dallo sconto unico offerto per ogni categoria dell'annesso 3, alla presente allegato:

Percentuale di SCONTO MEDIO in cifre	Percentuale di SCONTO MEDIO in lettere

Tale importo NON è da intendersi applicato al valore della concessione ma agli importi a base d'asta di cui all'annesso 3.

Il sottoscritto dichiara altresì:

- relativamente ai generi rientranti nella categoria "gelati" (Prodotti ALGIDA/SAMMONTANA/MOTTA) applicherà prezzi NON superiori ai listini di vendita al pubblico stabiliti dai relativi produttori;
- che il regime fiscale dell'impresa in relazione ai servizi oggetto di affidamento è il seguente:
_____;
- stima dei costi della manodopera biennali, ai sensi dell'art. 108 co. 9 del D. Lgs. 36/2023 ammonta a:
€ _____;
- stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi del lavoro di cui all'art. 108 co. 9 del D. Lgs. 36/2023 ammonta a € _____;
- che l'offerta è stata formulata tenendo conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, delle condizioni del lavoro e degli oneri aziendali di sicurezza di cui all'art. 26 comma 6 del D.lgs. 81/2008.

Si allega fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità del Legale Rappresentante.

In caso di sottoscrizione da parte di procuratore si allega copia conforme all'originale della relativa procura.

_____, li _____.

Il Legale Rappresentante

DISCIPLINARE TECNICO PER LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

1. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Il servizio in oggetto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. 36/2023 sulla base dei seguenti elementi e relativi pesi, per un totale massimo di 100 punti, articolati come appresso specificato:

$$P_{TOT} = P_T + P_E$$

dove:

P_{TOT} = "Punteggio totale"; valore massimo 100;

P_T = "Punteggio offerta tecnica": valore massimo 70;

P_E = "Punteggio offerta economica": valore massimo 30.

La Commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 51 del D.Lgs 36/2023 attribuirà a ciascuno dei criteri di valutazione, di seguito riportati, i punteggi prestabiliti descritti nel prosieguo, valutando quale migliore la proposta che risulterà complessivamente più vantaggiosa per la Stazione Appaltante, per le prestazioni di cui alla presente procedura negoziale.

I punti/coefficienti saranno approssimati alla seconda cifra decimale, che sarà arrotondata per difetto se la terza cifra decimale sarà compresa tra 1 e 4, per eccesso se la terza cifra sarà compresa tra 5 e 9.

Conseguentemente, l'aggiudicazione avverrà alla migliore offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei criteri e pesi di seguito indicati.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che otterrà il punteggio totale P_{TOT} più alto sulla base della graduatoria ottenuta.

2.1 VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio attribuibile all'offerta tecnica di ciascun concorrente è ottenuto con la seguente formula:

$$P_{Ti} = (A_1 + A_2 + A_3) + (B_1 + B_2)$$

dove

P_{Ti} = punteggio tecnico concorrente *i*-esimo;

A_1, A_2, A_3 = criteri qualitativi

B_1, B_2 = criteri quantitativi

Il punteggio massimo conseguibile per l'offerta tecnica P_T è pari a 70 punti di cui:

- Punti 40 attribuiti alla somma dei criteri $A_1, \dots, A_3$ relativi all'adeguatezza dell'offerta dal punto di vista qualitativo;
- Punti 30 attribuiti alla somma dei criteri B_1 e B_2 relativi all'adeguatezza dell'offerta dal punto di vista quantitativo.

2.1.1. Criteri qualitativi A_1, A_2, A_3 :

Di seguito la tabella riepilogativa dei criteri qualitativi dell'offerta tecnica con i relativi pesi, da intendersi costanti:

Criterio qualitativo (A_n)	Descrizione del criterio qualitativo	Peso criterio qualitativo (P_{an})
A₁	Utilizzo software per la gestione della spiaggia con idoneo sistema di backup, come di seguito specificato: Per ogni servizio reso - gestione prenotazione ingressi giornalieri (prenotazione, modifica, annullamento, gestione ospiti, pagamento entro i due giorni antecedenti a favore della Direzione): 3 punti; - gestione prenotazione servizi (attrezzature, campi da gioco, partecipazione eventi serali, ecc): 2 punti - statistiche inerenti numero abbonamenti, accessi giornalieri, numero ospiti per utente e periodo, n. accessi eventi serali: 3 punti - installazione sensori per rilevazione ingressi e uscite dallo stabilimento con relativa interfaccia sw: 2 punti - possibilità per gli utenti di accesso riservato da APP operante su le maggiori piattaforme (Windows, Android, IOS) per la prenotazione di ingressi giornalieri e servizi: 3 punti - Possibilità per gli utenti di prenotare da app le consumazioni: 2 punti Il Responsabile comunicherà gli estremi del personale che dovrà avere apposite credenziali di accesso al SW.	Max 15
A₂	Possesso certificazione ISO 13009 da parte del concorrente o, in caso di ATI/RTI da parte della ditta che svolgerà il servizio principale (o in caso di svolgimento congiunto del servizio principale, chi avrà la percentuale maggiore). ¹	15
A₃	Organizzazione di almeno n. 10 eventi diurni gratuiti. Il concorrente dovrà presentare l'elenco delle attività che intende proporre.	10

¹ La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione rilasciato da un organismo di certificazione accreditato in Italia o da organismi di certificazioni firmatari dell'accordo di mutuo riconoscimento EA MLA (a livello europeo) o IAF MLA (a livello internazionale).
L'equivalenza tra le certificazioni rilasciate dagli organismi firmatari degli accordi MLA/ES e MLA/IAF è espressa in via generale per effetto delle previsioni contenute nell'allegato II.12 del Codice dei Contratti Pubblici (D. Lgs 36/2023).

2.1.2 Criteri quantitativi B₁, B₂:

Criterio quantitativo	Descrizione del criterio quantitativo	Punteggio massimo criterio
B ₁	Attivazione dei seguenti servizi <u>gratuiti</u> con predisposizione di apposita corsia di lancio, in conformità alle disposizioni emanate dalla Capitaneria di Porto di Taranto: - Per ogni pedalò: punti 4,5 - Per ogni barca a vela: punti 2,5 - Per ogni kayak/canoa: punti 1 - Per ogni tavola da surf (SUP RIGIDO): punti 0,5	Max 15
B ₂	Per ogni addetto in più oltre al minimo richiesto ² : - Addetto servizi utenti: punti 1 - Addetto pulizie: punti 1 - Addetto bar: punti 1 - Estensione dell'impiego degli Addetti al parcheggio per l'intero mese nei mesi di luglio e agosto: punti 1 - Operatore manutenzioni per allestimento: punti 1 Qualora il numero del personale addetto che si offre in aggiunta a quello già previsto da Capitolato Tecnico dovesse superare il numero di 10 unità, il numero di punteggio attribuito sarà comunque massimo di 10 punti.	Max 15

2.2. VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio massimo conseguibile per l'offerta economica P_E è pari a 30 punti.

Il punteggio da attribuire a ciascuna offerta economica, espressa in termini di ribasso percentuale medio ottenuto dagli sconti offerti per ogni singola voce dell'annesso 3, sarà determinato in ragione della seguente formula:

$$P_E = 30 * (R_i / R_{max})$$

Dove:

R_i = ribasso percentuale medio offerto dal concorrente "i-esimo";

R_{max} = maggior ribasso percentuale medio offerto tra le offerte economiche presentate.

² Qualora dovesse essere offerto personale aggiuntivo rispetto a quello previsto da Capitolato Tecnico, si rammenta di tenerlo in considerazione ai fini del prospetto giustificativo "Analisi dei Costi" da inviare a corredo dell'offerta economica

STIMA ENTRATE/USCITE

ENTRATE ANNUALI STIMATE					
incassi ingressi					
		<i>n.</i>	<i>costo unitario</i>	<i>totale per tipologia</i>	
	stagionali	2.124	110,00 €	233.640,00 €	
	mensili	397	30,00 €	11.910,00 €	
	giornalieri	35.000	4,00 €	140.000,00 €	
	pomeridiani	15.000	2,00 €	30.000,00 €	
	totale ingressi stimato.....				415.550,00 €
incassi bar/pizzeria					
	media presenze giornaliere			350	
	media spesa bar stimata			5,00 €	
	giorni apertura			137	
	totale incassi bar stimato				239.750,00 €
eventi serali (stimati 6 eventi serali mensili con una media di 1.000 ingressi)					72.000,00 €
totale entrate stimate					727.300,00 €
SPESE ANNUALI STIMATE					
servizi					
		<i>stip. Medio mensile</i>	<i>Q.ta personale</i>	<i>mesi impiego</i>	<i>costo</i>
	addetti salvamento	2.000,00	6	4,5	54.000,00 €
	addetti pizzeria	1.600,00	4	4,5	28.800,00 €
	addetti bar	1.400,00	10	4,5	63.000,00 €
	addetti serv. utenti (ombrelloni, ecc)	1.400,00	6	4,5	37.800,00 €
	addetti vigilanza	1.600,00	1	4,5	7.200,00 €
	addetti manutenzione edile	1.500,00	10	2	30.000,00 €
	addetti parcheggio	1.400,00	2	2	1.493,33 €
	addetti servizio pulizie	1.400,00	10	4,5	16.800,00 €
	totale costo per servizi.....				239.093,33 €
acquisto materie prime					
	35% del fatturato bar/pizzeria				83.912,50 €
	per minuto mantenimento				20.000,00 €
	costo serate gratuite				5.000,00 €
	costo altre serate (80% di incasso)				57.600,00 €
	spese generali (15% di voci precedenti)				60.840,88 €
	canone demaniale				2.500,00 €
	utenze				15.000,00 €
totale spese stimate					483.946,71 €
imposte (40% introiti - spese)					97.341,32 €
utile annuale					146.011,98 €

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO
(C.F. Alessandro CROCETTA)

Firmato Digitalmente da/Signed by:
ALESSANDRO CROCETTA

In Data/On Date:
mercoledì 18 dicembre 2024 08:24:53