

MARINA MILITARE



DIREZIONE DI INTENDENZA DELLA MARINA MILITARE DI ROMA

Affidamento in concessione dei servizi dell'O.P.S. "Stabilimenti Elioterapici di Fregene" e della gestione dell'O.P.S. "Stabilimento Elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano". Codice Identificativo Gara (CIG) Lotto 1: BA662D6086 – Lotto 2: BA662D7159.

DISCIPLINARE DI GARA

DISCIPLINARE DI GARA	3
1. PIATTAFORMA	4
1.1. LA PIATTAFORMA DI APPROVVIGIONAMENTO DIGITALE (PAD)	4
1.2. DOTAZIONI TECNICHE.....	6
1.3. IDENTIFICAZIONE	6
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI	6
2.1. DOCUMENTI DI GARA	6
2.2. CHIARIMENTI	6
2.3. COMUNICAZIONI	6
2.4. AREA COMUNICAZIONI.....	7
3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI	8
3.1. DURATA	8
3.2. REVISIONE PREZZI	8
3.3. MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE.....	8
4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	9
5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE	9
6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA	10
6.1. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE	10
6.2. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE	11
6.3. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZIO DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI	11
7. AVVALIMENTO	11
8. SUBAPPALTO.....	12
9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE.....	12
10. GARANZIA PROVVISORIA	12
11. SOPRALLUOGO [FACOLTATIVO]	14
12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC	15
13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA.....	15
13.1. REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.....	15
14. SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	17
15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	18
15.1. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA	18
15.2. DICHIARAZIONI DA RENDERE NEL DGUE	21
15.3 DOCUMENTO DI ATTESTAZIONE ASSOLVIMENTO IMPOSTA DI BOLLO.....	21
15.4 PATTO DI INTEGRITA'.....	21
15.5 DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 DEL DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019 , n. 14.....	22
15.6. DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO.....	22
15.7. DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI	22
16. OFFERTA TECNICA.....	23
17. OFFERTA ECONOMICA	23
18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....	24
18.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	24
18.2. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA	24
18.3. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA	25

18.4. METODO DI CALCOLO DEI PUNTEGGI.....	25
19. COMMISSIONE GIUDICATRICE	25
20. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA	25
21. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	25
22. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE.	26
23. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE	26
24. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO.....	27
25. ESECUZIONE	28
26. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	28
27. CODICE DI COMPORTAMENTO	29
28. ACCESSO AGLI ATTI	29
29. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	29
30. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	29

DISCIPLINARE DI GARA

Affidamento in concessione dei servizi dell'O.P.S. "Stabilimenti Elioterapici di Fregene" e della gestione dell'O.P.S. "Stabilimento Elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano". Codice Identificativo Gara (CIG) Lotto 1: BA662D6086 – Lotto 2: BA662D7159

PREMESSE

Il presente disciplinare, norma le modalità di svolgimento della gara il cui affidamento avverrà mediante apposita procedura aperta ai sensi dagli artt. 70 c. 1 e 71 del D.Lgs. 36/2023, con aggiudicazione sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 36/2023, per l'affidamento in argomento su due lotti:

- Lotto 1: Affidamento in concessione dei servizi degli O.P.S. "Stabilimenti Elioterapici di Fregene" per il triennio 2026-2028 per un importo stimato, ai sensi dell'art 14 e 179 del D.Lgs. 36/2023, di € 999.000,00 (novecentonovantanovemila/00) al netto di I.V.A., corrispondente ad un valore massimo presunto, comprendendo l'eventuale rinnovo per l'anno successivo al predetto triennio, di € 1.332.000,00 (unmilione trecentotrentaduemila/00) oltre I.V.A.;
- Lotto 2: Affidamento in concessione della gestione dell'O.P.S. "Stabilimento Elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano" per il triennio 2026-2028 per un importo stimato, ai sensi dell'art 14 e 179 del D.Lgs. 36/2023, di € 1.128.000,00 (unmilione centoventottomila/00) al netto di I.V.A., corrispondente ad un valore massimo presunto, comprendendo l'eventuale rinnovo per l'anno successivo al predetto triennio, di € 1.504.000,00 (unmilione cinquecentoquattromila/00) oltre I.V.A.;

per un valore totale complessivo della procedura di gara di € 2.836.000,00 (duemilioni ottocentotrentaseimila/00) oltre I.V.A..

Termine perentorio per la presentazione delle offerte: ore 10:00 del giorno 16/03/2026.

Il codice identificativo della gara (CIG), anche ai fini delle contribuzioni dovute, ai sensi dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, dagli operatori economici che intendono partecipare alla gara in oggetto è per il Lotto 1 BA662D6086 e per il Lotto 2: BA662D7159.

L'eventuale contribuzione è dovuta in ragione del valore stimato della presente procedura di gara per cui gli operatori economici intendono presentare offerta. Le istruzioni operative relative al pagamento delle suddette contribuzioni sono pubblicate e consultabili sul sito internet dell'ANAC.

La presente procedura si svolgerà attraverso l'utilizzazione del sistema informatico di negoziazione "DigitalPA" accessibile dal seguente link: <https://marina-difesa.acquistitelematici.it/>, dove sono specificate le modalità di registrazione degli operatori economici al sistema (disponibili al seguente link: <https://marina-difesa.acquistitelematici.it/manuali>) di seguito per brevità anche solo "Sistema", conforme alle prescrizioni di cui al Codice e nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 82/2005 (Codice dell'Amministrazione Digitale), dettagliatamente descritto nel seguito, mediante il quale verranno gestite le fasi di pubblicazione della procedura, presentazione delle offerte, analisi delle offerte stesse e aggiudicazione, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni, tutto come meglio specificato nel presente Disciplinare di gara.

Per l'espletamento della presente procedura e della successiva fase di ribasso, la Stazione Appaltante si avvale del su indicato Sistema Informatico.

Ai fini della partecipazione alla presente procedura è indispensabile:

- a) la previa registrazione al Sistema;
- b) il possesso e l'utilizzo della firma digitale di cui all'art. 1, co. 1, lett. s) del D.Lgs. n. 82/2005;
- c) la seguente dotazione tecnica minima: Memoria Ram 1 GB o superiore; Scheda grafica e memoria on-board; Monitor di risoluzione 1024X768 pixel o superiori; Accesso ad internet ADSL a 640 Kbit/s; Tutti gli strumenti necessari al funzionamento di una normale postazione (es. tastiere, mouse, video, stampante, etc.); un programma software per la conversione in formato.pdf dei file che compongono l'offerta.
- d) Browser per la navigazione su internet fra quelli riportati alla seguente pagina: <https://www.digitalpa.it/browser-supportati.html>;
- e) Possesso di software normalmente utilizzati per l'editing e la lettura nei documenti tipo (elenco indicativo): MS Office, Open Office o Libre Office, Acrobat Reader o altro lettore documenti PDF.

L'affidamento avviene, per ciascun lotto, mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo.

Il luogo di svolgimento del servizio è:

- per il Lotto 1: gli O.P.S. "Stabilimenti Elioterapici di Fregene" della Marina Militare, come da Capitolato tecnico Lotto 1 in allegato 1 al presente Disciplinare di gara;

- per il Lotto 2: l'O.P.S. "Stabilimento Elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano" della Marina Militare, come da Capitolato tecnico Lotto 2 in allegato 2 al presente Disciplinare di gara.

Per la presente procedura è designato quale Responsabile unico del progetto (in seguito: R.U.P.) e il Capo Servizio Amministrativo pro tempore di questa Direzione, C.F. Marcello MILONE.

Ai sensi dell'art. 15 comma 4 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 il Responsabile del procedimento per la fase di affidamento si identifica con il C.F. Luca DI GIOACCHINO.

Ai sensi dell'art. 15 comma 4 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, il Responsabile del procedimento per la fase di esecuzione è il Capo della Sezione Affari Generali pro tempore C.F. Massimo FABIANO.

1. PIATTAFORMA

1.1. LA PIATTAFORMA DI APPROVVIGIONAMENTO DIGITALE (PAD)

L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 recante Codice dell'amministrazione digitale (CAD) e delle Linee guida dell'AGID, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma stessa.

L'utilizzo della PAD avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del Codice civile ed è regolato, tra gli altri, dai seguenti principi:

- parità di trattamento tra gli operatori economici;
- trasparenza e tracciabilità delle operazioni;
- standardizzazione dei documenti;
- comportamento secondo buona fede, ai sensi dell'articolo 1375 del codice civile;
- comportamento secondo correttezza, ai sensi dell'articolo 1175 del codice civile;
- segretezza delle offerte e loro immodificabilità una volta scaduto il termine di presentazione della domanda di partecipazione;
- gratuità. Nessun corrispettivo è dovuto dall'operatore economico e/o dall'aggiudicatario per il mero utilizzo della Piattaforma.

La stazione appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla PAD;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e nei Manuali - Guide disponibili nella piattaforma telematica nella sezione Guide.

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso ovvero, se del caso, può disporre di proseguire la gara in altra modalità, dandone tempestiva comunicazione sul proprio sito istituzionale dove sono accessibili i documenti di gara nonché attraverso ogni altro strumento ritenuto idoneo.

La stazione appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

La Piattaforma garantisce l'integrità dei dati, la riservatezza delle offerte e delle domande di partecipazione. La Piattaforma è realizzata con modalità e soluzioni tecniche che impediscono di operare variazioni sui documenti definitivi, sulle registrazioni di sistema e sulle altre rappresentazioni informatiche e telematiche degli atti e delle operazioni compiute nell'ambito delle procedure, sulla base della tecnologia esistente e disponibile.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'hardware, del software, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete Internet, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

La Piattaforma è sempre accessibile.

1.2. DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare.

In ogni caso è indispensabile:

- a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
- b) disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;
- c) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
- d) avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:
 - un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);
 - un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;
 - un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:
 - i. il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;
 - ii. il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 910/14;
 - iii. il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali.

1.3. IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla PAD.

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione dell'operatore economico.

L'identificazione avviene attraverso la registrazione alla piattaforma.

Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.

Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico riguardanti l'identificazione e l'accesso alla Piattaforma devono essere effettuate tramite l'apertura di un Ticket, nella sezione Assistenza contatti alla voce Assistenza tecnica. I ticket consentono all'utente di verificare in ogni momento lo stato di avanzamento della segnalazione fino alla definitiva soluzione.

Inoltre nella piattaforma sarà sempre possibile consultare i Manuali – Guide presenti nella sezione Guide, che forniscono le indicazioni necessarie per la registrazione e la corretta redazione e la tempestiva presentazione dell'offerta.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1. DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende il presente disciplinare con i seguenti allegati:

- a) Allegato n. 1: Capitolato tecnico Lotto 1 per "Stabilimenti Elioterapici di Fregene"
- b) Allegato n. 2: Capitolato tecnico Lotto 2 per "Stabilimento Elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano";
- c) Allegato n. 3: Domanda di partecipazione;

- d) Allegato n. 4: D.G.U.E.;
- e) Allegato n. 5: Patto di Integrità;
- f) Allegato n. 6.1: Scheda offerta economica Lotto 1;
- g) Allegato n. 6.2: Scheda offerta economica Lotto 2;

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, per via elettronica, sul profilo della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente", al seguente link: <https://www.marina.difesa.it/documentazione/gare/Pagine/BDGlist.aspx> e sulla Piattaforma telematica all'indirizzo <https://marina-difesa.acquistitelematici.it/>

Per la lettura della documentazione firmata digitalmente è necessario dotarsi dell'apposito software per la verifica della firma digitale, rilasciato da uno dei certificatori iscritti all'Elenco di cui all'articolo 29 del D. Lgs. 82/2005 e disponibile sul sito www.agid.gov.it.

2.2. CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti che dovranno pervenire entro e non oltre il termine delle ore 10:00 del giorno 04/03/2026 in via telematica attraverso la sezione della Piattaforma riservata alle richieste di chiarimenti, previa registrazione alla Piattaforma stessa.

Le richieste, formulate in lingua italiana, dovranno essere trasmesse in via telematica attraverso la sezione della Piattaforma per mezzo della funzionalità "Invia quesito", presente nei "Dettagli" della procedura, previa registrazione alla Piattaforma stessa.

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sulla Piattaforma nei "Dettagli" della procedura nella sezione Chiarimenti e sul sito istituzionale <https://www.marina.difesa.it/documentazione/gare/Pagine/BDGlist.aspx>.

Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della Piattaforma o il sito istituzionale.

Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

2.3. COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui alla presente procedura sono eseguiti esclusivamente mediante utilizzo della Piattaforma.

La documentazione richiesta ai fini della partecipazione alla presente procedura dovrà essere predisposta in lingua italiana. Per i soggetti stranieri domande/dichiarazioni/certificazioni, qualora presentate in lingua straniera, devono essere corredate da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevale la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella Documentazione amministrativa, si applica l'art. 101 del Codice.

Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono esclusivamente tramite la Piattaforma e sono accessibili nella sezione Area Messaggi. È onere esclusivo dell'operatore economico prenderne visione. La Piattaforma invia automaticamente agli operatori economici una segnalazione di avviso. Nel dettaglio, le comunicazioni relative: a) all'aggiudicazione; b) all'esclusione; c) alla decisione di non aggiudicare l'appalto; d) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario; e) all'attivazione del soccorso istruttorio; f) al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta anomala; g) alla richiesta di offerta migliorativa e h) al sorteggio di cui all'articolo 21 avvengono esclusivamente presso la Piattaforma.

Soltanto in caso di malfunzionamento della piattaforma, la stazione appaltante provvederà all'invio di qualsiasi comunicazione al domicilio digitale presente negli indici di cui ai richiamati articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater del decreto legislativo n. 82/05.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'art. 65 lett. b), c), d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

2.4. AREA COMUNICAZIONI

Ai sensi dell'art. 29 e dell'art. 90 del Codice, l'operatore economico con la presentazione dell'offerta elegge automaticamente domicilio nell'apposita "Area comunicazioni" ad esso riservata ai fini della ricezione di ogni comunicazione inerente la presente

procedura. Ai medesimi fini, in caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti, ogni impresa facente parte del R.T.I. o del Consorzio con la presentazione dell'offerta elegge automaticamente domicilio nell'apposita area del Sistema ad essa riservata. Nel caso di indisponibilità del Sistema, e comunque in ogni caso in cui lo riterrà opportuno, questa Direzione invierà le comunicazioni inerenti alla presente procedura per mezzo di posta elettronica certificata, presso l'indirizzo indicato dal concorrente al momento di presentazione dell'offerta.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell'utilizzo delle forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate a questa Direzione; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se ancora non costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati. In caso di consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d) del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto ha come oggetto l'affidamento in argomento su due lotti, come meglio esplicitato nei rispettivi capitolati tecnici in allegato 1 e 2 al presente disciplinare:

- Lotto 1: Affidamento in concessione dei servizi dell'O.P.S. "Stabilimenti Elioterapici di Fregene" per un importo stimato, ai sensi dell'art 14 e 179 D.Lgs. 36/2023, di € 999.000,00 (novecentonovantanovemila/00) al netto di I.V.A., per il triennio 2026-2028 (€ 333.000,00 annui), corrispondente ad un valore massimo presunto, comprendendo l'eventuale opzione di rinnovo per l'anno successivo al predetto triennio, di € 1.332.000,00 (unmilione trecentotrentaduemila/00) oltre I.V.A.. Atteso che i costi della sicurezza, non assoggettabili a ribasso, sono stati stimati in € 22.500,00 per il triennio 2026-2028 (€ 7.500,00 annui), l'importo a base di gara per il Lotto 1 risulta pari a € 976.500,00 (novecentosettantaseimilacinquecento);
- Lotto 2: Affidamento in concessione della gestione dell'O.P.S. "Stabilimento Elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano" per un importo stimato, ai sensi dell'art 14 e 179 D.Lgs. 36/2023, di € 1.128.000,00 (unmilione centoventottomila/00) al netto di I.V.A. per il triennio di affidamento 2026-2028, corrispondente ad un valore massimo presunto, comprendendo l'eventuale opzione di rinnovo per l'anno successivo al predetto triennio, di € 1.504.000,00 (unmilione cinquecentoquattromila/00) oltre I.V.A.
Atteso che i costi della sicurezza, non assoggettabili a ribasso, sono stati stimati in € 18.000,00 per il triennio 2026-2028 (€ 6.000,00 annui), l'importo a base di gara per il Lotto 2 risulta pari a € 1.110.000,00 (unmilione centodiecimila/00);

per un valore totale complessivo della procedura di gara di € 2.836.000,00 (duemilioni ottocentotrentaseimila/00) oltre I.V.A..

3.1. DURATA

Si rimanda all'art. 3 dei Capitolati tecnici in allegato 1 e 2 al presente Disciplinare di gara.

3.2. REVISIONE PREZZI

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati automaticamente, nella misura dell'ottanta per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi si utilizzano gli indici indicati dall'art. 60, comma 3, lett. "b" del D. Lgs. 36 del 2023.

Al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva indicate al primo capoverso, si applica la revisione dei prezzi anche ai contratti di subappalto e ai subcontratti comunicati alla stazione appaltante.

3.3. MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di esercitare l'opzione di rinnovo per un ulteriore anno oltre il triennio di affidamento. La procedura di rinnovo verrà formalizzata con la semplice comunicazione di esercizio dell'opzione di rinnovo da parte dell'Amministrazione, notificata alla pec del concessionario.

4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Codice.

I consorzi di cui agli articoli 65, comma 2 del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

Il concorrente che partecipa alla gara in una delle forme di seguito indicate è escluso nel caso in cui la stazione appaltante accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara:

- partecipazione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti);
- partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale;
- partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata;
- partecipazione di un consorzio che ha designato un consorziato esecutore il quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli operatori economici coinvolti i quali possono, entro 5 giorni, dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera g) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. Rete – soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. Rete – contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d).

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente paragrafo.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE), fatto salvo quanto previsto nel paragrafo 24.

Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici.

In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

Self cleaning

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'operatore economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

- descrive le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del Codice;
- motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente. L'adozione delle misure è comunicata alla stazione appaltante.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6 dell'articolo 96 del Codice dandone comunicazione alla stazione appaltante.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti.

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutrice/consorziata, avente i requisiti di cui i consorzi si avvalgono, interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis del decreto legislativo n. 159/2011.

6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti previsti nei commi seguenti.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale tramite la documentazione caricata sulla piattaforma di negoziazione dall'operatore economico e accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

L'operatore economico pertanto è tenuto a caricare i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito sulla piattaforma tra la documentazione amministrativa e ad inserire i predetti dati sul FVOE.

6.1. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice;

Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante tramite il FVOE o il portale Telemaco. Gli operatori stabiliti in altri Stati membri caricano nel fascicolo virtuale i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito.

6.2. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e), f) g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei.

Requisiti di idoneità professionale

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al paragrafo 6.1. deve essere posseduto:

- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
- da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

6.3. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI

Requisiti di idoneità professionale

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al paragrafo 6.1. deve essere posseduto dal consorzio e dalle consorziate indicate come esecutrici.

7. AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui al paragrafo 6 e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'impresa ausiliaria mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Nel caso di avvalimento finalizzato a migliorare l'offerta, l'impresa ausiliata e l'impresa ausiliaria non possono partecipare alla stessa gara, pena l'esclusione di entrambi i soggetti, salvo che l'impresa ausiliaria non dimostri, facendo ricorso ad idoneo supporto documentale, che non sussistono collegamenti con l'impresa ausiliata tali da ricondurre entrambe le imprese ad uno stesso centro decisionale.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di commercio.

L'impresa ausiliaria deve:

- a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 5 e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) possedere i requisiti di cui all'articolo 6 oggetto di avvalimento e dichiararli nel proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- c) impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse (riferite a requisiti di partecipazione e/o premiali) oggetto di avvalimento.

Le dichiarazioni dell'ausiliaria sono allegate alla domanda di partecipazione.

Il concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento, che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti, nonché le dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione del contratto di avvalimento a condizione che il contratto sia stato stipulato prima del termine di presentazione dell'offerta e che tale circostanza sia comprovabile con data certa.

Non è sanabile la mancata indicazione delle risorse messe a disposizione dall'ausiliario in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario entro 5 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'impresa ausiliaria si sia resa responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalare all'Autorità nazionale anticorruzione il comportamento tenuto dall'impresa ausiliaria per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15, del Codice. L'operatore economico può indicare un'altra impresa ausiliaria nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

8. SUBAPPALTO

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di cui al paragrafo 3. In alternativa, l'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta, per ciascun lotto è corredata, a pena di esclusione, da:

- a) Una garanzia provvisoria pari al 1% del valore complessivo dell'appalto e precisamente di importo pari a:
 - Per il Lotto 1 – CIG: BA662D6086– Affidamento in concessione dei servizi degli O.P.S. “Stabilimenti Elioterapici di Fregene”: valore pari a € 26.640,00 (euro ventiseimilaseicentoquaranta/00);
 - Per il Lotto 2 – CIG BA662D7159 – Affidamento in concessione della gestione dell'O.P.S. “Stabilimento Elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano”: valore pari a € 30.080,00 (euro trentamilaottanta/00);Agli importi indicati per le cauzioni si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.
- b) una dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'articolo 106, comma 3, del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti. Si rappresenta che in caso di eventuale aggiudicazione, la firma apposta dal funzionario dell'istituto garante sulla garanzia fideiussoria definitiva dovrà essere autenticata da Notaio, con l'attestazione che lo stesso è munito di tutti i poteri occorrenti per impegnare la Banca o l'Assicurazione.

In caso di partecipazione a più lotti l'operatore economico deve prestare tante distinte ed autonome garanzie provvisorie e impegni al rilascio della definitiva quanti sono i lotti cui si intende partecipare.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione:

- a) La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici, presso il conto di questa Direzione Codice Iban: IT12N0760103200000086820008 - Codice BIC/SWIFT: BPPIITRRXXX. In caso di bonifico il concorrente deve inserire sulla Piattaforma il documento che attesti l'avvenuto versamento in una delle forme sopra indicate. Il documento deve indicare il nominativo dell'operatore economico che ha operato il versamento stesso;
- b) La fideiussione può essere rilasciata:
 - da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;

- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie, seguendo le indicazioni fornite nella Comunicazione congiunta della Banca D'Italia, dell'Istituto per la vigilanza sulle assicurazioni e dell'Autorità Nazionale Anticorruzione pubblicata il 18 luglio 2025 e consultabile al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/news.garanzie.finanziarie.18.07.2025>.

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere inserita sulla predetta Piattaforma digitale in una delle seguenti forme:

- a) originale informatico, ai sensi dell'articolo 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, sottoscritto con firma digitale, o altro tipo di firma elettronica qualificata dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- b) in copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'articolo 22, commi 1 e 2, del d.lgs. n. 82/2005;
- c) in duplicato informatico dell'originale informatico conforme alle disposizioni dell'articolo 23-bis del D.lgs. n.82/2005.

L'operatore economico presenta una garanzia fideiussoria verificabile telematicamente presso l'emittente, indicando nella domanda il sito internet presso il quale è possibile verificare la garanzia.

La fideiussione deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2 lettere b), c), d) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;
- d) avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice civile;
 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile;
 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- f) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 106, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per il tempo necessario alla conclusione delle operazioni di gara, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Ai sensi dell'articolo 106, comma 8, del Codice l'importo della garanzia è ridotto nei termini di seguito indicati.

- a. Riduzione del 30% in caso di possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione si ottiene:
 - per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice solo se tutti soggetti i che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della certificazione;
 - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, solo se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa, se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.

- b. Riduzione del 50% in caso di partecipazione di micro, piccole e medie imprese e di raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese. Tale riduzione non è cumulabile con quella indicata alla lett. a).
- c. Riduzione del 5 % per il possesso di ciascuna delle certificazioni/marchi, di cui all'allegato II.13 del Codice dei contratti pubblici, fino ad un massimo del 20%: Tale riduzione è cumulabile con quelle indicate alle lett. a), b) e c). In caso di partecipazione in forma associata la riduzione si ottiene:
 - per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice se uno dei soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o una delle imprese retiste che partecipano alla gara sia in possesso della certificazione;
 - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice se il consorzio o una delle consorziate sia in possesso della certificazione.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso delle certificazioni e inserisce copia delle certificazioni possedute qualora non già presenti nel fascicolo virtuale.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria solo a condizione che sia stata già costituita prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

11. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo nei locali oggetto di concessione è facoltativo.

L'eventuale sopralluogo potrà essere effettuato, di massima, dal lunedì al giovedì (08.00 – 16.30) e il venerdì (08.00 – 12.00) previa apposita richiesta di sopralluogo da trasmettere a questa Direzione di Intendenza alternativamente ai seguenti indirizzi:

- indirizzo p.e.c.: marintendenza.roma@postacert.difesa.it o, in alternativa, indirizzo p.e.i.: marintendenza.rm@marina.difesa.it.

A prescindere dal metodo di trasmissione della richiesta di svolgimento del sopralluogo, la stessa dovrà anche essere trasmessa, per info anche ai seguenti indirizzi di p.e.i.:

Nella e-mail p.ei./p.e.c. di richiesta del sopralluogo l'operatore economico dovrà avere cura di inserire in info i seguenti indirizzi p.e.i.: paolino.piccione@marina.difesa.it e massimo.fabiano@marina.difesa.it.

La richiesta di sopralluogo dovrà essere presentata entro e non oltre le ore 16:00 del giorno 25/02/2026 e deve riportare i seguenti dati del concorrente: nominativo del concorrente, recapito telefonico, indirizzo e-mail e PEC, nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Le richieste che perverranno oltre il predetto termine non verranno accettate, comportando l'impossibilità ad effettuare il sopralluogo.

La data e l'ora del sopralluogo saranno comunicati da questa Direzione di Intendenza con almeno 1 (un) giorno di anticipo, fermo restando che l'ultima data utile per effettuare il sopralluogo è il giorno 27/02/2026.

Il sopralluogo è effettuato accedendo di persona nelle aree oggetto di concessione.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio.

In caso di consorzio di cui all'articolo 65 comma 2, lettera b), c), d) del Codice il sopralluogo è effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 598 del 30 dicembre 2024 o successiva delibera pubblicata al seguente <https://www.anticorruzione.it/-/gestione-contributi-gara>. Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

Numero lotto	CIG	Importo contributo ANAC
Lotto 1: Affidamento in concessione dei servizi dell'O.P.S. "Stabilimenti Elioterapici di Fregene"	BA662D6086	€ 165
Lotto 2: Affidamento in concessione della gestione dell'O.P.S. "Stabilimento Elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano"	BA662D7159	€ 165

Il pagamento del contributo è condizione di ammissibilità dell'offerta.

Il pagamento è verificato prima della valutazione dell'offerta, anche in caso di inversione procedimentale. Qualora il pagamento non risulti dal sistema, la stazione appaltante può richiedere, mediante soccorso istruttorio, la regolarizzazione del pagamento. In caso di mancata regolarizzazione nel termine assegnato, l'offerta è dichiarata inammissibile.

L'operatore economico deve caricare tra la documentazione di gara la ricevuta di avvenuto pagamento, **firmata digitalmente**, relativa al/ai lotto/i per cui concorre.

13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate **esclusivamente** attraverso la PAD. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta e la documentazione di gara devono essere sottoscritte con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

L'offerta deve pervenire entro e non oltre le ore 10:00 del 16/03/2026 a pena di irricevibilità. La PAD non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Per l'individuazione di data e ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla PAD.

Le operazioni di inserimento sulla PAD di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della PAD si applica quanto previsto al paragrafo 1.1. Ogni operatore economico per la presentazione dell'offerta ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 15 MB per singolo file. I formati accettati per i documenti da caricare firmati digitalmente sono esclusivamente *.pdf e *.p7m, pena l'impossibilità di caricare il documento nel sistema. E' possibile caricare sul sistema anche una cartella in formato *.zip che dovrà essere firmata digitalmente. Per i file non firmati digitalmente sono ammessi tutti i formati.

13.1. REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Fermo restando le indicazioni tecniche riportate al paragrafo 1, di seguito sono indicate le modalità di caricamento dell'offerta nella piattaforma:

L'"OFFERTA" è composta da:

- A – Documentazione amministrativa;
- B – Offerta tecnica;
- C – Offerta economica.

Il concorrente dovrà produrre la documentazione di cui sopra a Sistema nelle varie sezioni ivi previste sulla base delle regole indicate nella seguente tabella:

Documento	Sezione sistema	Tipo richiesta
Disciplinare di gara - firmato digitalmente per accettazione	Disciplinare	Amministrativa
Capitolato tecnico Lotto 1 per “Stabilimenti Elioterapici di Fregene” (allegato n. 1 al Disciplinare di gara) – firmato digitalmente per accettazione	Capitolato tecnico per “Stabilimenti Elioterapici di Fregene”	Amministrativa
Capitolato tecnico Lotto 2 per “Stabilimento Elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano” (in allegato 2 al Disciplinare di gara) - firmato digitalmente per accettazione	Capitolato tecnico per “Stabilimento Elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano”	Amministrativa
Domanda di partecipazione alla gara operatore economico (in allegato 2 al Disciplinare di gara) – compilata e firmata digitalmente	Domanda di partecipazione alla gara	Amministrativa
Documento di gara unico europeo elettronico dell'impresa concorrente (in allegato 4 al Disciplinare di gara) – compilato e firmato digitalmente	e-DGUE - Documento di gara unico europeo elettronico	Amministrativa
Patto d'integrità (in allegato 5 al Disciplinare di gara) – compilato e firmato digitalmente	Patto d'integrità	Amministrativa
Documento attestante l'avvenuto pagamento imposta di bollo - firmato digitalmente	Comprova imposta di bollo	Amministrativa
Documento attestante l'avvenuto pagamento del contributo a favore dell'ANAC - firmato digitalmente	Documento attestante l'avvenuto pagamento del contributo a favore dell'ANAC	Amministrativa
Cauzione provvisoria e dichiarazione d'impegno - firmata digitalmente	Cauzione provvisoria e documentazione a corredo	Amministrativa
Copia di documento d'identità - firmato digitalmente	Documento d'identità	Amministrativa
Certificazioni di cui all'art. 106 c. 8 del D. Lgs. 36 del 2023/documentazione per riduzione garanzia (eventuale) – firmata digitalmente	Eventuale documentazione amministrativa aggiuntiva	Amministrativa
Eventuali procure per documenti di gara - firmate digitalmente	Eventuali procure	Amministrativa
Atti relativi all'avvalimento - firmati digitalmente	Eventuali atti relativi all'avvalimento	Amministrativa
Atti relativi a R.T.I. o Consorzi - firmati digitalmente	Eventuali atti relativi a R.T.I. o Consorzi	Amministrativa
Documenti per il caso di fallimento, concordato preventivo con continuità aziendale - firmati digitalmente	Eventuali documenti per il caso di fallimento, concordato preventivo con continuità aziendale	Amministrativa
Offerta tecnica - firmata digitalmente	Scheda - Componente tecnica	Tecnica
Offerta economica (in allegato 6.1 e 6.2 al Disciplinare di gara, rispettivamente per Lotto 1 e Lotto 2) - firmata digitalmente	Scheda - Componente economica	Economica
Piano economico-finanziario ex art. 185 D. Lgs. 36/2023 – firmato digitalmente	Piano economico-finanziario ex art. 185 D. Lgs. 36/2023	Economica

L'operatore economico ha facoltà di inserire nella PAD offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte. La stazione appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Al momento della ricezione delle offerte, ai sensi dell'articolo 58, comma 5 del Codice, ciascun concorrente riceve notifica del corretto recepimento della documentazione caricata sulla PAD.

La PAD consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorzi, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

La Domanda di partecipazione, il D.G.U.E., il Patto di integrità e l'offerta economica devono essere redatti sui modelli predisposti e messi a disposizione nella Piattaforma.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

Per i soggetti stranieri domande/dichiarazioni/certificazioni, qualora presentate in lingua straniera, devono essere corredate da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione della documentazione amministrativa, si applica il soccorso istruttorio.

L'offerta vincola il concorrente per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima o comunque in tempo utile alla celere prosecuzione della procedura è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Fino al giorno fissato per l'apertura, l'operatore economico può effettuare, tramite la Piattaforma, la richiesta di rettifica di un errore materiale contenuto nell'offerta tecnica o nell'offerta economica, di cui si sia avveduto dopo la scadenza del termine per la loro presentazione. A tal fine, richiede di potersi avvalere di tale facoltà.

A seguito della richiesta, sono comunicate all'operatore economico le modalità e i tempi con cui procedere all'indicazione degli elementi che consentono l'individuazione dell'errore materiale e la sua correzione. La rettifica è operata nel rispetto della segretezza dell'offerta e non può comportare la presentazione di una nuova offerta, né la sua modifica sostanziale.

Se la rettifica è ritenuta non accoglibile perché sostanziale, è valutata la possibilità di dichiarare l'offerta inammissibile.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente.

A titolo esemplificativo, si chiarisce che:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione del contratto di avvalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;

- non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omessa indicazione delle modalità con le quali l'operatore intende assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, il rispetto delle condizioni di partecipazione e di esecuzione di cui all'articolo 9 del presente bando;
- non è sanabile l'offerta economica incompleta e/o condizionata;
- è sanabile l'omessa dichiarazione sull'aver assolto agli obblighi di cui alla legge 68/1999.

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegnerà al concorrente un termine di massima pari a cinque giorni solari, affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere, nonché la sezione della PAD dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitati alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

La stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine di cinque giorni. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico utilizza la Piattaforma di cui alle premesse per compilare o allegare la seguente documentazione:

- 1) Presente Disciplinare di gara;
- 2) Capitolato tecnico Lotto 1 per "Stabilimenti Elioterapici di Fregene" (in allegato 1 al presente Disciplinare di gara);
- 3) Capitolato tecnico lotto 2 per "Stabilimento Elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano" (in allegato 2 al presente Disciplinare di gara);
- 4) Domanda di partecipazione alla gara (in allegato 3 al presente Disciplinare di gara);
- 5) documento di gara unico europeo dell'impresa concorrente – DGUE (in allegato 4 al presente disciplinare);
- 6) patto di integrità (in allegato 5 al presente disciplinare);
- 7) documento attestante l'avvenuto pagamento dell'imposta di bollo;
- 8) documento attestante l'avvenuto pagamento del contributo a favore di ANAC;
- 9) cauzione provvisoria e dichiarazione di impegno;
- 10) copia del Documento di identità;
- 11) eventuali condizioni di cui all'art. 106 c. 8 del Codice (documentazione per riduzione garanzia);
- 12) eventuale procura;
- 13) eventuali documenti per il caso di fallimento, concordato preventivo con continuità aziendale;
- 14) documentazione in caso di avvalimento di cui al punto 15.6;
- 15) documentazione per i soggetti associati di cui al punto 15.7.

15.1. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello di cui all'allegato n. 3 al presente Disciplinare di gara, firmata digitalmente e caricata online sulla Piattaforma.

Il concorrente indica nella domanda di partecipazione per quale lotto concorre

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94 commi 1 e 2 del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione a tutti i soggetti indicati al comma 3.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all'articolo 98, comma 3, lettere g) ed h) del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione ai soggetti di cui al punto precedente.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'operatore economico.

Con riferimento alle cause di esclusione di cui all'articolo 95 del Codice, il concorrente dichiara:

- le gravi infrazioni di cui all'articolo 95, comma 1, lettera a) del Codice dei contratti commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- gli atti e i provvedimenti indicati all'articolo 98 comma 6 del Codice dei contratti emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;

- tutti gli altri comportamenti di cui all'articolo 98 del Codice dei contratti, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti.

L'operatore economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell'offerta e indica le misure di self-cleaning adottate, oppure dimostra l'impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell'offerta.

L'operatore economico adotta le misure di self-cleaning che è stato impossibilitato ad adottare prima della presentazione dell'offerta e quelle relative a cause di esclusione che si sono verificate dopo tale momento.

Se l'operatore economico omette di comunicare alla stazione appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli articoli 94 e 95 del Codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio inizia a decorrere dalla data in cui la stazione appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.

In caso di raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascun partecipante.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara.

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 94, comma 3, del Codice, ivi incluso l'amministratore di fatto, ove presente, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta). Se l'operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega la documentazione che dimostra che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dal Ministero della Difesa reperibile al link <https://www.difesa.it/SGD-DNA/Staff/DG/PREVIMIL/Pagine/Codicecomportamento.aspx> e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- di accettare il patto di integrità/protocollo di legalità Piano Triennale Di Prevenzione Della Corruzione E Della Trasparenza 2025 - 2027 accessibile al seguente link <https://www.difesa.it/amministrazione-trasparente/piano-integrato-di-attivita-e-organizzazione-piao-2025-2027/66529.html> . La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis, del decreto legislativo 159/2011;
- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia e non, l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, il domicilio fiscale, il codice fiscale, la partita IVA, l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 90 del Codice;
- di applicare il CCNL indicato dalla stazione appaltante o altro CCNL equivalente, con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto legge 76/20, garantendo quanto indicato all'articolo 9 del presente disciplinare;
- di accettare, in caso di aggiudicazione, i requisiti particolari indicati all'articolo 9;
- di aver assolto agli obblighi di cui alla legge n. 68/1999, se previsto;
- di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al punto 30;
- di ritenere remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi;

- b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi/fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta;
- di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di accesso agli atti, la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara, ovvero di non autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di accesso agli atti, la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica dell'offerta anomala, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 35 del Codice;
- di essere in possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) oppure dichiara di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 e allega copia conforme dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero, solo per gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list";
- di accettare che l'indirizzo di posta elettronica certificata indicato all'allegato 3 del Disciplinare di gara "domanda di partecipazione alla gara" sia utilizzato anche ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 90, comma 1 del Codice.

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
 - c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore.

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato tramite F24, bollo virtuale previa autorizzazione rilasciata dall'Agenzia delle Entrate o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

15.2. DICHIARAZIONI DA RENDERE NEL DGUE

Il concorrente compila il Documento di gara unico europeo di cui allo schema allegato. Presenta, inoltre, il Documento di gara unico europeo per ciascuna ausiliaria, dal quale risulti il possesso dei requisiti di cui all'articolo 6 e compilato per le parti relative ai requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente compila il DGUE, messo a disposizione sulla Piattaforma, secondo quanto di seguito indicato.

Parte I – Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D

Il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo della presente procedura di gara.

Parte III – Motivi di esclusione

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal paragrafo 5 del presente disciplinare (Sez. A-B-C-D).

Parte IV – Criteri di selezione

La compilazione della Parte IV e delle relative sezioni è solo eventuale alla luce delle indicazioni del committente di cui all'art. 2 "Requisiti di partecipazione" degli "Elementi per la compilazione del Capitolato d'onori"

Parte V – Riduzione del numero di candidati qualificati

Non applicabile alla presente procedura

Parte VI – Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

Il DGUE dovrà essere sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante del concorrente avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura (in caso di firma da parte di un procuratore, dovrà essere caricata la pertinente documentazione nell'apposita sezione del Sistema denominata "Eventuali Procure").

Il Documento di gara unico europeo deve essere presentato:

nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;

- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;

- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre.

Si precisa che, nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 96 comma 15 del Codice, si procederà all'esclusione del concorrente, all'escussione della garanzia provvisoria e a trasmettere gli atti all'A.N.A.C.

15.3. DOCUMENTO DI ATTESTAZIONE ASSOLVIMENTO IMPOSTA DI BOLLO

Esito quanto disciplinato dagli ultimi tre capoversi dell'art. 15.1 del presente Disciplinare, i concorrenti dovranno produrre idoneo documento di attestazione dell'assolvimento imposta di bollo (Euro 16,00) in una delle modalità previste dalla normativa vigente. Tale documento dovrà essere firmato digitalmente dal legale rappresentante del concorrente e caricato nell'apposita sezione del Sistema denominata "Comprova imposta di bollo". In proposito, i concorrenti possono presentare ogni documento comprovante l'assolvimento dell'imposta di bollo secondo una delle modalità previste dalla normativa vigente purché si evinca lo specifico pagamento.

15.4. PATTO DI INTEGRITÀ

Il Patto d'integrità (Allegato n. 5 al presente disciplinare), previsto dal P.T.P.C. (piano triennale prevenzione alla corruzione), dovrà essere sottoscritto obbligatoriamente con firma digitale, secondo le modalità di cui ai precedenti articoli 13 e 15.1, dal legale rappresentante di ciascun partecipante alla gara (ditta singola, mandatarie, mandanti, consorzio, consorziate) avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura (in caso di firma da parte di un procuratore i cui poteri non siano riportati nella C.C.I.A.A., dovrà essere caricata la pertinente procura nell'apposita sezione del Sistema denominata "Eventuali Procure").

Detto documento dovrà essere caricato a Sistema attraverso l'apposita sezione denominata "Patto d'integrità".

15.5. DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 DEL DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019 , n. 14

Il concorrente dichiara ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

15.6. DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

L'impresa ausiliaria rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale mediante compilazione dell'apposita sezione del DGUE.

Il concorrente, per ciascuna impresa ausiliaria, allega:

- 1) il consenso al trattamento dei dati tramite il fascicolo virtuale, nel rispetto di quanto previsto dal codice in materia di protezione dei dati personali, di cui al decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, ai fini della verifica del possesso dei requisiti dichiarati;
- 2) la dichiarazione di avvalimento;
- 3) il contratto di avvalimento.

15.7. DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione resa da ciascun concorrente, attestante:
 - a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c. le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:**
 - copia del contratto di rete;
 - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria;
 - dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.
- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:**
 - copia del contratto di rete;
 - dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

16. OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce, per ogni singolo lotto, la documentazione relativa all'offerta tecnica Piattaforma nella sezione sistema dedicata (Scheda - Componente tecnica), a pena di inammissibilità dell'offerta. L'offerta è firmata secondo le modalità previste ai precedenti punti 13 e 15.1 e deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) relazione tecnica dei servizi offerti;
- b) in caso di avvalimento premiale, il contratto di avvalimento.

In caso di partecipazione a più lotti dovranno essere presentate relazioni tecniche separate per ogni singolo lotto al quale il concorrente intende partecipare.

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa da redigere nelle forme e nei modi previsti:

- per il lotto 1 dalla "scheda offerta – criteri di aggiudicazione" in annesso 6 al Capitolato tecnico in allegato 1 al presente Disciplinare di gara;
- per il Lotto 2 dalla "scheda offerta – criteri di aggiudicazione" in annesso 5 al Capitolato tecnico in allegato 2 al presente Disciplinare di gara.

L'offerta tecnica deve rispettare, pena l'esclusione dalla procedura di gara, le caratteristiche minime stabilite nei documenti di gara, nel rispetto del principio di equivalenza.

L'operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

17. OFFERTA ECONOMICA

L'operatore economico inserisce per ogni singolo lotto la documentazione economica nella Piattaforma nella sezione sistema dedicata (Scheda - Componente economica).

In caso di partecipazione a più lotti dovranno essere presentate offerte economiche separate per ogni singolo lotto al quale il concorrente intende partecipare.

In tale sezione andranno inserite per ogni lotto a cui l'operatore economico partecipa:

- I. **piano economico – finanziario, ai sensi dell'art. 185 del D. Lgs. 36/2023;**
 - II. **offerta economica.**
-
- I. Il Piano Economico Finanziario (PEF) rappresenta il documento attraverso il quale l'operatore economico dimostra la fattibilità e sostenibilità economico-finanziaria del proprio progetto. L'equilibrio economico-finanziario sussiste

quando i ricavi attesi del progetto sono in grado di coprire i costi operativi e i costi di investimento, di remunerare e rimborsare il capitale di debito e di remunerare il capitale di rischio.

L'operatore economico, a pena di esclusione, dovrà inserire nella Piattaforma nella sezione sistema dedicata (Scheda - Componente economica), una relazione firmata secondo le modalità di cui ai precedenti articoli 13 e 15.1, che deve indicare, a seconda del lotto per cui si presenta offerta e in base alla proposta tecnico-organizzativa di cui al precedente punto 16 gli importi dei ricavi che si prevedono di conseguire, dei costi da sostenere, in particolare, manodopera e materiali, e degli utili attesi.

- II. Il concorrente dovrà compilare la "Offerta economica" allegata al presente Disciplinare di gara, come di seguito dettagliato.

Il concorrente dovrà caricare per ogni singolo lotto la "Offerta economica" in allegato n. 6.1 e 6.2 (rispettivamente per il Lotto 1 e il Lotto 2) al presente disciplinare nella sezione "Scheda - Componente economica" attraverso il Sistema, dopo averla:

- Scaricata e salvata sul proprio PC;
- Debitamente compilata;
- Sottoscritta digitalmente.

L'offerta economica firmata secondo le modalità di cui ai precedenti articoli 13 e 15.1, deve indicare, a seconda del lotto per cui si presenta offerta, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

- a) il RIBASSO PERCENTUALE UNICO sul "listino prezzi IVA inclusa" in annesso 4 al Capitolato tecnico in allegato 1 per il Lotto 1 e in Annesso 3 al Capitolato tecnico in allegato 2 per il Lotto 2, tenuto conto che gli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, sono pari, per il triennio 2026-2028, a € 22.500,00 per il Lotto 1 ed € 18.000,00 per il Lotto 2 - con modalità:

- in cifre e con massimo tre decimali dopo la virgola (qualora il concorrente inserisca valori con un numero maggiore di decimali, tali valori saranno troncati al terzo decimale (ad es. 25,3688 viene troncato a 25,368);
- in lettere, scrivendo il valore espresso precedentemente in cifre (ad es. VENTICINQUE, TRECENTOESSANTOTTO).

Qualora il valore espresso in cifre risultasse diverso da quello espresso in lettere, questa Stazione appaltante utilizzerà il valore espresso in lettere;

- b) Indicare la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- c) la stima dei costi della manodopera.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta o che non siano formulate nel rispetto dei prezzi di riferimento indicati ai listini a base di gara allegati ai Capitolati tecnici in allegato 1 e 2 al presente disciplinare.

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Uno stesso operatore economico potrà partecipare ed aggiudicarsi entrambi i lotti di gara.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica di ogni lotto è effettuata:

- Per il lotto 1 in base alle modalità previste dai criteri di aggiudicazione in annesso 6 al capitolato tecnico in allegato 1 al presente Disciplinare di gara;
- Per il lotto 2 in base alle modalità previste dai criteri di aggiudicazione in annesso 5 al capitolato tecnico in allegato 2 al presente Disciplinare di gara.

18.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito:

- Per il lotto 1 in base alle modalità previste dai criteri di aggiudicazione in annesso 6 al capitolato tecnico in allegato 1 al presente Disciplinare di gara;
- Per il lotto 2 in base alle modalità previste dai criteri di aggiudicazione in annesso 5 al capitolato tecnico in allegato 2 al presente Disciplinare di gara.

18.2. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

Si rimanda:

- Per il lotto 1 in base alle modalità previste dai criteri di aggiudicazione in annesso 6 al capitolato tecnico in allegato 1 al presente Disciplinare di gara;

- Per il lotto 2 in base alle modalità previste dai criteri di aggiudicazione in annesso 5 al capitolato tecnico in allegato 2 al presente Disciplinare di gara.

18.3. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Si rimanda:

- Per il lotto 1 in base alle modalità previste dai criteri di aggiudicazione in annesso 6 al capitolato tecnico in allegato 1 al presente Disciplinare di gara;
- Per il lotto 2 in base alle modalità previste dai criteri di aggiudicazione in annesso 5 al capitolato tecnico in allegato 2 al presente Disciplinare di gara.

18.4. METODO DI CALCOLO DEI PUNTEGGI

Si rimanda:

- Per il lotto 1 in base alle modalità previste dai criteri di aggiudicazione in annesso 6 al capitolato tecnico in allegato 1 al presente Disciplinare di gara;
- Per il lotto 2 in base alle modalità previste dai criteri di aggiudicazione in annesso 5 al capitolato tecnico in allegato 2 al presente Disciplinare di gara.

19. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93 comma 5 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione trasparente".

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

Il Responsabile di procedimento per la fase di affidamento si avvale dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica della documentazione amministrativa e dell'anomalia delle offerte.

20. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La prima sessione telematica ha luogo il giorno 16/03/2026, alle ore 12:00.

La PAD consente lo svolgimento delle sessioni di gara preordinate all'esame:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche.

La PAD garantisce il rispetto delle disposizioni del codice in materia di riservatezza delle operazioni e delle informazioni relative alla procedura di gara, nonché il rispetto dei principi di trasparenza.

21. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La Commissione incaricata dell'esame e della valutazione della documentazione amministrativa trasmessa dagli Operatori economici accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente paragrafo 14, se necessario.

Gli eventuali provvedimenti di esclusione dalla procedura di gara sono comunicati entro cinque giorni dalla loro adozione. È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

22. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE.

La data e l'ora in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche, relativamente a ciascun singolo lotto, sono comunicate tramite la PAD ai concorrenti ammessi alla presente fase di gara.

La Commissione giudicatrice procede, relativamente a ciascun singolo lotto, all'apertura delle offerte presentate.

La commissione giudicatrice procede all'esame e valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente Disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti:

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la Piattaforma consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La Commissione giudicatrice procede, relativamente a ciascun singolo lotto, all'apertura e alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritti nel presente Disciplinare di gara.

Ai sensi dell'art. 185 c. 5 del D. Lgs. 36/2023 prima di assegnare il punteggio all'offerta economica la commissione aggiudicatrice verifica l'adeguatezza e la sostenibilità del piano economico-finanziario e, successivamente, all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica. Qualora il punteggio sull'offerta tecnica risulti uguale tra i concorrenti, la commissione procede mediante sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La stazione appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio secondo le modalità previste punto 2.3.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 20, i punteggi.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria.

L'offerta è esclusa in caso di:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;

23. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Sono considerate anormalmente basse le offerte sospette di scarsa affidabilità e attendibilità circa la non corretta esecuzione della prestazione contrattuale, giacché, in base alle esigenze individuate nei documenti di gara, non appaiono assicurare all'operatore economico un adeguato profitto.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di sottoporre a verifica un'offerta che, in base anche ad altri elementi, ivi inclusi i costi della manodopera, appaia anormalmente bassa.

Nel caso in cui la prima migliore offerta appaia anormalmente bassa, il RUP avvalendosi della commissione giudicatrice ne valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità.

Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anormalmente basse, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non superiore a quindici giorni solari dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

24. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra la Commissione giudicatrice, formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta ai sensi dell'art. 17 c. 5 del D.Lgs 36/2023, chiudendo le operazioni ai fini dei successivi adempimenti.

La proposta di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 17 c. 5 del D.Lgs 36/2023, ha mero valore di proclamazione dei risultati di gara e non vincola la Stazione appaltante, che si riserva di verificare i requisiti dichiarati dai concorrenti mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso degli stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti, nonché di verificare la sussistenza di tutti gli elementi e i presupposti richiesti dalla normativa vigente, dal presente disciplinare ai fini del perfezionamento della aggiudicazione.

La Stazione appaltante si riserva il diritto di:

- a) **procedere ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;**
- b) non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto;
- c) sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente.

E' facoltà della Stazione Appaltante, a proprio insindacabile giudizio, di interrompere, sospendere, modificare, annullare, in qualsiasi momento della fase di affidamento, la procedura negoziale, senza che il concorrente possa avanzare pretese di sorta.

Il RUP procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare:

- l'equivalenza delle tutele nel caso in cui l'aggiudicatario abbia dichiarato di applicare un diverso contratto collettivo nazionale diverso rispetto a quello indicato dalla stazione appaltante e il rispetto di quanto indicato nella clausola sociale per l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di cui al punto 9;
- l'attendibilità degli impegni assunti dall'appaltatore in relazione a quanto richiesto dal punto 9.

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare ed è immediatamente efficace.

In caso di malf funzionamento, anche parziale, del fascicolo virtuale dell'operatore economico o delle piattaforme, banche dati o sistemi di interoperabilità ad esso connessi, la stazione appaltante si riserva di aggiudicare dopo che sono trascorsi trenta giorni dalla proposta di aggiudicazione. In tal caso richiede un'autocertificazione all'offerente, resa ai sensi del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, che attesti il possesso dei requisiti e l'assenza delle cause di esclusione che, a causa del predetto malf funzionamento, non è stato possibile verificare.

Per le certificazioni che, allo stato, non sono ancora verificabili tramite il fascicolo virtuale dell'operatore economico, la stazione appaltante procede direttamente alla verifica presso gli Enti certificatori e, decorsi inutilmente 30 giorni dalla richiesta, si riserva di aggiudicare previa acquisizione di un'autocertificazione dall'operatore economico, resa ai sensi del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, che attesti il possesso dei requisiti e l'assenza delle cause di esclusione che non è stato possibile verificare.

In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC, ad incamerare la garanzia provvisoria.

Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

Il contratto è stipulato non prima di 32 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e comunque entro 60 giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18 comma 2 e 3 del Codice.

A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso.

La garanzia provvisoria dell'aggiudicatario è svincolata automaticamente al momento della stipula del contratto; la garanzia provvisoria degli altri concorrenti è svincolata con il provvedimento di aggiudicazione e perde, in ogni caso, efficacia entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 117 del Codice.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine per fatto della stazione appaltante, l'aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine fissato per fatto dell'aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

La mancata o tardiva stipula del contratto al di fuori delle ipotesi predette, costituisce violazione del dovere di buona fede, anche in pendenza di contenzioso.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 119, comma 3, lett. d) del Codice.

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto è stipulato a pena di nullità, in forma scritta ai sensi dell'allegato I.1, articolo 3, comma 1, lettera b), in modalità elettronica nel rispetto delle pertinenti disposizioni del codice dell'amministrazione digitale, di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante, con atto pubblico notarile informatico oppure mediante scrittura privata. Il capitolato, richiamato nel presente disciplinare, fa parte integrante del contratto.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

25. ESECUZIONE

Ai sensi dell'art. 15 comma 4 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 il responsabile per le fasi di programmazione, progettazione ed esecuzione (RPPE) è il Capo Sezione Affari Generali *pro tempore* di Marintendenza Roma, C.F. Massimo FABIANO.

L'RPPE provvederà a curare e seguire l'esecuzione contrattuale e ad effettuare la relativa verifica di conformità delle prestazioni, ai sensi del D.P.R. n. 236/2012.

L'aggiudicatario effettua il servizio in questione a proprio rischio e a proprie spese.

Per quanto non espressamente determinato nella documentazione di gara o nei contratti/atti le penalità, responsabilità e le inadempienze saranno regolate in base a quanto disposto dal D.P.R. n. 236/2012. Il saggio degli eventuali interessi sarà calcolato ai sensi dell'art. 5 del D.Lgs. 09.10.2002 n. 231.

L'appaltatore è tenuto ad osservare integralmente le disposizioni di parte economica e normativa stabilite in materia del lavoro dalla normativa europea e nazionale e dal contratto collettivo di lavoro di settore e si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi di legge e di contratto sulla tutela, protezione, previdenza sociale, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto, nonché agli altri obblighi relativi al pagamento di contributi per assegni familiari, indennità ai richiamati alle armi ecc.

L'appaltatore è obbligato e si impegna, inoltre, a praticare verso i lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle stabilite dai contratti collettivi nazionale e territoriale applicabili alla data di stipula del contratto, nonché le successive modifiche ed integrazioni, al settore e nelle località in cui si eseguono le prestazioni.

In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva, nonché a fronte di una inadempienza retributiva, relative al personale o ai soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del D.Lgs. n. 36/2023.

Gli obblighi relativi ai contratti collettivi di lavoro di cui sopra, vincolano l'appaltatore anche nel caso non aderisca alle Associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità della concessione. Nessun rapporto di lavoro subordinato sarà riconosciuto tra l'Amministrazione ed il personale dipendente dell'appaltatore.

26. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto, quelli di subappalto e i subcontratti sono soggetti agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del contratto.

27. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto della concessione, l'aggiudicatario di ciascun lotto deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e Trasparenza del Ministero della Difesa.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario di ciascun lotto ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati ai seguenti link:

- <https://www.difesa.it/sgd-dna/staff/dg/previmil/codicecomportamento/25420.html>;
- <https://www.difesa.it/amministrazione-trasparente/piano-integrato-di-attivita-e-organizzazione-piao-2025-2027/66529.html>.

28. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nelle PAD a decorrere dalla comunicazione digitale dell'aggiudicazione.

A tutti i partecipanti non esclusi in via definitiva sono messi a disposizione, mediante la PAD, l'offerta dell'operatore economico risultato aggiudicatario, i verbali di gara e gli atti, i dati e le informazioni che sono stati valutati ai fini dell'aggiudicazione. La disponibilità dei documenti è garantita tramite apposita sezione della Piattaforma e comunicata agli interessati con le modalità di cui all'art. 2.3 del presente Disciplinare.

Ai partecipanti collocatisi nei primi cinque posti della graduatoria sono rese disponibili, reciprocamente, le offerte presentate dagli stessi mediante apposita sezione della Piattaforma. La disponibilità della documentazione è comunicata agli interessati con le modalità di cui all'art. 2.3 del presente Disciplinare.

I partecipanti collocatisi oltre il quinto posto della graduatoria possono accedere alle offerte dei concorrenti diversi dal primo presentando apposita istanza ai sensi degli articoli 3 bis e 22 della legge n. 241/90. L'accesso è consentito inviando istanza all'indirizzo PEC: marintendenza.roma@postacert.difesa.it

Nel caso in cui sia richiesto l'oscuramento di parti delle offerte e dei giustificativi, le decisioni in ordine all'accoglimento o al rigetto della richiesta sono rese note dal Responsabile unico di progetto al momento della comunicazione digitale dell'aggiudicazione. Le decisioni di cui sopra possono essere impugnate innanzi al Tribunale amministrativo di competenza nel termine di dieci giorni dalla comunicazione. Prima del decorso di tale termine le offerte e i giustificativi dei primi cinque classificati sono messi reciprocamente a disposizione, con le modalità suindicate, nella versione oscurata.

Fatti salvi i casi di esclusione di cui all'articolo 35, comma 4, del codice, gli atti della procedura sono resi accessibili ai soggetti che presentino apposita istanza di accesso civico ai sensi dell'articolo 5 del decreto legislativo 14/3/2013, n. 33. L'esercizio del diritto di accesso è differito nei casi indicati al comma 2 dell'articolo 35 del codice.

29. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Foro di Roma, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

30. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito anche "Regolamento UE" o "GDPR"), l'Amministrazione fornisce le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali.

Finalità del trattamento

- I dati forniti dai concorrenti vengono raccolti e trattati dall'Amministrazione per verificare la sussistenza dei requisiti richiesti dalla legge ai fini della partecipazione alla gara e, in particolare, ai fini della verifica delle capacità amministrative e

tecnico-economiche di tali soggetti, nonché ai fini dell'aggiudicazione, in adempimento di precisi obblighi di legge derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica;

- I dati forniti dal concorrente aggiudicatario vengono acquisiti dall'Amministrazione ai fini della stipula del Contratto per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa della Convenzione stessa.
- Tutti i dati acquisiti dall'Amministrazione potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici nel rispetto e delle norme previste dal Regolamento UE.

Base giuridica e natura del conferimento

Il Concorrente è tenuto a fornire i dati all'Amministrazione, in ragione degli obblighi legali derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica. Il rifiuto di fornire i dati richiesti dall'Amministrazione potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione, nonché l'impossibilità di stipulare il contratto.

Natura dei dati trattati

I dati oggetto di trattamento per le finalità sopra specificate, sono della seguente natura: i) dati personali comuni (es. anagrafici e di contatto); ii) dati relativi a condanne penali e a reati (cd. "giudiziari") di cui all'art. 10 Regolamento UE, limitatamente al solo scopo di valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa applicabile ai fini della partecipazione alla gara e dell'aggiudicazione. Non vengono, invece, richiesti i dati rientranti nelle "categorie particolari di dati personali" (cd. "sensibili"), ai sensi, di cui all'art. 9 Regolamento UE.

Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'Amministrazione in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza necessarie e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, cartacei, informatici e telematici idonei a trattare i dati nel rispetto delle misure di sicurezza previste dal Regolamento UE.

Ambito di comunicazione e di diffusione dei dati

I dati potranno essere:

- trattati dal personale dell'Amministrazione che cura il procedimento di gara e l'esecuzione del Contratto, dal personale di altri uffici della medesima che svolgono attività inerenti, nonché dagli uffici che si occupano di attività per fini di studio e statistici;
- comunicati a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti, che prestino attività di consulenza o assistenza all'Amministrazione in ordine al procedimento di gara ed all'esecuzione del Contratto, anche per l'eventuale tutela in giudizio, o per studi di settore o fini statistici;
- comunicati ad eventuali soggetti esterni, facenti parte delle Commissioni di aggiudicazione e di collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- comunicati ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti ai sensi della legge 07/08/1990, n. 241.

Il nominativo del concorrente aggiudicatario della gara ed il prezzo di aggiudicazione dell'appalto, saranno diffusi tramite il sito internet www.marina.difesa.it Oltre a quanto sopra, in adempimento agli obblighi di legge che impongono la trasparenza amministrativa (art. 1, comma 16, lett. b, e comma 32 L. 190/2012; art. 35 D. Lgs. n. 33/2012; nonché art. 20 D. Lgs. n. 36/2023), il concorrente/contraente prende atto ed acconsente a che i dati e la documentazione che la legge impone di pubblicare, siano pubblicati e diffusi, ricorrendone le condizioni, tramite il sito internet www.marina.difesa.it, sezione "Trasparenza".

I dati potrebbero essere trasferiti ad un'organizzazione internazionale, in adempimento di obblighi di legge; in tal caso il trasferimento avverrà nel rispetto delle prescrizioni del Regolamento UE.

Periodo di conservazione dei dati

Il periodo di conservazione dei dati è di 10 anni dalla conclusione dell'esecuzione del Contratto, in ragione delle potenziali azioni legali esercitabili. Inoltre, i dati potranno essere conservati, anche in forma aggregata, per fini di studio o statistici nel rispetto artt. 89 del Regolamento UE.

Processo decisionale automatizzato

Nell'ambito della fase di gara, non è presente alcun processo decisionale automatizzato.

Diritti del concorrente/interessato

Per "interessato" si intende qualsiasi persona fisica i cui dati sono trasferiti dal concorrente all'Amministrazione. All'interessato vengono riconosciuti i diritti di cui agli artt. da 15 a 23 del Regolamento UE. In particolare, l'interessato ha il diritto di: i) ottenere, in qualunque momento la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano; ii) il diritto di accesso ai propri dati personali per conoscere: la finalità del trattamento, la categoria di dati trattati, i destinatari o le categorie

di destinatari cui i dati sono o saranno comunicati, il periodo di conservazione degli stessi o i criteri utilizzati per determinare tale periodo; iii) il diritto di chiedere, e nel caso ottenere, la rettifica e, ove possibile, la cancellazione o, ancora, la limitazione del trattamento e, infine, può opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento; iv) il diritto alla portabilità dei dati che sarà applicabile nei limiti di cui all'art. 20 del regolamento UE.

Se in caso di esercizio del diritto di accesso e dei diritti connessi, la risposta all'istanza non perviene nei termini di legge e/o non è soddisfacente, l'interessato potrà far valere i propri diritti innanzi all'autorità giudiziaria o rivolgendosi al Garante per la protezione dei dati personali mediante apposito reclamo, ricorso o segnalazione.

Qualsiasi richiesta in merito al trattamento dei dati personali conferiti e all'esercizio dei diritti dovrà essere indirizzata all'indirizzo pec marintendenza.roma@postacert.difesa.it.

Consenso al trattamento dei dati personali

Acquisite le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del Contratto, il legale rappresentante pro tempore del Concorrente/aggiudicatario prende atto ed acconsente espressamente al trattamento come sopra definito dei dati personali, anche giudiziari, che lo riguardano.

Il concorrente si impegna ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche (Interessati) di cui sono forniti dati personali nell'ambito della procedura di affidamento, per quanto concerne il trattamento dei loro Dati personali, anche giudiziari, da parte dell'Amministrazione per le finalità sopra descritte.

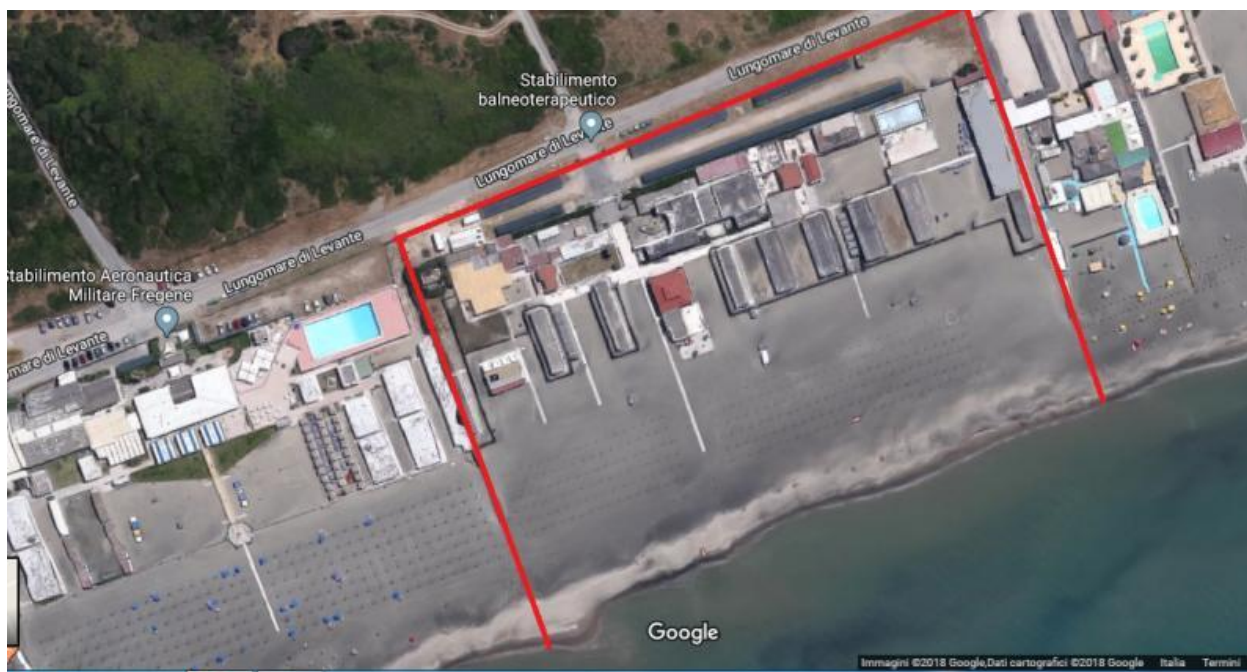
IL RESPONSABILE UNICO DI PROGETTO

Capitano di Fregata Marcello MILONE

(Firmato digitalmente)

CAPITOLATO TECNICO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI DEGLI STABILIMENTI ELIOTERAPICI DI FREGENE SUD E NORD - TRIENNO 2026 - 2028

FREGENE SUD



FREGENE NORD



PREMESSA

Gli *Stabilimenti* Elioterapici M.M. di Fregene Sud e Fregene Nord sono Organismi di Protezione Sociale per i dipendenti militari e civili della Difesa in servizio e in quiescenza. A essi sono devoluti 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.

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

- **“gli stabilimenti”**: gli Stabilimenti Elioterapici M.M. di Fregene Nord e Fregene Sud;
- **“il servizio”**: tutti i servizi oggetto della concessione;
- **“la Direzione”**: la Direzione di Intendenza M.M. di Roma;
- **“la Gestione”**: la complessiva organizzazione predisposta dalla *Direzione* per assicurare l'efficienza e il buon andamento degli *Stabilimenti* 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;
- **“A.D.”**: Amministrazione della Difesa.

Lo stabilimento comprende le aree e le strutture ubicate in Fregene Sud (Lungomare di Levante, 190) e Fregene Nord (Lungomare di Ponente, 153); saranno concesse in affidamento le aree/strutture evidenziate nelle planimetrie in annesso 1 “Fregene Sud” e in annesso 2 “Fregene Nord”, oltre alla gestione e all'utilizzo delle attrezzature di cui all'elenco in annesso 3.

Lo stabilimento sarà fruibile presumibilmente dal 1° Giugno al 30 Settembre di ciascun anno con apertura tutti i giorni dalle 09.00 alle 19.00. L'inizio e la fine della stagione estiva e gli altri periodi di apertura sono ufficializzati dalla Marintendenza Roma con apposita comunicazione. Al termine del periodo stagionale di fruizione, le aree e le attrezzature torneranno nel pieno possesso dell'A.D..

Sulla base dei dati in possesso, nel corso delle stagioni balneari 2024 - 2025 l'affluenza media giornaliera è stata di circa 143 presenze, l'affluenza complessiva è stata di circa 17.500 presenze, equamente distribuite tra dipendenti della difesa e ospiti.

L'accesso alla struttura è riservato al personale militare e civile della Marina Militare, in servizio e in quiescenza, ai loro familiari, nonché alle altre categorie di utenti di cui al successivo art.10.

Articolo 1

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione prevede l'affidamento a terzi dei servizi spiaggia, mensa self service, bar/paninoteca, pizzeria e biglietteria da effettuarsi presso l'Organismo di Protezione Sociale denominato “Stabilimenti Elioterapici” M.M. di Fregene Nord/Sud, secondo le modalità e i termini di seguito dettagliatamente indicati. Questi dovranno essere assicurati a carattere continuativo giornaliero, secondo le modalità riportate nei successivi articoli, indicativamente dal **1° Giugno al 30 Settembre** di ciascun anno solare e per tutti gli anni di durata della concessione..

Articolo 2

DURATA DELLA CONCESSIONE

La gestione dei servizi oggetto del presente capitolato tecnico avrà inizio con la firma dell'atto negoziale e avrà durata di **3 (tre) anni con possibilità di 1 rinnovo per un ulteriore anno**, da esercitare previo accertamento da parte della Marintendenza Roma del perdurare della convenienza. La procedura di rinnovo verrà formalizzata con la semplice comunicazione di esercizio dell'opzione di rinnovo da parte dell'Amministrazione e recapitato alla PEC del concessionario.

La Direzione di Intendenza fa riserva di non procedere con il rinnovo a suo insindacabile giudizio, 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 anche parzialmente la presente concessione in qualsiasi momento, senza che il Concessionario possa avanzare pretesa di sorta per tale anticipata risoluzione.

Articolo 3

VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore complessivo stimato della concessione, al netto di I.V.A., è di circa € **999.000,00** per il triennio 2026-2028 (circa € 333.000,00 annui) calcolato sulla media dei dati statistici relativi agli anni 2024 - 2025. Il valore complessivo stimato della concessione, comprensivo dell'eventuale rinnovo, è di circa € 1.332.000,00 al netto di I.V.A.. I costi della sicurezza sono stati stimati in circa € 7.500,00 annui (circa € 22.500,00 per il triennio 2026-2028).

Il costo della manodopera per la gestione dei servizi determinato sulla base delle maestranze minime di cui all'**annesso 7** e dei valori del CCNL "Ristorazione collettiva" (per il personale impiegato in qualità di Cuoco, Aiuto cuoco, Pizzaiolo, Barista e Addetto alla distribuzione) e del CCNL "Servizi pulizia e multiservizi" per il personale impiegato per lo svolgimento dei servizi di spiaggia (Bagnino, Cassiere, Addetto servizi spiaggia, Addetto servizi di pulizia) è stato stimato in € 236.190,34 per l'anno 2026, in € 238.116,72 per l'anno 2027 e in € 238.350,06 per l'anno 2028, per un totale complessivo pari a € 712.657,12.

I costi della sicurezza e per la manodopera non sono assoggettati a sconto; ai sensi dell'art.11, comma 3 del D.Lgs. 36/2023, resta salva la facoltà per l'Operatore economico di utilizzare, ai fini della formulazione dell'offerta, tabelle di costo differenti da quelle precedentemente indicate, purché ufficiali e vigenti e purché garantiscano ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dall'Ente concedente.

Articolo 4

OBBLIGHI E ONERI A CARICO DELL'A.D.

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

- a) comunicare al concessionario il nominativo e i contatti del proprio referente per l'esercizio delle attività di vigilanza e controllo;
- b) consegnare/ricevere le aree e le strutture inerenti allo stabilimento, con contestuale verbalizzazione delle operazioni di immissione/reimmissione nel possesso;
- c) comunicare all'Agenzia del Demanio data di consegna e riconsegna delle medesime aree e strutture ai fini dell'esatta determinazione del canone demaniale;
- d) consegnare, a titolo gratuito, i materiali in dotazione allo stabilimento nello stato d'uso, con il vincolo specifico di destinazione e permanenza in carico contabile alla Marintendenza Roma;
- e) effettuare interventi e lavori straordinari urgenti, nel limite delle risorse disponibili e delle competenze previste dall'ordinamento della Forza armata.

La *Gestione* è nominata dal Direttore della Direzione di Intendenza M.M. di Roma, svolge funzione di controllo sull'operato dell'impresa, di informazione all'Amministrazione 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 essa è il referente diretto del *Concessionario* per tutti gli aspetti che attengono alla gestione dell'Organismo di Protezione Sociale. Ai fini della presente obbligazione commerciale l'A.D. concede l'uso dei locali, degli arredi, degli impianti, dei macchinari, delle attrezzature, il tutto risultante da apposito inventario sottoscritto dalle parti all'inizio dell'attività.

Articolo 5

OBBLIGHI E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

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

Nei servizi dati in concessione sono comprese tutte le prestazioni di cui al presente capitolato. L'operatore economico deve munirsi di tutte le autorizzazioni e licenze necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione dei servizi in concessione. Infatti, l'inizio dell'esercizio dei servizi in concessione è subordinato all'ottenimento delle predette autorizzazioni che dovranno essere preventivamente esibite all'A.D..

Il *Concessionario* deve provvedere a proprie cure e spese all'approvvigionamento di tutte le merci, dei materiali di consumo e dei generi alimentari occorrenti per l'ottimale funzionamento dei servizi, 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 dal citato inventario, nello stato e nelle quantità che risultavano all'atto della consegna. 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*, 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 degli *Stabilimenti*, 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 i sedimi in questione o per altri immobili militari, ovvero ne sia stato allontanato. Relativamente al personale assunto, la comunicazione dovrà avvenire direttamente alla *Direzione*, entro 10 (dieci) giorni dalla sottoscrizione dell'atto negoziale.

L'affidatario del servizio è tenuto a regolarizzare 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 proprio personale, 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.

A fattor comune per tutti i servizi da prestare (*biglietteria, spiaggia, piscina, bar/paninoteca, pizzeria e mensa self service*), il *Concessionario* dovrà:

- a) nominare un referente per la gestione di servizi al fine di assicurare che il servizio sia svolto regolarmente e in conformità agli impegni contrattuali assunti entro tre gg dalla stipula;
- b) fornire personale esperto nello specifico settore ovvero in possesso di eventuali abilitazioni e/o brevetti, qualora richiesti dalla natura del servizio, in misura oraria, giornaliera e per i livelli minimi previsti nel richiamato prospetto in allegato 7;
- c) 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 consona e in tono con il tipo di occasione. Le divise dovranno essere munite di distintivo di riconoscimento che richiami il nome del *Concessionario* e il tipo di mansioni. Ciascun dipendente dovrà essere dotato di almeno tre cambi prontamente utilizzabili;
- d) fornire generi alimentari di prima qualità, approvvigionati e confezionati alle condizioni

sanitarie di massima garanzia. A tal riguardo il *Concessionario* dovrà fornire alla *Gestione* degli Stabilimenti la lista delle ditte fornitrici e la lista dei prodotti utilizzati. Non potranno essere serviti pasti preconfezionati;

- e) rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dalle disposizioni dettate in materia di conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti, nonché per la produzione e la distribuzione dei pasti;
- f) provvedere alla dotazione di stoviglie, piatti, posateria, bicchieri, copri vassoi, tovaglioli usa e getta, nonché di tutto il materiale e le attrezzature necessarie all'allestimento del servizio pizzeria e del servizio mensa self service che dovranno essere sul posto almeno 7 giorni prima dell'apertura della pizzeria e della mensa self service;
- g) fornire i servizi al prezzo che sarà determinato, a seguito di aggiudicazione, mediante sconto unico percentuale sui prezzi di ciascuna tipologia di servizio indicata in **allegato 4**, secondo la scheda riportata nell'**allegato 5**;
- h) fornire i servizi, le apparecchiature e le dotazioni aggiuntive a quelle indicate nel cennato **allegato 3** come da proposta formulata in sede di gara secondo le prescrizioni indicate nella scheda in **allegato 6**);
- i) fornire le portate e i generi alimentari ai prezzi preventivamente convenuti ed espressamente indicati nel listino stabilito. Ogni modifica o variazione di pietanze, servizi e altro dovrà essere preventivamente concordata e approvata dall'A.D. e dalla Direzione dell'Organismo di Protezione Sociale e dovrà comunque avvenire a prezzi sempre vantaggiosi rispetto a quelli di mercato;
- j) non utilizzare i locali e le attrezzature messe a disposizione dall'A.D. per scopi diversi da quelli per i quali sono stati concessi;
- k) pubblicare, mediante locandina e/o avvisi agli utenti che chiederanno la registrazione su apposita mailing list, le attività e gli eventi che potranno essere organizzati a favore dell'utenza (ad es. serate a tema, feste, ecc.);
- l) effettuare scrupolosamente tutte le attività necessarie per garantire la funzionalità della struttura;
- m) curare il rassetto e la pulizia del parcheggio, dei campi da beach volley, dell'area rifiuti e di tutte le aree comuni a fine giornata. Il parcheggio dello stabilimento di Fregene sud è gratuito e non custodito. I campi da beach volley sono gratuiti e regolamentati dalla Direzione di Intendenza M.M. di Roma;
- n) sostenere il pagamento di tutte le spese inerenti alla fornitura di energia elettrica, gas, acqua, pulizia e ogni spesa di funzionamento, relativa all'espletamento del servizio. Si precisa che in assenza di contatori a defalco per le strutture oggetto di concessione, questa A.D. ha stimato una ripartizione di consumi a *forfait* nelle quote 80% Concessionario – 20% A.D., limitatamente al periodo oggetto della concessione. Per il periodo di apertura degli stabilimenti dal 01 giugno al 30 settembre 2025, la spesa a carico dell'operatore economico è stata pari ad €16.341,81 (luce, acqua e gas). Per quanto concerne la Tassa sui Rifiuti, sul concessionario grava il pagamento relativamente alla durata della concessione, per l'intero sedime. Nel corso dell'anno 2025 – limitatamente al periodo di concessione - la Tassa sui Rifiuti è stata pari a € 7.054,60. Il concessionario si impegna a sollevare l'Amministrazione da ogni obbligo relativo e a concordare con l'Assessorato all'ambiente del Comune di Fiumicino la fornitura e posa in opera di appositi contenitori per la raccolta differenziata;
- o) esporre in maniera visibile a tutti gli utenti, il listino prezzi dei servizi dati in concessione e dei generi alimentari posti in vendita presso il bar, la pizzeria e la mensa self service;
- p) osservare e far rispettare agli utenti degli stabilimenti le disposizioni regolamentari impartite dalla Direzione di Intendenza M.M. di Roma.

Sul concessionario grava l'onere di pagare un canone demaniale annuale che è determinato e comunicato da parte dall'Agenzia del Demanio. Per l'anno 2024 il canone è stato quantificato in €5.930,00; per l'anno 2025 è stata inviata apposita richiesta di determinazione del canone all'Agenzia del Demanio e si è tuttora in attesa di ricevere risposta. 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.

Prima della stipula dell'atto negoziale, il concessionario dovrà costituire in favore della Direzione:

- - un deposito cauzionale o sottoscrivere apposita polizza assicurativa a garanzia degli eventuali danni arrecati a tutti i materiali di proprietà dell'Amministrazione nelle forme previste dalle vigenti norme, pari al 5% (cinque per cento) del valore inventariale dei materiali in concessione e attualmente quantificabile in Euro € 223.544,26 (per una garanzia pari, quindi, a **Euro 11.177,22**);
 - un versamento a titolo di acconto pari a € 8.000,00 (ottomila/00) inerente alla quota parte delle spese relative alle utenze (€ 4.000,00) e alla quota TARI (€ 4.000,00) di cui al precedente para n); si evidenzia che ulteriori due versamenti di analogo importo dovranno essere effettuati rispettivamente dopo trenta giorni e sessanta giorni dall'effettivo inizio delle prestazioni. Al termine delle attività si procederà all'esame degli effettivi importi dovuti con successivo conguaglio della differenza a credito/debito.
- una o più polizze assicurative 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 per incendi, esplosioni, scoppi (con massimale minimo di euro 1.500.000,00);
 - i rischi (comprese le intossicazioni alimentari) da responsabilità civile verso terzi per danni o infortuni che dovessero occorrere a persone o cose comunque presenti nelle aree e nei locali in uso (con massimale minimo di euro 2.000.000,00);
 - i rischi da responsabilità civile verso i prestatori d'opera dipendenti del concessionario (con massimale minimo di euro 500.000,00).

I predetti depositi potranno essere costituiti, a scelta dell'offerente, secondo le seguenti modalità:

- Fidejussione bancaria, rilasciata da Istituti di credito di cui al D.Lgs. 385/1993 e s.m.i.;
- Polizza fidejussoria rilasciata da 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;
- Assegno circolare depositato presso la Direzione di Intendenza;
- Bonifico sul conto corrente della Direzione di Intendenza;
- In titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

Il concessionario dovrà:

- ✓ subordinare l'effettivo inizio dell'erogazione dei servizi alla trasmissione delle suddette polizze assicurative e relative quietanze di pagamento alla Marintendenza Roma (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);
- ✓ produrre su richiesta dell'Amministrazione una sintetica relazione gestionale a fini statistici, con indicazione del numero giornaliero dei frequentatori dello stabilimento (suddivisi tra soci e ospiti), dei ricavi derivanti dagli abbonamenti, dai biglietti giornalieri e dai servizi spiaggia, bar/paninoteca, pizzeria, mensa self-service nonché dei costi sostenuti per le operazioni di manutenzione a proprio carico;
- ✓ sostenere tutte le spese fiscali, contrattuali e di bollo, comprese quelle relative alla

registrazione dell'apposita scrittura stipulata, in caso d'uso;

Inoltre, ai sensi della vigente normativa, il concessionario si 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, la Marintendenza Roma si riserva la facoltà di 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 (SCIA, SIAE etc) e fiscali connessi alla gestione dei servizi 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;
- mantenere riservati i dati e le informazioni di cui il proprio personale sarà venuto a conoscenza a seguito dell'esecuzione del presente atto.

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

- ❖ adottare strategie commerciali volte a massimizzare la fruizione dello stabilimento;
- ❖ integrare i generi distribuiti dal bar e dalla pizzeria (l'A.D. provvederà ad autorizzare la vendita di tali generi a valle del processo di determinazione del prezzo di vendita, tenuto conto dello sconto percentuale offerto in gara);
- ❖ apportare ogni altra modifica finalizzata a migliorare la qualità dei servizi offerti.

È fatto divieto di sub-cessione totale o parziale del contatto di concessione.

Articolo 6

PULIZIE E NORME IGIENICHE

Il Concessionario garantisce all'A.D. la massima correttezza e precisione nell'espletamento delle prestazioni richieste e la massima cura nell'uso dei locali e dei materiali concessi in uso,

impegnandosi a mantenerli nel massimo ordine e pulizia.

Sono a carico del *Concessionario* i costi per le seguenti pulizie, sanificazioni, disinfestazioni e attività:

FREQUENZA	TIPO	OGGETTO
OGNI ORA	PULIZIA	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.
GIORNALIERA	PULIZIE E SANIFICAZIONE	TUTTI I LUOGHI COMUNI
	VUOTATURA DEI CESTINI	SPIAGGIA, BAR, CUCINA, MENSA SELF SERVICE, PIZZERIA E BAGNI
	SPAZZATURA	TUTTI I LUOGHI COMUNI
	SPOLVERATURA	MOBILI E ARREDI
	PULIZIA	VETRATE
	PULIZIA E SANIFICAZIONE	BAR, CUCINA E PIZZERIA
	PULIZIA, LIVELLATURA E RASTRELLATURA	SPIAGGIA E TUTTI GLI SPAZI E ADIACENZE DESTINATE ALLA BALNEAZIONE
	RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI TRASPORTATI DALLE CORRENTI MARINE	SPIAGGIA DA EFFETTUARSI OGNI SERA DOPO LA CHIUSURA DELLA STRUTTURA, SECONDO LE NORME PREVISTE DALLA CAPITANERIA DI PORTO
	LAVAGGIO, SANIFICAZIONE DISINFEZIONE E DEODORAZIONE	SERVIZI IGIENICI E DOCCE COMPRESI RUBINETTERIE E SPECCHI
	RIFORNIMENTO	ALL'OCCORRENZA TUTTI I BAGNI CON SAPONE LAVAMANI, CARTA IGIENICA, ASCIUGAMANI
	CURA E INNAFFIATURA	TUTTE LE PIANTE DELLO STABILIMENTO
	PULIZIA E SANIFICAZIONE	PISCINA (BORDO VASCA, VASCA, ACCESSI, ETC.)
	PULIZIA E SANIFICAZIONE	BAR, CUCINA, MENSA SELF SERVICE E PIZZERIA - LAVAGGIO DI: BANCO DI DISTRIBUZIONE, TAVOLI, SEDIE E ACCESSORI. - RIMOZIONE FREQUENTE DEI RIFIUTI E PULIZIA DEI CESTINI. - SPAZZATURA E LAVAGGIO DEI PAVIMENTI CON IMPIEGO DI PRODOTTI DETERGENTI AD AZIONE GERMICIDA. - SPOLVERATURA DI TUTTI I MOBILI E DEGLI ARREDI ESISTENTI. - LAVAGGIO, DISINFEZIONE E DEODORAZIONE DEGLI AMBIENTI.
SETTIMANALE	PULIZIA	BAR, CUCINA, MENSA SELF SERVICE E PIZZERIA - 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 CAPPA. - SPURGO E DISINFEZIONE DEI POZZETTI DI SCARICO.
SETTIMANALE	PULIZIA A FONDO	BAR, CUCINA, MENSA SELF SERVICE E PIZZERIA
OGNI CAMBIO TURNO	PULIZIA E DISINFESTAZIONE	CABINE E LUOGHI COMUNI
MENSILE	DISINFESTAZIONE	BAR, MENSA SELF SERVICE, PIZZERIA, CUCINA, MAGAZZINI E AREE LIMITROFE

Il *Concessionario* si impegna, altresì, a garantire la corretta esecuzione dei servizi nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie.

L'esecuzione del servizio dovrà essere effettuata 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 ed all'instaurazione del sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP: *Hazard analysis and critical control points*). In caso di inadempienze, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, si fa riferimento all'art. 17 del presente capitolato. 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.

Articolo 7

FASE DI APPRONTAMENTO E DISAPPRONTAMENTO DEGLI STABILIMENTI NORD/SUD A CARICO DEL CONCESSIONARIO

7.1. APPRONTAMENTO FREGENE SUD.

L'A.D. fornirà all'atto dell'inizio del servizio il materiale/attrezzature risultanti dall'apposito verbale che sarà redatto in contraddittorio con il Concessionario.

Sono a carico del Concessionario tutte le spese per la manutenzione ordinaria dell'infrastruttura e degli impianti tecnologici – ivi compresa la fornitura della ricambistica necessaria per il ripristino e corretto uso di tutti gli impianti – necessarie per assicurare la completa e decorosa fruibilità delle strutture in concessione. L'A.D., per tutta la durata contrattuale, non fornirà le attrezzature per l'approntamento dei servizi di spiaggia (Trattori, pulisci spiaggia ecc.), che comunque dovranno essere garantiti dal *Concessionario* a prescindere dalle eventuali attrezzature rese disponibili dalla *Direzione*.

Rientrano nella manutenzione ordinaria, a totale carico del Concessionario, ad eccezione della piscina, gli interventi relativi ai lavori per la messa in funzione e la messa a riposo degli impianti tecnologici. Sono, altresì, a carico del *Concessionario*:

- a. la predisposizione di una postazione con relativi registratori fiscali da adibire a biglietteria all'ingresso per soci e ospiti e relativo hardware e software gestionale (come meglio esplicitato al successivo art. 9);
- b. i seguenti costi di primo impianto:
 - costi per l'installazione di postazioni per il pagamento con POS e/o con le principali carte di debito/credito, nonché per l'implementazione di un idoneo sistema di pagamento *on-line*;
 - costi per il rilascio delle prescritte autorizzazioni amministrative;
 - impiego operai per lavori di minuto mantenimento per eseguire operazioni quali ad esempio ripristino impianti rubinetti idraulica bagni, montaggio cucine, gas frigoriferi, ripristino aree con cannucio, ecc...;
 - rimozione delle protezioni (pali, reti) dalla spiaggia;
 - approntamento della spiaggia mediante livellamento e pulizia dell'arenile, in modo da prevedere la sistemazione di almeno 330 ombrelloni;
 - tinteggiatura interna ed esterna di tutti i locali, da effettuarsi secondo necessità per garantire l'igiene, la pulizia e il decoro degli stessi;
 - disinfezione di cucina/bar/ristorante/pizzeria/mensa;
 - sanificazione dei servizi igienici;
 - messa in servizio dell'impianto idrico (bagni, docce, etc.);
 - smaltimento dei rifiuti speciali prodotti dalle attività di manutenzione;
 - pulizia dell'attrezzatura da mare (lettini, sdraio, ombrelloni, etc.);
- c. i seguenti ulteriori oneri o costi:
 - costi per la rimozione dai locali e pertinenze della struttura, e per il relativo smaltimento a norma di legge, di tutti i materiali residuati quali "scarti" derivanti dalle prestazioni contrattuali, classificabili come rifiuti speciali e/o imballaggio. In tale attività il Concessionario si obbliga al rigoroso rispetto del D.Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22 e successive modifiche e integrazioni, in materia di rifiuti, rifiuti pericolosi e rifiuti speciali. Le operazioni di rimozione dei rifiuti suindicati dovranno essere effettuate giornalmente. Il Concessionario, in caso di richiesta dell'A.D., si impegna a fornire in ogni momento del rapporto contrattuale adeguata documentazione relativa alla destinazione finale dei rifiuti suindicati;
 - costi per l'eventuale noleggio di un cassone nel quale stivare, per tutta la stagione balneare, i rifiuti speciali trasportati dal mare e depositati sull'arenile.

Per l'approntamento di Fregene Sud - la stagione balneare dovrà avere inizio, con piena fruibilità da parte dell'utenza il **1° Giugno**. Per quanto precede, ferma restando la piena efficienza di tutte le strutture e di tutti i servizi alla predetta data - il *Concessionario* dovrà, operare secondo il seguente calendario:

a) **entro 15 giorni dalla sottoscrizione dell'atto negoziale ovvero entro il 15 maggio qualora l'atto negoziale risulti stipulato in data antecedente il 30 aprile:**

- fornitura delle prescritte autorizzazioni amministrative per il bar, la cucina, la mensa self service e la pizzeria;
- livellamento, sistemazione e pulizia dell'arenile e approntamento dello *Stabilimento*;
- predisposizioni di una postazione da adibire a biglietteria presso l'ingresso, per utenti e ospiti;
- fornitura delle prescritte autorizzazioni amministrative per il bar, per la mensa self service, per la cucina e per la pizzeria.

b) Qualora **entro 30 giorni dalla firma dell'atto negoziale ovvero entro il 1° giugno qualora l'atto negoziale risulti stipulato in data antecedente il 30 aprile** la struttura non sia approntata come idonea per la fruizione da parte dell'utenza, compresa la fornitura di tutte le attrezzature di cui necessita, la Direzione procederà all'applicazione delle penali previste dal successivo art. 17.

7.2 APPRONTAMENTO FREGENE NORD

Sono a carico del *Concessionario*:

- la predisposizione di una postazione con relativo registratore fiscale da adibire a biglietteria all'ingresso per utenti e ospiti e relativo hardware e software gestionale;
- i seguenti costi di primo impianto:
 - costi per l'installazione di postazioni per il pagamento con POS e/o con le principali carte di credito, nonché per l'implementazione di un idoneo sistema di pagamento *on-line*;
 - costi per il rilascio delle prescritte autorizzazioni amministrative;
 - impiego operai per lavori di minuto mantenimento;
 - rimozione delle protezioni (pali, reti) dalla spiaggia;
 - approntamento della spiaggia mediante livellamento e pulizia dell'arenile, in modo da prevedere la sistemazione di almeno 90 ombrelloni;
 - sanificazione dei servizi igienici;
 - messa in servizio dell'impianto idrico (bagni, docce, etc.);
 - smaltimento dei rifiuti speciali prodotti dalle attività di manutenzione;
 - pulizia dell'attrezzatura da mare (lettini, sdraio, ombrelloni, etc.).
- I seguenti ulteriori oneri o costi:
 - costi per la rimozione dai locali e pertinenze della struttura, e per il relativo smaltimento a norma di legge, di tutti i materiali residuati quali "scarti" derivanti dalle prestazioni contrattuali, classificabili come rifiuti speciali e/o imballaggio. In tale attività il *Concessionario* si obbliga al rigoroso rispetto del D. Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22 e successive modifiche e integrazioni, in materia di rifiuti, rifiuti pericolosi e rifiuti speciali. Le operazioni di rimozione dei rifiuti suindicati dovranno essere effettuate giornalmente. Il *Concessionario*, in caso di richiesta dell'A.D., si impegna a fornire in ogni momento del rapporto contrattuale adeguata documentazione relativa alla destinazione finale dei rifiuti suindicati.

Per l'approntamento di Fregene Nord - la stagione balneare dovrà avere inizio, con piena fruibilità da parte dell'utenza, il **1° giugno**. Per quanto precede, ferma restando la piena efficienza di tutte le strutture e di tutti i servizi alla predetta data - il *Concessionario* dovrà operare secondo il seguente calendario:

a) **entro 15 giorni dalla sottoscrizione dell'atto negoziale ovvero entro il 15 maggio qualora l'atto negoziale risulti stipulato in data antecedente il 30 aprile:**

- livellamento, sistemazione e pulizia dell'arenile e approntamento dello *Stabilimento*;
- predisposizione di una postazione da adibire a biglietteria presso l'ingresso, per utenti e ospiti;
- fornitura delle prescritte autorizzazioni amministrative per il bar.

- b) Qualora **entro 30 giorni dalla firma dell'atto negoziale, ovvero entro il 1° giugno qualora l'atto negoziale risulti stipulato in data antecedente il 30 aprile**, la struttura non sia approntata come idonea per la fruizione da parte dell'utenza, compresa la fornitura di tutte le attrezzature di cui necessita, la Direzione procederà all'applicazione delle penali previste dal successivo art. 17.

Articolo 8

OPERAZIONI DI CHIUSURA E CONTROLLI DURANTE IL PERIODO DI INATTIVITA' DEGLI STABILIMENTI SUD/NORD

Al termine della stagione balneare, il *Concessionario* dovrà predisporre:

- inventario dei materiali, trasporto e custodia presso locali adibiti al rimessaggio delle attrezzature, qualora non presenti presso lo Stabilimento, previa accurata pulizia e predisposizione di adeguate protezioni dei beni immobili, a proprie cure e spese;
- chiusura degli impianti idraulici delle docce, dei servizi igienici e dei pannelli solari;
- rimontaggio delle protezioni rimosse all'inizio della stagione.

Articolo 9

ACCOGLIENZA, ASSISTENZA, CONTROLLO INGRESSI E AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI BIGLIETTERIA E CONTABILITA'

In generale, il *Concessionario* deve assicurare un alto *standard* qualitativo dei servizi al fine di valorizzare al massimo la fruibilità degli Stabilimenti e promuovere l'immagine della M.M..

L'affidatario è 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.

Si premette che la concessione riguardante la gestione dell'Organismo rimane sempre e comunque unitaria e pertanto va eseguita nella sua interezza (dalle ore 08.45 alle ore 19:00 di ogni giorno). 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*.

Durante tutta la durata dell'apertura dello *Stabilimento*, al fine di garantire la sicurezza della struttura, il *Concessionario* è tenuto ad assicurare la presenza di un dipendente che, oltre a riscuotere le quote degli ingressi giornalieri e degli altri servizi offerti, avrà l'onere di trascrivere in apposito registro gli estremi dei fruitori, nonché di farsi autorizzare al trattamento dei dati personali per coloro che effettuano il primo accesso. I suddetti dati dovranno essere disponibili alla *Gestione* durante tutta la stagione per fini statistici e per la rilevazione del gradimento degli aventi diritto.

Il Servizio deve essere espletato con un adeguato numero di operatori presenti durante l'orario di apertura degli stabilimenti e sufficienti a garantire la qualità delle diverse prestazioni.

Il Servizio, per nessuna ragione, potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, e fatte salve le conseguenze che da tali comportamenti scaturiranno giudizialmente nei confronti del *Concessionario* inadempiente, la Direzione potrà sostituirsi "in danno" al *Concessionario* medesimo per l'esecuzione, con spese a carico di quest'ultimo. Il servizio non può essere ceduto a terzi neanche parzialmente e comprende le seguenti prestazioni:

Accoglienza, assistenza e controllo titolarità accesso:

- accoglienza, assistenza e informazioni anche telefoniche agli utenti;
- verifica del possesso da parte del personale dei requisiti previsti dal regolamento dell'OPS per l'accesso agli stabilimenti, richiedendo, in caso di contestazioni, l'intervento del Gestore ai fini della decisione in ordine all'ingresso del personale non in possesso della documentazione attestante il titolo di accesso agli stabilimenti medesimi;
- supporto alla rilevazione dei bisogni informativi del pubblico (customer satisfaction).

Biglietteria, contabilità e rendicontazione:

- Gestione di eventuali abbonamenti, predisposti su modello che sarà approvato dalla Direzione;
- Fornitura di nr. 1 registratore di cassa esclusivamente dedicato alla emissione dello scontrino non fiscale relativo alla vendita del biglietto di accesso agli stabilimenti; trattasi della "quota ricognitoria" a carico dei frequentatori dello stabilimento e oggetto di versamento al Gestore o

ad altro soggetto a ciò preposto dalla Direzione per il successivo versamento alla Cassa della Direzione;

- Fornitura di nr. 1 registratore fiscale per emissione degli scontrini relativi alla vendita dei servizi di spiaggia;
- Fornitura di nr. 1 POS dedicato alla vendita dei servizi di spiaggia (la Direzione, invece, assicurerà la fornitura di n.1 POS dedicato alla vendita dei biglietti d'ingresso a titolo "quota ricognitoria").
- in alternativa all'utilizzo di un registratore esclusivamente dedicato potranno essere valutate altre soluzioni tecniche eventualmente proposte dall'affidatario, a condizione che le stesse consentano l'assoluta distinzione di quanto giornalmente contabilizzato a titolo di mero ingresso ("quota ricognitoria") da quanto giornalmente contabilizzato a titolo di "diritto di vendita" riconosciuto all'affidatario ovvero a titolo di altre prestazioni eventualmente offerte dallo stesso;
- maneggio denaro e di deposito incassi e responsabilità degli stessi fino al momento del versamento al Gestore o ad altro soggetto a ciò preposto dalla Direzione;
- operazioni di contabilità degli incassi con chiusura giornaliera di cassa alla presenza del Gestore o altro soggetto a ciò preposto dalla Direzione e relativa rendicontazione mediante trascrizione delle risultanze su apposite distinte giornaliere previamente vidimate dalla Direzione;
- a seguito della chiusura giornaliera di cassa, versamento al Gestore o ad altro soggetto a ciò preposto dalla Direzione degli incassi relativi a quanto contabilizzato a titolo di mero ingresso;
- rendiconto settimanale delle somme incassate e versate allegando i rendiconti giornalieri e le ricevute dei versamenti;
- raccolta dati attinenti al flusso degli utenti.

Il Concessionario dovrà sempre assicurare agli utenti il pagamento con POS con le principali carte di debito/credito. A titolo di corrispettivo onnicomprensivo del servizio, all'affidatario del servizio è riconosciuto unicamente un "diritto" per ciascun biglietto (scontrino) di ingresso. Il valore unitario del "diritto di vendita", è fissato in €.1,00 (uno/00), **IVA inclusa, che verrà riconosciuto solo sugli ingressi del personale ospite.**

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

Ulteriori precisazioni

Per accedere allo stabilimento:

- gli utenti **Soci** sosterranno i seguenti costi giornalieri:
 1. biglietto di ingresso ("quota ricognitoria" pari di massima a euro 1,50);
 2. prezzo di acquisto dei vari servizi di spiaggia (noleggio ombrellone, lettino, sdraio e cabina);
 3. prezzo cabina ("quota ricognitoria" pari di massima a euro 0,50);
- gli **ospiti** sosterranno i seguenti costi giornalieri:
 1. biglietto di ingresso ("quota ricognitoria" pari di massima ad euro 2,50);
 2. prezzo di acquisto dei vari servizi di spiaggia (noleggio ombrellone, lettino e sdraio);
 3. diritto di vendita (pari ad € 1,00).

Articolo 10

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

I prezzi che dovranno essere applicati dal Concessionario per l'erogazione dei servizi di cui al presente capitolato saranno determinati, a seguito di aggiudicazione, applicando lo sconto unico percentuale offerto dall'aggiudicatario in sede di gara (compilando la scheda riportata **in annesso 5**) sui prezzi a base d'asta riportati per ciascuna tipologia di servizio in **annesso 4**.

10.1 SERVIZIO STABILIMENTO ELIOTERAPICO

Le attività balneari seguiranno gli orari e i periodi stabiliti dall'ordinanza della Capitaneria di Porto e dal Comune di Fiumicino.

Il servizio di assistenza ai bagnanti dovrà essere fornito tutti i giorni dalle ore **09:00** alle ore **19:00**, salvo eventuali variazioni stabilite per la stagione balneare 2026 dalla Capitaneria di Porto di

Fiumicino o dal Comune di Fiumicino. Ogni eventuale variazione dei servizi dovrà essere preventivamente concordata e autorizzata dalla *Gestione* degli Stabilimenti.

L'affidatario dovrà garantire il servizio spiaggia presso gli stabilimenti durante i rispettivi orari e giorni di apertura. Gli addetti al servizio spiaggia si occuperanno della sistemazione degli ombrelloni, lettini e sdraio, accompagnando i frequentatori presso la postazione assegnata dopo che questi ultimi esibiranno lo scontrino. Alla cassa, verrà assegnato il nr. dell'ombrellone oltre al nr. di lettini/sdrai noleggiati. Gli addetti spiaggia si occuperanno, altresì, a fine giornata della sistemazione della spiaggia (chiusura ombrelloni, lettini e sdraio).

Il *Concessionario* ha l'obbligo 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. La frequenza degli stabilimenti è consentita al seguente personale, elencato per ordine di priorità:

1. con tariffa **Soci**:

- a. personale militare e civile della Marina Militare in servizio e in quiescenza e relativi componenti del nucleo familiare;
- b. personale militare e civile della Difesa in servizio e in quiescenza e relativi componenti del nucleo familiare;
- c. vedovi/vedove e orfani del personale della M.M;

2. con tariffa **Ospiti**:

- a. personale di altri Corpi armati e non armati dello Stato in servizio attivo e relativi componenti del nucleo familiare (Guardia di Finanza, Polizia di Stato, Polizia Penitenziaria, Vigili del fuoco);
- b. Funzionari e Dirigenti dello Stato e relativi componenti del nucleo familiare;
- c. Personale dipendente della Corte dei conti e relativi componenti del nucleo familiare.

Salvo disponibilità di posti, al personale di cui al precedente para. 2. è consentito sottoscrivere abbonamenti in tariffa ospiti.

Per "componenti del nucleo familiare" si intendono tutti i familiari compresi nello stato di famiglia dell'utente o con lui conviventi.

Al solo personale militare e civile della Marina Militare e ai relativi familiari conviventi, è consentito invitare, in tariffa ospiti, persone non appartenenti all'A.D. con le modalità e nel rispetto dei limiti stabiliti dal successivo para 10.2.

10.2 OSPITI

È consentito al personale militare e civile della Marina Militare invitare ospiti giornalieri. L'ingresso è subordinato alla disponibilità recettiva degli Stabilimenti (pari a 200 unità per Nord e 600 unità per Sud).

In relazione all'affluenza, è consentito ricevere non più di quattro (4) ospiti e il permesso è concesso contestualmente all'ingresso.

Eventuali limitazioni potranno essere imposte in caso di sovraffollamento.

I nominativi degli ospiti ammessi saranno trascritti nell'apposito "Registro Ospiti".

I titolari ospitanti sono responsabili del comportamento degli ospiti e dell'osservanza delle regole previste dal vigente regolamento e di quelle tipiche dell'ambiente militare che li accoglie.

Per gli ospiti si evidenzia che le tariffe inerenti al solo servizio spiaggia sono incrementate del 20% rispetto agli importi ottenuti applicando lo sconto percentuale offerto in sede di gara arrotondato.

10.3 SERVIZIO DI NOLEGGIO OMBRELLONI, LETTINI E SDRAIO

Il *Concessionario* dovrà provvedere, a ogni inizio di stagione, all'approntamento della spiaggia, mediante l'utilizzo di appositi automezzi per la rimozione di detriti e rifiuti portati dalle correnti del mare accumulatisi sull'arenile.

Il *Concessionario* utilizzerà i beni concessi in affidamento e rispettare le direttive che la Capitaneria di Porto e l'autorità locale stabilisce in termini di distanza minima tra le file di ombrelloni e tra gli ombrelloni stessi. L'Amministrazione non sarà responsabile per qualsiasi eventuale irregolarità del *Concessionario* in relazione alle suddette disposizioni.

Il *Concessionario* deve assicurare quotidianamente:

- posizionamento appositi contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti;
- l'apertura degli ombrelloni (e chiusura a fine giornata);
- pulizia giornaliera delle sdraio e dei lettini assegnati agli utenti, nonché alla relativa sostituzione in caso di sopravvenuta rottura;
- la collocazione dei mezzi di salvataggio (salvagente, sagole, ecc., fornite dall'A.D.) controllandone l'efficienza con successivo rimessaggio e riordino attrezzature a fine giornata.

Durante la stagione estiva in presenza di cattive condizioni meteo, il *Concessionario* dovrà provvedere al riordino degli ombrelloni, sedie a sdraio, ecc., e quant'altro messo in disordine dalle intemperie, 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.

Compatibilmente con le disponibilità finanziarie, l'A.D. si riserva di acquistare lettini, sdraio, ombrelloni, ecc., le cui quantità non sono al momento determinabili.

Le assegnazioni degli ombrelloni saranno regolamentate in conformità alle modalità d'uso indicate dalla *Gestione*.

10.4 CABINE E SPOGLIATOI

Le cabine posizionate all'interno dello Stabilimento Elioterapico di Fregene Sud sono prioritariamente messe a disposizione dei Soci e degli ospiti "abbonati" in conformità alle modalità d'uso indicate dalla *Gestione*. I Soci e gli ospiti "non abbonati" potranno utilizzare le restanti cabine qualora disponibili, previo pagamento della quota ricognitoria (di massima pari a euro 0,50 giornaliera). Gli spogliatoi posizionati all'interno degli Stabilimenti di Fregene sud e nord sono a disposizione di tutti gli utenti a titolo gratuito, in conformità alle modalità d'uso indicate dalla *Gestione*.

10.5 SERVIZIO PIZZERIA

Il *Concessionario* dovrà garantire il servizio pizzeria nell'apposita area allestita, anche con servizio all'aperto. Il servizio dovrà svolgersi giornalmente (a far data almeno dal 01/07 e fino al 31/08) a pranzo dalle ore 12.30 alle ore 15.00 e a cena assicurando il servizio nei giorni di venerdì, sabato e domenica, con apertura a partire dalle ore 20:00. Eventuali periodi di chiusura saranno concordati con la *Gestione* dello Stabilimento. Il *Concessionario* potrà proporre alla *Direzione* ulteriori prodotti oltre a quelli stabiliti nella sezione "Servizio pizzeria" dell'**annesso 4** al presente capitolato tecnico, che potranno essere posti in vendita solo dopo che quest'ultima ne abbia approvato il listino.

10.6 SERVIZIO MENSA SELF-SERVICE SOLO FREGENE SUD

Il servizio mensa self-service dovrà essere assicurato tutti i giorni (a far data almeno dal 01.06 e fino al 31.08) limitatamente al pranzo e dovrà offrire giornalmente e per ciascun turno, una scelta tra almeno tre primi piatti (tra cui un'alternativa "in bianco"), tre secondi piatti (tra cui uno freddo), due contorni (di cui uno caldo), pane, frutta fresca e accessori monouso biodegradabili di buona qualità per la consumazione del pasto.

Il *Concessionario* dovrà proporre giornalmente anche un menù completo, fornendo all'utenza la possibilità di prenotarlo sin dall'apertura, con contestuale pagamento del corrispettivo, onde velocizzare le operazioni di distribuzione dei pasti e contenere al massimo la fila all'ora di pranzo.

I generi alimentari dovranno essere sempre della migliore qualità. Si dovrà trattare in ogni caso di generi freschi approvvigionati e confezionati alle condizioni sanitarie di massima garanzia.

Non potranno essere serviti pasti preconfezionati.

I prodotti non reperibili e le verdure fuori stagione potranno essere forniti nel tipo surgelato, ma dovranno essere espressamente dichiarati come tali nel menu nonché riportare un'etichetta con le indicazioni di legge (origine, data di confezionamento, produttore, scadenza, temperatura di conservazione, ecc.).

La grammatura media a crudo delle componenti delle pietanze dovrà essere la seguente:

Primi piatti
~ pasta/riso: gr.120; ~ sughi o condimenti: gr. 40; ~ minestre in brodo o con verdure: pasta gr. 70, condimenti e verdure gr. 70;
Secondi piatti
~ carne di vitello o vitellone gr. 140/180 a seconda della confezione; ~ pesce: gr. 200; ~ pollo: ca. 250 gr; ~ latticini e insaccati: gr.110/120;
Contorni
~ verdure cotte e crude: gr. 150; ~ patate: gr. 150;
Frutta
~ frutta fresca di stagione e di buona qualità: gr. 180/220.
Bevande
~ acqua ½ o ¼ altra bevanda

Il menù giornaliero dovrà preventivamente essere concordato con la *Gestione dello Stabilimento*.

I piatti proposti nei vari menu su base settimanale non dovranno essere ripetuti per tutta la durata del turno, a esclusione di quelli base.

Entro le ore 19.00 di ogni giorno il Concessionario dovrà fornire il menù per il giorno successivo, provvedendo all'affissione nei luoghi convenuti. Nei menu dovranno essere indicati tutti i prodotti utilizzati, con specifica indicazione se trattasi di prodotto fresco ovvero di prodotto congelato.

La mensa dovrà osservare, di massima, il seguente orario:

Giorni feriali (dal lunedì al venerdì)	Sabato, domenica, festivi e prefestivi
~ 1° turno 12.00 - 12.45;	~ 1° turno 11.45 -12.20;
~ 2° turno 13.00 - 13.45;	~ 2° turno 12.35 -13.10;
~ 3° turno 14.00 - fine	~ 3° turno 13.25 -14.00;
	~ 4° turno 14.15 - fine.

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

1. allestire la cucina dell'area self service con tutte le attrezzature e i materiali - di ottima qualità - necessari per consentire la regolare esecuzione del servizio a norme di legge, integrando i materiali forniti da questa A.D. visionabili in occasione del sopralluogo obbligatorio, quali: bollitore, abbattitore, cella frigo positiva e negativa, armadio frigo, tavolo da lavoro, cucina brasiera, friggitrice, forni di adeguate dimensioni, ecc...;
2. organizzare un servizio di prenotazione per la mensa, onde scaglionare i clienti in più turni;

3. provvedere alla tempestiva rigovernatura e messa in ordine della sala, tra un turno e l'altro, con la contemporanea pulizia dei tavoli e vuotatura dei raccoglitori portarifiuti di sala;
4. vendere i generi alimentari ai prezzi preventivamente convenuti e indicati nel listino stabilito;
5. durante tutto il ciclo produttivo dei pasti caldi e freddi, munire e far indossare al personale addetto alla manipolazione e distribuzione, appositi copricapi, mascherine e guanti monouso;
6. concordare con la *Gestione* il menu del *self-service*;
7. garantire, oltre al rispetto delle norme in materia di igiene, le caratteristiche organolettiche degli alimenti e la protezione dai rischi di contaminazione microbica;
8. approvvigionare e fornire a ogni utente un copri vassoio di carta, tovaglioli a doppio velo e bicchieri e piatti monouso di ottima qualità nel rispetto della Direttiva Europea nr. 904/2019 "Plastic Free" che impone una massiccia riduzione nell'utilizzo della plastica;
9. 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;
10. garantire la pulizia dei locali, delle attrezzature e stoviglie della cucina, in orari diversificati rispetto a quelli per la confezione e 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;
11. effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, secondo le norme vigenti.

È vietato scaricare rifiuti di qualsiasi genere negli scarichi fognari. Gli olii esausti dovranno essere smaltiti a cura del Concessionario, nei modi previsti dalle normative vigenti. Il Concessionario dovrà consegnare alla *Direzione* la documentazione attestante lo smaltimento degli olii esausti.

Il Concessionario dovrà garantire la fornitura di idoneo tovagliato per ciascun tavolo.

10.7 SERVIZIO BAR/PANINOTECA

Per il servizio bar/paninoteca il Concessionario si impegna a fornire generi di prima qualità e di marche conosciute e apprezzate a livello nazionale, con l'impiego di personale adeguato alle diverse esigenze legate all'affluenza dei frequentatori nei giorni feriali, festivi e prefestivi. Durante la stagione balneare, il servizio dovrà essere assicurato tutti i giorni, dalle ore 09.00 alle 19.00. Il bar comprende anche un'area esterna con tavoli e sedie.

Il Concessionario potrà proporre alla *Direzione* ulteriori prodotti oltre a quelli stabiliti nelle sezioni "Servizio Bar" e "Servizio Paninoteca" dell'annesso 4, che potranno essere posti in vendita solo dopo che quest'ultima ne abbia approvato il listino.

Il Concessionario non dovrà esporre in vendita oggettistica militare senza che sia intervenuta al riguardo la prescritta autorizzazione rilasciata dall'A.D..

10.8 ASSISTENZA BAGNANTI

Il Concessionario dovrà assicurare il servizio di assistenza bagnanti con le seguenti modalità:

- il servizio dovrà essere effettuato tutti i giorni, festivi compresi, per lo Stabilimento di Fregene Sud con l'impiego di n. 3 unità, per quello di Fregene Nord con l'impiego di n. 1 unità, dalle ore 09.00 alle ore 19.00;
- le attrezzature da spiaggia e i mezzi di salvataggio sono messi a disposizione dall'A.D.;
- le dotazioni individuali e il vestiario di identificazione, previsto dalle norme, sono a carico del Concessionario;
- ogni preposto dovrà essere in possesso del brevetto di "Assistente Bagnanti" rilasciato dalla Federazione Italiana Nuoto – Sezione Salvamento contraddistinto dalla sigla "M.I.P.", oppure del brevetto di "Bagnino di Salvataggio" rilasciato dalla Società di Salvamento di Genova in corso di validità e di specifica professionalità e in possesso dell'attestato di BLSD.

L'assistente bagnanti, durante il servizio, dovrà:

- indossare una maglietta con scritta ben visibile che ne identifichi la specifica funzione ("SALVATAGGIO");
- essere dotato di fischietto e di binocolo;
- 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 e ciò previa sostituzione con un altro operatore 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, ove esista, oppure in mare, sull'imbarcazione di servizio;
- nell'espletamento delle sue funzioni egli 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 raspetto della postazione, al ritiro e al ricovero delle attrezzature e dell'imbarcazione di salvataggio.

10.9 SERVIZIO SANITARIO

Durante la stagione balneare, il *Concessionario* deve mantenere il "punto medicazione" in perfette condizioni igieniche e attrezzarlo secondo le prescrizioni contenute nell'ordinanza annuale della Capitaneria di Porto con il seguente materiale:

- a) tre bombole individuali di ossigeno da un litro cadauna;
- b) un defibrillatore;
- c) due cannule per la respirazione bocca a bocca con bocchettone e mascherina;
- d) due tiralingua;
- e) due pallone "Ambu" o altra apparecchiatura riconosciuta equipollente dalle autorità sanitarie;
- f) materiale sanitario occorrente per far fronte a piccole ferite, ustioni, punture di insetti o altro;
- g) una cassetta di pronto soccorso, anche di tipo portatile, contenente dotazioni prescritte dalla normativa vigente.

La *Direzione* provvederà a fornire il materiale di dotazione di cui alla lettera b) nonché i materiali di consumo di cui alle lettere c), d), e), f) e g).

Il *Concessionario* dovrà garantire le pulizie giornaliere del punto medicazione, che dovranno essere effettuate con prodotti igienizzanti specifici.

Articolo 11

SERVIZIO PISCINA SOLO FREGENE SUD (FACOLATIVO)

Il servizio piscina, qualora attivato dal concessionario, dovrà essere gratuito.

Qualora attivo, il servizio potrà essere assicurato **tutti i giorni dalle ore 10.00 alle ore 13.00 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00**. Ogni eventuale variazione dovrà essere preventivamente concordata e autorizzata dalla *Gestione* degli *Stabilimenti*.

L'uso della piscina è consentito unicamente in presenza degli assistenti bagnanti. L'*Amministrazione* declina ogni responsabilità nei confronti di chiunque utilizzerà gli impianti natatori in assenza degli assistenti bagnanti (la stessa sarà chiusa con segnaletica appropriata e idonee barriere).

L'utilizzo della piscina è consentito ai bambini fino ai 12 anni d'età per un massimo di 15 unità per volta, accompagnati da un adulto.

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

- garantire la presenza giornaliera di nr.1 bagnino qualificato e in possesso dell'attestato di BLSD presso la postazione ubicata in piscina;
- compilare il "registro dei controlli giornalieri dell'acqua";
- provvedere a fine giornata al raspetto della postazione e alla pulizia della piscina.

- effettuare tutti i controlli per garantire la sicurezza.

Oneri a carico dell'A.D.:

- la fornitura di cloro, acidi vari, provette per analisi, registro dei controlli;
- la pulizia iniziale e l'avviamento dell'impianto;
- il rilascio delle previste autorizzazioni.

Articolo 12

PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI

Il personale addetto all'esecuzione dei servizi deve essere professionalmente idoneo 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, numericamente e qualitativamente non inferiore a quello riportato in annesso 7 al presente capitolato tecnico, regolarmente assunte e con oneri a proprio carico, ottemperando a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia lavoro, per l'intero periodo di gestione dei servizi stessi.

A tale proposito 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 "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 le unità lavorative previste per i servizi di bar, di cucina, di distribuzione pasti in mensa, 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* s'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 di lavoro che incombono in capo al *Concessionario* in quanto esecutore dell'appalto.

Articolo 13

CLAUSOLA DI RISERVATEZZA

L'affidatario del servizio si obbliga a non divulgare alcuna notizia concernente l'attività svolta dall'Amministrazione e le informazioni di cui verrà in possesso.

In caso di inadempimento l'Amministrazione avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto, nonché di adottare gli opportuni provvedimenti a propria tutela.

Articolo 14

DEPOSITO CAUZIONALE

La cauzione definitiva ex art. 117 del D. Lgs.36/2023 è pari al 10% dell'ammontare del valore della concessione annua; alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, 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:

- assegno circolare non trasferibile intestato a: Direzione di Intendenza M.M., Via Taormina, 4 (00135) Roma;
- fidejussione bancaria in bollo, rilasciata da Istituti di Credito di cui al D. Lgs. 385/1993 e successive modificazioni;
- 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. Qualora la cauzione sia costituita mediante fidejussoria bancaria o polizza fidejussoria, si precisa che la fideiussione o la polizza dovranno contenere le seguenti clausole:

- rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale (ossia la 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 Direzione di Intendenza M.M. di Roma, 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 Banca o la Compagnia di assicurazione, dovrà essere autenticata da Notaio e dovrà pervenire in originale presso questa Direzione di Intendenza.

Articolo 15

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 della 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 polizza assicurativa per danni a cose o persone, valida per tutta la durata della concessione, avente importo minimo di massimale pari a € 2.000.000,00.

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 della A.D., causati dallo svolgimento del servizio e derivanti da negligenza, imperizia, imprudenza, inosservanza delle leggi e/o prescrizioni impartite dalla A.D..

Il *Concessionario* dovrà quindi consegnare alla Direzione, per ogni annualità, il rinnovo della predetta polizza.

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, un deposito cauzionale, nelle forme previste dalle vigenti norme, pari al 5% (cinque per cento) del valore inventariale dei materiali in concessione.

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

- a. 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;
- b. 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;
- c. 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.

La 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 alla 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 alla A.D..

Articolo 16 PENALITA'

In relazione all'eventuale accertamento di inadempienze contrattuali, sono applicabili le seguenti penalità, in ragione della natura dell'inadempimento:

- mancata esecuzione delle prestazioni di cui all'art. 7 del presente atto, relative alla predisposizione della struttura per l'avvio del servizio, 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, per causa non imputabile all'A.D.: per ogni infrazione accertata, penale pari a € 500,00/giorno di mancato funzionamento;
- mancata attivazione e mancato rispetto del sistema di autocontrollo HACCP: penale pari a € 350,00 al giorno;
- aumento arbitrario dei prezzi dei prodotti o dei servizi: per ogni infrazione accertata, penale pari a € 200,00;
- mancata fornitura in vendita di taluni prodotti previsti dal listino: per ogni infrazione accertata, penale pari a € 50,00 al giorno di mancata fornitura.

Per "*mancata fornitura*" s'intende la temporanea indisponibilità di uno o più prodotti, 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. Le circostanze predette saranno comunque valutate dall'apposita Commissione.

Limitatamente ai prodotti previsti dal listino ristorante/pizzeria, la sanzione viene elevata a € 150,00 per la seconda contestazione e a € 300,00 per le contestazioni successive alla seconda; la sanzione è applicabile solo qualora il *Concessionario* non provveda alla fornitura del succedaneo.

È in ogni caso fatta salva la possibilità per l'A.D. di procedere a 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;
- insufficiente pulizia e igienizzazione dei locali:
 - 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.

Articolo 17 RILEVAZIONE DELLA CUSTOMER SATISFACTION

Con turni quindicinali, il *Concessionario* dovrà provvedere alla rilevazione del grado di soddisfazione della clientela e alla valutazione della qualità del servizio (*customer satisfaction*).

La rilevazione dovrà avvenire mediante la distribuzione di questionari anonimi in relazione agli aspetti che saranno concordati con la Direzione dello Stabilimento.

I risultati della rilevazione dovranno essere consegnati alla Gestione dello Stabilimento, che potrà

richiedere anche la visione e copia dei singoli questionari.

Articolo 18

ATTO NEGOZIALE

Con il Concessionario sarà stipulato apposito atto negoziale e le spese di registrazione ed eventuali spese di pubblicità saranno a carico del Concessionario medesimo.

Articolo 19

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto può essere risolto di diritto dalla Direzione, previa diffida all'affidatario da parte della Direzione medesima, ai sensi dell'art. 1453 e seguenti del Codice Civile, anche per una sola infrazione a una delle clausole di cui ai precedenti articoli, per la quale l'affidatario regolarmente diffidato non abbia provveduto a far pervenire le giustificazioni entro il termine assegnatogli, ovvero non abbia provveduto a eseguire le prestazioni entro il termine indicato nella diffida stessa.

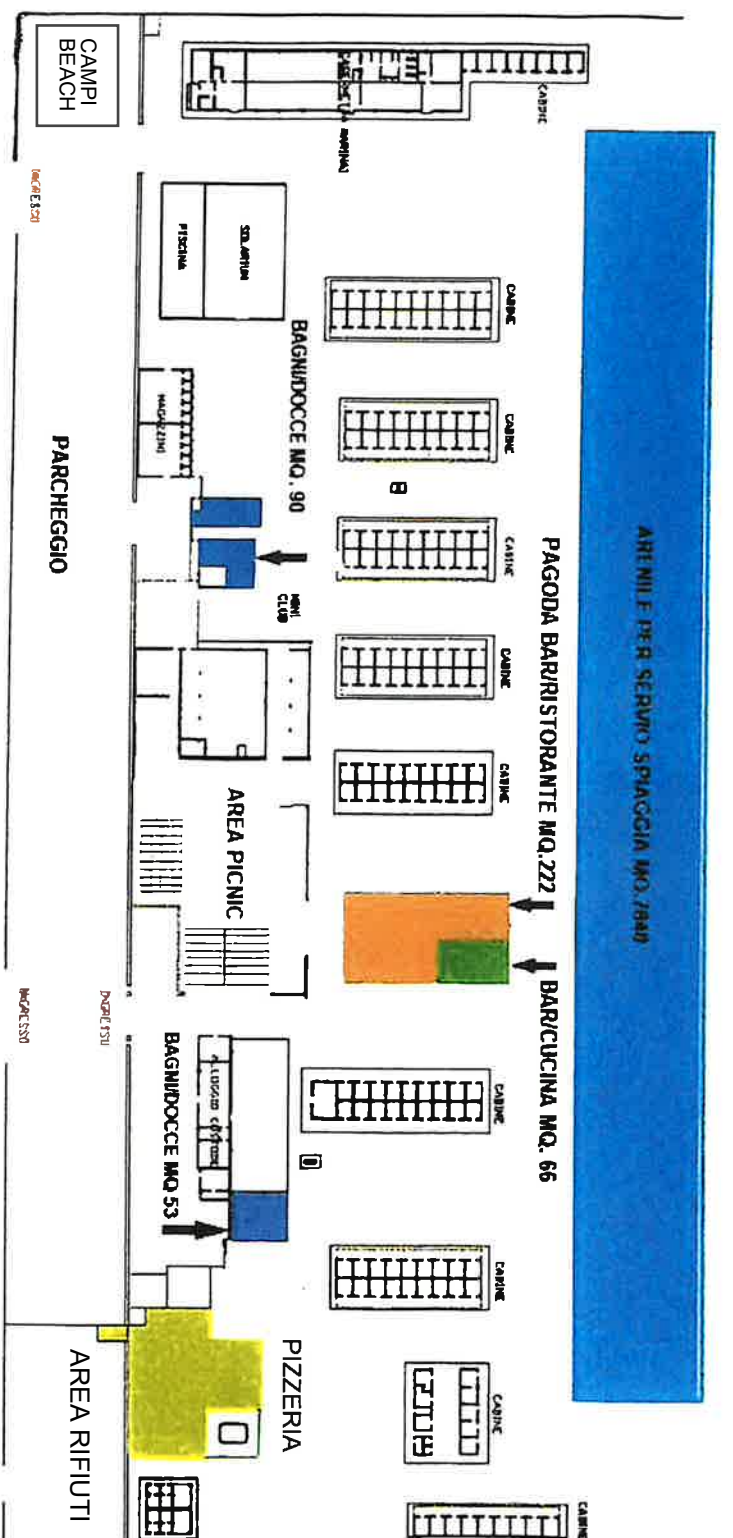
Articolo 20

CONTROVERSIE

Le eventuali controversie concernenti l'esecuzione del presente atto saranno deferite all'Autorità giudiziaria ordinaria. Il foro competente è il Tribunale di Roma.

Annesso 1):	planimetria stabilimento Fregene Sud;
Annesso 2):	planimetria stabilimento Fregene Nord;
Annesso 3):	elenco e valore inventariale dei materiali;
Annesso 4):	listino prezzi a base d'asta dei servizi offerti dallo stabilimento;
Annesso 5):	scheda offerta economica;
Annesso 6):	scheda criteri di aggiudicazione;
Annesso 7):	stima costi manodopera.

PLANIMETRIA STABILIMENTO ELIOTERAPICO MARINA MILITARE DI FREGENE SUD

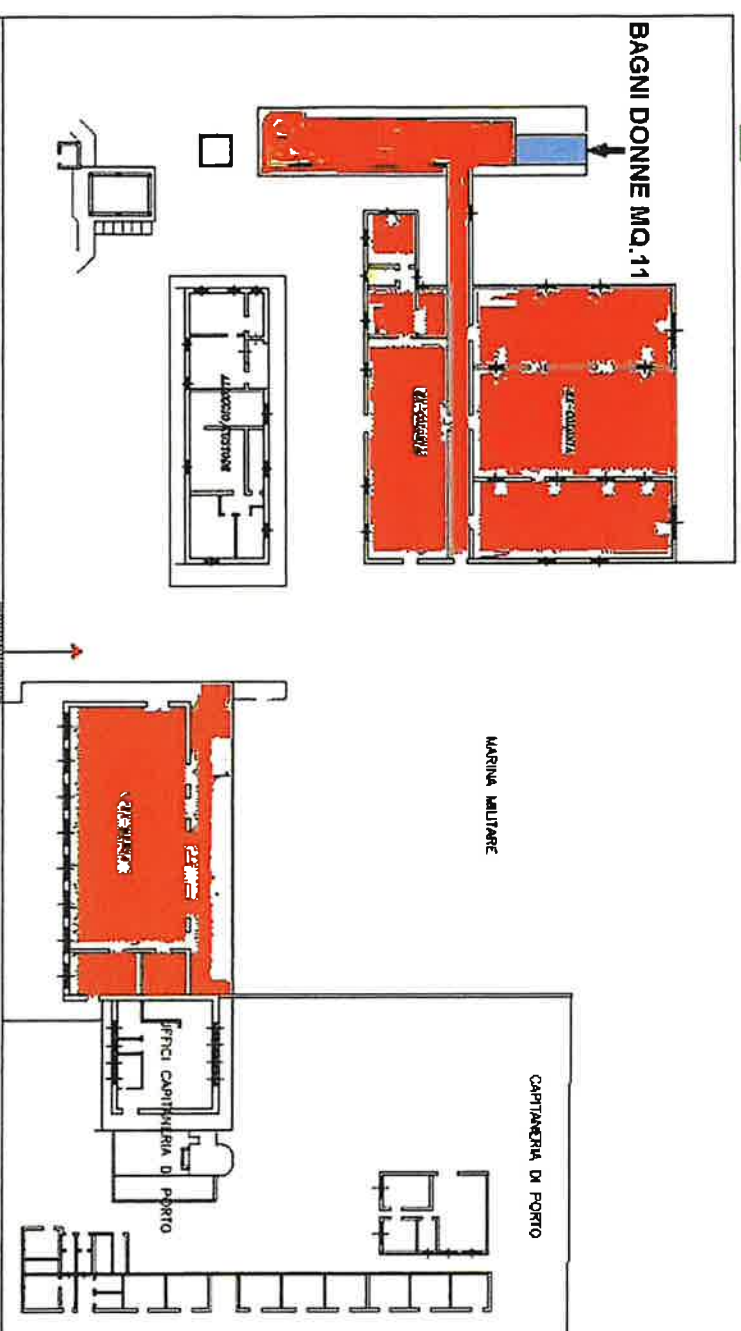


ARENILE IN CONCESSIONE MQ. 4.250

BAGNI UOMINI E DISABILI MQ. 11



AREA CHIOSCO BAR MQ. 60



AREE NON AGIBILI

MANUFATTI / AREE DATE IN CONCESSIONE

AREA CHIOSCO BAR MQ. 60 (struttura prefabbricata in legno)

BAGNI DONNE MQ. 11

BAGNI UOMINI E DISABILI MQ. 11

ARENILE IN CONCESSIONE MQ. 4.250

ELENCO MATERIALI STABILIMENTI ELIOTERAPICI					
FREGENE SUD					
SERVIZIO SPIAGGIA					
DESCRIZIONE	UM	DATA DI AQUISTO	PREZZO	QUANTITA'	VALORE MATERIALI
OMBRELLONI DA MARE	EA	10/03/2023	72,59 €	330	23.954,70 €
LETTINO DA SPIAGGIA CON TETTINO	EA	10/03/2023	104,19 €	400	41.675,20 €
LETTINO DA SPIAGGIA CON TETTINO	EA	12/02/2024	121,08 €	30	3.632,52 €
PATTINO	EA	12/09/2023	2.130,49 €	2	4.260,98 €
PATTINO	EA	05/09/2023	2.140,59 €	1	2.140,59 €
SEDIA ALLUMINIO	EA	10/03/2023	60,20 €	40	2.408,00 €
DEFIBRILLATORE SEMIAUTOMATICO	EA	11/03/2025	877,26 €	1	877,26 €
TRIVELLA PER ASSAGGIO TERRENO	EA	01/01/2012	0,24 €	1	0,24 €
SALVAGENTE DI PLASTICA FUSA ANULARE	EA	01/01/2012	14,20 €	8	113,60 €
BAR					
MOBILE RETROBAR CON PIANO PIANO DI LAVOROINOX	EA	03/06/2019	3.666,57 €	1	3.666,57 €
BANCO FRIGORIFERO	EA	06/07/2023	7.148,48 €	1	7.148,48 €
CONTENITORE ESPOSITORE PRODOTTI	EA	09/03/2023	576,36 €	1	576,36 €
VETRINA RISCALDATA	EA	09/03/2023	330,56 €	1	330,56 €
MACCHINA LAVASTOVIGLIE COMMERCIALE	EA	09/03/2023	813,69 €	1	813,69 €
BANCO BAR REFRIGERATO CON PIANO SERVIZIO	EA	03/06/2019	2.322,78 €	1	2.322,78 €
PIZZERIA					
FORNI MODULARI PER PIZZERIA	EA	03/06/2019	702,21 €	1	702,21 €
ARMADIO FRIGORIFERO	EA	09/03/2023	754,35 €	1	754,35 €
FORNO A CONVEZIONE	EA	04/10/2023	5.957,38 €	1	5.957,38 €
BANCONE DA LAVORO CON RIPIANI	EA	03/06/2019	605,07 €	1	605,07 €
RISTORANTE					
ARMADIO FRIGORIFERO	EA	04/10/2023	1.917,90 €	1	1.917,90 €
IMPASTATRICE PLANETARIA	EA	09/03/2023	2.076,60 €	1	2.076,60 €
ARMADIO FRIGORIFERO	EA	04/10/2023	1.598,30 €	1	1.598,30 €
FRIGGITRICE	EA	04/10/2023	3.729,41 €	1	3.729,41 €
CUCINA	EA	28/09/2023	1.893,80 €	1	1.893,80 €
CUOCPASTA AUTOMATICO	EA	04/10/2023	3.341,94 €	1	3.341,94 €
LAVAMANI	EA	03/06/2019	90,99 €	1	90,99 €
APPARECCHIATURA FRY TOP A GAS	EA	21/11/2022	1.433,96 €	1	1.433,96 €
PENSILE	EA	04/10/2023	561,83 €	1	561,83 €
FORNO ELETTRICO	EA	09/03/2023	550,90 €	1	550,90 €
TAVOLO PREPARAZIONE CIBO	EA	04/10/2023	1.017,11 €	1	1.017,11 €
CAPPA ASPIRANTE	EA	03/06/2019	907,64 €	1	907,64 €
SELF SERVICE					
CONTENITORE PER ALIMENTI MULTIUSO	EA	06/07/2023	17,39 €	10	173,90 €
DISTRIBUTORE ALIMENTI CALDI	EA	06/07/2023	4.058,20 €	1	4.058,20 €
DISTRIBUTORE PER ALIMENTI FREDDI	EA	06/11/2023	910,40 €	1	910,40 €
DISTRIBUTORE	EA	06/07/2023	1.304,40 €	1	1.304,40 €
DISTRIBUTORE	EA	06/07/2023	1.932,48 €	1	1.932,48 €
TAVOLO IN PLASTICA	EA	10/03/2023	21,35 €	40	854,00 €
SEDIA IN PLASTICA	EA	10/03/2023	6,40 €	160	1.024,00 €
CABINE STABILIMENTO					
APPENDIABITI DA MURON IN RATTAN	EA	02/08/2019	10,24 €	156	1.597,44 €
SEDIA IN PLASTICA	EA	10/03/2023	6,40 €	158	1.011,20 €
SEDIE IN RATTAN	EA	02/08/2019	17,00 €	12	204,00 €
PORTARIFIUTI CORREDATO DI RUOTE- CAPACITA' 1/2 MC	EA	24/01/2018	37,25 €	3	111,75 €
PORTARIFIUTI CORREDATO DI RUOTE- CAPACITA' 1/2 MC	EA	13/03/2013	36,00 €	6	216,00 €
PANCA A 3 POSTI	EA	02/10/2020	27,55 €	11	303,05 €
TOTALE FREGENE SUD					134.761,74 €
FREGENE NORD					
CASSETTA IN LEGNO	EA	13/05/2024	15.498,88 €	1	15.498,88 €
SEDIA ALLUMINIO	EA	10/03/2023	60,20 €	40	2.408,00 €
PATTINO COMPLETO	EA	01/01/2012	498,00 €	1	498,00 €
OMBRELLONI DA MARE	EA	10/03/2023	72,59 €	30	2.177,70 €
OMBRELLONI DA MARE	EA	12/12/2024	90,00 €	30	2.700,00 €
OMBRELLONI DA MARE	EA	23/10/2020	64,93 €	30	1.947,90 €
LETTINO DA SPIAGGIA CON TETTINO	EA	06/07/2021	121,08 €	100	12.108,40 €
RICOVERO NON ESPANDIBILE	EA	01/01/2012	2.225,34 €	2	4.450,68 €
TAVOLO ARMADIO NEUTRO	EA	18/09/2024	988,20 €	1	988,20 €
LAVANDINO	EA	18/09/2024	219,24 €	1	219,24 €
DEFIBRILLATORE SEMIAUTOMATICO	EA	11/03/2025	877,26 €	1	877,26 €
PENSILE	EA	18/09/2024	439,00 €	1	439,00 €
ARMADIO PENSILE	EA	18/09/2024	549,00 €	1	549,00 €
TAVOLO ARMADIO REFRIGERATO	EA	18/09/2024	2.415,60 €	1	2.415,60 €
KIT CONFIGURAZIONE PER STRUTTURA	EA	18/09/2024	40.626,26 €	1	40.626,26 €
LAVELLO	EA	18/09/2024	878,40 €	1	878,40 €
TOTALE FREGENE NORD					88.782,52 €
TOTALE COMPLESSIVO					223.544,26 €



AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE A TERZI DEI SERVIZI SPIAGGIA, BAR/PANINOTECA, PIZZERIA E BIGLIETTERIA DEGLI STABILIMENTI ELIOTERAPICI M.M. DI FREGENE SUD E NORD PER IL TRIENNIO 2026-2028.

PREZZI BASE DI GARA PER I SERVIZI IVA INCLUSA

SERVIZI SPIAGGIA ESCLUSI OSPITI (Vedi note 1 e 2)	PREZZO	% SCONTO UNICO
Noleggio giornaliero n.1 ombrellone	€ 3,70	
Noleggio giornaliero n.1 lettino	€ 2,70	
Noleggio giornaliero n.1 sdraio	€ 2,50	
Formule pacchetto:		
Noleggio giornaliero n.1 ombrellone e n.2 lettini	€ 7,75	
Abbonamento singolo n.1 lettino area solarium per 15 giorni	€ 34,40	
Abbonamento singolo n.1 ombrellone e n.1 lettino per 15 giorni	€ 81,60	
Abbonamento coppia n.1 ombrellone e n.2 lettini per 15 giorni	€ 116,00	
SERVIZIO BAR (Vedi Nota 3)	PREZZO	
Caffè espresso	€ 1,00	
Caffè decaffeinato	€ 1,20	
Caffè d'orzo	€ 1,30	
Cappuccino	€ 1,40	
Latte in bicchiere 200 ml.	€ 0,80	
The, camomilla, infusi e tisane	€ 1,20	
The freddo in lattina da 33 cl.	€ 1,30	
Caffè freddo	€ 1,10	
Caffè corretto con anice o sambuca	€ 1,30	
Caffè shakerato	€ 1,40	
Crema di caffè da 72 ml.	€ 1,20	
Crema di caffè da 200 ml.	€ 1,60	
Amari	€ 2,70	
Limoncello	€ 2,60	
Brandy, Grappa	€ 3,10	
Cognac e whisky esteri	€ 3,40	
Acqua minerale bottiglia PET liscia/gassata 0,5 lt.	€ 0,80	
Acqua minerale bottiglia PET liscia/gassata 1,5 lt.	€ 1,80	
Bevande gassate in bottiglia 33 cl.	€ 1,80	
Bevande gassate in lattina 33 cl.	€ 1,60	
Succhi di frutta in bottiglia 250 ml.	€ 1,60	
Birra nazionale 33 cl tipo Raffa, Icnusa, Peroni, Moretti	€ 1,80	
Birra nazionale 66 cl tipo Raffa, Icnusa, Peroni, Moretti	€ 2,50	
Birra estera 33 cl tipo Ceres, Heineken, Beks	€ 2,50	
Birra estera 66 cl tipo Ceres, Heineken, Beks	€ 3,00	
Granite bicchiere da 200 ml.	€ 1,80	
Bibita energizzante tipo Gatorade, Energade	€ 2,00	
Bibita energizzante tipo Redbull	€ 2,50	
Menta e orzata bicchiere da 200 ml.	€ 1,50	
Aperitivi nazionali 17,5 cl (bitter, crodino)	€ 1,60	
Prosecco e spumante in flute	€ 3,00	
Cocktail alcolici bicchiere da 42 cl.	€ 4,30	
Cocktail analcolici bicchiere da 42 cl.	€ 3,30	
Bottiglia prosecco	€ 7,30	
Cornetto fresco e brioches di pasticceria	€ 1,50	
Cornetti e brioches surgelate/confezionate	€ 0,80	
Gelati tipo Algida/Motta/Sammontana	PREZZO	
Cornetto classico	Lo sconto offerto sarà applicato sul listino ufficiale dei prezzi consigliati al pubblico rispetto alla marca che sarà posta in vendita dall'aggiudicatario. Il prezzo dei gelati si intenderà finito (iva inclusa).	
Cornetto Esagerato XXL		
Cornetto soft		
Magnum Classico, mandorle, cioccolato, bianco,		
Magnum Caramel & Nuts		
Cafe zero express, cappuccino,mocaccino coco e menta,limone e menta		
Twister		
Lemonissimo		
Fior di Fragola		
Croccante amarena, nocciolato		
Cremino		
Bikini		
Coppa Kimbo		
Coppa Rica America		
Liuk limone		
Solero Exotic		
Winner Taco		
Cucciolone maxi		
Iceberg		
Calippo lime, cola		
Freddolone		

Prodotti da banco	PREZZO
Caramelle gomgnose Morositas Stik	€ 1,80
Caramelle Fruittella Stik	€ 1,80
Caramella Menta Fredda Stik	€ 1,80
Caramelle Skittles Fruits	€ 1,80
Caramelle Mentos Stik	€ 1,80
Caramelle Mentos Pacchetto	€ 2,00
Caramelle Golia Stick	€ 1,80
Caramelle Golia Pacchetto	€ 2,00
Caramelle Saila Lemon, Menta, Liquirizia Pacchetto	€ 2,00
Caramelle Alpenliebe Stik	€ 1,80
Caramelle Alpenliebe Pacchetto	€ 2,00
Gomme da masticare Brooklin Stik	€ 1,80
Gomme da masticare Big Babol Stik	€ 1,80
Gomme da masticare Vigorsol Air Stik	€ 1,80
Gomme da masticare Vivident Xylit Stick	€ 1,80
Gomme da masticare Daygum Stick	€ 1,80
Gomme da masticare Vigorsol Pacchetto	€ 2,00
Gomme da masticare Air Vigorsol Pacchetto	€ 2,00
Gomme da masticare Happydent Pacchetto	€ 2,00
Mars	€ 1,70
Snickers	€ 1,70
Kit Kat	€ 1,70
M&M's gr.45	€ 1,70
Twix	€ 1,60
Patatine in busta Amica Chips/Stikker gr.50	€ 1,50
Patatine in busta San Carlo classiche/stikker gr.50	€ 1,60
Snack tipo Ringo/Loaker/Oreo tubo gr.165	€ 1,80
SERVIZIO PANINOTECA (Vedi Nota 4)	PREZZO
Pane "tipo francese" con prosciutto cotto o altri salumi (min. gr.60)	€ 2,50
Pane "tipo francese" con prosciutto crudo (min. gr.60)	€ 3,00
Tramezzini misti	€ 2,80
Piadina ripiena con condimenti vari (min. gr.80)	€ 3,50
SERVIZIO MENSA SELF SERVICE	PREZZO
Pasto completo costituito da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta di stagione, acqua naturale/frizzante da ½ litro.	€ 9,00
Pasto ridotto costituito da un primo o un secondo, un contorno, pane, frutta di stagione, acqua naturale/frizzante da 1/2 litro.	€ 5,00
SERVIZIO PIZZERIA	PREZZO
Tranci di focaccia ripieni con condimenti vari (min. gr.150 a trancio)	€ 4,50
Pizza Margherita (pomodoro mozzarella basilico)	€ 4,80
Pizza con condimenti vari	€ 6,50
Focaccia bianca (sale e olio)	€ 4,00
Calzone Normale (pomodoro mozzarella prosciutto)	€ 5,50
Calzone Ripieno gusti a piacere	€ 6,50
Patatine fritte porzione piccola minimo 70 gr.	€ 2,80
Patatine fritte porzione grande minimo 130 gr.	€ 3,80
Crocchette di patate porzione piccola minimo 3 pz.	€ 2,80
Crocchette di patate porzione grande minimo 5 pz.	€ 3,80
Olive ascolane porzione piccola minimo 5 pz.	€ 2,80
Olive ascolane porzione grande minimo 10 pz.	€ 3,80
Aggiunta ingredienti per pizza (cadauno) prezzo fisso non soggetto a ribasso percentuale	€ 0,50
Nota 1: Il prezzo per i soli servizi spiaggia per gli ospiti, così come indicato al punto 10.2 del capitolato tecnico, saranno aumentati del 20% rispetto ai prezzi di aggiudicazione.	
Nota 2: Al fine di agevolare le famiglie e incentivare una frequentazione più assidua degli Stabilimenti elioterapici, in aggiunta alle ordinarie formule di ingresso, sono state predisposte le cosiddette "Formule pacchetto" sulle quali applicare lo sconto offerto in gara.	
Nota 3: L'indicazione della marca (ove presente) deve intendersi quale parametro tecnico/qualitativo di riferimento del prodotto richiesto. La ditta partecipante potrà, pertanto, scegliere di formulare la propria offerta proponendo prodotti con caratteristiche almeno "equivalenti".	
Nota 4: La grammatura indicata tra parentesi è riferita alla farcitura del prodotto (che deve essere di buona qualità e di produzione nazionale). Il pane di tipo francese o ciabatta dovrà avere un peso non inferiore a 70 grammi.	
A fattor comune, il prezzo definitivo di ogni singolo servizio/prodotto, dopo aver detratto lo sconto unico percentuale offerto dalla ditta aggiudicataria, dovrà essere sempre arrotondato per eccesso (per importi superiori ai 5 eurocent) o per difetto (per importi uguali o inferiori ai 5 eurocent) al fine di ottenere una tariffa multipla di 10 eurocent (ad es. 1,23 diventa 1,20; 1,25 diventa 1,20; 1,26 diventa 1,30, etc.).	



SCHEDA OFFERTA ECONOMICA

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE A TERZI DEI SERVIZI SPIAGGIA, BAR/PANINOTECA, MENSA SELF-SERVICE, PIZZERIA E BIGLIETTERIA DEGLI STABILIMENTI ELIOTERAPICI M.M. DI FREGENE SUD E NORD PER IL TRIENNIO 2026-2028.

Il sottoscritto _____ nato a _____
 il _____ e residente a _____ C.A.P. _____
 in Via _____
 nella sua qualità di _____
 (eventualmente) giusta procura speciale n. _____ del _____
 rogito Notaio _____ Rep. n. _____
 rappresentante legalmente il soggetto _____
 Codice fiscale _____ Partita Iva _____
 con sede legale in _____ Via _____
 tel. _____ fax n. _____ pec _____.,
 in relazione alla gara indicata in oggetto presenta la seguente **OFFERTA ECONOMICA:**
SCONTO UNICO PERCENTUALE.

%	%
(in cifre)	(in lettere)

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di un'unica offerta valida.

Il sottoscritto dichiara altresì:

- che lo sconto percentuale offerto sui singoli criteri è valido fino al 31/12/2029;
- che il regime fiscale dell'impresa in relazione ai servizi oggetto di affidamento è il seguente:

- stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del D.Lgs. 50/2016
 ammontano ad € _____

- stima dei costi aziendali relativi alla salute e alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del D.Lgs. 50/2016 ammontano ad € _____
- che l'offerta è stata formulata tenendo conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, delle condizioni di lavoro e degli oneri aziendali di sicurezza di cui all'art. 26 comma 6 del D.lgs. 81/2008.

Lì, _____

Il Legale Rappresentante

(Firma leggibile per esteso)

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.



**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE A TERZI DEI SERVIZI SPIAGGIA, MENSA
SELF-SERVICE, BAR/PANINOTECA, PIZZERIA E BIGLIETTERIA DEGLI
STABILIMENTI ELIOTERAPICI M.M. DI FREGENE SUD E NORD PER IL
TRIENNIO 2026-2028.**

SCHEDA OFFERTA – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1. GENERALITÀ

Il servizio in oggetto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs. 50/2016, sulla base dei seguenti elementi e relativi pesi, per un totale massimo di 100 punti, articolati come appresso specificato:

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

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 tecnica di valutazione 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 terza cifra decimale, che sarà arrotondata per difetto se la quarta cifra decimale sarà compresa tra 1 e 4, per eccesso se la quarta 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:

2. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

- Criteri A): adeguatezza dell'offerta dal punto di vista qualitativo; P_a = Punti 50;
- Criteri B): adeguatezza dell'offerta dal punto di vista quantitativo; P_b = Punti 20.

Il punteggio discenderà dalla valutazione della Relazione Tecnica che dovrà essere prodotta da ciascun concorrente e che dovrà contenere una proposta tecnico-organizzativa dei servizi offerti per la gestione degli stabilimenti elioterapici, conformi ai requisiti minimi indicati nella Specifica Tecnica allegata al Disciplinare di gara.

Al fine di consentire la corretta analisi e valutazione dei criteri da parte della Commissione, la Relazione Tecnica dovrà avere, di massima, 20 pagine in formato A3, ovvero 40 pagine in formato A4, comprensiva di eventuali foto, schemi e disegni.

Verranno apprezzate proposte gestionali che abbiano quale *target* di riferimento i giovani, le famiglie, i non autosufficienti (disabili e anziani), le attività gestionali mirate a garantire criteri di ecosostenibilità ambientale e le proposte che siano in grado di valorizzare le strutture date in concessione offrendo all'utenza servizi innovativi che rafforzino il contatto umano anche mediante

l'organizzazione di eventi, laboratori, spettacoli, concerti, proiezioni cinematografiche e la realizzazione di attività ludico-sportive. Nella predisposizione del progetto, si chiede ai concorrenti di adottare una struttura espositiva che consenta di individuare chiaramente le singole voci di valutazione, anche adottando le stesse quali titoli identificativi dei paragrafi.

2.1 CRITERI A – ADEGUTEZZA QUALITATIVA DELL’OFFERTA TECNICA – PROGETTO GESTIONALE DEGLI STABILIMENTI ELIOTERAPICI

Di seguito la Tabella 1 riepilogativa dei criteri qualitativi dell’offerta con i relativi coefficienti/pesi:

Tabella 1

Numero Criterio	Descrizione del criterio	Coefficienti assegnabili al criterio	Peso criterio
P_{a1}	Struttura e organizzazione delle risorse umane destinate ai servizi bar, ristorazione e pizzeria, con la dimostrazione della compatibilità tra servizi offerti e soggetti chiamati a realizzarli (qualifiche e eventuali curriculum), organigramma relativo allo specifico servizio e modalità delle sostituzioni. Presenza di personale specializzato e con competenze professionali riferibili allo svolgimento dei servizi specifici. Aggiornamenti e corsi di formazione (già svolti e da svolgere) del personale.	In accordo a tabella 2	Massimo punti 13
P_{a2}	Struttura e organizzazione delle risorse umane destinate ai servizi di spiaggia, con la dimostrazione della compatibilità tra servizi offerti e soggetti chiamati a realizzarli (qualifiche e eventuali curriculum), organigramma relativo allo specifico servizio e modalità delle sostituzioni. Presenza di personale specializzato e con competenze professionali riferibili allo svolgimento dei servizi specifici. Aggiornamenti e corsi di formazione (già svolti e da svolgere) del personale.	In accordo a tabella 2	Massimo punti 12
P_{a3}	Soluzioni organizzative, ivi inclusa la fornitura di apparecchiature e dotazioni aggiuntive rispetto a quelle elencate nell’annesso 3 del capitolato tecnico, reputate utili per migliorare l’erogazione dei servizi.	In accordo a tabella 2	Massimo punti 5
P_{a4}	Soluzioni migliorative volte a consentire un accesso più facilitato ai servizi spiaggia, ai servizi di ristorazione e all’arenile da parte dei soggetti diversamente abili. Proposta comprendente l’accesso alla struttura, rimozione di barriere architettoniche, attrezzature per il personale diversamente abile e servizi personalizzati.	In accordo a tabella 2	Massimo punti 5
P_{a5}	Organizzazione di eventi, laboratori, spettacoli, concerti, proiezioni cinematografiche e attività ludico-sportive.	In accordo a tabella 2	Massimo punti 10
P_{a6}	Adozione di soluzioni organizzative e processi aziendali a ridotto impatto ambientale, finalizzati a garantire criteri di ecosostenibilità nelle attività gestionali.	In accordo a tabella 2	Massimo punti 5

La valutazione dei sopra citati criteri sarà effettuata mediante l'attribuzione discrezionale, da parte di ciascuno dei componenti della Commissione, di uno dei sei “giudizi” previsti nella seguente Tabella 2 per ciascuno dei criteri Pa1, ..., Pa4. A ciascun criterio verrà, quindi, attribuito il corrispondente coefficiente a1, ..., a4, calcolato come specificato nel paragrafo 4.1..

Tabella 2

Numero Criterio	Descrizione del criterio	Coefficiente
OTTIMO	In caso di trattazione approfondita e con un livello di dettaglio elevato, che evidenzia elementi distintivi e punti di eccellenza del concorrente per quanto concerne il criterio in esame.	1,00
BUONO	In caso di trattazione accurata, da cui si evinca un buon livello del concorrente per quanto concerne il criterio in esame.	0,80
ADEGUATO	In caso di trattazione completa, da cui si evinca un accettabile livello del concorrente per quanto concerne il criterio in esame.	0,60
MEDIOCRE	In caso di trattazione incompleta, da cui si evinca un modesto livello del concorrente per quanto concerne il criterio in esame.	0,40
SCARSO	In caso di trattazione incompleta, da cui si evincano carenze del concorrente per quanto concerne il criterio in esame.	0,20
INADEGUATO	In caso di trattazione largamente incompleta e caratterizzata da un livello di dettaglio carente, che denoti inadeguatezza del concorrente a soddisfare il criterio in esame.	0,00

2.2 CRITERI B - ADEGUATEZZA QUANTITATIVA DELL’OFFERTA TECNICA:

Tabella 3

Numero Criterio	Descrizione del criterio	Peso criterio
P_{b1}	Predisposizione di un software per la gestione delle attività: -Creazione di sito internet o app dedicati: 6 punti ; -Possibilità di prenotazione del servizio ristorazione, con fascia oraria e numero di persone direttamente dall’app/sito internet: 4 punti ; -Possibilità di prendere visione in anticipo del menù prima della prenotazione online: 2 punti .	Massimo punti 12
P_{b2}	Esperienza nella gestione pregressa di stabilimenti balneari: Per la gestione di stabilimenti balneari 0.5 punti per ogni struttura gestita e per ogni anno, fino a un massimo di 5 punti . Per gestione degli stabilimenti balneari intendasi contratti non risolti. A maggior chiarezza si riportano degli esempi: - 1 stabilimento gestito per una stagione balneare:	Massimo punti 5

	0.5 punti; - 1 stabilimento gestito per due stagioni balneari: 1 punto; - 2 stabilimenti gestiti per una stagione balneare: 1 punto; - 2 stabilimenti gestiti per due stagioni balneari: 2 punti.	
Pb3	Certificazioni ISO aggiuntive alla ISO 9001 che garantiscono elevati standard qualitativi dei servizi erogati e consentono l'adozione di un sistema integrato per ottimizzare i processi aziendali. Verrà assegnato 1 punto per ogni certificazione aggiuntiva, pertinente ai servizi, per un massimo di 3 certificati.	Punti 3

Soglia di sbarramento:

Le offerte che, a seguito di valutazione del progetto tecnico non avranno acquisito un punteggio minimo di 25/70 saranno escluse dalla gara in quanto non coerenti con gli standard qualitativi minimi attesi dall'A.D. e pertanto non saranno ammesse alla fase successiva (valutazione offerta economica).

3. AGGIUDICAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio massimo conseguibile per l'offerta economica PE è pari a 30 punti. Per la determinazione dei criteri di calcolo si rimanda al paragrafo 4.3.

4. CRITERI DI CALCOLO DEL PUNTEGGIO TOTALE

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

$$PT = (Ca1i \times Pa1 + Ca2i \times Pa2 + Ca3i \times Pa3 + Ca4i \times Pa4) + (Pb1i + Pb2i + Pb3i + Pb4i)$$

dove

PT = punteggio concorrente i;

Ca1i = coefficiente criterio di valutazione a1, del concorrente i-esimo;

Ca2i = coefficiente criterio di valutazione a2, del concorrente i-esimo;

Ca3i = coefficiente criterio di valutazione a3, del concorrente i-esimo;

Ca4i = coefficiente criterio di valutazione a4, del concorrente i-esimo;

Pa1 = peso criterio di valutazione 1;

Pa2 = peso criterio di valutazione 2;

Pa3 = peso criterio di valutazione 3;

Pa4 = peso criterio di valutazione 4.

Pb1i, Pb2i, Pb3i, Pb4i = punteggio concorrente i in base criteri di calcolo indicati Tabella 3

4.1 Adeguatezza qualitativa dell'offerta, criteri Pa1, Pa2, Pa3 e Pa4:

I coefficienti attribuiti al concorrente i-esimo (Ca1i, Ca2i, Ca3i e Ca4i), variabili tra zero ed uno, da assegnare a ciascun criterio, saranno determinati:

- Mediante l'attribuzione discrezionale del coefficiente sulla base dei "giudizi" da parte di ogni commissario in accordo al paragrafo 2.1;
- Determinando la media aritmetica dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun criterio;
- Attribuendo il coefficiente 1 (uno) al valore medio massimo e proporzionando linearmente a tale media massima gli altri valori medi. In sostanza, da un punto di vista matematico, quando il coefficiente ottenuto per un determinato criterio dall'offerta migliore non raggiunge il

valore 1, si procede alla riparametrazione dividendo il coefficiente medio di ciascuna offerta per il coefficiente medio massimo attribuito per quel criterio.

4.2 Adeguatezza quantitativa dell'offerta, criteri Pb1, Pb2, Pb3 e Pb4:

La valutazione di tali criteri sarà effettuata attraverso l'assegnazione dei punteggi sulla base dei criteri, così come descritto nella tabella di cui al para 2.2.

4.3 offerta economica:

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

Il punteggio da attribuire a ciascuna offerta economica, espressa in termini di ribasso percentuale sull'importo a base di gara, sarà determinato in ragione della seguente formula:

$$PE = 30 * R_i / R_{max}$$

Dove:

R_i = ribasso (in percentuale sul prezzo base) offerto dal concorrente "i-esimo";

R_{max} = ribasso maggiore (in percentuale sul prezzo base) offerto tra le offerte economiche presentate.

L'attribuzione dei punteggi alle singole offerte avverrà sommando i punteggi ottenuti per ogni singolo elemento di valutazione dell'offerta stessa. L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che otterrà il punteggio totale più alto sulla base della graduatoria ottenuta seguendo i criteri di cui sopra.

GESTIONE STABILIMENTO FREGENE - STIMA DEI COSTI DELLA MANODOPERA EX ART. 11 **CODICE**

PERIODO 01/06/2026 - 31/08/2026					
FIGURA PROFESSIONALE	tabella riferimento	UNITA'	LIVELLO	ORE	GIORNI
FREGENE SUD					
CUOCO FREGENE SUD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	4	4	62
ADDETTO DISTRIBUZIONE PASTI FREGENE SUD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	6S	3	62
PIZZAILOLO FREGENE SUD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	4	4	62
BARISTA FREGENE SUD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	5B	8	92
ADDETTO SERVIZI SPIAGGIA FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	1	8	92
ADDETTO PULIZIE FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	2	1	4	92
CASSIERE/BIGLIETTERIA FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	5	4	92
BAGNIGNO FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	3	3	10	92
FREGENE NORD					
ADETTO SERVIZI SPIAGGIA FREGENE NORD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	1	8	92
BARISTA FREGENE NORD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	5B	8	92
CASSIERE/BIGLIETTERIA FREGENE NORD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	5	4	92
ADDETTO PULIZIE FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	1	4	92
BAGNINO FREGENE NORD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	3	10	92

PERIODO 01/09/2026 - 30/09/2026					
FIGURA PROFESSIONALE	tabella riferimento	UNITA'	LIVELLO	ORE	GIORNI
FREGENE SUD					
CUOCO FREGENE SUD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	4	4	0
ADDETTO DISTRIBUZIONE PASTI FREGENE SUD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	6S	3	0
PIZZAILOLO FREGENE SUD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	4	4	0
BARISTA FREGENE SUD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	5B	8	30
ADDETTO SERVIZI SPIAGGIA FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	1	8	30
ADDETTO PULIZIE FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	2	1	4	30
CASSIERE/BIGLIETTERIA FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	5	4	30
BAGNIGNO FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	3	3	10	30
FREGENE NORD					
ADETTO SERVIZI SPIAGGIA FREGENE NORD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	1	8	30
BARISTA FREGENE NORD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	5B	8	30
CASSIERE/BIGLIETTERIA FREGENE NORD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	5	4	30
ADDETTO PULIZIE FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	1	4	30
BAGNINO FREGENE NORD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	3	10	30

PERIODO 01/06/2027 - 30/09/2027					
FIGURA PROFESSIONALE	tabella riferimento	UNITA'	LIVELLO	ORE	GIORNI
FREGENE SUD					
CUOCO FREGENE SUD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	4	4	62
ADDETTO DISTRIBUZIONE PASTI FREGENE SUD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	6S	3	62
PIZZAILOLO FREGENE SUD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	4	4	62
BARISTA FREGENE SUD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	5B	8	122
ADDETTO SERVIZI SPIAGGIA FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	1	8	122
ADDETTO PULIZIE FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	2	1	4	122
CASSIERE/BIGLIETTERIA FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	5	4	122
BAGNIGNO FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	3	3	10	122
FREGENE NORD					
ADETTO SERVIZI SPIAGGIA FREGENE NORD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	1	8	122
BARISTA FREGENE NORD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	5B	8	122
CASSIERE/BIGLIETTERIA FREGENE NORD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	5	4	122
ADDETTO PULIZIE FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	1	4	122
BAGNINO FREGENE NORD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	3	10	122

PERIODO 01/06/2028 - 30/09/2028					
FIGURA PROFESSIONALE	tabella riferimento	UNITA'	LIVELLO	ORE	GIORNI
FREGENE SUD					
CUOCO FREGENE SUD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	4	4	62
ADDETTO DISTRIBUZIONE PASTI FREGENE SUD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	6S	3	62
PIZZAILOLO FREGENE SUD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	4	4	62
BARISTA FREGENE SUD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	5B	8	122
ADDETTO SERVIZI SPIAGGIA FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	1	8	122
ADDETTO PULIZIE FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	2	1	4	122
CASSIERE/BIGLIETTERIA FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	5	4	122
BAGNIGNO FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	3	3	10	122
FREGENE NORD					
ADETTO SERVIZI SPIAGGIA FREGENE NORD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	1	8	122
BARISTA FREGENE NORD	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	5B	8	122
CASSIERE/BIGLIETTERIA FREGENE NORD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	5	4	122
ADDETTO PULIZIE FREGENE SUD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	1	4	122
BAGNINO FREGENE NORD	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	3	10	122

CAPITOLATO TECNICO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI DELLO STABILIMENTO ELIOTERAPICO C.R.D.D. DI OSTIA - TRIENNO 2026 - 2028



PREMESSA

Lo Stabilimento Elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano è una struttura che istituzionalmente svolge le particolari funzioni di Organismo di Protezione Sociale previste dall'articolo 465, comma 2, lettera c), del D.P.R. 15 marzo 2010, n. 90, Testo Unico delle disposizioni regolamentari in materia di Ordinamento Militare. Sotto il profilo ordinativo lo Stabilimento elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano dipende dalla Direzione di Intendenza M.M. di Roma. A esso sono devolute finalità assistenziali rivolte a stimolare e rafforzare, attraverso attività sociali, ricreative, culturali, sportive, di ristorazione e di balneazione, lo spirito di partecipazione alla funzione istituzionale delle Forze armate. La stessa struttura può essere inoltre utilizzata per le attività di rappresentanza e/o promozionali debitamente programmate e/o autorizzate.

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

- **“Stabilimento”**: lo Stabilimento Elioterapico M.M. di Ostia Castel Fusano;
- **“il servizio”**: tutti i servizi oggetto della concessione;
- **“la Direzione”**: la Direzione di Intendenza M.M. di Roma;
- **“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;
- **“A.D.”**: Amministrazione della Difesa.

Lo Stabilimento comprende le aree e le strutture ubicate in Ostia Castel Fusano (Via Amerigo Vespucci, 54 – 00122 Roma); saranno concesse in affidamento le aree/strutture evidenziate nella planimetria in **annesso 1** “Ostia Castel Fusano”, oltre alla gestione e all'utilizzo delle attrezzature di cui all'elenco all'**annesso 2**.

Lo stabilimento sarà fruibile presumibilmente dal 1° Giugno al 30 Settembre di ciascun anno con apertura tutti i giorni dalle 09.00 alle 19.00. L'inizio e la fine della stagione estiva e gli altri periodi di apertura sono ufficializzati dalla Marintendenza Roma con apposita comunicazione. Al termine del periodo stagionale di fruizione, le aree e le attrezzature torneranno nel pieno possesso

dell'A.D..

Sulla base dei dati in possesso, nel corso delle stagioni balneari 2024 - 2025 l'affluenza media giornaliera è stata di circa 167 presenze, l'affluenza complessiva è stata di circa 20.400 presenze, equamente distribuite tra dipendenti della difesa e ospiti.

L'accesso alla struttura è riservato al personale militare e civile della Marina Militare, in servizio e in quiescenza, ai loro familiari, nonché alle altre categorie di utenti di cui al successivo art.10.

Articolo 1

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione prevede l'affidamento a terzi dei servizi spiaggia, bar/paninoteca, pizzeria e biglietteria da effettuarsi presso l'Organismo di Protezione Sociale denominato "Stabilimento Elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano, secondo le modalità e i termini di seguito dettagliatamente indicati. Questi dovranno essere assicurati a carattere continuativo giornaliero, secondo le modalità riportate nei successivi articoli, indicativamente dal **1° Giugno al 30 Settembre** di ciascun anno solare e per tutti gli anni di durata della concessione.

Articolo 2

DURATA DELLA CONCESSIONE

La gestione dei servizi oggetto del presente capitolato tecnico avrà inizio con la firma dell'atto negoziale e avrà durata di **3 (tre) anni con possibilità di 1 rinnovo per un ulteriore anno**, da esercitare previo accertamento da parte della Marintendenza Roma del perdurare della convenienza. La procedura di rinnovo verrà formalizzata con la semplice comunicazione di esercizio dell'opzione di rinnovo da parte dell'Amministrazione e recapitato alla PEC del concessionario.

La Direzione di Intendenza fa riserva di non procedere con il rinnovo a suo insindacabile giudizio, 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 anche parzialmente la presente concessione in qualsiasi momento, senza che il Concessionario possa avanzare pretesa di sorta per tale anticipata risoluzione.

Articolo 3

VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore complessivo stimato della concessione, al netto di I.V.A., è di circa € **1.128.000,00** per il triennio 2026-2028 (circa € 376.000,00 annui) calcolato sulla media dei dati statistici relativi agli anni 2024 - 2025. Il valore complessivo stimato della concessione, comprensivo dell'eventuale rinnovo, è di circa € 1.504.000,00 al netto di I.V.A.. I costi della sicurezza sono stati stimati in circa € 6.000,00 annui (circa € 18.000,00 per il triennio 2026-2028).

Il costo della manodopera per la gestione dei servizi determinato sulla base delle maestranze minime di cui all'**annesso 6** e dei valori del CCNL "Ristorazione collettiva" (per il personale impiegato in qualità di Pizzaiolo e Barista) e del CCNL "Servizi pulizia e multiservizi" per il personale impiegato per lo svolgimento dei servizi di spiaggia (Bagnino, Cassiere, Addetto servizi spiaggia, Addetto servizi di pulizia) è stato stimato in € 105.392,16 per l'anno 2026, in € 106.285,60 per l'anno 2027 e in € 106.395,76 per l'anno 2028, per un totale complessivo pari a € 318.073,52.

I costi della sicurezza e per la manodopera non sono assoggettati a sconto; ai sensi dell'art.11, comma 3 del D.Lgs. 36/2023, resta salva la facoltà per l'Operatore economico di utilizzare, ai fini della formulazione dell'offerta, tabelle di costo differenti da quelle precedentemente indicate, purché ufficiali e vigenti e purché garantiscano ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dall'Ente concedente.

Articolo 4

OBBLIGHI E ONERI A CARICO DELL'A.D.

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

- a) comunicare al concessionario il nominativo e i contatti del proprio referente per l'esercizio delle attività di vigilanza e controllo;

- b) consegnare/ricevere le aree e le strutture inerenti allo stabilimento, con contestuale verbalizzazione delle operazioni di immissione/reimmissione nel possesso;
- c) comunicare all'Agenzia del Demanio data di consegna e riconsegna delle medesime aree e strutture ai fini dell'esatta determinazione del canone demaniale;
- d) consegnare, a titolo gratuito, i materiali in dotazione allo stabilimento nello stato d'uso, con il vincolo specifico di destinazione e permanenza in carico contabile alla Marintendenza Roma;
- e) effettuare interventi e lavori straordinari urgenti, nel limite delle risorse disponibili e delle competenze previste dall'ordinamento della Forza armata.

La *Gestione* è nominata dal Direttore della Direzione di Intendenza M.M. di Roma, svolge funzione di controllo sull'operato dell'impresa, di informazione all'Amministrazione 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 essa è il referente diretto del *Concessionario* per tutti gli aspetti che attengono alla gestione dell'Organismo di Protezione Sociale. Ai fini della presente obbligazione commerciale l'A.D. concede l'uso dei locali, degli arredi, degli impianti, dei macchinari, delle attrezzature, il tutto risultante da apposito inventario sottoscritto dalle parti all'inizio dell'attività.

Articolo 5

OBBLIGHI E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

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

Nei servizi dati in concessione sono comprese tutte le prestazioni di cui al presente capitolato. L'operatore economico deve munirsi di tutte le autorizzazioni e licenze necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione dei servizi in concessione. Infatti, l'inizio dell'esercizio dei servizi in concessione è subordinato all'ottenimento delle predette autorizzazioni che dovranno essere preventivamente esibite all'A.D..

Il *Concessionario* deve provvedere a proprie cure e spese all'approvvigionamento di tutte le merci, dei materiali di consumo e dei generi alimentari occorrenti per l'ottimale funzionamento dei servizi, 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 dal citato inventario, nello stato e nelle quantità che risultavano all'atto della consegna. 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*, 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 degli *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 i sedimi in questione o per altri immobili militari, ovvero ne sia stato allontanato. Relativamente al personale assunto, la comunicazione dovrà avvenire direttamente alla *Direzione*, entro 10 (dieci) giorni dalla sottoscrizione dell'atto negoziale

L'affidatario del servizio è tenuto a regolarizzare 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 proprio personale, 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.

A fattor comune per tutti i servizi da prestare (*biglietteria, spiaggia, bar/paninoteca, pizzeria*), il Concessionario dovrà:

- a) nominare un referente per la gestione di servizi al fine di assicurare che il servizio sia svolto regolarmente e in conformità agli impegni contrattuali assunti entro tre gg dalla stipula;
- b) fornire personale esperto nello specifico settore ovvero in possesso di eventuali abilitazioni e/o brevetti, qualora richiesti dalla natura del servizio, in misura oraria, giornaliera e per i livelli minimi previsti nel richiamato prospetto in annesso 6;
- c) 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 e in tono con il tipo di occasione. Le divise dovranno essere munite di distintivo di riconoscimento che richiami il nome del *Concessionario* e il tipo di mansioni. Ciascun dipendente dovrà essere dotato di almeno tre cambi prontamente utilizzabili;
- d) fornire generi alimentari di prima qualità, approvvigionati e confezionati alle condizioni sanitarie di massima garanzia. A tal riguardo il *Concessionario* dovrà fornire alla *Gestione* degli Stabilimento la lista delle ditte fornitrici e la lista dei prodotti utilizzati. Non potranno essere serviti pasti preconfezionati;
- e) rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dalle disposizioni dettate in materia di conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti, nonché per la produzione e la distribuzione dei pasti;
- f) provvedere alla dotazione di piatti, posateria, bicchieri, copri vassoi, tovaglioli usa e getta, nonché di tutto il materiale e le attrezzature necessarie all'allestimento del servizio pizzeria che dovranno essere sul posto almeno 7 giorni prima dell'apertura della pizzeria;
- g) fornire i servizi al prezzo che sarà determinato, a seguito di aggiudicazione, mediante sconto unico percentuale sui prezzi di ciascuna tipologia di servizio indicata in annesso 3, secondo la scheda riportata nell'annesso 4;
- h) fornire i servizi, le apparecchiature e le dotazioni aggiuntive a quelle indicate nel cennato annesso 2 come da proposta formulata in sede di gara secondo le prescrizioni indicate nella scheda in annesso 5);
- i) fornire i generi alimentari ai prezzi preventivamente convenuti ed espressamente indicati nel listino stabilito. Ogni modifica o variazione di pietanze, servizi e altro dovrà essere preventivamente concordata e approvata dall'A.D. e dalla Direzione dell'Organismo di Protezione Sociale e dovrà comunque avvenire a prezzi sempre vantaggiosi rispetto a quelli di mercato;
- j) non utilizzare i locali e le attrezzature messe a disposizione dall'A.D. per scopi diversi da quelli per i quali sono stati concessi;
- k) pubblicare, mediante locandina e/o avvisi agli utenti che chiederanno la registrazione su apposita mailing list, le attività e gli eventi che potranno essere organizzati a favore dell'utenza (ad es. serate a tema, feste, ecc.);
- l) effettuare scrupolosamente tutte le attività necessarie per garantire la funzionalità della

struttura;

- m) curare il raspetto e la pulizia del parcheggio, del campo da beach volley, del campo da bocce, dell'area rifiuti e di tutte le aree comuni a fine giornata. Il parcheggio dello stabilimento di Ostia Castel Fusano è gratuito e non custodito. Il campo da beach volley e il campo da bocce sono gratuiti e regolamentati dalla Direzione di Intendenza M.M. di Roma;
- n) sostenere il pagamento di tutte le spese inerenti alla fornitura di energia elettrica, gas, acqua, pulizia e ogni spesa di funzionamento, relativa all'espletamento del servizio. Si precisa che in assenza di contatori a defalco per le strutture oggetto di concessione, questa A.D. ha stimato una ripartizione di consumi a *forfait* nelle quote 80% Concessionario – 20% A.D., limitatamente al periodo oggetto della concessione. Per il periodo di apertura dello Stabilimento dal 01 giugno al 30 settembre 2025, la spesa a carico dell'operatore economico è stata pari ad €5.278,03 (luce e acqua). Per quanto concerne la Tassa sui Rifiuti, sul concessionario grava il pagamento relativamente alla durata della concessione, per l'intero sedime. Nel corso dell'anno 2025 – limitatamente al periodo di concessione - la Tassa sui Rifiuti è stata pari a € 2.749,51. Il concessionario si impegna a sollevare l'Amministrazione da ogni obbligo relativo e a concordare con l'Assessorato all'ambiente del Comune di Roma la fornitura e posa in opera di appositi contenitori per la raccolta differenziata;
- o) esporre in maniera visibile a tutti gli utenti, il listino prezzi dei servizi dati in concessione e dei generi alimentari posti in vendita presso il bar e la pizzeria;
- p) osservare e far rispettare agli utenti degli Stabilimento le disposizioni regolamentari impartite dalla Direzione di Intendenza M.M. di Roma.

Sul concessionario grava l'onere di pagare un canone demaniale annuale che è determinato e comunicato da parte dall'Agenzia del Demanio. Per l'anno 2024 il canone è stato quantificato in €20.270,00; per l'anno 2025 è stata inviata apposita richiesta di determinazione del canone all'Agenzia del Demanio e si è tuttora in attesa di ricevere risposta. Si precisa, tuttavia, che le aree date in concessione col presente capitolato, ricoprono una superficie inferiore rispetto alle aree date in concessione nel 2025, essendo state le cabine escluse dal novero delle aree previste in concessione (vedasi richiamato **annesso 1**). 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.

Prima della stipula dell'atto negoziale, il concessionario dovrà costituire in favore della Direzione:

- - un deposito cauzionale o sottoscrivere apposita polizza assicurativa a garanzia degli eventuali danni arrecati a tutti i materiali di proprietà dell'Amministrazione nelle forme previste dalle vigenti norme, pari al 5% (cinque per cento) del valore inventariale dei materiali in concessione e attualmente quantificabile in Euro € 164.624,47 (per una garanzia pari, quindi, a **Euro 8.231,23**;
 - un versamento a titolo di acconto pari a €8.000,00 (ottomila/00) inerente alla quota parte delle spese relative alle utenze (€4.000,00) e alla quota TARI (€4.000,00) di cui al precedente para n); si evidenzia che ulteriori due versamenti di analogo importo dovranno essere effettuati rispettivamente dopo trenta giorni e sessanta giorni dall'effettivo inizio delle prestazioni. Al termine delle attività si procederà all'esame degli effettivi importi dovuti con successivo conguaglio della differenza a credito/debito.
- una o più polizze assicurative 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 per incendi, esplosioni, scoppi (con massimale minimo di euro 1.500.000,00);
 - i rischi (comprese le intossicazioni alimentari) da responsabilità civile verso terzi per danni o infortuni che dovessero occorrere a persone o cose comunque presenti nelle

- aree e nei locali in uso (con massimale minimo di euro 2.000.000,00);
- i rischi da responsabilità civile verso i prestatori d'opera dipendenti del concessionario (con massimale minimo di euro 500.000,00).

I predetti depositi potranno essere costituiti, a scelta dell'offerente, secondo le seguenti modalità:

- Fidejussione bancaria, rilasciata da Istituti di credito di cui al D.Lgs. 385/1993 e s.m.i.;
- Polizza fidejussoria rilasciata da 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;
- Assegno circolare depositato presso la Direzione di Intendenza;
- Bonifico sul conto corrente della Direzione di Intendenza;
- In titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

Il concessionario dovrà:

- ✓ subordinare l'effettivo inizio dell'erogazione dei servizi alla trasmissione delle suddette polizze assicurative e relative quietanze di pagamento alla Marintendenza Roma (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);
- ✓ produrre su richiesta dell'Amministrazione una sintetica relazione gestionale a fini statistici, con indicazione del numero giornaliero dei frequentatori dello stabilimento (suddivisi tra soci e ospiti), dei ricavi derivanti dagli abbonamenti, dai biglietti giornalieri e dai servizi spiaggia, bar/paninoteca, pizzeria nonché dei costi sostenuti per le operazioni di manutenzione a proprio carico;
- ✓ sostenere tutte le spese fiscali, contrattuali e di bollo, comprese quelle relative alla registrazione dell'apposita scrittura stipulata, in caso d'uso;

Inoltre, ai sensi della vigente normativa, il concessionario si 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, la Marintendenza Roma si riserva la facoltà di 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 (SCIA, SIAE etc) e fiscali connessi alla gestione dei servizi 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;
- mantenere riservati i dati e le informazioni di cui il proprio personale sarà venuto a conoscenza a seguito dell'esecuzione del presente atto.

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

- ❖ adottare strategie commerciali volte a massimizzare la fruizione dello stabilimento;
- ❖ integrare i generi distribuiti dal bar/paninoteca (l'A.D. provvederà ad autorizzare la vendita di tali generi a valle del processo di determinazione del prezzo di vendita, tenuto conto dello sconto percentuale offerto in gara);
- ❖ apportare ogni altra modifica finalizzata a migliorare la qualità dei servizi offerti.

È fatto divieto di sub-cessione totale o parziale del contatto di concessione.

Articolo 6

PULIZIE E NORME IGIENICHE

Il Concessionario garantisce all'A.D. la massima correttezza e precisione nell'espletamento delle prestazioni richieste e la massima cura nell'uso dei locali e dei materiali concessi in uso, impegnandosi a mantenerli nel massimo ordine e pulizia.

Sono a carico del Concessionario i costi per le seguenti pulizie, sanificazioni, disinfestazioni e attività:

FREQUENZA	TIPO	OGGETTO
OGNI ORA	PULIZIA	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.
GIORNALIERA	PULIZIE E SANIFICAZIONE	TUTTI I LUOGHI COMUNI
	VUOTATURA DEI CESTINI	SPIAGGIA, BAR, PIZZERIA E BAGNI
	SPAZZATURA	TUTTI I LUOGHI COMUNI
	SPOLVERATURA	MOBILI E ARREDI
	PULIZIA	VETRATE
	PULIZIA E SANIFICAZIONE	BAR E PIZZERIA
	PULIZIA, LIVELLATURA E RASTRELLATURA	SPIAGGIA E TUTTI GLI SPAZI E ADIACENZE DESTINATE ALLA BALNEAZIONE
	RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI TRASPORTATI DALLE CORRENTI MARINE	SPIAGGIA DA EFFETTUARSI OGNI SERA DOPO LA CHIUSURA DELLA STRUTTURA, SECONDO LE NORME PREVISTE DALLA CAPITANERIA DI PORTO
	LAVAGGIO, SANIFICAZIONE DISINFEZIONE E DEODORAZIONE	SERVIZI IGIENICI E DOCCE COMPRESI RUBINETTERIE E SPECCHI
	RIFORNIMENTO	ALL'OCCORRENZA TUTTI I BAGNI CON SAPONE LAVAMANI, CARTA IGIENICA, ASCIUGAMANI
	CURA E INNAFFIATURA	TUTTE LE PIANTE DELLO STABILIMENTO

GIORNALIERA	PULIZIA E SANIFICAZIONE	BAR E PIZZERIA • LAVAGGIO DI: BANCO DI DISTRIBUZIONE, TAVOLI, SEDIE E ACCESSORI • RIMOZIONE FREQUENTE DEI RIFIUTI E PULIZIA DEI CESTINI. • SPAZZATURA E LAVAGGIO DEI PAVIMENTI CON IMPIEGO DI PRODOTTI DETERGENTI AD AZIONE GERMICIDA. • SPOLVERATURA DI TUTTI I MOBILI E DEGLI ARREDI ESISTENTI. • LAVAGGIO, DISINFEZIONE E DEODORAZIONE DEGLI AMBIENTI.
SETTIMANALE	PULIZIA	BAR E PIZZERIA •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 CAPPA. •SPURGO E DISINFEZIONE DEI POZZETTI DI SCARICO.
SETTIMANALE	PULIZIA A FONDO	BAR E PIZZERIA
OGNI CAMBIO TURNO	PULIZIA E DISINFESTAZIONE	CABINE E LUOGHI COMUNI
MENSILE	DISINFESTAZIONE	BAR, PIZZERIA E AREE LIMITROFE

Il *Concessionario* si impegna, altresì, a garantire la corretta esecuzione dei servizi nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie.

L'esecuzione del servizio dovrà essere effettuata 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 ed all'instaurazione del sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP: *Hazard analysis and critical control points*). In caso di inadempienze, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, si fa riferimento all'art. 17 del presente capitolato. 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.

Articolo 7

FASE DI APPRONTAMENTO E DISAPPRONTAMENTO DELLO STABILIMENTO A CARICO DEL CONCESSIONARIO

L'A.D. fornirà all'atto dell'inizio del servizio il materiale/attrezzature risultanti dall'apposito verbale che sarà redatto in contraddittorio con il Concessionario.

Sono a carico del Concessionario tutte le spese per la manutenzione ordinaria dell'infrastruttura e degli impianti tecnologici – ivi compresa la fornitura della ricambistica necessaria per il ripristino e corretto uso di tutti gli impianti – necessarie per assicurare la completa e decorosa fruibilità delle strutture in concessione. L'A.D., per tutta la durata contrattuale, non fornirà le attrezzature per l'approntamento dei servizi di spiaggia (Trattori, pulisci spiaggia ecc.), che comunque dovranno essere garantiti dal *Concessionario* a prescindere dalle eventuali attrezzature rese disponibili dalla *Direzione*.

Rientrano nella manutenzione ordinaria, a totale carico del Concessionario, gli interventi relativi ai lavori per la messa in funzione e la messa a riposo degli impianti tecnologici. Sono, altresì, a carico del *Concessionario*:

- la predisposizione di una postazione con relativi registratori fiscali da adibire a biglietteria all'ingresso per soci e ospiti e relativo hardware e software gestionale (come meglio esplicitato al successivo art. 9);
- i seguenti costi di primo impianto:
 - costi per l'installazione di postazioni per il pagamento con POS e/o con le principali carte di debito/credito, nonché per l'implementazione di un idoneo sistema di pagamento *on-line*;
 - costi per il rilascio delle prescritte autorizzazioni amministrative;
 - impiego operai per lavori di minuto mantenimento per eseguire operazioni quali ad esempio ripristino impianti rubinetti idraulica bagni, gas frigoriferi, ripristino aree con cannuciatore,

ecc...;

- rimozione delle protezioni (pali, reti) dalla spiaggia;
- approntamento della spiaggia mediante livellamento e pulizia dell'arenile, in modo da prevedere la sistemazione di almeno 296 ombrelloni;
- tinteggiatura interna ed esterna di tutti i locali, da effettuarsi secondo necessità per garantire l'igiene, la pulizia e il decoro degli stessi;
- disinfestazione del bar e della pizzeria;
- sanificazione dei servizi igienici;
- messa in servizio dell'impianto idrico (bagni, docce, etc.);
- smaltimento dei rifiuti speciali prodotti dalle attività di manutenzione;
- pulizia dell'attrezzatura da mare (lettini, sdraio, ombrelloni, etc.);

c. i seguenti ulteriori oneri o costi:

- costi per la rimozione dai locali e pertinenze della struttura, e per il relativo smaltimento a norma di legge, di tutti i materiali residuati quali "scarti" derivanti dalle prestazioni contrattuali, classificabili come rifiuti speciali e/o imballaggio. In tale attività il Concessionario si obbliga al rigoroso rispetto del D.Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22 e successive modifiche e integrazioni, in materia di rifiuti, rifiuti pericolosi e rifiuti speciali. Le operazioni di rimozione dei rifiuti suindicati dovranno essere effettuate giornalmente. Il Concessionario, in caso di richiesta dell'A.D., si impegna a fornire in ogni momento del rapporto contrattuale adeguata documentazione relativa alla destinazione finale dei rifiuti suindicati;
- costi per l'eventuale noleggio di un cassone nel quale stivare, per tutta la stagione balneare, i rifiuti speciali trasportati dal mare e depositati sull'arenile.

La stagione balneare dovrà avere inizio, con piena fruibilità da parte dell'utenza, il **1° Giugno** di ogni anno. Per quanto precede, ferma restando la piena efficienza di tutte le strutture e di tutti i servizi alla predetta data - il *Concessionario* dovrà, operare secondo il seguente calendario:

a) **entro 15 giorni dalla sottoscrizione dell'atto negoziale ovvero entro il 15 maggio qualora l'atto negoziale risulti stipulato in data antecedente il 30 aprile:**

- fornitura delle prescritte autorizzazioni amministrative per il bar e la pizzeria;
- livellamento, sistemazione e pulizia dell'arenile e approntamento dello *Stabilimento*;
- predisposizioni di una postazione da adibire a biglietteria presso l'ingresso, per utenti e ospiti;
- fornitura delle prescritte autorizzazioni amministrative per il bar e la pizzeria.

b) Qualora **entro 30 giorni dalla firma dell'atto negoziale ovvero entro il 1° giugno qualora l'atto negoziale risulti stipulato in data antecedente il 30 aprile** la struttura non sia approntata come idonea per la fruizione da parte dell'utenza, compresa la fornitura di tutte le attrezzature di cui necessita, la Direzione procederà all'applicazione delle penali previste dal successivo art.15.

Articolo 8

OPERAZIONI DI CHIUSURA E CONTROLLI DURANTE IL PERIODO DI INATTIVITA' DELLO STABILIMENTO

Al termine della stagione balneare, il *Concessionario* dovrà predisporre:

- inventario dei materiali, trasporto e custodia presso locali adibiti al rimessaggio delle attrezzature, qualora non presenti presso lo *Stabilimento*, previa accurata pulizia e predisposizione di adeguate protezioni dei beni immobili, a proprie cure e spese;
- chiusura degli impianti idraulici delle docce, dei servizi igienici e dei pannelli solari;
- rimontaggio delle protezioni rimosse all'inizio della stagione.

Articolo 9

ACCOGLIENZA, ASSISTENZA, CONTROLLO INGRESSI E AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI BIGLIETTERIA E CONTABILITA'

In generale, il Concessionario deve assicurare un alto *standard* qualitativo dei servizi al fine di

valorizzare al massimo la fruibilità dello Stabilimento e promuovere l'immagine della M.M..

L'affidatario è 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.

Si premette che la concessione riguardante la gestione dell'Organismo rimane sempre e comunque unitaria e pertanto va eseguita nella sua interezza (dalle ore 09.00 alle ore 19:00 di ogni giorno). 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*.

Durante tutta la durata dell'apertura dello *Stabilimento*, al fine di garantire la sicurezza della struttura, il *Concessionario* è tenuto ad assicurare la presenza di un dipendente che, oltre a riscuotere le quote degli ingressi giornalieri e degli altri servizi offerti, avrà l'onere di trascrivere in apposito registro gli estremi dei fruitori, nonché di farsi autorizzare al trattamento dei dati personali per coloro che effettuano il primo accesso. I suddetti dati dovranno essere disponibili alla *Gestione* durante tutta la stagione per fini statistici e per la rilevazione del gradimento degli aventi diritto.

Il Servizio deve essere espletato con un adeguato numero di operatori presenti durante l'orario di apertura degli *Stabilimento* e sufficienti a garantire la qualità delle diverse prestazioni.

Il Servizio, per nessuna ragione, potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, e fatte salve le conseguenze che da tali comportamenti scaturiranno giudizialmente nei confronti del *Concessionario* inadempiente, la Direzione potrà sostituirsi "in danno" al *Concessionario* medesimo per l'esecuzione, con spese a carico di quest'ultimo. Il servizio non può essere ceduto a terzi neanche parzialmente e comprende le seguenti prestazioni:

Accoglienza, assistenza e controllo titolarità accesso:

- accoglienza, assistenza e informazioni anche telefoniche agli utenti;
- verifica del possesso da parte del personale dei requisiti previsti dal regolamento dell'OPS per l'accesso allo *Stabilimento*, richiedendo, in caso di contestazioni, l'intervento del Gestore ai fini della decisione in ordine all'ingresso del personale non in possesso della documentazione attestante il titolo di accesso agli *Stabilimento* medesimi;
- supporto alla rilevazione dei bisogni informativi del pubblico (customer satisfaction).

Biglietteria, contabilità e rendicontazione:

- Gestione di eventuali abbonamenti, predisposti su modello che sarà approvato dalla Direzione;
- Fornitura di nr. 1 registratore di cassa esclusivamente dedicato alla emissione dello scontrino non fiscale relativo alla vendita del biglietto di accesso agli *Stabilimento*; trattasi della "quota ricognitoria" a carico dei frequentatori dello *stabilimento* e oggetto di versamento al Gestore o ad altro soggetto a ciò preposto dalla Direzione per il successivo versamento alla Cassa della Direzione;
- Fornitura di nr. 1 registratore fiscale per emissione degli scontrini relativi alla vendita dei servizi di spiaggia;
- Fornitura di nr. 1 POS dedicato alla vendita dei servizi di spiaggia (la Direzione, invece, assicurerà la fornitura di n.1 POS dedicato alla vendita dei biglietti d'ingresso a titolo "quota ricognitoria").
- in alternativa all'utilizzo di un registratore esclusivamente dedicato potranno essere valutate altre soluzioni tecniche eventualmente proposte dall'affidatario, a condizione che le stesse consentano l'assoluta distinzione di quanto giornalmente contabilizzato a titolo di mero ingresso ("quota ricognitoria") da quanto giornalmente contabilizzato a titolo di "diritto di vendita" riconosciuto all'affidatario ovvero a titolo di altre prestazioni eventualmente offerte dallo stesso;
- maneggio denaro e di deposito incassi e responsabilità degli stessi fino al momento del versamento al Gestore o ad altro soggetto a ciò preposto dalla Direzione;
- operazioni di contabilità degli incassi con chiusura giornaliera di cassa alla presenza del Gestore o altro soggetto a ciò preposto dalla Direzione e relativa rendicontazione mediante trascrizione delle risultanze su apposite distinte giornaliere previamente vidimate dalla Direzione;

- a seguito della chiusura giornaliera di cassa, versamento al Gestore o ad altro soggetto a ciò preposto dalla Direzione degli incassi relativi a quanto contabilizzato a titolo di mero ingresso;
- rendiconto settimanale delle somme incassate e versate allegando i rendiconti giornalieri e le ricevute dei versamenti;
- raccolta dati attinenti al flusso degli utenti.

Il Concessionario dovrà sempre assicurare agli utenti il pagamento con POS con le principali carte di debito/credito. A titolo di corrispettivo onnicomprensivo del servizio, all'affidatario del servizio è riconosciuto unicamente un “diritto” per ciascun biglietto (scontrino) di ingresso. Il valore unitario del “diritto di vendita”, è fissato in €1,00 (uno/00), **IVA inclusa, che verrà riconosciuto solo sugli ingressi del personale ospite.**

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

Ulteriori precisazioni

Per accedere allo stabilimento:

- gli utenti **Soci** sosterranno i seguenti costi giornalieri:
 1. biglietto di ingresso (“quota ricognitoria” pari di massima a euro 1,50);
 2. prezzo di acquisto dei vari servizi di spiaggia (noleggio ombrellone, lettino, sdraio e cabina);
 3. prezzo cabina (“quota ricognitoria” pari di massima a euro 0,50);
- gli **ospiti** sosterranno i seguenti costi giornalieri:
 1. biglietto di ingresso (“quota ricognitoria” pari di massima ad euro 2,50);
 2. prezzo di acquisto dei vari servizi di spiaggia (noleggio ombrellone, lettino e sdraio);
 3. diritto di vendita (pari ad € 1,00).

Articolo 10

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

I prezzi che dovranno essere applicati dal Concessionario per l'erogazione dei servizi di cui al presente capitolato saranno determinati, a seguito di aggiudicazione, applicando lo sconto unico percentuale offerto dall'aggiudicatario in sede di gara (compilando la scheda riportata **in annesso 4**) sui prezzi a base d'asta riportati per ciascuna tipologia di servizio in **annesso 3**.

10.1 SERVIZIO STABILIMENTO ELIOTERAPICO

Le attività balneari seguiranno gli orari e i periodi stabiliti dall'ordinanza della Capitaneria di Porto e dal Comune di Roma.

Il servizio di assistenza ai bagnanti dovrà essere fornito tutti i giorni dalle ore **09:00** alle ore **19:00**, salvo eventuali variazioni stabilite per la stagione balneare 2026 dalla Capitaneria di Porto di Roma o dal Comune di Roma. Ogni eventuale variazione dei servizi dovrà essere preventivamente concordata e autorizzata dalla *Gestione degli Stabilimento*.

L'affidatario dovrà garantire il servizio spiaggia presso lo Stabilimento durante i rispettivi orari e giorni di apertura. Gli addetti al servizio spiaggia si occuperanno della sistemazione degli ombrelloni, lettini e sdraio, accompagnando i frequentatori presso la postazione assegnata dopo che questi ultimi esibiranno lo scontrino. Alla cassa, verrà assegnato il nr. dell'ombrellone oltre al nr. di lettini/sdrai noleggiati. Gli addetti spiaggia si occuperanno, altresì, a fine giornata della sistemazione della spiaggia (chiusura ombrelloni, lettini e sdraio).

Il *Concessionario* ha l'obbligo 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. La frequenza degli Stabilimento è consentita al seguente personale, elencato per ordine di priorità:

1. con tariffa Soci:

- a. personale militare e civile della Marina Militare in servizio e in quiescenza e relativi componenti del nucleo familiare;
- b. personale militare e civile della Difesa in servizio e in quiescenza e relativi componenti del nucleo familiare;

c. vedovi/vedove e orfani del personale della M.M;

2. con tariffa Ospiti:

- a. personale di altri Corpi armati e non armati dello Stato in servizio attivo e relativi componenti del nucleo familiare (Guardia di Finanza, Polizia di Stato, Polizia Penitenziaria, Vigili del fuoco);
- b. Funzionari e Dirigenti dello Stato e relativi componenti del nucleo familiare;
- c. Personale dipendente della Corte dei conti e relativi componenti del nucleo familiare.

Salvo disponibilità di posti, al personale di cui al precedente para. 2. è consentito sottoscrivere abbonamenti in tariffa ospiti.

Per “componenti del nucleo familiare” si intendono tutti i familiari compresi nello stato di famiglia dell’utente o con lui conviventi.

Al solo personale militare e civile della Marina Militare e ai relativi familiari conviventi, è consentito invitare, in tariffa ospiti, persone non appartenenti all’A.D. con le modalità e nel rispetto dei limiti stabiliti dal successivo para 10.2.

10.1.1 OSPITI

È consentito al personale militare e civile della Marina Militare invitare ospiti **giornalieri**. L’ingresso è subordinato alla disponibilità recettiva dello Stabilimento (pari a 800 persone).

In relazione all’affluenza, è consentito ricevere non più di quattro (4) ospiti e il permesso è concesso contestualmente all’ingresso.

Eventuali limitazioni potranno essere imposte in caso di sovraffollamento.

I nominativi degli ospiti ammessi saranno trascritti nell’apposito “Registro Ospiti”.

I titolari ospitanti sono responsabili del comportamento degli ospiti e dell’osservanza delle regole previste dal vigente regolamento e di quelle tipiche dell’ambiente militare che li accoglie.

Per gli ospiti si evidenzia che le tariffe inerenti al solo servizio spiaggia sono incrementate del 20% rispetto agli importi ottenuti applicando lo sconto percentuale offerto in sede di gara arrotondato.

10.2 SERVIZIO DI NOLEGGIO OMBRELLONI, LETTINI E SDRAIO

Il *Concessionario* dovrà provvedere, a ogni inizio di stagione, all’approntamento della spiaggia, mediante l’utilizzo di appositi automezzi per la rimozione di detriti e rifiuti portati dalle correnti del mare accumulatisi sull’arenile.

Il *Concessionario* utilizzerà i beni concessi in affidamento e rispettare le direttive che la Capitaneria di Porto e l’autorità locale stabilisce in termini di distanza minima tra le file di ombrelloni e tra gli ombrelloni stessi. L’Amministrazione non sarà responsabile per qualsiasi eventuale irregolarità del Concessionario in relazione alle suddette disposizioni.

Il Concessionario deve assicurare quotidianamente:

- posizionamento appositi contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti;
- l’apertura degli ombrelloni (e chiusura a fine giornata);
- pulizia giornaliera delle sdraio e dei lettini assegnati agli utenti, nonché alla relativa sostituzione in caso di sopravvenuta rottura;
- la collocazione dei mezzi di salvataggio (salvagente, sagole, ecc., fornite dall’A.D.) controllandone l’efficienza con successivo rimessaggio e riordino attrezzature a fine giornata.

Durante la stagione estiva in presenza di cattive condizioni meteo, il Concessionario dovrà provvedere al riordino degli ombrelloni, sedie a sdraio, ecc., e quant’altro messo in disordine dalle intemperie, 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.

Compatibilmente con le disponibilità finanziarie, l’A.D. si riserva di acquistare lettini, sdraio,

ombrelloni, ecc., le cui quantità non sono al momento determinabili.

Le assegnazioni degli ombrelloni saranno regolamentate in conformità alle modalità d'uso indicate dalla *Gestione*.

10.3 CABINE E SPOGLIATOI

Le cabine posizionate all'interno dello Stabilimento Elioterapico di Ostia Castel Fusano sono prioritariamente messe a disposizione dei Soci e degli ospiti "abbonati" in conformità alle modalità d'uso indicate dalla *Gestione*. I Soci e gli ospiti "non abbonati" potranno utilizzare le restanti cabine qualora disponibili, previo pagamento della quota ricognitoria (di massima pari a euro 0,50 giornaliera). Gli spogliatoi posizionati all'interno dello Stabilimento di Ostia Castel Fusano sono a disposizione di tutti gli utenti a titolo gratuito, in conformità alle modalità d'uso indicate dalla *Gestione*.

10.4 SERVIZIO PIZZERIA

Il Concessionario dovrà erogare il servizio pizzeria conformemente al progetto tecnico presentato in sede di gara valutato in base al criterio di cui alla Tabella 1 dell'annesso 5 al presente capitolato tecnico. Per tali finalità l'operatore economico, nell'ambito della propria offerta tecnica, dovrà dettagliatamente indicare le concrete modalità di erogazione del servizio, specificando la tipologia di allestimento che vorrà impiegare nell'apposita area messa a disposizione, già munita di allaccio energia elettrica e carico/scarico acqua, nonché gli organici che intenderà impiegare che, come minimo, dovranno prevedere le maestranze riportate in annesso 6 al presente capitolato tecnico.

Il servizio pizzeria dovrà svolgersi giornalmente (a far data almeno dal 01.07 e fino al 31/08) a pranzo dalle ore 12.30 alle ore 15.00 e a cena assicurando il servizio nei giorni di venerdì, sabato e domenica, con apertura a partire dalle ore 20:00. Eventuali periodi di chiusura saranno concordati con la *Gestione* dello Stabilimento. Il Concessionario potrà proporre alla *Direzione* ulteriori prodotti oltre a quelli stabiliti nella sezione "Servizio pizzeria" dell'annesso 3, che potranno essere posti in vendita solo dopo che quest'ultima ne abbia approvato il listino.

10.5 SERVIZIO BAR/PANINOTECA

Per il servizio bar/paninoteca il *Concessionario* si impegna a fornire generi di prima qualità e di marche conosciute e apprezzate a livello nazionale, con l'impiego di personale adeguato alle diverse esigenze legate all'affluenza dei frequentatori nei giorni feriali, festivi e prefestivi. Durante la stagione balneare, il servizio dovrà essere assicurato tutti i giorni, dalle ore 09.00 alle 19.00. Il bar comprende anche un'area esterna con tavoli e sedie.

Il Concessionario potrà proporre alla *Direzione* ulteriori prodotti oltre a quelli stabiliti nelle sezioni "Servizio pizzeria" e "Servizio Paninoteca" dell'annesso 3, che potranno essere posti in vendita solo dopo che quest'ultima ne abbia approvato il listino. Il Concessionario non dovrà esporre in vendita oggettistica militare senza che sia intervenuta al riguardo la prescritta autorizzazione rilasciata dall'A.D..

10.6 ASSISTENZA BAGNANTI

Il Concessionario dovrà assicurare il servizio di assistenza bagnanti con le seguenti modalità:

- il servizio dovrà essere effettuato tutti i giorni, festivi compresi, con l'impiego di n.1 unità, dalle ore 09.00 alle ore 19.00;
- le attrezzature da spiaggia e i mezzi di salvataggio sono messi a disposizione dall'A.D.;
- le dotazioni individuali e il vestiario di identificazione, previsto dalle norme, sono a carico del Concessionario;
- ogni preposto dovrà essere in possesso del brevetto di "Assistente Bagnanti" rilasciato dalla Federazione Italiana Nuoto – Sezione Salvamento contraddistinto dalla sigla "M.I.P.", oppure del brevetto di "Bagnino di Salvataggio" rilasciato dalla Società di Salvamento di Genova in corso di validità e di specifica professionalità e in possesso dell'attestato di BLSD.

L'assistente bagnanti, durante il servizio, dovrà:

- indossare una maglietta con scritta ben visibile che ne identifichi la specifica funzione ("SALVATAGGIO");
- essere dotato di fischietto e di binocolo;
- 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 e ciò previa sostituzione con un altro operatore 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, ove esista, oppure in mare, sull'imbarcazione di servizio;
- nell'espletamento delle sue funzioni egli 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.

10.7 SERVIZIO SANITARIO

Durante la stagione balneare, il *Concessionario* deve mantenere il "punto medicazione" in perfette condizioni igieniche e attrezzarlo secondo le prescrizioni contenute nell'ordinanza annuale della Capitaneria di Porto con il seguente materiale:

- a) tre bombole individuali di ossigeno da un litro cadauna;
- b) un defibrillatore;
- c) due cannule per la respirazione bocca a bocca con bocchettone e mascherina;
- d) due tiralingua;
- e) due pallone "Ambu" o altra apparecchiatura riconosciuta equipollente dalle autorità sanitarie;
- f) materiale sanitario occorrente per far fronte a piccole ferite, ustioni, punture di insetti o altro;
- g) una cassetta di pronto soccorso, anche di tipo portatile, contenente dotazioni prescritte dalla normativa vigente.

La *Direzione* provvederà a fornire il materiale di dotazione di cui alla lettera b) nonché i materiali di consumo di cui alle lettere c), d), e), f) e g).

Il *Concessionario* dovrà garantire le pulizie giornaliere del punto medicazione, che dovranno essere effettuate con prodotti igienizzanti specifici.

Articolo 11

PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI

Il personale addetto all'esecuzione dei servizi deve essere professionalmente idoneo 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, numericamente e qualitativamente non inferiore a quello riportato in annesso 6 al presente capitolato tecnico, regolarmente assunte e con oneri a proprio carico, ottemperando a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia lavoro, per l'intero periodo di gestione dei servizi stessi.

A tale proposito 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 "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 le unità lavorative previste per i servizi di bar/paninoteca e di pizzeria, 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 s'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 di lavoro che incombono in capo al Concessionario in quanto esecutore dell'appalto.

Articolo 12

CLAUSOLA DI RISERVATEZZA

L'affidatario del servizio si obbliga a non divulgare alcuna notizia concernente l'attività svolta dall'Amministrazione e le informazioni di cui verrà in possesso.

In caso di inadempimento l'Amministrazione avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto, nonché di adottare gli opportuni provvedimenti a propria tutela.

Articolo 13

DEPOSITO CAUZIONALE

La cauzione definitiva ex art. 117 del D. Lgs. 36/2023 è pari al 10% dell'ammontare del valore della concessione annua; alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, 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:

- assegno circolare non trasferibile intestato a: Direzione di Intendenza M.M., Via Taormina, 4 (00135) Roma;
- fidejussione bancaria in bollo, rilasciata da Istituti di Credito di cui al D. Lgs. 385/1993 e successive modificazioni;
- 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. Qualora la cauzione sia costituita mediante fidejussoria bancaria o polizza fidejussoria, si precisa che la fideiussione o la polizza dovranno contenere le seguenti clausole:
- rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale (ossia la 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 Direzione di Intendenza M.M. di Roma, 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 Banca o la Compagnia di assicurazione, dovrà essere autenticata da Notaio e dovrà pervenire in originale presso questa Direzione di Intendenza.

Articolo 14

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 della 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 polizza assicurativa per danni a cose o persone, valida per tutta la durata della concessione, avente importo minimo di massimale pari a € 2.000.000,00.

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 della A.D., causati dallo svolgimento del servizio e derivanti da negligenza, imperizia, imprudenza, inosservanza delle leggi e/o prescrizioni impartite dalla A.D..

Il *Concessionario* dovrà quindi consegnare alla Direzione, per ogni annualità, il rinnovo della predetta polizza.

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, un deposito cauzionale, nelle forme previste dalle vigenti norme, pari al 5% (cinque per cento) del valore inventariale dei materiali in concessione.

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

- a. 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;
- b. 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;
- c. 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.

La 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 alla 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 alla A.D..

Articolo 15 PENALITA'

In relazione all'eventuale accertamento di inadempienze contrattuali, sono applicabili le seguenti penalità, in ragione della natura dell'inadempimento:

- mancata esecuzione delle prestazioni di cui all'art. 7 del presente atto, relative alla predisposizione della struttura per l'avvio del servizio, 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, per causa non imputabile all'A.D.: per ogni infrazione accertata, penale pari a € 500,00/giorno di mancato funzionamento;
- mancata attivazione e mancato rispetto del sistema di autocontrollo HACCP: penale pari a € 350,00 al giorno;
- aumento arbitrario dei prezzi dei prodotti o dei servizi: per ogni infrazione accertata, penale pari a € 200,00;
- mancata fornitura in vendita di taluni prodotti previsti dal listino: per ogni infrazione accertata, penale pari a € 50,00 al giorno di mancata fornitura.

Per "mancata fornitura" s'intende la temporanea indisponibilità di uno o più prodotti, 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. Le circostanze predette saranno comunque valutate dall'apposita Commissione.

Limitatamente ai prodotti previsti dal listino ristorante/pizzeria, la sanzione viene elevata a € 150,00 per la seconda contestazione e a € 300,00 per le contestazioni successive alla seconda; la sanzione è applicabile solo qualora il Concessionario non provveda alla fornitura del succedaneo.

È in ogni caso fatta salva la possibilità per l'A.D. di procedere a 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 la connesse responsabilità penali e/o amministrative;
- insufficiente pulizia e igienizzazione dei locali:
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.

Articolo 16

RILEVAZIONE DELLA CUSTOMER SATISFACTION

Con turni quindicinali, il *Concessionario* dovrà provvedere alla rilevazione del grado di soddisfazione della clientela e alla valutazione della qualità del servizio (*customer satisfaction*).

La rilevazione dovrà avvenire mediante la distribuzione di questionari anonimi in relazione agli aspetti che saranno concordati con la Direzione dello Stabilimento.

I risultati della rilevazione dovranno essere consegnati alla Gestione dello Stabilimento, che potrà richiedere anche la visione e copia dei singoli questionari.

Articolo 17

ATTO NEGOZIALE

Con il Concessionario sarà stipulato apposito atto negoziale e le spese di registrazione ed eventuali spese di pubblicità saranno a carico del Concessionario medesimo.

Articolo 18

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto può essere risolto di diritto dalla Direzione, previa diffida all'affidatario da parte della Direzione medesima, ai sensi dell'art. 1453 e seguenti del Codice Civile, anche per una sola infrazione a una delle clausole di cui ai precedenti articoli, per la quale l'affidatario regolarmente diffidato non abbia provveduto a far pervenire le giustificazioni entro il termine assegnatogli, ovvero non abbia provveduto a eseguire le prestazioni entro il termine indicato nella diffida stessa.

Articolo 19

CONTROVERSIE

Le eventuali controversie concernenti l'esecuzione del presente atto saranno deferite all'Autorità giudiziaria ordinaria. Il foro competente è il Tribunale di Roma.

-
- Annesso 1): planimetria stabilimento Ostia Castel Fusano Sud;
Annesso 2): elenco e 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 criteri di aggiudicazione;
Annesso 6): stima costi manodopera.

STABILIMENTO ELIOTERAPICO
M.M. C.R.D.D. OSTIA

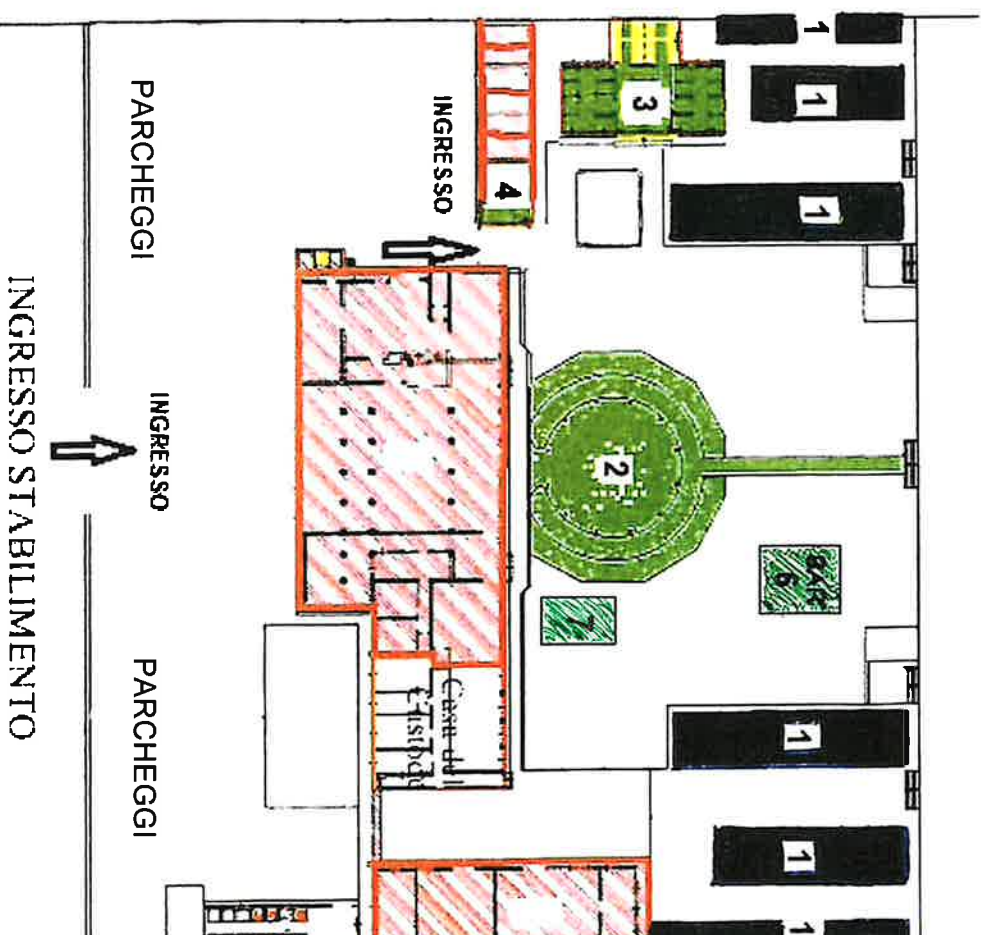
ANNESSO 1



5 ARENILE

-  **CABINE**
-  **LOCALI E AREE NON AGIBILI**
-  **LOCALI E AREE DATI IN CONCESSIONE:**

- 2) PAGODA;**
- 3) WC DOCCIE;**
- 4) WC DISABILI;**
- 5) ARENILE MQ. 3900**
- 6) CHIOSCO BAR**
- 7) AREA PIZZERIA**



ELENCO MATERIALI STABILIMENTO OSTIA CASTELFUSANO					
DESCRIZIONE	UM	DATA	VALORE	Q.TA'	TOTALE
CASSETTA IN LEGNO	EA	13/05/2024	15.498,88 €	1	15.498,88 €
SEDIA ALLUMINIO	EA	10/03/2023	60,20 €	40	2.408,00 €
OMBRELLONI DA MARE	EA	10/03/2023	72,59 €	126	9.146,34 €
OMBRELLONI DA MARE	EA	12/12/2024	90,00 €	130	11.700,00 €
OMBRELLONI DA MARE	EA	23/10/2020	64,93 €	130	8.440,90 €
LETTINO DA SPIAGGIA	EA	16/12/2025	133,19 €	300	39.957,00 €
LETTINO DA SPIAGGIA	EA	11/03/2025	119,87 €	40	4.794,80 €
LETTINO DA SPIAGGIA	EA	12/02/2025	126,53 €	203	25.685,59 €
TAVOLO ARMADIO NEUTRO	EA	18/09/2024	988,20 €	1	988,20 €
LAVANDINO	EA	18/09/2024	219,24 €	1	219,24 €
DEFIBRILLATORE SEMIAUTOMATICO	EA	11/03/2025	877,26 €	1	877,26 €
PENSILE	EA	18/09/2024	439,00 €	1	439,00 €
ARMADIO PENSILE	EA	18/09/2024	549,00 €	1	549,00 €
TAVOLO ARMADIO REFRIGERATO	EA	18/09/2024	2.415,60 €	1	2.415,60 €
KIT CONFIGURAZIONE PER STRUTTURA	EA	18/09/2024	40626,26	1	40.626,26 €
LAVELLO	EA	18/09/2024	878,40 €	1	878,40 €
TOTALE					164.624,47 €



**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE A TERZI DEI SERVIZI SPIAGGIA, BAR/PANINOTECA, PIZZERIA E
BIGLIETTERIA DELLO STABILIMENTO ELIOTERAPICO C.R.D.D. DI OSTIA CASTEL FUSANO PER IL
TRIENNIO 2026-2028.**

PREZZI BASE DI GARA PER I SERVIZI IVA INCLUSA

SERVIZI SPIAGGIA ESCLUSI OSPITI (Vedi note 1 e 2)	PREZZO	% SCONTO UNICO
Noleggio giornaliero n.1 ombrellone	€ 3,70	
Noleggio giornaliero n.1 lettino	€ 2,70	
Noleggio giornaliero n.1 sdraio	€ 2,50	
Formule pacchetto:		
Noleggio giornaliero n.1 ombrellone e n.2 lettini	€ 7,75	
Abbonamento singolo n.1 lettino area solarium per 15 giorni	€ 34,40	
Abbonamento singolo n.1 ombrellone e n.1 lettino per 15 giorni	€ 81,60	
Abbonamento coppia n.1 ombrellone e n.2 lettini per 15 giorni	€ 116,00	
SERVIZIO BAR (Vedi Nota 3)	PREZZO	
Caffè espresso	€ 1,00	
Caffè decaffeinato	€ 1,20	
Caffè d'orzo	€ 1,30	
Cappuccino	€ 1,40	
Latte in bicchiere 200 ml.	€ 0,80	
The, camomilla, infusi e tisane	€ 1,20	
The freddo in lattina da 33 cl.	€ 1,30	
Caffè freddo	€ 1,10	
Caffè corretto con anice o sambuca	€ 1,30	
Caffè shakerato	€ 1,40	
Crema di caffè da 72 ml.	€ 1,20	
Crema di caffè da 200 ml.	€ 1,60	
Amari	€ 2,70	
Limoncello	€ 2,60	
Brandy, Grappa	€ 3,10	
Cognac e whisky esteri	€ 3,40	
Acqua minerale bottiglia PET liscia/gassata 0,5 lt.	€ 0,80	
Acqua minerale bottiglia PET liscia/gassata 1,5 lt.	€ 1,80	
Bevande gassate in bottiglia 33 cl.	€ 1,80	
Bevande gassate in lattina 33 cl.	€ 1,60	
Succhi di frutta in bottiglia 250 ml.	€ 1,60	
Birra nazionale 33 cl tipo Raffo, Icnusa, Peroni, Moretti	€ 1,80	
Birra nazionale 66 cl tipo Raffo, Icnusa, Peroni, Moretti	€ 2,50	
Birra estera 33 cl tipo Ceres, Heineken, Beks	€ 2,50	
Birra estera 66 cl tipo Ceres, Heineken, Beks	€ 3,00	
Granite bicchiere da 200 ml.	€ 1,80	
Bibita energizzante tipo Gatorade, Energade	€ 2,00	
Bibita energizzante tipo Redbull	€ 2,50	
Menta e orzata bicchiere da 200 ml.	€ 1,50	
Aperitivi nazionali 17,5 cl (bitter, crodino)	€ 1,60	
Prosecco e spumante in flute	€ 3,00	
Cocktail alcolici bicchiere da 42 cl.	€ 4,30	
Cocktail analcolici bicchiere da 42 cl.	€ 3,30	
Bottiglia prosecco	€ 7,30	
Cornetto fresco e brioches di pasticceria	€ 1,50	
Cornetti e brioches congelati/surgelati	€ 0,80	
Gelati tipo Algida/Motta/Sammontana	PREZZO	
Cornetto classico	Lo sconto offerto sarà applicato sul listino ufficiale dei prezzi consigliati al pubblico rispetto alla marca che sarà posta in vendita dall'aggiudicatario. Il prezzo dei gelati si intenderà finito (iva inclusa).	
Cornetto Esagerato XXL		
Cornetto soft		
Magnum Classico, mandorle, cioccolato, bianco,		
Magnum Caramel & Nuts		
Cafe zero express, cappuccino, mocaccino coco e menta, limone e menta		
Twister		
Lemonissimo		
Fior di Fragola		
Croccante amarena, nocciolato		
Cremino		
Bikini		
Coppa Kimbo		
Coppa Rica America		
Liuk limone		
Solero Exotic		
Winner Taco		
Cucciolone maxi		
Iceberg		
Calippo lime, cola		
Freddolone		

Prodotti da banco	PREZZO
Caramelle gommose Morositas Stik	€ 1,80
Caramelle Fruittella Stik	€ 1,80
Caramella Menta Fredda Stik	€ 1,80
Caramelle Skittles Fruits	€ 1,80
Caramelle Mentos Stik	€ 1,80
Caramelle Mentos Pacchetto	€ 2,00
Caramelle Golia Stick	€ 1,80
Caramelle Golia Pacchetto	€ 2,00
Caramelle Saila Lemon, Menta, Liquirizia Pacchetto	€ 2,00
Caramelle Alpenliebe Stik	€ 1,80
Caramelle Alpenliebe Pacchetto	€ 2,00
Gomme da masticare Brooklin Stik	€ 1,80
Gomme da masticare Big Babol Stik	€ 1,80
Gomme da masticare Vigorsol Air Stik	€ 1,80
Gomme da masticare Vivident Xylit Stick	€ 1,80
Gomme da masticare Daygum Stick	€ 1,80
Gomme da masticare Vigorsol Pacchetto	€ 2,00
Gomme da masticare Air Vigorsol Pacchetto	€ 2,00
Gomme da masticare Happydent Pacchetto	€ 2,00
Mars	€ 1,70
Snickers	€ 1,70
Kit Kat	€ 1,70
M&M's gr.45	€ 1,70
Twix	€ 1,60
Patatine in busta Amica Chips/Stikker gr.50	€ 1,50
Patatine in busta San Carlo classiche/stikker gr.50	€ 1,60
Snack tipo Ringo/Loaker/Oreo tubo gr.165	€ 1,80
SERVIZIO PANINOTECA (Vedi Nota 4)	PREZZO
Pane "tipo francese" con prosciutto cotto o altri salumi (min. gr.60)	€ 2,50
Pane "tipo francese" con prosciutto crudo (min. gr.60)	€ 3,00
Tramezzini misti	€ 2,80
Piadina ripiena con condimenti vari (min. gr.80)	€ 3,50
SERVIZIO PIZZERIA	PREZZO
Tranci di focaccia ripieni con condimenti vari (min. gr.150 a trancio)	€ 4,50
Pizza Margherita (pomodoro mozzarella basilico)	€ 4,80
Pizza con condimenti vari	€ 6,50
Focaccia bianca (sale e olio)	€ 4,00
Calzone Normale (pomodoro mozzarella prosciutto)	€ 5,50
Calzone Ripieno gusti a piacere	€ 6,50
Patatine fritte porzione piccola minimo 70 gr.	€ 2,80
Patatine fritte porzione grande minimo 130 gr.	€ 3,80
Crocchette di patate porzione piccola minimo 3 pz.	€ 2,80
Crocchette di patate porzione grande minimo 5 pz.	€ 3,80
Olive ascolane porzione piccola minimo 5 pz.	€ 2,80
Olive ascolane porzione grande minimo 10 pz.	€ 3,80
Aggiunta ingredienti per pizza (cadauno) prezzo fisso non soggetto a ribasso percentuale	€ 0,50
Nota 1: Il prezzo per i soli servizi spiaggia per gli ospiti, così come indicato al punto 10.2 del capitolato tecnico, saranno aumentati del 20% rispetto ai prezzi di aggiudicazione.	
Nota 2: Al fine di agevolare le famiglie e incentivare una frequentazione più assidua dello Stabilimento elioterapico, in aggiunta alle ordinarie formule di ingresso, sono state predisposte le cosiddette "Formule pacchetto" sulle quali applicare lo sconto offerto in gara.	
Nota 3: L'indicazione della marca (ove presente) deve intendersi quale parametro tecnico/qualitativo di riferimento del prodotto richiesto. La ditta partecipante potrà, pertanto, scegliere di formulare la propria offerta proponendo prodotti con caratteristiche almeno "equivalenti".	
Nota 4: La grammatura indicata tra parentesi è riferita alla farcitura del prodotto (che deve essere di buona qualità e di produzione nazionale). Il pane di tipo francese o ciabatta dovrà avere un peso non inferiore a 70 grammi.	
A fattor comune, il prezzo definitivo di ogni singolo servizio/prodotto, dopo aver detratto lo sconto unico percentuale offerto dalla ditta aggiudicataria, dovrà essere sempre arrotondato per eccesso (per importi superiori ai 5 eurocent) o per difetto (per importi uguali o inferiori ai 5 eurocent) al fine di ottenere una tariffa multipla di 10 eurocent (ad es. 1,23 diventa 1,20; 1,25 diventa 1,20; 1,26 diventa 1,30, etc.).	



SCHEDA OFFERTA ECONOMICA

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE A TERZI DEI SERVIZI SPIAGGIA, BAR, PANINOTECA, PIZZERIA E BIGLIETTERIA DELLO STABILIMENTO ELIOTERAPICO C.R.D.D. DI OSTIA PER IL TRIENNIO 2026-2028.

Il sottoscritto _____ nato a _____

il _____ e residente a _____ C.A.P. _____

in Via _____

nella sua qualità di _____

(eventualmente) giusta procura speciale n. _____ del _____

rogito Notaio _____ Rep. n. _____

rappresentante legalmente il soggetto _____

Codice fiscale _____ Partita Iva _____

con sede legale in _____ Via _____

tel. _____ fax n. _____ pec _____

in relazione alla gara indicata in oggetto presenta la seguente **OFFERTA ECONOMICA:**
SCONTO UNICO PERCENTUALE.

%	%
(in cifre)	(in lettere)

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di un'unica offerta valida.

Il sottoscritto dichiara altresì:

- che lo sconto percentuale offerto sui singoli criteri è valido fino al 31/12/2029;
- che il regime fiscale dell'impresa in relazione ai servizi oggetto di affidamento è il seguente:

- stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del D.Lgs. 50/2016 ammontano ad € _____

- stima dei costi aziendali relativi alla salute e alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del D.Lgs. 50/2016 ammontano ad € _____
- che l'offerta è stata formulata tenendo conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, delle condizioni di lavoro e degli oneri aziendali di sicurezza di cui all'art. 26 comma 6 del D.lgs. 81/2008.

Lì, _____

Il Legale Rappresentante

(Firma leggibile per esteso)

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.



**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE A TERZI DEI SERVIZI SPIAGGIA,
BAR/PANINOTECA, PIZZERIA E BIGLIETTERIA DELLO STABILIMENTO
ELIOTERAPICO C.R.D.D. DI OSTIA CASTEL FUSANO PER IL TRIENNIO 2026-2028.**

SCHEDA OFFERTA – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1. GENERALITÀ

Il servizio in oggetto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs. 50/2016, sulla base dei seguenti elementi e relativi pesi, per un totale massimo di 100 punti, articolati come appresso specificato:

$$P_{TOT} = PE + PT$$

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 tecnica di valutazione 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 terza cifra decimale, che sarà arrotondata per difetto se la quarta cifra decimale sarà compresa tra 1 e 4, per eccesso se la quarta 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:

2. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

- Criteri A): adeguatezza dell'offerta dal punto di vista qualitativo; P_a = Punti 50;
- Criteri B): adeguatezza dell'offerta dal punto di vista quantitativo; P_b = Punti 20.

Il punteggio discenderà dalla valutazione della Relazione Tecnica che dovrà essere prodotta da ciascun concorrente e che dovrà contenere una proposta tecnico-organizzativa dei servizi offerti per la gestione degli stabilimenti elioterapici, conformi ai requisiti minimi indicati nella Specifica Tecnica allegata al Disciplinare di gara.

Al fine di consentire la corretta analisi e valutazione dei criteri da parte della Commissione, la Relazione Tecnica dovrà avere, di massima, 20 pagine in formato A3, ovvero 40 pagine in formato A4, comprensiva di eventuali foto, schemi e disegni.

Verranno apprezzate proposte gestionali che abbiano quale *target* di riferimento i giovani, le famiglie, i non autosufficienti (disabili e anziani), le attività gestionali mirate a garantire criteri di ecosostenibilità ambientale e le proposte che siano in grado di valorizzare le strutture date in concessione offrendo all'utenza servizi innovativi che rafforzino il contatto umano anche mediante l'organizzazione di eventi, laboratori, spettacoli, concerti, proiezioni cinematografiche e la

realizzazione di attività ludico-sportive. Nella predisposizione del progetto, si chiede ai concorrenti di adottare una struttura espositiva che consenta di individuare chiaramente le singole voci di valutazione, anche adottando le stesse quali titoli identificativi dei paragrafi.

2.1 CRITERI A – ADEGUTEZZA QUALITATIVA DELL’OFFERTA TECNICA – PROGETTO GESTIONALE DEGLI STABILIMENTI ELIOTERAPICI

Di seguito la Tabella 1 riepilogativa dei criteri qualitativi dell’offerta con i relativi coefficienti/pesi:

Tabella 1

Numero Criterio	Descrizione del criterio	Coefficienti assegnabili al criterio	Peso criterio
P_{a1}	Struttura e organizzazione delle risorse umane destinate ai servizi di spiaggia, bar/paninoteca, con la dimostrazione della compatibilità tra servizi offerti e soggetti chiamati a realizzarli (qualifiche e eventuali curriculum), organigramma relativo allo specifico servizio e modalità delle sostituzioni. Presenza di personale specializzato e con competenze professionali riferibili allo svolgimento dei servizi specifici. Aggiornamenti e corsi di formazione (già svolti e da svolgere) del personale.	In accordo a tabella 2	Massimo punti 10
P_{a2}	Progetto per l'erogazione del servizio pizzeria da implementare all'interno dell'apposita area a ciò destinata (vds. indicazioni riportate nell'annesso 1 al capitolato tecnico) con dimostrazione di congruità tra servizi offerti e soggetti chiamati a realizzarli nel rispetto delle maestranze minime indicate nell'annesso 6 al capitolato tecnico. In particolare dovranno essere indicate qualifiche e curricula del personale che si intende impiegare, organigramma relativo allo specifico servizio e modalità delle sostituzioni. In questo ambito sarà dato particolare risalto e premialità al progetto che garantisca lo svolgimento in loco di tutto il processo produttivo e assicuri, in termini di attrezzature e organici, le migliori garanzie di qualità.	In accordo a tabella 2	Massimo punti 15
P_{a3}	Soluzioni organizzative, ivi inclusa la fornitura di apparecchiature e dotazioni aggiuntive rispetto a quelle elencate nell'annesso 3 del capitolato tecnico, reputate utili per migliorare l'erogazione dei servizi.	In accordo a tabella 2	Massimo punti 5
P_{a4}	Soluzioni migliorative volte a consentire un accesso più facilitato ai servizi spiaggia, ai servizi di ristorazione e all'arenile da parte dei soggetti diversamente abili. Proposta comprendente l'accesso alla struttura, rimozione di barriere architettoniche, attrezzature per il personale diversamente abile e servizi personalizzati.	In accordo a tabella 2	Massimo punti 5
P_{a5}	Organizzazione di eventi, laboratori, spettacoli, concerti, proiezioni cinematografiche e attività ludico-sportive.	In accordo a tabella 2	Massimo punti 10
P_{a6}	Adozione di soluzioni organizzative e processi aziendali a ridotto impatto ambientale, finalizzati a garantire criteri di ecosostenibilità nelle attività gestionali.	In accordo a tabella 2	Massimo punti 5

La valutazione dei sopra citati criteri sarà effettuata mediante l'attribuzione discrezionale, da parte di ciascuno dei componenti della Commissione, di uno dei sei “giudizi” previsti nella seguente Tabella 2 per ciascuno dei criteri Pa1, ..., Pa4. A ciascun criterio verrà, quindi, attribuito il corrispondente coefficiente a1, ..., a4, calcolato come specificato nel paragrafo 4.1..

Tabella 2

Numero Criterio	Descrizione del criterio	Coefficiente
OTTIMO	In caso di trattazione approfondita e con un livello di dettaglio elevato, che evidenzia elementi distintivi e punti di eccellenza del concorrente per quanto concerne il criterio in esame.	1,00
BUONO	In caso di trattazione accurata, da cui si evinca un buon livello del concorrente per quanto concerne il criterio in esame.	0,80
ADEGUATO	In caso di trattazione completa, da cui si evinca un accettabile livello del concorrente per quanto concerne il criterio in esame.	0,60
MEDIOCRE	In caso di trattazione incompleta, da cui si evinca un modesto livello del concorrente per quanto concerne il criterio in esame.	0,40
SCARSO	In caso di trattazione incompleta, da cui si evincano carenze del concorrente per quanto concerne il criterio in esame.	0,20
INADEGUATO	In caso di trattazione largamente incompleta e caratterizzata da un livello di dettaglio carente, che denoti inadeguatezza del concorrente a soddisfare il criterio in esame.	0,00

2.2 CRITERI B - ADEGUATEZZA QUANTITATIVA DELL’OFFERTA TECNICA:

Tabella 3

Numero Criterio	Descrizione del criterio	Peso criterio
P_{b1}	Predisposizione di un software per la gestione delle attività: -Creazione di sito internet o app dedicati: 6 punti ; -Possibilità di prenotazione del servizio ristorazione, con fascia oraria e numero di persone direttamente dall’app/sito internet: 4 punti ; -Possibilità di prendere visione in anticipo del menù prima della prenotazione online: 2 punti .	Massimo punti 12
P_{b2}	Esperienza nella gestione pregressa di stabilimenti balneari: Per la gestione di stabilimenti balneari 0.5 punti per ogni struttura gestita e per ogni anno, fino a un massimo di 5 punti . Per gestione degli stabilimenti balneari intendasi contratti non risolti. A maggior chiarezza si riportano degli esempi:	Massimo punti 5

	- 1 stabilimento gestito per una stagione balneare: 0.5 punti; - 1 stabilimento gestito per due stagioni balneari: 1 punto; - 2 stabilimenti gestiti per una stagione balneare: 1 punto; - 2 stabilimenti gestiti per due stagioni balneari: 2 punti.	
Pb3	Certificazioni ISO aggiuntive alla ISO 9001 che garantiscono elevati standard qualitativi dei servizi erogati e consentono l'adozione di un sistema integrato per ottimizzare i processi aziendali. Verrà assegnato 1 punto per ogni certificazione aggiuntiva, pertinente ai servizi, per un massimo di 3 certificati.	Punti 3

Soglia di sbarramento:

Le offerte che, a seguito di valutazione del progetto tecnico non avranno acquisito un punteggio minimo di 25/70 saranno escluse dalla gara in quanto non coerenti con gli standard qualitativi minimi attesi dall'A.D. e pertanto non saranno ammesse alla fase successiva (valutazione offerta economica).

3. AGGIUDICAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio massimo conseguibile per l'offerta economica PE è pari a 30 punti. Per la determinazione dei criteri di calcolo si rimanda al paragrafo 4.3.

4. CRITERI DI CALCOLO DEL PUNTEGGIO TOTALE

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

$$PT = (Ca1i \times Pa1 + Ca2i \times Pa2 + Ca3i \times Pa3 + Ca4i \times Pa4) + (Pb1i + Pb2i + Pb3i + Pb4i)$$

dove

PT = punteggio concorrente i;

Ca1i = coefficiente criterio di valutazione a1, del concorrente i-esimo;

Ca2i = coefficiente criterio di valutazione a2, del concorrente i-esimo;

Ca3i = coefficiente criterio di valutazione a3, del concorrente i-esimo;

Ca4i = coefficiente criterio di valutazione a4, del concorrente i-esimo;

Pa1 = peso criterio di valutazione 1;

Pa2 = peso criterio di valutazione 2;

Pa3 = peso criterio di valutazione 3;

Pa4 = peso criterio di valutazione 4.

Pb1i, Pb2i, Pb3i, Pb4i = punteggio concorrente i in base criteri di calcolo indicati Tabella 3

4.1 Adeguatezza qualitativa dell'offerta, criteri Pa1, Pa2, Pa3 e Pa4:

I coefficienti attribuiti al concorrente i-esimo (Ca1i, Ca2i, Ca3i e Ca4i), variabili tra zero ed uno, da assegnare a ciascun criterio, saranno determinati:

- Mediante l'attribuzione discrezionale del coefficiente sulla base dei "giudizi" da parte di ogni commissario in accordo al paragrafo 2.1;
- Determinando la media aritmetica dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun criterio;
- Attribuendo il coefficiente 1 (uno) al valore medio massimo e proporzionando linearmente a tale media massima gli altri valori medi. In sostanza, da un punto di vista matematico, quando

il coefficiente ottenuto per un determinato criterio dall'offerta migliore non raggiunge il valore 1, si procede alla riparametrazione dividendo il coefficiente medio di ciascuna offerta per il coefficiente medio massimo attribuito per quel criterio.

4.2 Adeguatezza quantitativa dell'offerta, criteri Pb1, Pb2, Pb3 e Pb4:

La valutazione di tali criteri sarà effettuata attraverso l'assegnazione dei punteggi sulla base dei criteri, così come descritto nella tabella di cui al para 2.2.

4.3 offerta economica:

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

Il punteggio da attribuire a ciascuna offerta economica, espressa in termini di ribasso percentuale sull'importo a base di gara, sarà determinato in ragione della seguente formula:

$$PE=30 \cdot R_i / R_{max}$$

Dove:

R_i = ribasso (in percentuale sul prezzo base) offerto dal concorrente "i-esimo";

R_{max} = ribasso maggiore (in percentuale sul prezzo base) offerto tra le offerte economiche presentate.

L'attribuzione dei punteggi alle singole offerte avverrà sommando i punteggi ottenuti per ogni singolo elemento di valutazione dell'offerta stessa. L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che otterrà il punteggio totale più alto sulla base della graduatoria ottenuta seguendo i criteri di cui sopra.

GESTIONE STABILIMENTO OSTIA - STIMA DEI COSTI DELLA MANODERA EX ART. 11 CODICE

PERIODO 01/06/2026 - 31/08/2026						
FIGURA PROFESSIONALE	tabella riferimento	UNITA'	LIVELLO	ORE	GIORNI	
OSTIA CASTEL FUSANO						
BARISTA OSTIA	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	5B	8	92	
ADDETTO SERVIZI SPIAGGIA OSTIA	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	2	1	8	92	
ADDETTO PULIZIE OSTIA	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	1	4	92	
CASSIERE/BIGLIETTERIA OSTIA	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	5	4	92	
BAGNIGNO OSTIA	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	3	10	92	
PIZZAIOLO OSTIA	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	4	4	62	
PERIODO 01/09/2026 - 30/09/2026						
FIGURA PROFESSIONALE	tabella riferimento	UNITA'	LIVELLO	ORE	GIORNI	
OSTIA CASTEL FUSANO						
BARISTA OSTIA	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	5B	8	30	
ADDETTO SERVIZI SPIAGGIA OSTIA	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	2	1	8	30	
ADDETTO PULIZIE OSTIA	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	1	4	30	
CASSIERE/BIGLIETTERIA OSTIA	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	5	4	30	
BAGNIGNO OSTIA	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	3	10	30	
PIZZAIOLO OSTIA	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	4	4	0	
PERIODO 01/06/2027 - 30/09/2027						
FIGURA PROFESSIONALE	tabella riferimento	UNITA'	LIVELLO	ORE	GIORNI	
OSTIA CASTEL FUSANO						
BARISTA OSTIA	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	5B	8	122	
ADDETTO SERVIZI SPIAGGIA OSTIA	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	2	1	8	122	
ADDETTO PULIZIE OSTIA	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	1	4	122	
CASSIERE/BIGLIETTERIA OSTIA	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	5	4	122	
BAGNIGNO OSTIA	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	3	10	122	
PIZZAIOLO OSTIA	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	4	4	62	
PERIODO 01/06/2028 - 30/09/2028						
FIGURA PROFESSIONALE	tabella riferimento	UNITA'	LIVELLO	ORE	GIORNI	
OSTIA CASTEL FUSANO						
BARISTA OSTIA	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	5B	8	122	
ADDETTO SERVIZI SPIAGGIA OSTIA	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	2	1	8	122	
ADDETTO PULIZIE OSTIA	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	1	4	122	
CASSIERE/BIGLIETTERIA OSTIA	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	5	4	122	
BAGNIGNO OSTIA	Esercenti servizi pulizia e multiservizi	1	3	10	122	
PIZZAIOLO OSTIA	Comparto pubblici esercizi "Ristorazione Collettiva"	1	4	4	62	

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE
RILASCIATA ANCHE AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL D.P.R. 445/2000**

per la partecipazione alla procedura aperta per l'affidamento in concessione dei servizi dell'O.P.S. “Stabilimenti Elioterapici di Fregene” e della gestione dell'O.P.S. “Stabilimento Elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano” per il triennio 2026-2028. Codice Identificativo Gara (CIG) Lotto 1: BA662D6086 – Lotto 2: BA662D7159.

La presente domanda di partecipazione, disponibile sul sito marina-difesa.acquistitelematici.it, una volta compilata (a mano o dattiloscritto) dovrà essere firmata digitalmente e inviata a corredo dell'offerta.

La presente domanda di partecipazione deve essere prodotta dal legale rappresentante del concorrente così come specificato nel disciplinare di gara. Qualora la presente domanda di partecipazione venga sottoscritta da un procuratore dell'impresa, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (generale o speciale) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza, così come specificato nel disciplinare di gara. La presente domanda di partecipazione dovrà essere compilata in ogni sua parte. Nei punti ove è prevista l'opzione di risposta tramite la seguente casella ☐, dovrà essere segnata ☒ la casella relativa alla dichiarazione scelta.

**ALLA DIREZIONE DI INTENDENZA DELLA MARINA MILITARE DI ROMA
(MARINTENDENZA ROMA)**

Via Taormina, n. 4 - 00135 - Roma

Il sottoscritto _____ nato a _____
il _____ Codice fiscale _____
residente in: via _____ comune _____ C.A.P. _____
in qualità di (carica rivestita) _____
dell'impresa (denominazione e forma giuridica) _____
Codice Fiscale _____ Partita IVA _____
sede legale in: via _____ comune _____ C.A.P. _____
sede operativa in: via _____ comune _____ C.A.P. _____
n. telefono _____ n. fax _____
e- mail _____ PEC _____

consapevole della responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del d.p.r. n. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato,

DICHIARA

Che il concorrente partecipa alla presente procedura per i Lotti (*segnare con una x la casella relativa al lotto a cui si vuole partecipare*):

- 1) ☐ **Lotto 1 - C.I.G.: BA662D6086 - Affidamento in concessione dei servizi degli O.P.S. “Stabilimenti Elioterapici di Fregene”.**
- 2) ☐ **Lotto 2 - C.I.G.: BA662D7159 - Affidamento in concessione della gestione dell'O.P.S. “Stabilimento Elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano”.**

I) DICHIARAZIONI DELLA FORMA DI PARTECIPAZIONE

1. che il concorrente partecipa alla presente procedura nella seguente forma (*segnare solo la voce d'interesse*)

1.1. ☐ impresa singola;

1.2. ☐ consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro di cui all'art. 65, comma 2, lett. b) e c) del d.lgs. n. 36/2023 e s.m.i.;

1.2.1. che il consorzio concorre con le seguenti imprese consorziate (*specificare quali*):

1.3. ☐ consorzio stabile di cui all'art. 65, comma 2, lett. d) del d.lgs. n. 36/2023 e s.m.i., che ha stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture per un periodo di tempo non inferiore a 5 anni;

1.3.1. che il consorzio concorre con le seguenti imprese consorziate (*specificare quali*):

1.3.2. che il consorzio è composto dalle seguenti consorziate:

1.4. ☐ R.T.I. di cui all'art. 65, comma 2, lett. e) del d.lgs. n. 36/2023 e s.m.i./consorzio ordinario di cui all'art. 65, comma 2, lett. f) del d.lgs. n. 36/2023 e s.m.i.;

1.4.1. ☐ costituito

OVVERO

☐ costituendo e che in caso di aggiudicazione si impegna a costituire R.T.I./Consorzio conformandosi alla disciplina di cui all'art. 68 del d.lgs. n. 36/2023 e s.m.i., conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata mandataria/capogruppo la quale stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;

1.4.2. che la partecipazione alla presente gara viene effettuata congiuntamente dalle seguenti imprese:

1.4.2.1. (*denominazione e forma giuridica*) _____

Codice Fiscale _____ Partita IVA _____

Sede legale _____

Ruolo _____

(*indicare ruolo all'interno del R.T.I./consorzio ordinario*)

1.4.2.2. (*denominazione e forma giuridica*) _____

Codice Fiscale _____ Partita IVA _____

Sede legale _____

Ruolo _____

(*indicare ruolo all'interno del R.T.I./consorzio ordinario*)

(*aggiungere il numero di paragrafi necessari a seconda del numero di imprese*)

1.4.3. che la ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del R.T.I./Consorzio ordinario (espressa in quota percentuale della parte del servizio prestato) è la seguente:

1.4.3.1. (*denominazione impresa*) _____

Ruolo _____

(*indicare ruolo all'interno del R.T.I./consorzio ordinario*)

Percentuale ripartizione (%) _____

1.4.3.2. (*denominazione impresa*) _____

Ruolo _____

(*indicare ruolo all'interno del R.T.I./consorzio ordinario*)

Percentuale ripartizione (%) _____
(aggiungere il numero di paragrafi necessari a seconda del numero di imprese)

II) DICHIARAZIONI INTEGRATIVE

1. dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all’art. 94 del Codice;
2. dichiara l’assenza dei motivi di esclusione di cui all’art. 94 del Codice, con riferimento a tutti i soggetti indicati al comma 3 del predetto articolo. A tale riguardo dichiara i seguenti dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all’art. 94, comma 3 del Codice, ivi incluso l’amministratore di fatto, ove presente, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell’offerta:

3. dichiara l’insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all’articolo 98, comma 3, lettere g) ed h) del Codice in relazione ai soggetti di cui al punto precedente;
4. dichiara l’insussistenza delle altre cause di esclusione previste dal Codice;
5. con riferimento alle cause di esclusione di cui all’articolo 95 del Codice, qualora esistenti, il concorrente allega alla presente domanda una dichiarazione in cui riporta:
 - le gravi infrazioni di cui all’articolo 95, comma 1, lettera a) del Codice commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
 - gli atti e i provvedimenti indicati all’articolo 98 comma 6 del codice emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara
 - tutti gli altri comportamenti di cui all’articolo 98 del Codice, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti;

Se presenti, quindi, il concorrente allega alla presente domanda una dichiarazione con le cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell’offerta e indica le misure di self-cleaning adottate, oppure dimostra l’impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell’offerta.

Con la sottoscrizione della presente domanda, l’operatore economico dichiara di porre in essere le misure di self-cleaning che è stato impossibilitato ad adottare prima della presentazione dell’offerta e quelle relative a cause di esclusione che si sono verificate dopo tale momento.

Se l’operatore economico omette di comunicare alla stazione appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli articoli 94 e 95 del Codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio inizia a decorrere dalla data in cui la stazione appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall’adozione del provvedimento.

6. di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorzio esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all’avvalimento per migliorare la propria offerta). Se l’operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega la documentazione che dimostra che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;
7. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
8. di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dal Ministero della Difesa reperibile al link <https://www.difesa.it/sgd-dna/staff/dg/previmil/codicecomportamento/25420.html> e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
9. di accettare il patto di integrità/protocollo di legalità Piano Triennale Di Prevenzione Della Corruzione E Della Trasparenza 2025 - 2027 accessibile al seguente link <https://www.difesa.it/amministrazione-trasparente/piano-integrato-di-attivita-e-organizzazione-piao-2025-2027/66529.html>. La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell’articolo 83-bis, del decreto legislativo 159/2011;
10. per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia e non, l’impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del

- proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
11. per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, il domicilio fiscale ..., il codice fiscale ..., la partita IVA ..., l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 90 del Codice;
 12. di applicare il CCNL indicato dalla stazione appaltante o altro CCNL equivalente, con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto legge 76/20, garantendo quanto indicato all'articolo 9 del Disciplinare di gara;
 13. di accettare, in caso di aggiudicazione, i requisiti particolari indicati all'articolo 9 del Disciplinare di gara;
 14. di aver assolto agli obblighi di cui alla legge n. 68/1999, se previsto;
 15. di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al punto 30 del Disciplinare di gara;
 16. di ritenere remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi;
 - di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi/fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta;
 17. ☐ di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di accesso agli atti, la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

OVVERO

- ☐ di non autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di accesso agli atti, la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica dell'offerta anomala, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 35 del Codice;
18. Solo per gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. “black list”:

☐ dichiara di essere in possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) oppure dichiara di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 e allega copia conforme dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero;
 19. di indicare il suddetto indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) cui inviare le comunicazioni relative alla seguente procedura, **anche** ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 90, comma 1 del Codice.

Luogo e Data _____

FIRMA¹

¹ il presente documento dovrà essere firmato digitalmente.

La presente domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
 - c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La presente domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore.

N.B. Il DGUE è utilizzato per tutte le procedure di affidamento di contratti di appalto di lavori, servizi e forniture nei settori ordinari e nei settori speciali nonché per le procedure di affidamento di contratti di concessione e di partenariato pubblico-privato disciplinate dal Codice.

Il DGUE, compilato dall'operatore economico con le informazioni richieste, accompagna l'offerta nelle procedure aperte e la richiesta di partecipazione nelle procedure ristrette, nelle procedure competitive con negoziazione, nei dialoghi competitivi o nei partenariati per l'innovazione.

Esso è utilizzato anche nei casi di procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara di cui all'articolo 76, comma 2, lettera a) del Codice; negli altri casi previsti dal predetto articolo 76, comma 2, la valutazione circa l'opportunità del suo utilizzo è rimessa alla discrezionalità della stazione appaltante procedente.

Per le procedure di cui all'articolo 50, comma 1, lettere a) e b), di importo inferiore a 40.000 euro, l'articolo 52 del Codice prevede che gli operatori economici attestano il possesso dei requisiti con dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà. Atteso che anche il DGUE consiste in una dichiarazione avente i requisiti di cui all'articolo 47 del d.P.R. 445/2000, in tali fattispecie, la stazione appaltante ha facoltà di scegliere se predisporre un modello semplificato di dichiarazione oppure se adottare il DGUE, privilegiando esigenze di standardizzazione e uniformità.

ALLEGATO

MODELLO DI FORMULARIO PER IL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sulla stazione appaltante o sull'ente concedente

Per le procedure di appalto per le quali è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente, a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE elettronico ⁽¹⁾. Riferimento della pubblicazione del pertinente avviso o bando ⁽²⁾ nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*:

GU UE S numero [], data [], pag. [],

Numero dell'avviso nella GU S: [][][][]/S [][][][]-[][][][][][][][]

Se non è pubblicato un avviso di indizione di gara nella GU UE, la stazione appaltante o l'ente concedente deve compilare le informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto:

Se non sussiste obbligo di pubblicazione di un avviso nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, fornire altre informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto (ad esempio il rimando ad una pubblicazione a livello nazionale): [...]

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

Le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE in formato elettronico. In caso contrario tali informazioni devono essere inserite dall'operatore economico.

Identità del committente ⁽³⁾	Risposta:
Nome:	DIREZIONE DI INTENDENZA DELLA MARINA MILITARE DI ROMA
Codice fiscale	80234970582

⁽¹⁾ I servizi della Commissione metteranno gratuitamente il servizio DGUE in formato elettronico a disposizione delle amministrazioni aggiudicatrici, degli enti aggiudicatori, degli operatori economici, dei fornitori di servizi elettronici e di altre parti interessate.

(2) Per le amministrazioni aggiudicatrici: un avviso di preinformazione utilizzato come mezzo per indire la gara oppure un bando di gara. Per gli enti aggiudicatori: un avviso periodico indicativo utilizzato come mezzo per indire la gara, un bando di gara o un avviso sull'esistenza di un sistema di qualificazione.

(3) Le informazioni devono essere copiate dalla sezione I, punto I.1 del pertinente avviso o bando. In caso di appalto congiunto indicare le generalità di tutti i committenti.

Allegato “4” al Disciplinare di gara

Di quale appalto si tratta?	Risposta:
Titolo o breve descrizione dell'appalto ⁽⁴⁾ :	Procedura aperta per l'affidamento in concessione dei servizi dell'O.P.S. “Stabilimenti Elioterapici di Fregene” e della gestione dell'O.P.S. “Stabilimento Elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano”. Codice Identificativo Gara (CIG) Lotto 1: BA662D6086 – Lotto 2: BA662D7159.
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dalla stazione appaltante o dall'ente concedente (ove esistente) ⁽⁵⁾ :	
CIG	CIG LOTTO 1: BA662D6086. CIG LOTTO 2: BA662D7159.
CUP (ove previsto)	
Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	

Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico

⁽⁴⁾ Cfr. punti II.1.1. e II.1.3. dell'avviso o bando pertinente.

⁽⁵⁾ Cfr. punto II.1.1. dell'avviso o bando pertinente.

Parte II: Informazioni sull'operatore economico e sui soggetti di cui all'art. 94, comma 3, D. Lgs. n. 36/2023

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati identificativi	Risposta:
Nome:	[]
Partita IVA, se applicabile: Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	[] []
Indirizzo postale:	[.....]
Persone di contatto ⁽⁶⁾ : Telefono: PEC o e-mail: (indirizzo Internet o sito web) (ove esistente):	[.....] [.....] [.....] [.....]
Informazioni generali:	Risposta:
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media ⁽⁷⁾ ?	[] Sì [] No
Solo se l'appalto è riservato ⁽⁸⁾: Si tratta di operatore economico, di cooperativa sociale o di un loro consorzio, il cui scopo principale è l'integrazione sociale e professionale delle persone con disabilità o svantaggiate, o l'esecuzione è stata riservata nel contesto di programmi di lavoro protetti quando almeno il 30 per cento dei lavoratori dei suddetti operatori economici è composto da lavoratori con disabilità o da lavoratori svantaggiati (art. 61 del Codice)? In caso affermativo, qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati? Se richiesto, specificare a quale o quali categorie di lavoratori con disabilità o svantaggiati appartengono i dipendenti interessati:	[] Sì [] No [.....] [.....]

Allegato “4” al Disciplinare di gara

Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione o una attestazione rilasciata da organismi accreditati ? In caso affermativo: Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI. a) Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato o dell'attestato e, se pertinente, il numero di iscrizione o della certificazione o dell'attestazione b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione o l'attestazione è disponibile elettronicamente, indicare:	☐ Sì ☐ No ☐ Non applicabile a) [.....] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]
--	---

⁽⁶⁾ Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

⁽⁷⁾ Cfr. raccomandazione della Commissione, del 6 maggio 2003, relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese (GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36). Queste informazioni sono richieste unicamente a fini statistici.

Microimprese: imprese che occupano meno di 10 persone e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di EUR. **Piccole imprese:** imprese che occupano meno di 50 persone e realizzano un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 10 milioni di EUR. **Medie imprese:** imprese che non appartengono alla categoria delle microimprese né a quella delle piccole imprese, che occupano meno di 250 persone e il cui fatturato annuo non supera i 50 milioni di EUR e/o il cui totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di EUR.

⁽⁸⁾ Cfr. il punto III.1.5 del bando di gara.

c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione o l'attestazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale ⁽⁹⁾: d) L'iscrizione o la certificazione o l'attestazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti? In caso di risposta negativa alla lettera d): le informazioni da fornire in ordine ai criteri di selezione non soddisfatti nella suddetta documentazione dovranno essere inserite nella Parte IV, Sezioni A, B o C SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara: e) L'operatore economico potrà fornire un certificato per quanto riguarda il pagamento dei contributi previdenziali e delle imposte, o fornire informazioni che permettano alla stazione appaltante o all'ente concedente di ottenere direttamente tale documento accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro? Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	c) [.....] d) ☐ Sì ☐ No e) ☐ Sì ☐ No (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) [.....][.....][.....][.....]
Se pertinente: l'operatore economico, in caso di contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro, è in possesso di attestazione rilasciata da Società Organismi di Attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 100 del Codice (settori ordinari)? ovvero è in possesso di attestazione rilasciata dai sistemi di qualificazione ai sensi dell'articolo 162 del Codice (settori speciali)? In caso affermativo: a) Fornire il nome dell'elenco o del certificato e il numero di registrazione o certificazione pertinente, se applicabile b) Se il certificato di registrazione o certificazione è disponibile per via elettronica, si prega di indicare dove c) Indicare i riferimenti su cui si basa la registrazione o la certificazione e, se del caso, la classificazione ottenuta nell'elenco ufficiale d) L'attestazione di qualificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?	☐ Sì ☐ No ☐ Sì ☐ No a) (denominazione dell'Organismo di attestazione ovvero del Sistema di qualificazione, numero e data dell'attestazione) [.....][.....][.....] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] c) (categorie di qualificazione alla quale si riferisce l'attestazione) [.....] d) ☐ Sì ☐ No
Si evidenzia che gli operatori economici, iscritti in elenchi o in possesso di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 100 del Codice o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 162 del Codice, non compilano le Sezioni A, B e C della Parte IV.	
Forma della partecipazione:	Risposta:
L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri ⁽¹⁰⁾?	☐ Sì ☐ No
In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGUE distinto.	
In caso affermativo: a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all' art. 65, comma 2, lett. e), f), g), h), ed all'art. 66, comma 1, lett. a), b), c), d), e), f), del Codice (capofila, responsabile di compiti specifici, ecc.) b) Indicare gli altri operatori economici che compartecipano alla procedura di appalto. c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante	a): [.....] b): [.....] c): [.....]

⁽⁹⁾ I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.

⁽¹⁰⁾ Specificamente nell'ambito di un raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro

d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c), d), del Codice o di una Società di professionisti di cui all'art. 66, comma 1, lett. g), del Codice, che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.	d): [.....]
Lotti	Risposta:
Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta.	[]

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario.

Si specifica che la dichiarazione da inserire in tale sezione deve riferirsi a tutti i soggetti elencati all'articolo 94, comma 3, del Codice e che, nel caso in cui il socio sia una persona giuridica, occorre indicare gli amministratori della stessa.

Eventuali rappresentanti:	Risposta:
Nome completo; se richiesto, indicare altresì data e luogo di nascita:	[.....]; [.....]
Posizione/Titolo ad agire:	[.....]
Indirizzo postale:	[.....]
Telefono:	[.....]
E-mail:	[.....]
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, firma congiunta):	[.....]

C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI (Articolo 104 del Codice - Avvalimento)

Affidamento:	Risposta:
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?	[] Sì [] No
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per migliorare l'offerta?	[] Sì [] No
In caso affermativo:	[.....]
Indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi	[.....]
Indicare i requisiti oggetto di avvalimento:	[.....]

In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.

Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non facciano parte integrante dell'operatore economico, in particolare quelli responsabili del controllo della qualità e, per gli appalti pubblici di lavori, quelli di cui l'operatore economico disporrà per l'esecuzione dell'opera.

Si specifica, inoltre, che l'avvalimento finalizzato a migliorare l'offerta va indicato con una formulazione generica in modo da non anticipare alcun elemento dell'offerta, a cui può essere collegato l'incremento premiale.

D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO
(ARTICOLO 119 DEL CODICE - SUBAPPALTO)

(Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono esplicitamente richieste dalla stazione appaltante o dall'ente concedente).	
Subappaltatore:	Risposta:

L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi? In caso affermativo: Elencare i lavori o le parti di opere ovvero i servizi e le forniture o parti di servizi e forniture che si intende subappaltare sull'importo contrattuale	☐ Sì ☐ No [.....] [.....]
--	--

Se l'operatore economico ha deciso di subappaltare una parte del contratto, ciascun subappaltatore, a seguito dell'autorizzazione al subappalto da parte della stazione appaltante o ente concedente, dovrà compilare il DGUE.

PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE (Articoli da 94 a 98 del Codice)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 94, comma 1, del Codice):	
1.	Partecipazione a un'organizzazione criminale ⁽¹¹⁾
2.	Corruzione ⁽¹²⁾
3.	Frode ⁽¹³⁾ ;
4.	Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche ⁽¹⁴⁾ ;
5.	Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo ⁽¹⁵⁾ ;
6.	Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani ⁽¹⁶⁾
CODICE	
7.	Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lett. h, art. 94, comma 1, del Codice);

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (per l'elenco dei delitti si veda l'articolo 94, comma 1, del Codice):	Risposta:
I soggetti di cui all'art. 94, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per uno dei motivi indicati sopra con sentenza con effetto escludente ai sensi dei commi 8 e 9 dell'art. 96 del Codice o in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ai sensi dell'art. 96, comma 7, del Codice?	[] Sì [] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] ⁽¹⁷⁾
In caso affermativo , indicare ⁽¹⁸⁾ : a) la data della condanna, del decreto penale di condanna, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 94, comma 1, lettera da a) a h), del Codice e i motivi di condanna b) dati identificativi delle persone condannate []; c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:	a) Data:[], durata: [], lettera comma 1, articolo 94 [], motivi: [], tipologia del reato commesso [], dati inerenti all'eventuale avvenuta comminazione della pena accessoria dell'incapacità di contrarre con la pubblica amministrazione e la relativa durata [] b) [.....] c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 94 []
In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione ¹⁹ (autodisciplina o “Self-Cleaning”, cfr. articolo 96, comma 6, del Codice)?	[] Sì [] No
In caso affermativo , descrivere tali misure: L'operatore economico ha risarcito o si è impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito	[...] Sì [...] No

⁽¹¹⁾ Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 dell'11.11.2008, pag. 42).

⁽¹²⁾ Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

⁽¹³⁾ Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).

⁽¹⁴⁾ Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.

⁽¹⁵⁾ Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo (GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15).

⁽¹⁶⁾ Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).

⁽¹⁷⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁸⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁹⁾ In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

L'operatore economico ha chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative	[...] Sì [...] No
L'operatore economico ha adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti	[...] Sì [...] No
Altro	[.....]
Le misure sono state adottate o devono essere ancora adottate?	[.....]
L'operatore economico ha descritto le misure in un documento separato, allegato al DGUE?	Sì [...] No [...]
Documentazione presente nel FVOE?	Sì [...] No [...]

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (art. 94, comma 6, e art. 95, comma 2, del Codice):	Risposta:	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali , sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro della stazione appaltante o dell'ente concedente, se diverso dal paese di stabilimento?	[] Sì [] No	
In caso negativo , indicare:	Imposte/tasse	Contributi previdenziali
a) Paese o Stato membro interessato	a) [.....]	a) [.....]
b) Di quale importo si tratta	b) [.....]	b) [.....]
c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:		
1) Mediante una decisione giudiziaria o amministrativa:	c1) [] Sì [] No	c1) [] Sì [] No
– Tale decisione è definitiva e vincolante?	- [] Sì [] No	- [] Sì [] No
– Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.	- [.....]	- [.....]
– Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna , la durata del periodo d'esclusione:	- [.....]	- [.....]
2) In altro modo ? Specificare:	c2) [.....]	c2) [.....]
d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 94, comma 6, del Codice) oppure ha compensato il debito tributario con crediti certificati vantati nei confronti della pubblica amministrazione (art. 95, comma 2, ult. periodo, del Codice)?	d) [] Sì [] No	d) [] Sì [] No
	In caso affermativo , fornire informazioni dettagliate: [.....]	In caso affermativo , fornire informazioni dettagliate: [.....]

Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) ⁽²⁰⁾ : [.....][.....][.....]
---	--

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI ⁽²¹⁾

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro , ⁽²²⁾ di cui all'articolo 95, comma 1, lett. a), del Codice?	[] Sì [] No
In caso affermativo , l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 96, comma 6, del Codice)?	[] Sì [] No
In caso affermativo , descrivere tali misure:	[...] Sì [...] No
L'operatore economico ha risarcito o si è impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito	[...] Sì [...] No
L'operatore economico ha chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative	[...] Sì [...] No
L'operatore economico ha adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti	[...] Sì [...] No
Altro	[.....]
Le misure sono state adottate o devono essere ancora adottate?	[.....]
L'operatore economico ha descritto le misure in un documento separato, allegato al DGUE?	Sì [...] No [...]
Documentazione presente nel FVOE?	Sì [...] No [...]
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 94, comma 5, lett. d), del Codice:	[] Sì [] No
a) liquidazione giudiziale	[] Sì [] No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]
b) liquidazione coatta	[] Sì [] No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]
c) concordato preventivo	[] Sì [] No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]
d) nei cui confronti sia in corso un procedimento per l'accesso a una di tali procedure	[] Sì [] No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]
In caso affermativo:	
L'operatore economico sarà comunque in grado di eseguire il contratto?	[] Sì [] No

⁽²⁰⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽²¹⁾ Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

⁽²²⁾ Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

(N.B. Il punto dev'essere compilato dal curatore autorizzato all'esercizio provvisorio che è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici ai sensi dell'articolo 124, comma 4 del Codice, indicando gli estremi del provvedimento).	In caso affermativo indicare gli estremi del provvedimento [.....]
L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali⁽²³⁾ di cui all'art. 98 del Codice? In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito tra le seguenti: - l'operatore economico ha subito l'irrogazione di una sanzione esecutiva dall'Autorità garante della concorrenza e del mercato o da altra autorità di settore, rilevante in relazione all'oggetto specifico dell'appalto (art. 98, comma 3, lett. a, del Codice)? - l'operatore economico ha tentato di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate a proprio vantaggio oppure ha fornito, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione (art. 98, comma 3, lett. b, del Codice)? - l'operatore economico ha dimostrato significative o persistenti carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione per inadempimento oppure la condanna al risarcimento del danno o altre sanzioni comparabili, derivanti da inadempienze particolarmente gravi o la cui ripetizione sia indice di una persistente carenza professionale (art. 98, comma 3, lett. c, del Codice)? - l'operatore economico ha commesso grave inadempimento nei confronti di uno o più subappaltatori (art. 98, comma 3, lett. d, del Codice)? - l'operatore economico ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55, (art. 98, comma 3, lett. e, del Codice)? La violazione è stata rimossa? Ricorrono i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689? - contestata commissione da parte dell'operatore economico, ovvero dei soggetti di cui al comma 3 dell'articolo 94 di taluno dei reati consumati o tentati di cui al comma 1 del medesimo articolo 94 (art. 98, comma 3, lett. g, del Codice)? - contestata o accertata commissione, da parte dell'operatore economico oppure dei soggetti di cui al comma 3 dell'articolo 94, di	[] Si [] No [] Si [] No [.....] [] Si [] No [.....] [] Si [] No [.....] [] Si [] No [.....] [] Si [] No [.....] [] Si [] No [.....] Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] [] Si [] No [.....] [] Si [] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] [] Si [] No [.....] [] Si [] No [.....]

(23) Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

taluno dei seguenti reati consumati (art. 98, comma 3, lett. h, del Codice)? ☐ 1) abusivo esercizio di una professione, ai sensi dell'articolo 348 del codice penale; ☐ 2) bancarotta semplice, bancarotta fraudolenta, omessa dichiarazione di beni da comprendere nell'inventario fallimentare o ricorso abusivo al credito, di cui agli articoli 216, 217, 218 e 220 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267; ☐ 3) i reati tributari ai sensi del decreto legislativo 10 marzo 2000, n. 74, i delitti societari di cui agli articoli 2621 e seguenti del codice civile o i delitti contro l'industria e il commercio di cui agli articoli da 513 a 517 del codice penale; ☐ 4) i reati urbanistici di cui all'articolo 44, comma 1, lettere b) e c), del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di edilizia, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380, con riferimento agli affidamenti aventi ad oggetto lavori o servizi di architettura e ingegneria; ☐ 5) i reati previsti dal decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231.	☐ Sì ☐ No [.....] ☐ Sì ☐ No [.....] ☐ Sì ☐ No [.....] ☐ Sì ☐ No [.....]
In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina o "Self-Cleaning, (cfr. articolo 96, comma 6, del Codice)? In caso affermativo, descrivere tali misure: L'operatore economico ha risarcito o si è impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito L'operatore economico ha chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative L'operatore economico ha adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti Altro Le misure sono state adottate o devono essere ancora adottate? L'operatore economico ha descritto le misure in un documento separato, allegato al DGUE? Documentazione presente nel FVOE?	☐ Sì ☐ No [...] Sì [...] No [...] Sì [...] No [...] Sì [...] No [.....] [.....] Sì [...] No [...] Sì [...] No [...]
L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi⁽²⁴⁾ legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 95, comma 1, lett. b, del Codice)? In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:	☐ Sì ☐ No [.....]

⁽²⁴⁾ Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza alla stazione appaltante o all'ente concedente o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 95, comma 1, lett. c, del Codice)? In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:	☐ Si ☐ No [.....]
L'operatore economico può confermare di: a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione? b) non avere occultato tali informazioni? c) non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti? (art. 94, comma 5, lett. e, del Codice)? d) non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione? (art. 94, comma 5, lett. f, del Codice)? e) non aver reso false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile (art. 94, comma 1, lett. c, del Codice)?	☐ Si ☐ No ☐ Si ☐ No ☐ Si ☐ No ☐ Si ☐ No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] ☐ Si ☐ No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione [.....][.....][.....]

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELLA STAZIONE APPALTANTE O DELL'ENTE CONCEDENTE

MOTIVI DI ESCLUSIONE PREVISTI ESCLUSIVAMENTE DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE (art. 94, comma 1, lett. c) ed h), comma 2, comma 5, lett. a) e lett. b), e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001)	Risposta:
Sussistono a carico dei soggetti indicati al comma 3 dell'art. 94 cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 94, comma 2, del Codice)?	☐ Si ☐ No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] ⁽²⁵⁾
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni? 1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica	☐ Si ☐ No

(25) Ripetere tante volte quanto necessario.

amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 94, comma 5, lettera a), del Codice); 2. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 94, comma 5, lett. b, del Codice); 3. si trova, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione tale da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi tra loro intercorsi (articolo 95, comma 1, lett. d, del Codice)?	Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] ☐ Sì ☐ No ☐ Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni: (numero dipendenti e/o altro) [.....][.....][.....] ☐ Sì ☐ No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
4. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante o dell'ente concedente che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante o ente concedente nei confronti del medesimo operatore economico?	☐ Sì ☐ No

Parte IV: Criteri di selezione

(artt. 100 e 103 del Codice)

In merito ai criteri di selezione (sezione α o sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:

α: INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

L'operatore economico deve compilare questo campo solo se la stazione appaltante o l'ente concedente ha indicato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati che l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione α della parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte IV:

Rispetto di tutti i criteri di selezione richiesti	Risposta
Soddisfa i criteri di selezione richiesti:	☐ Sì ☐ No

A: IDONEITÀ (Articolo 100, comma 1, lettera a), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Idoneità	Risposta
----------	----------

1) Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento ⁽²⁶⁾ per un'attività pertinente anche se non coincidente con l'oggetto dell'appalto Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
2) Per gli appalti di servizi, forniture e lavori: È richiesta una particolare autorizzazione o appartenenza a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico? Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[] Sì [] No In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: [...] [] Sì [] No (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]

⁽²⁶⁾ Conformemente all'elenco dell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (Articolo 100, comma 1, lettera *b*), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità economica e finanziaria 1a) Il fatturato globale maturato nel triennio precedente a quello di indizione della procedura è il seguente (art. 100, comma 11, del Codice): e (per gli appalti di lavori di importo pari o superiore ai 20 milioni di Euro): 1) l'operatore economico fornisce i parametri economico-finanziari significativi richiesti, certificati da società di revisione ovvero da altri soggetti preposti che si affianchino alle valutazioni tecniche proprie dell'organismo di certificazione, da cui emerga in modo inequivoco l'esposizione finanziaria dell'operatore economico al momento in cui partecipa a una gara di appalto (art. 103, comma 1, lett. a, del Codice) in alternativa 2) l'operatore economico possiede un volume d'affari in lavori pari a due volte l'importo a base di gara, che l'operatore economico deve aver realizzato nei migliori cinque dei dieci anni antecedenti alla data di pubblicazione del bando (art. 103, comma 1, lett. a, del Codice)	Risposta: Fatturato globale [.....] [...] valuta [] Si [] No Indicare i parametri • [.....] • [.....] [] Si [] No Indicare il volume di affari [.....] valuta
Se le informazioni relative al fatturato globale non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:	[.....]
1b) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che: Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	[.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....].[.....][.....]

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (Articolo 100, comma 1, lettera c), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità tecniche e professionali	Risposta:
1a) Unicamente per gli appalti pubblici di lavori , durante il periodo di riferimento ⁽²⁷⁾ l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato:	Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [...] Lavori: [.....]

(27) Le amministrazioni aggiudicatrici possono **richiedere** fino a cinque anni e **ammettere** un'esperienza che risale a **più** di cinque anni prima.

Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare: e (per gli appalti di lavori di importo pari o superiore a 100 milioni di euro): l'operatore economico fornisce prova di aver eseguito lavori per entità e tipologia compresi nella categoria individuata come prevalente a quelli posti in appalto opportunamente certificati dalle rispettive stazioni appaltanti, tramite presentazione del certificato di esecuzione lavori (art. 103, comma 1, lett. b, del Codice)	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] ☐ Sì ☐ No Indicare i lavori [.....]								
1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi: di aver eseguito nel precedente triennio dalla data di indizione della procedura di gara contratti analoghi a quello in affidamento anche a favore di soggetti privati (art. 100, comma 11, del Codice):	Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....] <table border="1" data-bbox="853 757 1396 869"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th> <th>importi</th> <th>date</th> <th>destinatari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	importi	date	destinatari				
Descrizione	importi	date	destinatari						
2) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti tecnici e professionali specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che: Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	[.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]								

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dalla stazione appaltante o dall'ente concedente nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.	
Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	Risposta:
L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della qualità, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità? In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	☐ Sì ☐ No [.....] [.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati sistemi o norme di gestione ambientale? In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai sistemi o norme di gestione ambientale si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	☐ Sì ☐ No [.....] [.....]

	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
--	---

Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati (ARTICOLO 70, COMMA 6, DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se la stazione appaltante o l'ente concedente ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:

L'operatore economico dichiara:

Riduzione del numero	Risposta:
Di soddisfare i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato :	[.....]
Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascun documento se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:	[] Si [] No ⁽²⁹⁾
Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente ⁽²⁸⁾ , indicare per ciascun documento :	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....](³⁰)

Parte VI: Dichiarazioni finali

Il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.

Fermo restando le disposizioni degli articoli 40, 43 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

- a) se la stazione appaltante o l'ente concedente hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro ⁽³¹⁾, oppure*
- b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 ⁽³²⁾, la stazione appaltante o l'ente concedente sono già in possesso della documentazione in questione.*

Il sottoscritto/i sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente [nome della stazione appaltante o dell'ente concedente di cui alla parte I, sezione A] ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui [alla parte/alla sezione/al punto o ai punti] del presente documento di gara unico europeo, ai fini della [procedura di appalto: (descrizione sommaria, estremi della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, numero di riferimento)].

Data, luogo e, se richiesto o necessario, firma/firme: [.....]

⁽²⁸⁾ Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

⁽²⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽³⁰⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽³¹⁾ A condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.

⁽³²⁾ In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.



**Ministero della Difesa
Direzione di Intendenza Marina Militare
Roma**

PATTO DI INTEGRITA’

relativo alla procedura aperta per l’affidamento in concessione dei servizi dell’O.P.S. “Stabilimenti Elioterapici di Fregene” e della gestione dell’O.P.S. “Stabilimento Elioterapico C.R.D.D. di Ostia Castel Fusano” per il triennio 2026-2028. Codice Identificativo Gara (CIG) Lotto 1: BA662D6086 – Lotto 2: BA662D7159.

tra

la Direzione di Intendenza Marina Militare Roma

e

la Ditta (di seguito denominata Ditta),

sede legale in..... via.....n.....

codice fiscale/P. IVA rappresentata da.....

..... in qualità di.....

Il presente documento deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato insieme all’offerta da ciascun partecipante alla gara in oggetto. La mancata consegna del presente documento, debitamente sottoscritto, comporterà l’esclusione automatica dalla gara.

VISTO

- la Legge 6 novembre 2012 n. 190, art. 1, comma 17 recante “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell’illegalità nella pubblica amministrazione”;
- il Decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33 avente per oggetto il “Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni”;
- il Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62 con il quale è stato emanato il “Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici”;
- il Protocollo d’intesa siglato tra il Ministero dell’Interno e l’Autorità Nazionale Anticorruzione il 15 luglio 2014;
- il decreto-legge 24 giugno 2014, n.90 recante “Misure urgenti per la semplificazione e la trasparenza amministrativa e per l’efficienza degli uffici giudiziari” convertito, con modificazioni, dalla legge 11 agosto 2014, n.114;
- il “Regolamento in materia di esercizio del potere sanzionatorio dell’Autorità Nazionale Anticorruzione per l’omessa adozione dei Piani triennali di prevenzione della corruzione, dei

- Programmi triennali di trasparenza, dei Codici di comportamento” emanato dall’Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera del 9 settembre 2014;
- il “Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero della Difesa” approvato dal Ministro della Difesa il 10 luglio 2024;
 - il Piano Nazionale Anticorruzione (P.N.A.) emanato dall’Autorità Nazionale Anticorruzione approvato con Delibera n. 7 del 17 gennaio 2023, e relativi allegati;
 - il Piano Integrato di Attività e Organizzazione (PIAO) 2025-2027 del Ministero della Difesa;

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

Art.1 – Il presente Patto d’integrità stabilisce la formale obbligazione della Operatore economico che, ai fini della partecipazione alla gara in oggetto, si impegna:

- a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, a non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell’assegnazione del contratto e/o al fine di distorcere la relativa corretta esecuzione;
- a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l’esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- ad assicurare di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- ad informare puntualmente tutto il personale, di cui si avvale, del presente Patto di integrità e degli obblighi in esso contenuti;
- a vigilare affinché gli impegni sopra indicati siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti nell’esercizio dei compiti loro assegnati;
- a denunciare alla Pubblica Autorità competente ogni irregolarità o distorsione di cui sia venuta a conoscenza per quanto attiene l’attività di cui all’oggetto della gara in causa.

Art. 2 - La Ditta prende nota e accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con il presente Patto di integrità, comunque accertato dall’Amministrazione, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

- esclusione del concorrente dalla gara;
- escussione della cauzione di validità dell’offerta;
- risoluzione del contratto;
- escussione della cauzione di buona esecuzione del contratto;
- esclusione del concorrente dalle gare indette dalla stazione appaltante per 5 anni.

Art. 3 – Fermo restando quanto previsto dai precedenti articoli 1 e 2, in aderenza alle prescrizioni in materia di anticorruzione contenute nel d.l. 90/2014 convertito dalla l. 114/2014:

- la Ditta si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Stazione appaltante di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto. Ne consegue, pertanto, che il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 c.c., qualora la mancata comunicazione del tentativo di concussione subito risulti da una misura cautelare o dal disposto rinvio a giudizio, nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, per il delitto previsto dall'art. 317 c.p..

- la Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.

Nei casi di cui al presente articolo, l'esercizio della potestà risolutoria da parte della Stazione appaltante è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione. La Stazione appaltante, pertanto, comunicherà la propria volontà di avvalersi della clausola risolutiva espressa al Responsabile per la prevenzione della corruzione che ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione. Quest'ultima potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione appaltante ed impresa aggiudicataria, alle condizioni di cui al d.l. 90/2014.

Art. 4 - Il contenuto del Patto di integrità e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto. Il presente Patto dovrà essere richiamato dal contratto quale allegato allo stesso onde formarne parte integrante, sostanziale e pattizia.

Art. 5 - Il presente Patto deve essere obbligatoriamente sottoscritto in calce ed in ogni sua pagina, dal legale rappresentante della Ditta partecipante ovvero, in caso di consorzi o raggruppamenti temporanei di imprese, dal rappresentante degli stessi e deve essere presentato unitamente all'offerta. La mancata consegna di tale Patto debitamente sottoscritto comporterà l'esclusione dalla gara.

Art. 6 - Ogni controversia relativa all'interpretazione ed esecuzione del Patto d'integrità fra la Stazione appaltante ed i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

Luogo e data

Per la Ditta:

(Il legale rappresentante)

(firma leggibile)



SCHEDA OFFERTA ECONOMICA

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE A TERZI DEI SERVIZI SPIAGGIA, BAR/PANINOTECA, MENSA SELF-SERVICE, PIZZERIA E BIGLIETTERIA DEGLI STABILIMENTI ELIOTERAPICI M.M. DI FREGENE SUD E NORD PER IL TRIENNIO 2026-2028.

Il sottoscritto _____ nato a _____
il _____ e residente a _____ C.A.P. _____
in Via _____
nella sua qualità di _____
(eventualmente) giusta procura speciale n. _____ del _____
rogito Notaio _____ Rep. n. _____
rappresentante legalmente il soggetto _____
Codice fiscale _____ Partita Iva _____
con sede legale in _____ Via _____
tel. _____ fax n. _____ pec _____.,
in relazione alla gara indicata in oggetto presenta la seguente **OFFERTA ECONOMICA:**
SCONTO UNICO PERCENTUALE.

%	%
(in cifre)	(in lettere)

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di un'unica offerta valida.

Il sottoscritto dichiara altresì:

- che lo sconto percentuale offerto sui singoli criteri è valido fino al 31/12/2029;
- che il regime fiscale dell'impresa in relazione ai servizi oggetto di affidamento è il seguente:

- stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del D.Lgs. 50/2016
ammontano ad € _____

- stima dei costi aziendali relativi alla salute e alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del D.Lgs. 50/2016 ammontano ad € _____
- che l'offerta è stata formulata tenendo conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, delle condizioni di lavoro e degli oneri aziendali di sicurezza di cui all'art. 26 comma 6 del D.lgs. 81/2008.

Lì, _____

Il Legale Rappresentante

(Firma leggibile per esteso)

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.



SCHEDA OFFERTA ECONOMICA

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE A TERZI DEI SERVIZI SPIAGGIA, BAR, PANINOTECA, PIZZERIA E BIGLIETTERIA DELLO STABILIMENTO ELIOTERAPICO C.R.D.D. DI OSTIA PER IL TRIENNIO 2026-2028.

Il sottoscritto _____ nato a _____
il _____ e residente a _____ C.A.P. _____
in Via _____
nella sua qualità di _____
(eventualmente) giusta procura speciale n. _____ del _____
rogito Notaio _____ Rep. n. _____
rappresentante legalmente il soggetto _____
Codice fiscale _____ Partita Iva _____
con sede legale in _____ Via _____
tel. _____ fax n. _____ pec _____,
in relazione alla gara indicata in oggetto presenta la seguente **OFFERTA ECONOMICA:**
SCONTO UNICO PERCENTUALE.

%	%
(in cifre)	(in lettere)

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di un'unica offerta valida.

Il sottoscritto dichiara altresì:

- che lo sconto percentuale offerto sui singoli criteri è valido fino al 31/12/2029;
- che il regime fiscale dell'impresa in relazione ai servizi oggetto di affidamento è il seguente:

- stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del D.Lgs. 50/2016 ammontano ad € _____

- stima dei costi aziendali relativi alla salute e alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del D.Lgs. 50/2016 ammontano ad € _____
- che l'offerta è stata formulata tenendo conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, delle condizioni di lavoro e degli oneri aziendali di sicurezza di cui all'art. 26 comma 6 del D.lgs. 81/2008.

Lì, _____

Il Legale Rappresentante

(Firma leggibile per esteso)

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.