

Ministero Della Difesa

QUARTIER GENERALE MARINA MILITARE

- NAPOLI –

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE PER DEL “SERVIZIO DI BAR/CAFFETTERIA” PRESSO L’O.P.S.
DENOMINATO “SALA CONVEGNO UNIFICATA” DELLA BASE NAVALE DI NAPOLI.

CAPITOLATO TECNICO

<i>Art. 1: OGGETTO E FINALITA' DELL'AFFIDAMENTO</i>	<i>Pag.3</i>
<i>ART. 2: ATTIVAZIONE ED EROGAZIONE DEL SERVIZIO</i>	<i>Pag.3</i>
<i>ART. 3: BACINO DI UTENZA</i>	<i>Pag.4</i>
<i>ART. 4: LOCALI ED ATTREZZATURE DATI IN USO</i>	<i>Pag.4</i>
<i>ART.5: AUTORIZZAZIONI E LICENZE</i>	<i>Pag.5</i>
<i>ART. 6: PREZZI DI VENDITA</i>	<i>Pag.5</i>
<i>ART. 7: OBBLIGHI DELLA DITTA AFFIDATARIA</i>	<i>Pag.6</i>
<i>ART.8: ORARIO DI APERTURA - CHIUSURA DELL' ESERCIZIO</i>	<i>Pag.8</i>
<i>ART. 9: ARTICOLI IN VENDITA</i>	<i>Pag.8</i>
<i>ART. 10: OSSERVANZA DI LEGGE E REGOLAMENTI</i>	<i>Pag.8</i>
<i>ART. 11: MODIFICAZIONI DI LOCALI DESTINATI ALL'ESERCIZIO</i>	<i>Pag.9</i>
<i>ART. 12: SPESE PER UTENZE E TRIBUTI</i>	<i>Pag.9</i>
<i>ART. 13: PERSONALE ADDETTO ALL'ESERCIZIO</i>	<i>Pag.10</i>
<i>ART. 14: RESPONSABILE DEL SERVIZIO</i>	<i>Pag.11</i>
<i>ART. 15: DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE</i>	<i>Pag.11</i>
<i>ART. 16: ORGANO DI VERIFICA</i>	<i>Pag.12</i>
<i>ART. 17: INADEMPIENZE E PENALITA'</i>	<i>Pag.12</i>
<i>ART. 18: RISOLUZIONE, REVOCA E DECADENZA DELLA CONCESSIONE</i>	<i>Pag.12</i>
<i>ART.19: CAUZIONE ED ASSICURAZIONE – RESPONSABILITA'</i>	<i>Pag. 13</i>
<i>ART 20: AUTORIZZAZIONI</i>	<i>Pag. 14</i>
 <i>Planimetrie Locale Bar</i>	 <i>Annesso "A"</i>
<i>Elenco attrezzature e arredi forniti dall'Amministrazione per il locale bar</i>	<i>Annesso "B"</i>
<i>Listino prezzi prodotti a base di gara</i>	<i>Annesso "C"</i>
<i>Piano economico finanziario</i>	<i>Annesso "D"</i>

Art. 1: OGGETTO E FINALITA' DELL'AFFIDAMENTO

Il presente atto, integrato dai suoi annessi, contiene le specifiche tecniche che definiscono le esigenze che la ditta aggiudicataria deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dall'amministrazione.

Il servizio di cui al bando di gara, cui il presente atto è allegato, si configura come affidamento in concessione a terzi del servizio di bar/caffetteria e punto ristoro (take away o da consumare in piedi), da esercitarsi presso il dipendente Organismo di Protezione Sociale, ubicato presso il Quartier Generale della Marina Militare di Napoli, sito in via ACTON, 1 80136 Napoli.

Il bacino di utenza dell'Organismo di Protezione Sociale comprende:

- a. personale militare e civile in servizio al QGM Napoli e agli altri Comandi insistenti nel sedime della Base Navale di Napoli sita in via Acton, 1 80136;
- b. personale militare e civile ospiti dei Comandi della Base in occasione di eventi, visite, cerimonie istituzionali, e, comunque autorizzato dagli stessi a fruire del servizio in parola.

Il servizio sarà erogato attraverso l'utilizzo dei locali/aree concessi in uso alla Ditta (vds. planimetria in **annesso "A"**) e degli impianti, arredi, attrezzature, macchine di proprietà dell'Amministrazione (riportati in **annesso "B"**), la cui consegna verrà formalizzata con apposito atto successivo alla stipula della concessione.

La fornitura e messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature ed arredi necessari all'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato (per il periodo dell'appalto e qualora non già rese disponibili dall'AD) è a totale carico della Ditta aggiudicataria, che deve anche provvedere a tutte le spese necessarie alla loro manutenzione ordinaria, oltre che alle spese di gestione. Per tutto quanto non specificato o, comunque, modificato nel presente documento, il servizio si intende assoggettato a tutti i patti, oneri e condizioni contemplati ed espressi nel Regolamento recante disciplina delle attività del Ministero della Difesa in materia di lavori, servizi e forniture, per quanto applicabili, di cui al D.P.R. 15 novembre 2013, n. 236.

Art. 2: ATTIVAZIONE ED EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere attivato entro quindici giorni solari decorrenti dalla consegna in uso dei locali, degli arredi e delle apparecchiature da parte dell'Amministrazione.

Ove, per cause imputabili alla Ditta aggiudicataria, il servizio non venga attivato entro il termine sopra indicato, sarà applicata la penale di cui al paragrafo 6.

L'attivazione del servizio è, comunque, subordinata:

- all'avvenuto pagamento del canone demaniale;
- alla presentazione di cauzione con polizza fideiussoria bancaria o assicurativa e di polizza assicurativa R.C. verso terzi, come specificato al successivo punto 19.

Il servizio richiesto comprende le seguenti lavorazioni:

- preparazione di generi di caffetteria (caffè, the, etc...), di succhi di frutta (spremute), frullati ed analoghi;
- somministrazione di brioches, di panini, toast e simili (focacce, tramezzini, pizzette, tartine, etc...) già preconfezionati;
- somministrazione di alimenti e bevande comunque conservate provenienti da laboratori autorizzati (somministrazione *tal quale*, senza nessuna manipolazione, in contenitori monoporzioni e monouso);

In annesso "C" è riportato analiticamente l'elenco dei generi con il listino prezzi posto a base di gara.

E' comunque data facoltà alla ditta aggiudicataria di proporre la vendita di ulteriori e diversi prodotti previa autorizzazione del Comando su tipologia e prezzo di vendita.

Circa le modalità di pratica attuazione, il servizio bar/caffetteria prevede:

- la ditta dovrà assicurare costantemente le figure professionali necessarie al corretto espletamento del servizio in oggetto;
- la pulizia, a carico della ditta affidataria, dei locali/aree affidati in uso, secondo modalità e frequenze indicate nel piano di pulizia indicato nell'offerta tecnica;
- la ditta dovrà provvedere alla fornitura delle attrezzature minute, del materiale di pulizia e di sanificazione, detergenti e disinfettanti per l'esecuzione delle pulizie di cui al precedente punto;
- la ditta dovrà provvedere alla raccolta, nel rispetto delle norme sulla raccolta differenziata, dei rifiuti provenienti da tutti i locali interessati al servizio in oggetto ed il convogliamento degli stessi presso le piazzole ecologiche e/o i punti di raccolta.

Art. 3: BACINO DI UTENZA

Presso il sedime della Base Navale è prevista una media giornaliera di circa 150 utenti tra personale militare e civile. Tale dato numerico è puramente indicativo, non vincolante, e l'utilizzo del servizio è assolutamente facoltativo da parte della predetta utenza. Pertanto, la Ditta aggiudicataria non potrà avanzare alcuna pretesa o richiesta, né modifiche alla concessione per l'eventuale mancata partecipazione degli utenti.

Si dovrà tenere conto che:

- sono presenti e funzionanti all'interno del sedime n. 2 distributori automatici di bevande calde e n. 2 distributori automatici di bevande fredde e snacks dolci/salati e n. 16 erogatori di acqua naturale/gassata/fredda nell'ambito dell'iniziativa "plastic-free" per la riduzione dell'uso della plastica monouso;
- è presente il servizio bar e piccola ristorazione dislocato presso la Lega Navale sezione di Napoli;
- non è consentito al concessionario l'installazione di apparecchi di intrattenimento o di distributori automatici di bevande o di alimenti.

ART. 4: LOCALI ED ATTREZZATURE DATI IN USO

La consegna di tutti i materiali, locali, attrezzature ed impianti, costituenti apporto dell'Amministrazione e ricevuti dall'affidatario in comodato d'uso, dovrà risultare da apposito verbale di consegna e di inventario.

A partire dalla data di sottoscrizione del predetto verbale, la Ditta aggiudicataria assume tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, assumendo a tutti gli effetti di legge la qualifica di custode degli stessi. Qualsiasi modifica a quanto riportato nel verbale dovrà essere oggetto di un nuovo verbale motivato e concordato con l'Amministrazione.

L'aggiudicatario è obbligato a non apportare alcuna modifica, innovazione o trasformazione dei locali, nonché degli arredi, degli impianti elettrici, idraulici od altro, senza preventiva autorizzazione scritta da parte dell'A.D.

Le eventuali modifiche, adeguamenti o migliorie apportate, previa autorizzazione, si intendono acquisite dall'Amministrazione senza che la Ditta abbia diritto a compenso, fermo restando il diritto per l'Amministrazione di chiedere, eventualmente, il ripristino nello stato originario. E' vietata la concessione a terzi, sia privati che enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, della struttura o di parte di essa, senza il preventivo assenso dell'Amministrazione.

L'aggiudicataria si impegna a chiudere, al termine di ciascuna giornata lavorativa, i locali concessi in uso.

L'Amministrazione ha facoltà, in qualunque momento, di procedere a verifiche dello stato di conservazione e funzionalità di quanto consegnato.

Alla cessazione, per qualsiasi causa, del contratto di affidamento, la Ditta aggiudicataria dovrà riconsegnare i locali e le strutture concesse in uso, così come risultanti dal verbale di consegna. A tal fine verrà redatto, in contraddittorio tra le parti, un "Verbale di riconsegna" nel quale sarà dato atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Nel caso in cui venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte della Ditta aggiudicataria ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari a riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante, pena l'applicazione delle penali di cui al successivo paragrafo 17.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie spese, alla disinstallazione delle apparecchiature, attrezzature ed arredi di sua proprietà eventualmente installati e impiegati.

La Ditta aggiudicataria è obbligata a segnalare prontamente al rappresentante dell'A.D. ogni evento che possa ritenersi dannoso. Quando non dimostri il contrario, la Ditta sarà considerata responsabile di danni, mancanze o deterioramenti eccedenti rispetto al normale uso delle cose affidate e sarà tenuta a risarcire l'Amministrazione nel termine di 30 giorni o provvedere al ripristino; oltre tale termine, l'A.D. potrà attingere alla cauzione.

Per il corretto e pieno svolgimento del servizio oggetto di gara, la ditta si impegna a propria cura e spese a fornire ed impiegare attrezzature, macchine e stoviglie proprie, in aggiunta a quelle fornite dall'amministrazione. Di dette forniture verrà redatto apposito verbale. La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire, a proprie spese ed in quantità sufficiente al numero degli utenti, l'utensileria ed il materiale monouso (tovagliette in carta per vassoi, tovaglioli, bicchieri, etc.) occorrenti per la piena funzionalità dei servizi bar/caffetteria, nonché a provvedere alla loro tempestiva integrazione e sostituzione quando non più sufficienti o funzionali. Al termine del contratto tutto il materiale di proprietà della ditta sarà ritirato dalla stessa senza alcun onere per l'amministrazione per eventuali mancanze, deterioramenti dovuti all'uso o malfunzionamenti di qualsiasi genere. L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie di proprietà della ditta.

La Ditta dovrà garantire idonea manutenzione ed igiene e pulizia ambientale dei locali ricevuti in concessione, che all'uopo potranno essere soggetto a verifiche da parte di personale dell'A.D..

ART.5: AUTORIZZAZIONI E LICENZE

L'affidamento del servizio di bar e caffetteria è conferito a rischio e pericolo della Ditta la quale ha l'obbligo di tenere indenne l'A.D. da qualsiasi azione o molestia, proveniente da chiunque per qualunque motivo, in dipendenza dell'esercizio stesso.

È a carico dell'aggiudicatario l'acquisizione di tutte le autorizzazioni, unitamente ai relativi oneri, previste dalle leggi e regolamenti vigenti, necessarie per l'espletamento del servizio di bar e caffetteria. L'inizio dell'affidamento è subordinato alla presentazione delle suddette autorizzazioni da parte della Ditta. Qualora entro tale data la Ditta non provveda, l'A.D. si riserva la facoltà di procedere alla revoca immediata del contratto, con il conseguente versamento all'Erario del deposito cauzionale definitivo prodotto dalla Ditta a garanzia dell'impegno assunto. Per la somministrazione di alimenti e bevande nello svolgimento del pubblico esercizio, si farà riferimento alle tabelle merceologiche ed alle categorie di prodotti esplicitamente identificate nelle autorizzazioni amministrative e nelle licenze intestate alla Ditta.

ART. 6: PREZZI DI VENDITA

La Ditta aggiudicataria dovrà applicare i prezzi del listino **annesso "C"** posto a base di gara, decurtati della **percentuale unica di sconto** indicata nell'offerta, con arrotondamento ai cinque

centesimi per eccesso. Nei prezzi aggiudicati s'intendono interamente compensati il costo del servizio, del materiale a perdere, ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

I prezzi applicati sono da intendersi totalmente remunerativi, non avendo la Ditta aggiudicataria null'altro a pretendere per qualsivoglia titolo o ragione.

Per ogni consumazione la Ditta aggiudicataria è tenuta a rilasciare regolare ricevuta o scontrino fiscale.

Il pagamento avverrà in contanti e tramite strumenti elettronici (POS).

È facoltà della "Ditta" mettere in vendita ulteriori prodotti, previa preventiva ed insindacabile autorizzazione dell'Amministrazione a seguito della verifica che la loro tipologia risulti effettivamente differente da quelli previsti dall'Annesso "C" ed il loro prezzo di vendita risulti congruo con quelli applicati in commercio nel Comune di Napoli.

ART. 7: OBBLIGHI DELLA DITTA AFFIDATARIA

La ditta dovrà realizzare il previsto piano di autocontrollo HACCP e sottoporlo, per l'autorizzazione, alla Amministrazione.

La Ditta si impegna altresì a comunicare all'Amministrazione il valore del fatturato annuo del servizio in concessione per il periodo di vigenza contrattuale.

Il servizio deve essere erogato esclusivamente presso i locali messi a disposizione dell'impresa con almeno le seguenti dotazioni da fornire a cura dell'affidatario:

- una macchina per caffè professionale;
- una piastra elettrica per scaldare i panini/pizzette/tramezzini;
- forno a microonde o similari per scaldare i piatti pronti monoporzione;
- uno spremiagrumi elettrico.

Inoltre, l'affidatario si obbliga a condurre la gestione del bar, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con proprietà e decoro. In considerazione del contesto istituzionale tutti i locali, attrezzature, materiali, indumenti del personale dovranno essere sempre tenuti in condizioni igieniche ed estetiche ottimali, tali da non nuocere all'immagine dell'A.D..

I servizi forniti dovranno essere in linea con gli standard richiesti e rispondenti alle esigenze dell'utenza, in armonia con le condizioni di mercato. Il Servizio dovrà essere svolto nel rispetto dei Criteri Ambientali di base (CAM) per i Servizi di ristorazione collettiva stabiliti con il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

L'affidatario dovrà, a sua cura e spese:

- arredare e attrezzare i locali, integrando eventualmente la dotazione presente di proprietà dell'A.D., fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione dell'esercizio ed all'aggiornata ed efficiente offerta dei servizi corrispondenti al livello degli standard qualitativi richiesti;
- dotarsi di arredamenti e attrezzature conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza, igiene e sanità ed è fatto obbligo all'osservanza delle prescrizioni dell'A.D.. L'Amministrazione non si costituisce, né può essere ritenuta in alcun modo, depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, ad esclusione degli arredi di propria esclusiva proprietà, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo dell'affidatario;
- provvedere all'esecuzione delle manutenzioni ordinarie nonché all'esecuzione degli interventi tecnici per la risoluzione delle avarie delle attrezzature, degli arredi e degli impianti all'interno dei locali ricevuti in concessione;
- segnalare all'A.D. tutti gli interventi manutentivi straordinari, relativi a beni mobili e/o ai locali di proprietà dell'Amministrazione, ritenuti necessari in corso di esercizio che rimangono in capo all'A.D..

In ogni caso, il gestore è responsabile dei danni che derivano agli impianti, ai locali, ai beni mobili od alle persone per inosservanza delle pattuizioni contenute nel presente contratto, per incuria o per ritardi nella segnalazione dei lavori di manutenzione ordinaria.

L'A.D. non risponde di danni derivanti da difetti di funzionamento di impianti ed attrezzature, qualora il gestore non abbia segnalato tempestivamente gli interventi manutentivi straordinari necessari.

Il gestore deve garantire l'espletamento del servizio, agli stessi patti e condizioni del presente documento, anche nel caso di trasferimento dell'attività in altri locali.

Il gestore non può, per nessun motivo, mutare la destinazione d'uso dei locali affidati dall'A.D., pena la revoca della convenzione.

Al termine dell'affidamento la Ditta dovrà rendere liberi i locali, asportando l'arredamento, le attrezzature, le scorte e quant'altro di sua proprietà, ad esclusione dei beni di proprietà dell'A.D..

Il gestore dovrà provvedere in proprio allo smaltimento dei rifiuti prodotti all'interno dei locali concessi in affidamento. Lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire assicurando la loro differenziazione ed il rispetto delle regole vigenti all'interno del sito.

La Ditta è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, all'approvvigionamento delle merci/ generi alimentari occorrenti per il funzionamento del bar, al relativo stivaggio nell'apposito magazzino ed alla loro conservazione e successiva distribuzione e vendita. Le fatture per l'acquisto dei generi e per ogni altra spesa eseguita dalla Ditta aggiudicataria dovranno essere intestate e indirizzate alla stessa. La responsabilità, per le obbligazioni contrattuali assunte nei confronti dei fornitori, rimane esclusivamente in capo alla impresa concessionaria e nessun rapporto giuridico si instaurerà tra i fornitori stessi e l'Amministrazione. Il gestore deve adoperarsi affinché il rifornimento dei generi avvenga nelle ore di minore affluenza del pubblico. I fornitori non graditi all'A.D. saranno ruscusati a giudizio incondizionato della stessa. A tale scopo la Ditta sarà tenuta a produrre un elenco dei fornitori, del personale e dei mezzi che dovranno accedere al sedime militare con l'indicazione sommaria dei generi da essi forniti.

L'affidatario dovrà adottare tutte le precauzioni previste dalla normativa vigente, in termini di trattamento dei locali e dei cibi, di cui risponderà direttamente agli organi di vigilanza. A tale riguardo la Ditta s'impegna a rifornirsi di idonee apparecchiature atte alla conservazione, al refrigeramento dei generi posti in vendita, in modo da garantire la conservazione, se del caso, o il riscaldamento/raffreddamento degli stessi per assicurarne la somministrazione agli utenti nelle modalità richieste (ad es. bibite fredde nei periodi caldi e riscaldamento di pizette, toast etc.) usando tutte le precauzioni e accorgimenti necessari alla buona ed igienica conservazione dei generi posti in vendita, nonché immagazzinati (ad es. vetrine applicazione di zanzariere per impedire ad insetti in genere di venire a contatto dei predetti generi, ecc.).

L'aggiudicatario si impegna ad installare il servizio POS e utilizzare quale forma di pagamento anche le carte elettroniche mediante connessione a suo carico.

Il gestore è responsabile in proprio per tutti gli adempimenti fiscali previsti e connessi con l'esercizio delle attività in contratto, nonché per quelli assicurativi, previdenziali ed assistenziali prescritti dalle norme vigenti in favore del personale comunque impegnato, stabilmente o temporaneamente per l'esercizio di dette attività, in ogni caso tenendo salva l'A.D. da qualsiasi forma di rivalsa da parte di detto personale e/o di terzi. Fermo restando che l'A.D. in nessun caso può stabilire rapporti diretti con il personale impiegato nell'esecuzione delle attività, se non per il tramite del rappresentante legale della Ditta; l'A.D. stessa, nell'esercizio della funzione di vigilanza, può verificare, in qualsiasi momento, la piena adempienza da parte del gestore a tutti gli anzidetti obblighi di legge.

Il gestore si impegna ad assicurare i servizi nella loro totalità, ancorché taluni risultino economicamente non convenienti, fino alla scadenza e/o revoca dell'affidamento a pena di incameramento della totalità del deposito cauzionale.

ART.8: ORARIO DI APERTURA - CHIUSURA DELL'ESERCIZIO

L'orario di servizio è così fissato nei giorni feriali:

- dal lunedì al venerdì: ore 07.00 - 15.30, esclusi il sabato, domenica e festivi (potrà occasionalmente essere richiesta dall'amministrazione beneficiaria, in occasione di eventi o per altre esigenze specifiche, l'apertura straordinaria);
- 4 settimane di chiusura complessive nel corso dell'anno solare da fruire di massima durante i periodi feriali di agosto e le festività natalizie/pasquali, in considerazione della minore presenza di utenza presso la Base.

ART. 9: ARTICOLI IN VENDITA

L'esercizio dovrà essere fornito di generi alimentari di consumo per il servizio bar in quantità sufficiente a soddisfare tutte le esigenze dell'utenza. Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità, ovvero di marchi di nota commerciabilità e comunque non inferiori a quelli degli altri esercizi di città di pari categoria.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di revocare e/o limitare in qualunque momento ed a suo insindacabile giudizio la vendita di qualsiasi prodotto. Per tale revoca o limitazione sarà ritenuta sufficiente la semplice comunicazione scritta.

Il gestore risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti, ecc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente l'A.D. da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

L'aggiudicatario dovrà osservare e far osservare al personale addetto tutte le disposizioni di carattere igienico/sanitario, curando in particolare:

- il rispetto e l'adeguamento alle disposizioni del regolamento CEE n. 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari (HACCP);
- l'accoglimento e l'attivazione di tutte le modifiche che dovessero rendersi necessarie in corso di esercizio ai fini igienico-sanitari.

ART. 10: OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Il gestore si obbliga ad osservare tutte le leggi ed i regolamenti disciplinanti l'esercizio di attività commerciali e di somministrazione di alimenti e bevande ed in particolare:

- Regolamento CE n. 178/2002, inerente la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare;
- Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari ed in particolare sul sistema HACCP;
- Decreto Legislativo 26 marzo 2010, n. 59 emanato in attuazione della Direttiva CE n. 123/2006 relativa ai servizi nel mercato interno.

La Ditta dovrà attenersi al piano di autocontrollo HACCP e di prassi igienico-sanitaria forniti dalla stessa ditta. L'Amministrazione beneficiaria effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale tramite suoi incaricati.

La Ditta durante l'erogazione dei servizi deve:

- garantire che il deposito, il trasporto, la distribuzione, a fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande avvengano nel più rigoroso rispetto delle norme d'igiene e sanitarie nonché le disposizioni di cui al piano di autocontrollo HACCP;
- impegnarsi a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, d'igiene e sanitarie vigenti.

La Ditta aggiudicataria è responsabile della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti ai servizi. Essa è tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i servizi oggetto del presente capitolato.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre:

- osservare le misure generali di tutela definite dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

- rispettare i regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'Amministrazione procedente e beneficiaria;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale;
- fornire all'Amministrazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza che possa essere fonte di pericolo.

ART. 11: MODIFICA DEI LOCALI DESTINATI ALL'ESERCIZIO

L'A.D. può, a suo insindacabile giudizio, apportare modifiche ai locali o sostituirli in tutto o in parte. Poiché l'Amministrazione conserva la piena disponibilità degli immobili, temporaneamente concessi al gestore al solo scopo di consentire la gestione del servizio ivi localizzato, la modifica o la sostituzione degli stessi non comporterà per il gestore titolo ad alcun risarcimento od indennizzo per le spese che fossero da questi sostenute nell'occasione per rimozione di attrezzature o arredi.

L'A.D. si riserva la facoltà di sospendere l'uso dei locali, impianti e mezzi conferiti alla Ditta al sopravvenire di esigenze funzionali ed organizzative che non consentano l'ordinario svolgimento delle attività affidate.

È fatto divieto all'aggiudicatario di installare qualsiasi apparecchio elettronico o meccanico, di tipo ludico per intrattenimento del pubblico, o anche di natura direttamente strumentale all'esecuzione del servizio, senza preventiva autorizzazione da parte dell'Amministrazione.

ART. 12: SPESE PER UTENZE E TRIBUTI

Le spese per consumi idrici e di energia elettrica, ed ogni altra spesa relativa ad utenze faranno carico esclusivamente alla ditta. Le utenze idriche ed elettriche saranno attivate direttamente dalla Ditta concessionaria oppure, qualora i locali dati in concessione siano già asserviti alle predette utenze, la Ditta provvederà all'installazione di contatori a diffalco per il computo dei consumi effettuati. In tale caso i consumi effettivi di energia elettrica e acqua saranno addebitati alla Ditta aggiudicataria.

La ditta si impegna al pagamento di tutti i tributi previsti dalla normativa vigente oltre agli Oneri di Concessione così come determinati dall'Agenzia del Demanio Direzione Regionale Campania, di cui a titolo conoscitivo si indicano gli importi determinati per gli anni 2022 – 2024:

- anno 2022: € 3.833,00 (tremilaottocentotrentatre/00);
- anno 2023: € 4.266,13 (quattromiladuecentosessantasei/13);
- anno 2024: € 4.274,66 (quattromiladuecentosettantaquattro/66);

L'importo previsto per il 2025 è di € 5.833,00 (cinquemilaottocentotrentatre/00).

Per i successivi anni l'importo sarà determinato dalla pertinente Agenzia del Demanio.

Sono a carico dell'aggiudicatario le spese per la pulizia, l'igienizzazione e il funzionamento in genere delle aree in concessione, oltre gli oneri per lo svolgimento di almeno n. 2 attività annuali di derattizzazione e disinfestazione, utilizzando adeguati prodotti nel rispetto delle specifiche norme di legge. Tali attività dovranno integrare il piano HACCP.

La Ditta dovrà uniformarsi, con propri oneri, alle disposizioni e normative che regolano il rilascio degli scontrini fiscali, compresa l'installazione e la connessione dei relativi registratori di cassa richiesti e stabiliti dall'Agenzia delle Entrate.

L'affidatario assicura la contabilizzazione automatica degli incassi, tramite registratori di cassa a norma di legge, che permetta il controllo sistematico delle entrate e delle ricevute emesse, connesso con l'Agenzia delle Entrate. La mancata emissione anche di un solo scontrino fiscale, a fronte di prestazione erogata, può costituire causa di contestazione scritta e applicazione della penale come successivamente descritto nel presente Capitolato Tecnico. L'A.D. si riserva di effettuare, in ogni momento, controlli sull'emissione dei relativi scontrini di cassa.

L'impresa aggiudicataria non potrà rivendicare danni derivanti dal mancato funzionamento delle utenze, anche parziale, per motivate necessità tecniche dell'Amministrazione. Inoltre, entro quindici giorni dalla data dell'operazione di pagamento degli oneri, l'affidatario del servizio dovrà far pervenire copia della documentazione comprovante il versamento degli oneri riferiti ai consumi.

ART. 13: PERSONALE ADDETTO ALL'ESERCIZIO

a. PROFILI PROFESSIONALI

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad impiegare, per l'espletamento del servizio, personale qualificato ed idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore ed a retribuirlo in misura non inferiore a quella stabilita dal C.C.N.L. e compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei citati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

La Ditta aggiudicataria s'impegna a garantire che tutto il personale adibito ai diversi incarichi nell'ambito dello svolgimento del servizio bar/caffetteria sia munito, a termini di legge, dell'attestato sostitutivo del libretto sanitario, comprovante la partecipazione ai corsi di formazione per il personale alimentarista.

Si obbliga, inoltre, a sottoporre a proprie spese ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti Pubblici autorizzati il personale che sia stato assente dal lavoro per malattie infettive, prima del loro rientro in servizio.

La ditta si obbliga a fornire al Quartier Generale Marina di Napoli nella veste di Comando beneficiario del servizio, prima della stipula della concessione, la tipologia e la targa di tutti i mezzi che si intende adibire alle attività connesse all'espletamento del servizio, al fine del rilascio del relativo pass-ingresso alla base.

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di comunicare, a semplice richiesta dell'Amministrazione procedente, il rendiconto dell'attività economica.

La Ditta aggiudicataria deve osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori, nonché a far osservare, anche al proprio personale, le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dal Comprensorio.

La Ditta aggiudicataria s'impegna formalmente a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate, nel corso dei servizi previsti nel presente Capitolato, le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche.

Il personale addetto al servizio dovrà presentarsi in ordine, in abiti esteticamente curati nonché igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette, munita di targhetta ben visibile recante la ragione sociale della Ditta stessa ed il nome dell'operatore; gli indumenti indossati per la distribuzione dei prodotti saranno distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature. In particolare, il personale addetto dovrà indossare abiti da lavoro sempre in perfetto ordine e puliti. L'amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quei capi di vestiario che a suo insindacabile giudizio non siano rispondenti al decoro e/o uso.

In conformità al Regolamento CE 852/2004 nell'ambito delle procedure di autocontrollo la Ditta aggiudicataria deve assicurare che il personale impegnato sia istruito ed informato in materia di igiene alimentare nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e attrezzature presenti nei locali destinati al servizio.

L'Amministrazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o cose derivanti da un cattivo uso delle apparecchiature concesse in dotazione.

La Ditta aggiudicataria, a richiesta dell'Amministrazione, s'impegna a sostituire il dipendente che non soddisfi i requisiti richiesti, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei

prezzi contrattuali o di riconoscimento, da parte dell'Amministrazione, di ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

La Ditta aggiudicataria si impegna in ogni caso a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni, entro 24 ore, dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che la Ditta aggiudicataria osservi le prescrizioni suddette.

b. NORME DI TRATTO:

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dall'Amministrazione beneficiaria;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Amministrazione;

ART. 14: RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria dovrà nominare un Preposto all'Impresa alimentare a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto la Ditta aggiudicataria. A tal fine, è fatto obbligo per la ditta comunicare, prima dell'inizio del servizio, le generalità del responsabile e la sua puntuale reperibilità (recapiti telefonici linea fissa e mobile, indirizzo e-mail).

Il responsabile del servizio avrà l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento dei Servizi e provvederà a garantire il buon andamento del servizio garantendo, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dall'Amministrazione beneficiaria.

In casi di assenza o impedimento del suddetto responsabile (ferie, malattie, etc.) la Ditta aggiudicataria provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità, nel rispetto dei requisiti richiesti.

ART. 15: DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, a mezzo di propri rappresentanti sanitari, idonei controlli di tipo igienico-sanitario sui generi immagazzinati e su quelli immessi al consumo, sulla gestione dei servizi e sulla professionalità degli addetti e sul comportamento nei confronti degli utenti del servizio.

L'Amministrazione procederà anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti della rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di cui al presente capitolato ed alle prescrizioni di legge. Le ispezioni dei locali destinati al servizio in concessione e alle aziende fornitrici mirano alla verifica delle procedure di autocontrollo messe in atto in applicazione dei regolamenti CE 852/2004, 853/2004 ed 854/2004.

Durante le ispezioni il personale della Ditta aggiudicataria non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievi di campioni, nulla può essere richiesto all'Amministrazione per la quantità di alimento prelevata. In caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi dei campioni prelevati è addebitato alla Ditta aggiudicataria.

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.

Qualora, a seguito delle suddette verifiche, dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative, l'Amministrazione beneficiaria produrrà per iscritto le osservazioni e le contestazioni a carico della Ditta aggiudicataria. Quest'ultima potrà far pervenire le proprie deduzioni nel termine di 5 giorni naturali dal ricevimento delle contestazioni. Qualora le deduzioni non pervengano nel termine sopra indicato ovvero non siano ritenute valide, l'Amministrazione beneficiaria si riserva di applicare una penale, proporzionale alla gravità dell'inadempienza, secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara.

ART. 16: ORGANO DI VERIFICA

Gli utenti partecipano al funzionamento del servizio Bar/caffetteria mediante apposita Commissione che opererà nel rispetto delle indicazioni della Amministrazione beneficiaria. Detto organismo rappresenta il soggetto attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento dei Servizi.

Esso esercita un ruolo propositivo e di controllo ed ha funzioni di supporto nei confronti dell'Amministrazione.

L'Amministrazione provvederà a comunicare alla Ditta aggiudicataria i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare.

Eventuali carenze riscontrate sull'operato della Ditta aggiudicataria e/o dubbi interpretativi sulle modalità di applicazione dei requisiti contrattuali da parte dei Rappresentanti degli utenti devono essere comunicate all'Amministrazione. In nessun caso sono ammesse contestazioni dirette da parte di detti Rappresentanti al personale della Ditta aggiudicataria.

ART. 17: INADEMPIENZE E PENALITÀ

Se, una volta avviata la gestione, il servizio (tutto o in parte) venisse ad interrompersi senza che il gestore provveda immediatamente ad eliminare la causa di interruzione o se il servizio stesso venisse eseguito con gravi e ripetute irregolarità, salva l'applicazione di una penale di €. 100,00 (cento/00) per ogni giorno di mancato o irregolare funzionamento nell'erogazione del servizio, l'Amministrazione della Difesa prenderà, a spese del gestore, tutte le misure necessarie per assicurare provvisoriamente il ripristino della regolarità e della sicurezza del servizio e prefiggerà un termine perentorio entro il quale il gestore dovrà eseguire tutto il necessario per il definitivo ristabilimento del servizio in conformità alla presente specifica tecnica.

Qualora la ditta non esponesse in modo visibile all'interno dei locali il listino prezzi allegato all'atto negoziale di affidamento o qualora venissero praticati prezzi superiori rispetto a quelli indicati, questo Comando, previo accertamento, potrà comminare alla ditta contraente una penalità che potrà variare da un minimo di €. 100,00 (cento/00) ad un massimo di €. 350,00 (trecentocinquanta/00), salvo il risarcimento del maggior danno e la possibilità di risoluzione della convenzione.

Per quanto non espressamente previsto, si procederà ai sensi di legge.

ART. 18: RISOLUZIONE, REVOCA E DECADENZA DELLA CONCESSIONE

Per motivi di interesse pubblico, nel caso di gravi irregolarità o ripetuti inadempimenti, da valutarsi discrezionalmente ed insindacabilmente dall'Amministrazione nell'esercizio dei poteri di direzione, vigilanza e controllo sull'attività affidata, la concessione è revocata con conseguente incameramento della cauzione a titolo di penalità ed indennizzo.

La concessione decade, in tutto o in parte, nei casi di:

- soppressione dell'Ente/Distaccamento presso cui l'organismo di protezione sociale è costituito o del Comando, di variazione della destinazione degli apporti o di sopravvenute esigenze di natura militare o funzionale;

- in caso di cessione dell'azienda senza previo consenso dell'Amministrazione, di cessazione dell'attività oppure in caso di procedimenti concorsuali;
- nel caso di mancato inizio dell'attività nei termini assegnati;
- in caso di mancata osservanza della normativa sulla tutela dei lavoratori o di inadempimento degli obblighi contributivi a favore dei lavoratori;
- nel caso in cui la persona fisica o un rappresentante della persona giuridica affidataria sia oggetto di provvedimenti giudiziari, anche di natura cautelare, ritenuti non compatibili con il rapporto negoziale in essere con l'Amministrazione;
- in caso di omessa esibizione di documentazione richiesta per accertamenti di competenza dell'Amministrazione, ovvero richiesta da altri pubblici uffici;
- in caso di cessata necessità di fruire del servizio, per intervenute variazioni di carattere ordinativo che possano avere riflessi sull'obbligo dell'Amministrazione di provvedere al servizio con oneri a carico della stessa.

Con il venir meno dell'atto, sorge in capo all'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa inadempiente. L'affidamento a terzi viene notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi. L'addebito a carico dell'impresa inadempiente verrà effettuato secondo quanto previsto dal D.P.R. nr. 236 del 15.11.2012.

Art. 19: GARANZIA ED ASSICURAZIONE – RESPONSABILITA'

A garanzia delle obbligazioni di cui al presente atto, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire, anche mediante polizza fideiussoria bancaria o assicurativa, **una garanzia con durata di anni 4 (quattro), per l'importo pari al 5% dell'importo del contratto.**

Qualora il deposito cauzionale sia costituito mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa questa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione procedente e potrà essere svincolata solo previa autorizzazione dell'Amministrazione procedente stessa.

La Ditta aggiudicataria è responsabile della gestione e della custodia dei beni, di eventuali danni che, in relazione all'attività svolta, possono derivare ai beni immobili, impianti, mobili ed attrezzature dell'Amministrazione beneficiaria nonché a terze persone.

A copertura dei rischi connessi all'attività esercitata in ottemperanza alla presente concessione, ivi compresi incendi, scoppi e intossicazioni alimentari, la Ditta è obbligata a stipulare con primaria compagnia assicuratrice una polizza assicurativa R.C. verso terzi, di durata pari al servizio, per un massimale di almeno euro 5.000.000,00 (cinque milioni/00), e con il limite di euro 500.000,00 (cinquecentomila/00) per persona, al fine di assicurare idonea copertura relativamente a danni o infortuni, anche derivanti da furto od incendio, che dovessero occorrere a cose o persone od attrezzature dell'Amministrazione presenti nei locali in cui si svolgono i servizi o in quelli adiacenti, e comunque danni alle persone derivanti dai pasti/bevande erogati.

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire all'Amministrazione, copia della polizza all'atto della firma del contratto di affidamento dei Servizi.

Alla Ditta aggiudicataria fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possano derivare all'Amministrazione o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante agli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione. L'Amministrazione non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse derivare alla Ditta o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente atto o per qualsiasi altra causa.

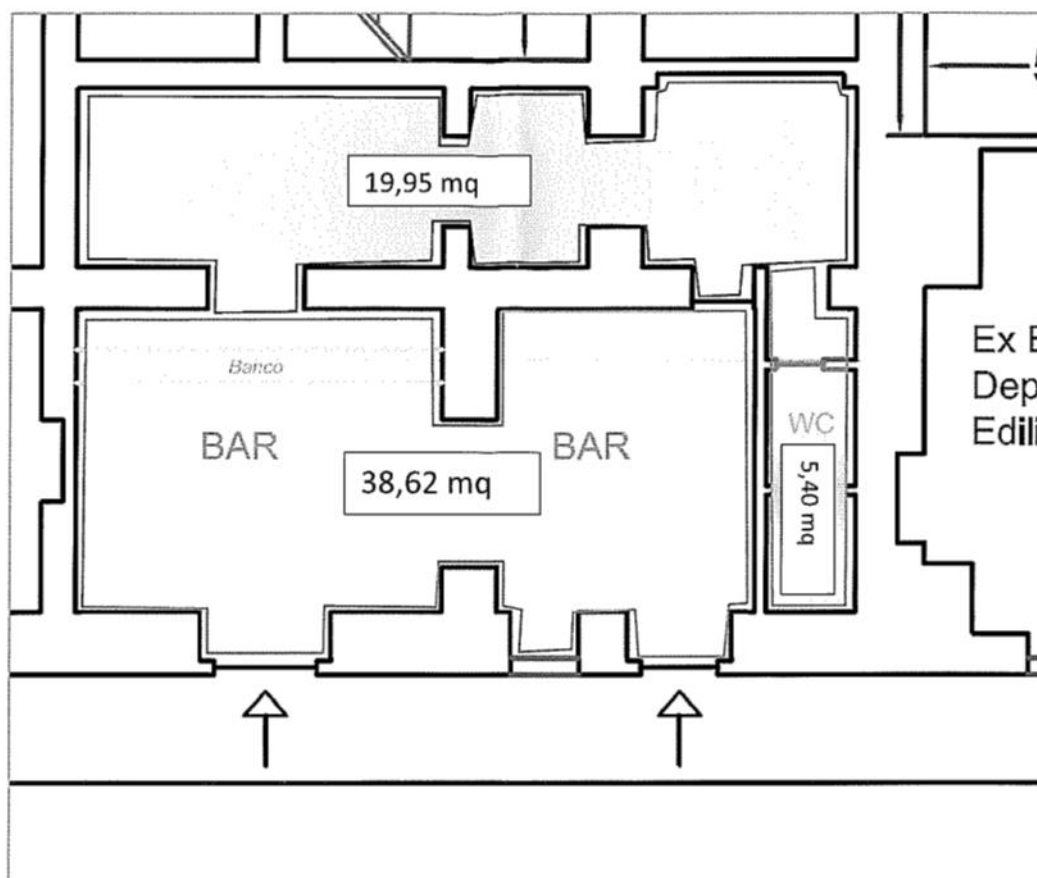
Art. 20 AUTORIZZAZIONI

Si precisa che sarà onere della Ditta aggiudicataria richiedere ed ottenere le autorizzazioni e le certificazioni, necessarie per l'espletamento del servizio, agli organi competenti.

Circa gli adempimenti previsti per l'esercizio di impresa in luogo militare, la ditta dovrà fare riferimento alle prescrizioni contenute nella circolare SMM 1040, per la cui consultazione/analisi la ditta potrà essere coadiuvata dai competenti uffici/personale di questa Amministrazione.

L'Amministrazione procedente non si assume alcuna responsabilità ai fini del rilascio delle eventuali prescritte autorizzazioni e certificazioni da parte degli organi competenti, relative all'espletamento dell'attività in parola.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla voltura delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.



LOCALE BAR – PIANO TERRA – PALAZZINA COMANDO

Zona Retro Bar = 19,95 mq

Area Servizi wc = 5,40 mq

Area Bar = 38,62 mq

TOTALE = 63,97 mq

**ATTREZZATURE E ARREDI FORNITI DALL'AMMINISTRAZIONE PER IL LOCALE
BAR**

N°1 BANCO DA LAVORO IN MURATURA CON LAVELLO

N°1 SMART TV

N°1 ADDOLCITORE D'ACQUA

N°1 TAVOLO

N° 4 SEDIE

N°2 VETRINETTE

LISTINO A BASE DI GARA

(vds. Note dalla (1) alla (11) a piè ultima pagina 3)

B E V A N D E	
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA (lt. 0,5(esempio: Panna, S. Croce, Egeria, Levissima, Ferrarelle, S. Anna)	Euro 1,00
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA (lt. 1,5 (esempio: Panna, S. Croce, Egeria, Levissima, Ferrarelle, S. Anna)	Euro 2,00
BIBITE IN LATTINA (ml. 330 esempio: Coca Cola, Pepsi Cola, Fanta, Chinotto Neri con e senza zucchero)	Euro 1,50
BIBITE IN BICCHIERE (ml. 200 esempio: Coca Cola, Pepsi Cola, Fanta, Chinotto Neri con e senza zucchero)	Euro 1,10
BIBITE IN BOTTIGLIA DA (lt. 1,5 - esempio: Coca Cola, Pepsi Cola, Fanta, Chinotto Neri con e senza zucchero)	Euro 2,50
SCHWEPPE E ACQUA BRILLANTE/TONICA ml. 180	Euro 2,00
LATTE E MENTA ml. 200	Euro 1,40
SPREMUTA DI ARANCIA E FRUTTA FRESCA ml. 150	Euro 2,00
YOGURT VARI GUSTI (gr. 125 esempio: Danone, Yomo, Latte Sano, Centrale Latte Roma, Muller, Vipiteno, Activia)	Euro 1,30
SUCCHI IN BOTTIGLIA DA (ml. 125 esempio: Yoga, Derby, Zuegg, Santal)	Euro 1,50
SUCCHI IN BOTTIGLIA DA (ml. 200 esempio: Pago, Skipper, Santal, Zuegg)	Euro 2,50
CRODINO, SAN BITTER BIANCHI E ROSSI	Euro 1,80
CRODINO, SAN BITTER BIANCHI E ROSSI CON SALATINI, PATATINE E NOCCIOLINE	Euro 2,50
C A F F E T T E R I A	
CAFFE' ESPRESSO (6) (minimo gr. 8 caffè macinato)	Euro 1,00
CAFFE' DECAFFEINATO (minimo gr. 8 caffè macinato anche in cialda)	Euro 1,20
CAFFE' CORRETTO CON PANNA	Euro 1,50
GINSENG (minimo 8 gr. anche in cialda)	Euro 1,50
CREMA DI CAFFE'	Euro 2,00

CAFFE' D'ORZO	Euro 1,20
CAFFE' LATTE ml. 200	Euro 1,50
CAFFE' FREDDO	Euro 1,20
CAPPUCCINO (minimo gr. 8 caffè macinato)	Euro 1,50
CAPPUCCINO CON LATTE DI SOIA O CON LATTE tipo ZYMIL (minimo gr. 8 caffè macinato)	Euro 1,80
CAPPUCCINO FREDDO (minimo gr. 8 caffè macinato)	Euro 1,60
CAPPUCCINO DECAFFEINATO (minimo gr. 8 caffè macinato + 150 ml di latte fresco)	Euro 1,80
CIOCCOLATA CALDA O FREDDA IN TAZZA (minimo 125 gr)	Euro 1,80
THE ED INFUSI (esempio: Twinings, Lipton, Pompadour)	Euro 1,50
THE' FREDDO (esempio: Beltè, Lipton, Estathe, San Benedetto)	Euro 1,50
CAMOMILLA- (esempio: Twinings, Lipton, Pompadour)	Euro 1,20
LATTE IN BICCHIERE CALDO/FREDDO (minimo ml.200)	Euro 1,00
FRULLATI ED ESTRATTI DI FRUTTA E ORTAGGI FRESCHI	Euro 3,00
P A S T I C C E R I A	
BRIOCHE E LIEVITI (non da prodotto surgelato -min. gr. 60 senza grassi vegetali ed idrogenati – Cornetti, Bombe, Cannoli semplici e farciti alla Crema, Marmellata, Miele e Cioccolata – Integrali e per vegani)	Euro 1,50
PASTE ASSORTITE (di pasticceria non da prodotto surgelato – min gr. 60 + 10 ripieno crème varie, marmellata senza grassi vegetali ed idrogenati)	Euro 1,50
DANESE/PANZEROTTI/RADESKY/FAGOTTINI/KRAFEN (minimo gr. 85)	Euro 1,50
FETTE DI TORTA (minimo gr. 85 – Ciambellone, Crostata, Torte)	Euro 1,50
MARITOZZO CON PANNA DA PASTICCERIA (minimo gr. 100)	Euro 1,70
CORNETTO CONFEZIONATO (minimo 40 gr. - esempio: Bauli, Misura)	Euro 1,00
C A R A M E L L E / S N A C K / C I O C C O L A T O	
GOMME (esempio: VIGORSOL, VIVIDENT, BROOKLIN, DENTAL)	Euro 1,40
SNACK SALATI E DOLCI BIOLOGICI, VEGANI, GLUTEN FREE	Euro 1,70
CIOCCOLATE (gr. 55- esempio: DOLMA/NESTLE'. PERUGINA)	Euro 1,80

GIANDUIOTTI, CREMINI, POCKET COFFEE (SINGOLI)	Euro 0,70
G A S T R O N O M I A	
MAXI CIABATTE (pane circa 100 gr. + farcitura circa 80 gr.: Prosciutto crudo e mozzarella, bresaola con parmigiano e rucola, Pomodoro fresco e mozzarella, tonno e pomodoro, funghi e mozzarella, friarelli e salsiccia, fesa di tacchino e formaggio)	Euro 3,90
TRAMEZZINI (pan-carrè 60 e farcitura 60 gr.: tonno e pomodoro, mozzarella e pomodoro, funghi e mozzarella, pollo e insalata, carciofini e wusterl, cotto e formaggio)	Euro 2,20
TRAMEZZINI DOPPIA FARCITURA (pan-carrè 60 e farcitura 90 gr. tonno e pomodoro, mozzarella e pomodoro, funghi e mozzarella, pollo e insalata, carciofini e wusterl, cotto e formaggio)	Euro 2,60
PANINI SEMPLICI (pane fresco 80 gr. + farcitura 50 gr. Prosciutto crudo e mozzarella, bresaola con parmigiano e rucola, Pomodoro fresco e mozzarella, tonno e pomodoro, funghi e mozzarella, friarelli e salsiccia, fesa di tacchino e formaggio)	Euro 2,50
PANINI CON CARNE (pane fresco 80 gr + carne cotoletta 80 gr. e insalata)	Euro 4,10
<i>Pizza Bianca ripiena (pizza circa 80 gr. + farcitura circa 60 gr.: Prosciutto crudo e mozzarella, bresaola con parmigiano e rucola, Pomodoro fresco e mozzarella, tonno e pomodoro, funghi e mozzarella, friarelli e salsiccia, fesa di tacchino e formaggio)</i>	Euro 3,00
PIZZA ROSSA MARGHERITA/PATATE (minimo 200 gr.)	Euro 2,70
TOAST freddi e caldi (non prodotto preconfezionato – minimo gr. 40 di pane da toast + 25 gr. prosciutto e Formaggio)	Euro 2,50
PATATINE GR.50/80 (esempio: San Carlo, Lays, Pai, Amica Chips)	Euro 1,70
PATATINE MINIMO GR. 130/150 (esempio: San Carlo, Lays, Pai, Amica Chips)	Euro 2,50
PATATINE BARATTOLO Gr 165 (esempio: Pringles, Amica Chips, Crick Crock)	Euro 2,50
<i>SPUMANTI BRUT/DOLCI E PROSECCO (esempio: Carpenè Malvolti, Martini o prodotti analoghi che potranno essere concordati precedentemente con l'A.D.). Nota: da somministrare esclusivamente in occasione di eventi, comiati e manifestazioni.</i>	Euro 11,00
Piatti pronti monoporzione - Primi piatti	Euro 4,00
Piatti pronti monoporzione - Secondi piatti	Euro 4,00
Piatti pronti monoporzione - Contorni	Euro 3,00
Arancino/Crocchettone di patate	Euro 1,50
Trancio di pizza farcito	Euro 2,00
Porzione di crocchette di patate 6 pezzi	Euro 2,00
Insalata mista 110 gr. completa	Euro 3,00
Macedonia di frutta mista 150 gr.	Euro 3,00

Note da considerare attinenti per ogni articolo corrispondente:

- (1) Zucchero, zucchero di canna in bustine, miele e dolcificante a titolo gratuito per i prodotti di caffetteria.
- (2) La ditta aggiudicataria si impegna, con la sottoscrizione del Disciplinare, ad assicurare quotidianamente la presenza di tutti i prodotti elencati nel listino nelle quantità necessaria a soddisfare l'utenza.
- (3) E' facoltà della ditta aggiudicatrice richiedere l'inserimento di nuovi prodotti nel limite del 10% del numero dei prodotti già presenti a listino, applicando il prezzo ritenuto congruo dall'Esecutore Contrattuale.
- (4) Il latte dovrà essere intero o parzialmente scremato, fresco e di prima qualità Bar.
- (5) Il caffè deve essere sempre di ottima qualità e di prima scelta, la cui miscela dovrà essere gradita e concordata con l'Esecutore Contrattuale e non potrà essere inferiore al 70% di Arabica e 30% di Robusta. In caso di non gradimento da parte dell'utenza la ditta aggiudicatrice dovrà proporre altre miscele di caffè nelle proporzioni prima indicate. (2) La ditta aggiudicataria si impegna, con la sottoscrizione del Disciplinare, ad assicurare quotidianamente la presenza di tutti i prodotti elencati nel listino nelle quantità necessaria a soddisfare l'utenza.
- (6) il thè deve essere di prima qualità e con gusti assortiti
- (7) l'orzo deve essere di prima qualità
- (8) pane, pizze e focacce non devono essere mai rinvenute da prodotti surgelati
- (9) salumi/affettati e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti e devono essere di primaria marca (esempio: Fiorucci, Rovagnati, etc),
- (10) i frullati, le spremute ecc. devono essere preparati con prodotti freschi di prima qualità categoria Extra o Prima quando non in commercio in categoria extra.
- (11) i toast, i panini le pizzette, le paste, i dolci, le brioches ecc. devono essere confezionati con ingredienti di prima qualità e preparati nel rispetto dei requisiti richiesti dalle norme igieniche in laboratori esterni e devono riportare idonea etichettatura indicante la provenienza, la data di produzione e la data di scadenza.



Ministero Della Difesa
QUARTIER GENERALE MARINA MILITARE
- NAPOLI -

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL “SERVIZIO DI BAR/CAFFETTERIA” PRESSO
L’O.P.S. DENOMINATO “SALA CONVEGNO UNICA” DEL QGM NAPOLI
BASE NAVALE DI NAPOLI VIA ACTON 1

PIANO ECONOMICO - FINANZIARIO

SOMMARIO

1. INTRODUZIONE
2. IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO
3. CARATTERISTICHE ED OGGETTO DELLA CONCESSIONE
4. ANALISI DEI COSTI DEL SERVIZIO E PARAMETRI UTILIZZATI PER LA DEFINIZIONE DEL PIANO ECONOMICO FINANZIARIO
5. DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI
6. PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA
7. CONCLUSIONI

1. INTRODUZIONE

Questa Amministrazione intende indire una procedura di gara per l'affidamento, in concessione, del servizio bar/caffetteria e punto di ristoro (take away o da consumare in piedi) presso la Sala Convegno Unica del QGM Napoli all'interno del comprensorio della Base Navale della Marina Militare sita in via Acton, 1 80136.

In particolare, la gestione dei servizi, da realizzarsi a cura del Concessionario mediante personale proprio, prevede l'organizzazione e lo svolgimento delle attività relative al servizio di caffetteria e punto ristoro, nel rispetto di quanto previsto dal Capitolato Tecnico e dalle norme vigenti in materia di ristorazione.

Il presente documento, ai sensi dell'art. 182 e ss. del d.lgs. n. 36/2023, ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento in oggetto e intende fornire agli operatori economici le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte.

E' rimessa al Concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione del progetto attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge.

Il quadro economico dell'investimento ammonta complessivamente ad € **264.000,00** IVA inclusa, per una durata di **quattro anni**.

2. IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO

Il servizio sarà effettuato a favore del personale militare e civile in servizio al QGM Napoli e agli altri Comandi insistenti nel sedime della Base Navale di Napoli nonché al personale militare e civile ospiti dei Comandi della Base in occasione di eventi, visite, cerimonie istituzionali, e, comunque autorizzato dagli stessi a fruire del servizio in parola.

La capacità ricettiva della Base è di circa 350 persone, tuttavia, tenuto conto delle proiezioni delle presenze e alla luce dello svolgimento delle attività lavorative anche in regime di smart working, per il personale civile, **si ipotizza un bacino di utenza giornaliero di circa 150 unità.**

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di presenze.

Pertanto, il Concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Si evidenzia, inoltre, che nel sedime della Base Navale in parola sono presenti i seguenti servizi:

- servizio bar e piccola ristorazione dislocato presso la Lega Navale sezione di Napoli;
- n. 2 distributori automatici di bevande calde e n. 2 distributori automatici di bevande fredde e snacks dolci/salati;
- n. 16 erogatori di acqua nell'ambito dell'iniziativa "plastic-free" per la riduzione dell'uso della plastica monouso.

3. CARATTERISTICHE ED OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha ad oggetto la gestione di un servizio di bar-punto ristoro da erogare presso Sala Convegno Unica della Base Navale della Marina Militare, sita in via Acton, 1 80136, per un periodo di 4 (QUATTRO) anni decorrenti dalla data di consegna dei locali.

Il servizio richiesto comprende le seguenti lavorazioni:

- preparazione di generi di caffetteria (caffè, the, etc...), di succhi di frutta (spremute), frullati ed analoghi;
- somministrazione di brioche, di panini, toast e simili (focacce, tramezzini, pizzette, tartine, etc..) già preconfezionati;
- somministrazione di alimenti e bevande comunque conservate provenienti da laboratori autorizzati (somministrazione *tal quale*, senza nessuna manipolazione, in contenitori monoporzione e monouso).

Il servizio dovrà essere attivo nelle giornate dal lunedì al venerdì dalle ore 07:00 alle ore 15:30; occasionalmente nelle giornate di sabato e domenica, a richiesta dell'amministrazione beneficiaria, in occasione di eventi o per altre esigenze specifiche.

L'attività sarà svolta nell'area individuata nella planimetria allegata agli atti di gara. Tali locali saranno dati in concessione a fronte della corresponsione del canone demaniale come determinati dall'Agenzia del Demanio Direzione Regionale Campania, di cui a titolo conoscitivo si indicano gli importi determinati per gli anni 2022 – 2024:

- anno 2022: € 3.833,00 (tremilaottocentotrentatre/00);

- anno 2023: € 4.266,13 (quattromiladuecentosessantasei/13);

- anno 2024: € 4.274,66 (quattromiladuecentosettantaquattro/66);

L'importo previsto per il 2025 è di € 5.833,00 (cinquemilaottocentotrentatre/00).

Per i successivi anni l'importo sarà determinato dalla pertinente Agenzia del Demanio.

4. ANALISI DEI COSTI DEL SERVIZIO E PARAMETRI UTILIZZATI PER LA DEFINIZIONE DEL PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

Per la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento, l'Amministrazione ha ipotizzato quanto segue:

Utenti giornalieri: circa 150 persone.

Fatturato: prendendo in considerazione i prezzi indicati nei listini prezzi, si stima, un introito giornaliero di € 275,00. Il numero di giorni lavorativi/anno è considerato pari a 240. Sulla base di tale ipotesi è stato determinato il fatturato annuo presunto pari ad € 66.000,00.

Materie prime, sussidiarie e di consumo: il costo delle materie prime, sussidiarie e di consumo è stato stimato € 20.000, pari a circa un terzo dell'importo riferibile al fatturato annuo stimato.

Utenze elettriche e idriche: la stima è stata effettuando tenendo conto dei consumi dell'ultimo anno ed è pari a circa € 4.000,00 (quattromila/00) annui.

Canone demaniale: è stato indicato il canone annuo di concessione per i locali da destinare ai servizi richiesti determinato dall'Agenzia del Demanio in € 5.833,00 (anno 2025).

Costo del lavoro dipendente: è stata stimata un'incidenza del costo del lavoro pari a € 18.094,80 annui. L'importo si riferisce alle ore di lavoro previste per le diverse figure professionali coinvolte nell'erogazione dei servizi, come indicato nella documentazione di gara. Il contratto collettivo nazionale di lavoro applicato è quello Pubblici esercizi, Ristorazione collettiva e Turismo 2024-2027 considerando nr. 1 barista/cassiere 5 livello.

Per quanto sopra, il costo annuo stimato per il personale da impiegare nei servizi richiesti risulta riassunto nella seguente tabella

Figura professionale	Stipendio medio mensile	Totale 12 mensilità
Barista/Cassiere 5 liv	€ 1.507,90	€ 18.094,80

5. DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI

I locali sono stati recentemente ristrutturati, tuttavia, il Concessionario dovrà provvedere a proprio spese all'allestimento del bar, incluso installazione di attrezzature cucina/bar e stoviglie.

6. PIANO ECONOMICO FINANZIARIO DI MASSIMA

Ai fini dell'art. 179 del D.Lgs. n. 36/2023, il valore stimato della concessione del servizio in questione ammonta annualmente ad € **66.000,00**, IVA inclusa e, quindi, a complessivi € **264.000,00**, IVA inclusa per i quattro anni di durata della Concessione.

Le valutazioni effettuate dall'Amministrazione per la valorizzazione delle singole componenti del conto economico previsionale dell'iniziativa sono esplicitate nella tabella in **annesso 1**).

In particolare, sono stati stimati i ricavi e le principali voci di costo di cui il concessionario potrà tener conto per verificare la sostenibilità e il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario della gestione del servizio.

7. CONCLUSIONI

Le stime sopra indicate sono puramente indicative e dipendono da una pluralità di parametri influenzati anche dalle scelte strategiche che il concessionario adotterà per la gestione dei servizi, nonché dal numero degli utenti.

Esse non impegnano in alcun modo l'Amministrazione e non costituiscono alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente la gestione del servizio. Il Concessionario assume su di sé il rischio di domanda ed il rischio di disponibilità. Questo trasferimento di rischi a carico del Concessionario, costituisce uno dei motivi principali per l'adozione del modello della concessione di servizi.

Il piano economico finanziario di massima elaborato dall'Amministrazione ha il solo scopo di dimostrare la fattibilità "di base" dell'iniziativa rispetto al quale i concorrenti hanno il compito di sviluppare una propria proposta gestionale. A tal proposito al Concessionario viene chiesto di presentare, a corredo dell'offerta in sede di gara, il proprio piano economico- finanziario.

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO DI MASSIMA

CONTO ECONOMICO	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	TOTALE
a) Fatturato	€ 66.000,00	€ 66.000,00	€ 66.000,00	€ 66.000,00	€ 264.000,00
TOTALE A)	€ 66.000,00	€ 66.000,00	€ 66.000,00	€ 66.000,00	€ 264.000,00
b) Costi produzione					
Materie prime	€ 20.000,00	€ 20.000,00	€ 20.000,00	€ 20.000,00	€ 80.000,00
Utenze	€ 4.000,00	€ 4.000,00	€ 4.000,00	€ 4.000,00	€ 16.000,00
Personale	€ 18.094,80	€ 18.094,80	€ 18.094,80	€ 18.094,80	€ 72.379,20
Canone Demaniale	€ 5.833,00	€ 5.833,00	€ 5.833,00	€ 5.833,00	€ 23.332,00
Ammortamento investimento	€ 1.250,00	€ 1.250,00	€ 1.250,00	€ 1.250,00	€ 5.000,00
TOTALE B)	€ 49.177,80	€ 49.177,80	€ 49.177,80	€ 49.177,80	€ 196.711,20
RISULTATO OPERATIVO (A-B)	€ 16.822,20	€ 16.822,20	€ 16.822,20	€ 16.822,20	€ 67.288,80
c) Imposte sul reddito d'esercizio					
IRES 24%	€ 4.037,33	€ 4.037,33	€ 4.037,33	€ 4.037,33	€ 16.149,32
IRAP 3,30%	€ 555,13	€ 555,13	€ 555,13	€ 555,13	€ 2.220,52
TOTALE C)	€ 4.592,46	€ 4.592,46	€ 4.592,46	€ 4.592,46	€ 18.369,84
RISULTATO D'ESERCIZIO (A-B) – C	€ 12.229,74	€ 12.229,74	€ 12.229,74	€ 12.229,74	€ 48.918,96