



MINISTERO DELLA DIFESA
AGENZIA INDUSTRIE DIFESA
ARSENALE MILITARE MESSINA
Via San Raineri s.n.c. – 98122 Messina
Posta elettronica: arsme@aid.difesa.it
Posta elettronica certificata: arsme.aid@postacert.difesa.it

DISCIPLINARE TECNICO
CIG : Z3F1B1B2A2

1. OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Oggetto del presente disciplinare è l'affidamento, per l'Agenzia Industrie Difesa - Arsenale Militare Messina, della gestione, in regime di concessione, di un Organismo di Supporto logistico – “Servizio Bar” all’interno dell’Arsenale - Via S. Raineri s.n. – Zona Falcata — 98122 Messina.
Il servizio dovrà essere garantito con i seguenti orari:

<i>giorno</i>	<i>apertura</i>	<i>chiusura</i>
dal Lunedì al Giovedì	07.00	15.30
Venerdì	07.00	13.30
Sabato – Domenica e festivi	CHIUSO	

Eventuali modifiche dell'orario di apertura del bar dovranno essere richieste per iscritto con congruo anticipo al Direttore dello Stabilimento che, eventualmente, le autorizzerà per iscritto.

La ditta dovrà porre in vendita tutti i generi indicati nel listino prezzi, senza discriminazioni di sorta. A tal fine, la temporanea deficienza di taluno di essi non potrà protrarsi per più di dieci giorni lavorativi, pena l'applicazione delle sanzioni previste.

La ditta potrà porre in vendita ulteriori generi, della medesima categoria merceologica, purché i prezzi siano concordati preventivamente con la Direzione Arsenale.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere all'affidatario la vendita di ulteriori articoli. In tal caso, l'affidatario dovrà tempestivamente munirsi delle eventuali necessarie autorizzazioni o patenti ministeriali.

2. CONDIZIONI GENERALI

La concessione è conferita a rischio e pericolo del concessionario, il quale ha l'obbligo di tenere indenne l'Amministrazione da qualsiasi azione proveniente da chiunque e per qualsiasi motivo, in dipendenza dell'esercizio della concessione stessa.

La ditta è tenuta a provvedere a proprie cure e spese all'approvvigionamento di tutte le merci e generi alimentari occorrenti, nonché al trasporto degli stessi presso i locali adibiti a bar, al relativo stoccaggio nei frigoriferi ed alla loro conservazione con le modalità previste dalle normative del settore.

La ditta si impegna ad utilizzare i locali messi a disposizione dall'Arsenale Militare Messina, senza modificare in alcun modo la loro architettura e destinazione.

Gli arredi, macchinari ed attrezzature necessarie per il funzionamento del servizio Bar sono a

totale carico della Ditta aggiudicataria.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di sospendere l'uso dei locali conferiti, al sopravvenire di esigenze funzionali ed organizzative che non consentano l'ordinario svolgimento delle attività affidate.

L'esecuzione delle attività oggetto della convenzione non può essere ceduta o subappaltata, neppure parzialmente a terzi od enti.

La persona fisica titolare che sia oggetto di provvedimenti giudiziari, anche di natura cautelare, ritenuti dall'Amministrazione incompatibili con la cura diretta di un servizio di pubblico interesse, si impegna a recedere dalla concessione, tenendo salva l'Amministrazione da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi.

La concessione decade, in tutto o in parte, nei casi di soppressione dell'Ente presso cui l'organismo è costituito, di variazioni della destinazione degli apporti o di sopravvenute esigenze di natura funzionale.

La concessione è revocata per gravi irregolarità o ripetuti inadempimenti del concessionario, accertati insindacabilmente dall'Amministrazione nell'esercizio dei poteri di direzione, vigilanza e controllo sulle attività affidate.

Il concessionario è tenuto a regolarizzare gli adempimenti fiscali, assicurativi, previdenziali ed assistenziali previsti dalle norme vigenti, pena la revoca della concessione, tenendo salva l'Amministrazione da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi.

3. ONERI FINANZIARI A CARICO DELLA DITTA

Sono a carico dell'Affidataria i seguenti oneri:

- a. canone di concessione demaniale relativo all'uso della struttura il cui importo è stato determinato **dalla competente Agenzia del Demanio di Palermo con fg. prot. n. 9322 del 15.06.2016 pari ad € 2810,00** e lo stesso è rivalutabile di anno in anno al 100% dell'indice ISTAT. Qualora l'Agenzia del Demanio rideterminerà un nuovo canone, lo stesso verrà comunicato da questa D.A. alla Ditta, che sarà obbligata a corrisponderlo. A tal fine, l'impresa dovrà provvedere in proprio alla stipula dell'atto concessorio con l'Agenzia del Demanio.
- b. consumo energia elettrica;
- c. consumo acqua;
- d. spese per la pulizia, assicurando il decoro e l'igiene del locale;
- e. spese per la costituzione di deposito cauzionale a garanzia della corretta esecuzione degli obblighi derivanti dall'assunzione del servizio;
- f. spese per la polizza di assicurazione contro incendio e danneggiamenti (atti vandalici e/o eventi naturali) di adeguato massimale;
- g. spese per la polizza assicurativa da stipulare, con primaria Compagnia di assicurazioni, a garanzia delle responsabilità civile verso terzi per danni o infortuni a cose o persone derivanti dallo svolgimento dell'attività in parola.

L'aggiudicatario deve presentare copia degli avvenuti pagamenti al Servizio Amministrativo dell'Arsenale Militare Messina.

Rimangono a carico della Ditta le spese per la manutenzione ordinaria ed il mantenimento in perfetta efficienza dei locali messi a sua disposizione.

Sono da considerare come manutenzione ordinaria tutti gli interventi ed i materiali di consumo occorrenti al funzionamento delle strutture, alla conduzione ed all'igiene del bar.

In caso di accertata incuria della ditta nell'adempiere a quanto sopra, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere direttamente alla manutenzione ordinaria addebitandone le spese alla ditta stessa. Il verificarsi ripetuto ed accertato di tale incuria può costituire causa di rescissione immediata del presente atto.

4. NORME IGIENICHE

La ditta garantisce all'Amministrazione la massima correttezza e precisione nell'espletamento delle prestazioni ad essa richieste e la massima cura nell'impiego dei locali concessi in uso. A tal fine, essa si impegna:

- ad eseguire tutte le prestazioni per garantire la corretta esecuzione del servizio in appalto nel

- rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti;
- a mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia gli arredi, i macchinari, le attrezzature, i materiali ed i locali. In particolare, l'impresa dovrà effettuare:
 - a) le operazioni di pulizia giornaliere prevedendo, tra l'altro:
 - la spolveratura di tutti gli arredi esistenti;
 - il lavaggio del banco di distribuzione e di eventuali tavoli presenti;
 - la frequente rimozione dei rifiuti e la pulizia dei cestini;
 - la spazzatura ed il lavaggio dei pavimenti con impiego di prodotti detergenti ad azione germicida;
 - b) effettuare le operazioni di pulizia settimanale prevedendo, tra l'altro:
 - la sanificazione degli impianti frigoriferi;
 - a garantire che tutto il personale addetto sia in regola con le vigenti norme igienico - sanitarie.

L'esecuzione del servizio dovrà essere effettuata nel rispetto delle norme igienico – sanitarie previste dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 (*"Attuazione della direttiva 93/43/CEE e della direttiva 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari"*) e successive modificazioni, 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*).

L'Amministrazione si riserva il diritto di esercitare, anche senza preavviso, controlli sulla gestione nel suo insieme e, in particolare, per quanto attiene alla qualità dei generi alimentari impiegati, alla loro conservazione e manipolazione. Nel caso dovessero emergere delle inadempienze nel rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie, l'Amministrazione procederà a contestarle per iscritto alla ditta, la quale avrà cinque giorni per porsi in regola, ferma restando l'applicazione delle penalità previste in convenzione.

5. PRESCRIZIONI SULLA QUALITÀ

Laddove nel listino prezzi viene espressamente indicata una marca, questa dovrà essere effettivamente erogata, senza possibilità di fornitura di succedanei o di prodotti di altra marca.

In ogni caso, laddove non viene prevista una specifica marca (o più di una), la ditta è tenuta a fornire un prodotto individuato tra le marche oggettivamente note ed ampiamente consolidate a livello nazionale.

La ditta è comunque tenuta alla sostituzione dei prodotti non ritenuti idonei dall'Amministrazione a suo insindacabile giudizio.

Per quanto concerne la qualità ed il dosaggio, la ditta dovrà attenersi alle prescrizioni che seguono (per quanto non espressamente qui previsto, si rimanda alle prescrizioni contenute nell'allegato listino):

- **Caffè.** (esclusivamente marche di primaria importanza) quantitativo di miscela pari ad almeno 6,5 grammi a tazzina. Il caffè decaffeinato, dovrà contenere caffeina in percentuale non superiore allo 0,1%;
- **Latte.** Il latte impiegato nella preparazione di cappuccini, caffè latte , latte macchiato o tal quale, dovrà essere intero e fresco e di alta qualità.
- **Succhi di frutta.** Dovrà trattarsi di nettare di frutta ovvero di succo e polpa di frutta (definizioni recate dal D. Lgs. 21 maggio 2004, n. 151) pastorizzato. Il contenuto di frutta minimo non può essere inferiore al 50% (tabella IV del D.Lgs. n. 151/2004).
- **Gastronomi:** Stante l'inesistenza di un laboratorio attrezzato a norma di legge presso la struttura interessata al servizio, è fatto divieto all'affidatario di provvedere in loco alla preparazione di panini, toast, tramezzini, ecc.

I prodotti di gastronomia dovranno pertanto essere approvvigionati presso un laboratorio autorizzato ed essere posti in vendita sigillati e con indicata la data di scadenza ed il fornitore.

6. PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Per la conduzione del servizio bar, la ditta dovrà destinare unità lavorative idonee, per qualifica e categoria, tali da assicurare il perfetto assolvimento delle mansioni da svolgere.

Il servizio dovrà essere disimpegnato nel modo più soddisfacente, con efficienza, decoro ed educazione, rigorosa osservanza degli orari, tenendo presente che ogni utente dovrà essere servito in tempi congrui.

Il personale preposto alle attività deve essere di gradimento dell'Amministrazione. A tal fine la Ditta dovrà consegnare un elenco contenente i dati anagrafici nonché copia di valido documento di riconoscimento del personale impiegato: solo costoro potranno infatti avere accesso al locale presso il quale viene espletato il servizio.

Dovranno parimenti essere comunicate le variazioni, anche temporanee.

La ditta è ritenuta responsabile di qualunque fatto doloso o colposo, anche dei propri eventuali dipendenti, che cagioni danni all'Amministrazione, al personale dell'Amministrazione, a terzi e/o a cose e si impegna al risarcimento dei relativi danni prodotti. Essa:

- sarà responsabile per valori ed oggetti lasciati incustoditi nei locali;
- dichiara di ottemperare a tutti gli obblighi verso i dipendenti in base alle disposizioni normative vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e sanità, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi;
- si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alle categorie di pertinenza e nella località in cui si svolgono le prestazioni;
- si obbliga, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui quest'ultima non aderisca alle associazioni di categoria o receda da esse. L' Amministrazione non risponderà di eventuali inadempienze assicurative, previdenziali e fiscali.

7. VALIDITA' DELLA CONVENZIONE

La convenzione avrà inizio dal giorno successivo alla stipula del relativo atto negoziale ed avrà validità per un anno.

La convenzione - ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, e con stipula annuale - potrà essere rinnovata, di anno in anno, fino ad un massimo di tre rinnovi, previo accertamento del perdurare della convenienza.

Il rinnovo è esercitato dall'Amministrazione, mediante raccomandata entro e non oltre 30 giorni dalla scadenza della convenzione.

In caso di mancato rinnovo per volontà di una qualsiasi delle parti, la Ditta dovrà continuare ad assicurare il servizio alle stesse condizioni, nelle more dell'immissione nel servizio del nuovo affidatario. È vietato il rinnovo tacito.

8. INADEMPIMENTI E PENALITÀ

Qualora nell'esecuzione del servizio si verificasse il totale o parziale inadempimento delle obbligazioni contrattuali, l'Amministrazione ne darà formale contestazione alla ditta, assegnandole un termine non inferiore a 20 (venti)giorni per presentare le proprie giustificazioni in merito (art. 124 D.P.R. 236/2012).

Decorso tale termine, l'Amministrazione, trasmetterà ad una Commissione, a tale scopo nominata, un'articolata relazione sui fatti e la relativa documentazione.

Al termine dell'istruttoria, la Commissione proporrà al Direttore dell'Arsenale l'assunzione di uno dei seguenti provvedimenti ritenuti opportuni in relazione alla gravità dell'inadempimento ed alle giustificazioni addotte:

- a) l'archiviazione del procedimento;
- b) la mera censura ufficiale del comportamento dell'impresa, che comunque rileverà ai fini della eventuale reiterazione degli inadempimenti;
- c) l'applicazione delle penalità previste;
- d) la revoca della concessione con risoluzione del rapporto negoziale ed incameramento della cauzione definitiva.

L'instaurazione del procedimento non esime l'affidatario dall'obbligo di ripristinare immediatamente la corretta esecuzione del servizio.

Le penalità applicabili variano in ragione della natura dell'inadempimento:

- mancato funzionamento del “servizio bar” per causa non imputabile all'Amministrazione: per ogni infrazione accertata, penale pari ad € **100,00/giorno**;
- aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti: per ogni infrazione accertata, penale pari ad € **100,00//**;
- insufficiente pulizia ed igienizzazione dei locali: per ogni infrazione accertata, penale pari ad € **100,00//**;
- distribuzione di generi alimentari scaduti od avariati; per ogni infrazione accertata, penale pari ad € **300,00//**, fatte ovviamente salve le derivanti responsabilità penali e/o amministrative;
- mancata attivazione e mancato rispetto del sistema di autocontrollo HACCP: penale pari ad € **200,00//**;
- fornitura di prodotti di marche non di primaria importanza come richiesto nel listino prezzi, per ogni infrazione accertata, penale pari ad € **100,00//**;
- altre prestazioni non conformi alle prescrizioni del presente atto: per ogni infrazione accertata, penale da un minimo di € **50,00//** ad un massimo di € **200,00//**, in ragione della gravità dell'infrazione.

Inoltre, qualora la Ditta affidataria non espone in modo visibile all'interno del locale “Servizio Bar” il listino prezzi allegato all'Atto Negoziale di affidamento in concessione o qualora vengono praticati prezzi superiori a quelli indicati nel predetto listino, questa Direzione Arsenale, potrà comminare alla Ditta contraente, penalità che possono variare da un minimo di € 50,00 (Euro cinquanta/00) ad un massimo di € 200,00(Euro duecento/00), salvo il risarcimento del maggior danno e la possibilità di risoluzione del contratto.

9. RISOLUZIONE DEL RAPPORTO

Nel caso di accertata malafede, frode o grave negligenza nell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore, salve le eventuali sanzioni penali, l'Amministrazione ha facoltà di risolvere in qualsiasi momento il contratto. (Art. 176 comma 7 D.Lgs. 50/2016 – Qualora la concessione sia risolta per inadempimento del concessionario trova applicazione l'art. 1453 del codice civile – “Risoluzione del contratto per inadempimento”).

In ogni caso è fatta salva ogni altra azione per il risarcimento danni e l'applicazione della sanzione accessoria dell'esclusione della medesima ditta dalle gare che l'Amministrazione andrà ad indire (art. 80, comma 5 del D.Lgs. 50/2016).

La facoltà di risoluzione contrattuale è inoltre ammessa nel caso in cui gli inadempimenti agli obblighi contrattuali si siano verificati con frequenza, secondo l'insindacabile giudizio dell'Amministrazione.

La risoluzione sarà disposta con provvedimento emanato dal Direttore dell'Arsenale Militare Messina e sarà comunicata alla Ditta.

La risoluzione del contratto darà diritto all'Amministrazione di escutere la cauzione definitiva prestata dalla Ditta, ovvero di trattenere sugli eventuali crediti della ditta, una somma pari all'importo della cauzione non escussa.

L'Amministrazione ha diritto di recedere dal contratto in qualsiasi momento. Il recesso può avvenire anche nei casi di trasferimento o di soppressione dell'Organismo, anche parziale, ovvero

di sospensione dell'attività per periodi superiori ad un mese.

La ditta potrà chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguirlo in conseguenza di causa non imputabile alla stessa ditta.

10. GARANZIE

L'affidatario è ritenuto responsabile di qualunque fatto doloso o colposo, anche dei propri dipendenti, che cagioni danni all'Amministrazione, al personale dell'Amministrazione, a terzi ovvero a cose di terzi, e si impegna conseguentemente al risarcimento dei relativi danni arrecati. A garanzia di tali rischi, l'affidatario dovrà costituire copertura assicurativa per responsabilità civile verso terzi con un massimale di € 200.000,00.

Inoltre, a garanzia degli obblighi contrattualmente assunti, l'impresa dovrà prestare cauzione definitiva pari ad € 3.000,00(tremila/00), a mezzo assegno circolare ovvero fidejussione bancaria od assicurativa a favore dell'Arsenale Militare Messina.