

CAPITOLATO TECNICO

OGGETTO: Procedura per l'affidamento dei servizi di buvette/bar-caffetteria, principalmente per dipendenti militari e civili dell'Amministrazione Difesa presso lo Stabilimento Balneare Militare di Serapo del Ce.De.C.U. inserita nell'Organismo di Protezione Sociale (O.P.S.) del Ce.De.C.U..

1. Premessa

Tale Stabilimento Balneare Militare di Serpo ha il compito di contribuire a migliorare le funzionalità e l'efficienza, il recupero psico-fisico e di svolgere attività socio-ricreative per il personale dell'A.D., durante il periodo dal 01 giugno 2024 al 30 settembre 2024, anche mediante l'espletamento del servizio di buvette/bar-caffetteria presso lo Stabilimento stesso.

Oltre ai predetti servizi, su richiesta, potranno essere effettuate attività di supporto logistico ad eventi di rappresentanza e/o promozionali che potranno comportare estensioni temporanee degli orari di apertura, pertanto, sempre con finalità coerenti alle funzioni di detto O.P.S. ed alle peculiari finalità di costruire una comunità sociale con prevalente presenza di personale in servizio, stimolando e rafforzando attraverso attività sociali ricreative, culturali, sportive e di assistenza, lo spirito di partecipazione alla funzione istituzionale delle Forze Armate.

Il servizio buvette/bar-caffetteria dovrà essere assicurato presso lo Stabilimento Balneare Militare di Serapo, sito in Via Marina di Serapo attivato con carattere di permanenza dal 01.06.2024 al 30.09.2024;

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, per quanto applicabili, nonché alle leggi e regolamenti in materia di igiene e sanità e di norme in materia di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro.

2. Valore della procedura

Il valore della seguente procedura per il periodo dal 01.06.2024 al 30.09.2024 è stimato in € 153.720,00.

3. Descrizione generale del servizio

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- a. allestimento dei locali, macchinari e attrezzature nuovi/e, necessari per l'espletamento del servizio proposto che non siano già in concessione d'uso;
- b. espletamento del servizio di gestione bar, caffetteria e piccola ristorazione;
- c. approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande e prodotti alimentari per l'esercizio dell'attività di bar-caffetteria e piccola ristorazione;
- d. preparazione e somministrazione di bevande e prodotti alimentari per l'esercizio delle attività di buvette;
- e. predisposizione ed affissione dei listini prezzi dei prodotti offerti;
- f. pulizia dei locali e degli spazi adibiti alla preparazione, distribuzione e al consumo dei pasti, degli spazi dedicati alla manipolazione degli alimenti e dei locali ad essi annessi (ivi compresi i bagni), dei macchinari, delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili utilizzati e di quant'altro necessario alla corretta gestione del bar;
- g. manutenzione ordinaria dei locali, degli spazi e degli impianti nonché di arredi, attrezzature e macchinari e di ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività;

La controprestazione a favore della Ditta consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti confezionati, certificati e di sicura tracciabilità, sarà versato direttamente dagli utenti.

La Ditta affidataria, nell'ambito dell'autonomia concessoria e subordinatamente ai vincoli contrattuali definiti dal concedente, potrà ottimizzare l'esecuzione dei servizi affidati finalizzandoli al raggiungimento del risultato.

4. Requisiti tecnici

La ditta aggiudicataria dovrà possedere i seguenti requisiti tecnici:

- essere in possesso dei requisiti previsti dalla disciplina HACCP, in quanto azienda che opera nel settore alimentare;
- il possesso dei requisiti dovrà essere autocertificato dai concorrenti;
- essere in possesso delle specifiche abilitazioni commerciali e dei relativi requisiti specifici per l'esercizio dell'attività di bar/caffetteria.

5. Durata dell'affidamento

La durata dell'affidamento è di una stagione balneare dal 01.06.2024 al 30.09.2024, oltre detto termine l'Amministrazione Difesa procederà ad esperire una nuova procedura concorsuale.

I servizi oggetto della presente procedura di gara dovranno essere attivati improrogabilmente dal 01/06/2024.

6. Condizioni di carattere generale

- a.** La concessione è conferita 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 e per qualunque motivo, in dipendenza dell'esercizio della concessione stessa;
- b.** L'A.D. condiziona l'uso dei locali, impianti e mezzi conferiti all'Organismo riservandosi la facoltà di sospendere tale uso al sopravvivere di esigenze funzionali ed organizzative che non consentono l'ordinario svolgimento delle attività affidate;
- c.** L'esecuzione delle attività affidate non può essere ceduta neppure parzialmente, se non espressamente previsto dal presente Capitolato ovvero previa autorizzazione dell'autorità concedente, fermo restando, in ogni caso, la titolarità della concessione in capo all'affidatario. Nel caso di cessione di detta esecuzione, l'affidatario si impegna a revocare tale cessione, tenendo salva l'A.D. da qualsiasi forma di rivalsa da parte di Terzi, qualora la persona fisica titolare o il rappresentante della persona giuridica cessionaria sia oggetto di provvedimenti giudiziari, anche di natura cautelare, ritenuti dall'A.D. incompatibili con la cura indiretta di un servizio di pubblico interesse;
- d.** La concessione decade, in tutto o in parte, nei casi di soppressione dell'Ente presso cui l'Organismo è costituito, di variazione della destinazione degli apporti o di sopravvenute esigenze di natura militare o funzionale;
- e.** La concessione è revocata per gravi irregolarità o ripetuti inadempimenti della Ditta, accertati insindacabilmente dalla stessa autorità che ha disposto l'affidamento, nell'esercizio dei poteri di direzione, vigilanza e controllo sulle attività affidate;
- f.** La Ditta è tenuta a costituire, in favore dell'Amministrazione, a garanzia dell'esercizio dell'attività in affidamento e degli eventuali danni arrecati a tutti i materiali di proprietà dell'A.D., un deposito cauzionale, nelle forme previste delle norme vigenti, pari a 5% del valore di inventario dei materiali stessi;
- g.** Tutto il personale preposto deve essere di gradimento dell'A.D. che si riserva, pertanto, la facoltà insindacabile di revocare, in ogni momento, il benestare già accordato e di comunicare i provvedimenti che l'affidatario dovrà porre in essere per la sostituzione del personale ritenuto non più idoneo. La Ditta dovrà mantenere tutte le unità lavorative attualmente impiegate salvo motivate eccezioni rappresentate dalla stessa all'A.D.
- h.** La Ditta è obbligata a costituire, a sue spese, con compagnie di notoria solidità, una o più polizze assicurative di adeguato massimale a garanzia dei rischi derivanti da furto, incendio e responsabilità civile verso terzi per danni o infortuni che dovessero occorrere a cose o persone comunque presenti.
- i.** La Ditta è responsabile in proprio per tutti gli adempimenti fiscali previsti e connessi con l'esercizio dell'attività in concessione, nonché per quelli assicurativi, previdenziali ed

assistenziali prescritti dalle norme vigenti in favore del personale comunque impiegato, 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. L'A.D. in nessun caso può stabilire rapporti diretti con il personale impiegato nell'esecuzione dell'attività, se non per il tramite del rappresentante legale della Ditta a tutti gli anzidetti obblighi di legge;

- j. La Ditta è obbligata ad esporre il listino prezzi di tutti i beni in vendita, approvato dal Direttore del Ce.D.E.C.U..

7. Esecuzione

Il servizio dovrà essere assicurato a cura e spese della Ditta contraente presso lo Stabilimento Balneare Militare di Serapo in via Marina di Serapo.

Il servizio buvette/bar-caffetteria comprende la preparazione e somministrazione al banco delle bevande e degli alimenti presenti nel listino prezzi.

Il servizio buvette bar-caffetteria dovrà essere garantito in via continuativa tutti i giorni dal 01.06.2024 al 30.09.2024 dalle ore 08:30 alle ore 19:00

La somministrazione di eventuali altri prodotti non inseriti nel listino ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati dalla stazione appaltante; analogamente anche l'esclusione o la sostituzione di prodotti previsti nel listino dovrà essere autorizzata dal Direttore de Ce.De.C.U..

8. Prestazioni

8.1. Prestazioni principali

La prestazione principali oggetto del servizio in argomento è il servizio buvette/bar-caffetteria e piccola ristorazione;

8.2. Prestazioni ulteriori

- a. Eventuali rinfreschi con formula catering che l'AD riterrà opportuno assegnarle, in occasione di manifestazioni a carattere promozionale o culturale. I costi relativi alle prestazioni ulteriori, verranno valutati di volta in volta secondo le procedure amministrative vigenti.
- b. E' fatta salva la possibilità per la Ditta, previa autorizzazione del Ce.De.C.U. di predisporre eventi conviviali presso lo Stabilimento Balneare Militare di Serapo.
- c. Potrà altresì essere consentito alla ditta di ampliare l'offerta di prodotti e servizi previa valutazione tecnico-economica effettuata da apposita commissione nominata ad hoc e benestare rilasciato dalla Direzione Generale dell'AID. La variazione dell'offerta dovrà essere formalizzata con atto aggiuntivo perfezionato dalla

Stazione Appaltante; gli ulteriori prodotti e servizi offerti non devono essere ripetitivi di prodotti già in gara con mere variazioni quantitative.

- d. Il servizio è rivolto principalmente al personale dell'A.I.D. e del Ministero della Difesa, militari e civili, in servizio e/o in congedo ed al personale previsto nel regolamento interno dello Stabilimento Balneare Militare di Serapo, autorizzati ad accedere nella struttura in consegna al Ce.De.C.U..

9. Bacino di utenza

L'utenza dello stabilimento balneare è composta dal personale in servizio e in pensione del Ministero della Difesa, nonché dal personale di altri Corpi Armati dello Stato. Ad ogni buon fine si comunica che il personale presente giornalmente mediamente nello stabilimento balneare è pari a circa 900 unità. I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento costante dell'afflusso. Pertanto la Ditta non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

10. Interruzione e sospensione del servizio

La Ditta dovrà garantire la continuità del servizio. Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio nei seguenti casi:

- a. Sciopero del personale della Ditta: in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, la Ditta dovrà darne notizia all'Amministrazione con un anticipo di almeno cinque giorni o, comunque, non appena ne abbia conoscenza in modo da poter concordare le modalità di erogazione del servizio secondo modalità anche minime;
- b. Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore non riconducibili a responsabilità della Ditta. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Si intende per forza maggiore ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad entrambe le parti di adempiere a uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante la diligenza adottata. Manchevolezze o ritardi nell'avere a disposizione attrezzature, materiali, generi di consumo, vertenze di lavoro, scioperi o difficoltà finanziarie non costituiscono cause di forza maggiore, salvo che il gestore non offra prova contraria. Se una delle parti si trova in caso di forza maggiore, ne dovrà dare avviso senza indugio e nel più breve tempo possibile all'altra parte mediante P.E.C., precisando la natura, la durata probabile e gli effetti prevedibili di detto avvenimento. La comunicazione della Ditta dovrà essere

effettuata al Direttore dell'esecuzione del contratto, il quale dovrà adottare le misure ritenute opportune.

- c. Il servizio non potrà essere effettuato qualora si rendesse necessario porre in essere, da parte dell'Amministrazione, lavori urgenti e indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in concessione; il calendario dei lavori sarà comunicato alla ditta con congruo anticipo e la Ditta non potrà richiedere, per questo, compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti. La Ditta, salvo quanto previsto nel presente articolo, non potrà sospendere i servizi forniti in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'A.D. L'eventuale sospensione dei servizi per decisione unilaterale della Ditta costituisce inadempienza contrattuale e determinerà la conseguente risoluzione del contratto. In tal caso l'A.D. procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti della Ditta per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'Amministrazione e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

11. Modificazione de i locali destinati all'esercizio

L'Amministrazione può, per comprovate proprie esigenze di servizio pubblico, apportare modificazioni ai locali in tutto o in parte. Poiché l'A.D. conserva la piena disponibilità degli immobili, temporaneamente affidati alla Società al solo scopo di consentire la gestione dei servizi ivi localizzati, la modifica degli stessi non comporterà per la Società titolo alcun risarcimento o indennizzo. Tuttavia qualora le variazioni introdotte dovessero determinare manifestamente una incidenza apprezzabile nell'andamento della gestione, si potrà esaminare la possibilità di procedere ad una revisione delle condizioni contrattuali che, peraltro, non comporterà una proroga de iure del contratto. Parimenti non costituirà titolo per alcun risarcimento o indennità a favore della Società il fatto che l'Amministrazione disponga nel periodo di vigenza contrattuale, il trasferimento di tutte o parte delle strutture attualmente presenti nell'edificio che ospita il punto ristoro bar oggetto del presente affidamento. Nel caso di trasferimento di parte delle strutture, l'Amministrazione valuterà la convenienza al mantenimento del punto ristoro.

12. Canone di concessione

La Ditta si obbliga a pagare per intero all'Agenzia del Demanio il canone demaniale stabilito senza mai poterlo scomputare o diminuire, per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Amministrazione. Il pagamento non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo. In caso di ritardato pagamento, anche di una sola rata, superiore a 30 giorni rispetto alle singole scadenze, l'A.D. si riserva la facoltà di risolvere immediatamente l'affidamento, con conseguente diritto al risarcimento del danno.

Per il servizio oggetto della presente procedura di affidamento l'Agenzia del Demanio con lettera prot. n. 4499/2024 ha determinato il seguente importo relativo al canone di concessione demaniale: € 3.225,50, per il periodo in concessione, fatti salvi eventuali revisioni ed adeguamenti stabiliti dall'Agenzia del Demanio.

13. Autorizzazioni e licenze

È a carico della Ditta l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione del bar, con riferimento alle autorizzazioni sanitarie e alle licenze di esercizio. L'inizio del contratto sarà subordinato al rilascio delle suddette autorizzazioni. Tutti gli oneri derivanti dagli eventuali adeguamenti per l'ottenimento delle autorizzazioni saranno a totale carico della Ditta. Quest'ultima sarà titolare di tutte le autorizzazioni e licenze richieste dalle leggi e regolamenti vigenti, per la gestione dei bar/caffetterie e per lo svolgimento delle attività in esso consentite. Per la somministrazione di alimenti e bevande nello svolgimento del pubblico esercizio si farà riferimento alle tabelle merceologiche e alle loro categorie di prodotti esplicitamente identificate nelle autorizzazioni amministrative e nelle licenze intestate al concedente. Dette autorizzazioni e licenze saranno intestate alla ditta e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, anche in parte. Copia delle autorizzazioni e licenze dovranno essere consegnate all'Amministrazione.

14. Oneri a carico dall'Amministrazione

Sono a carico dell'Amministrazione:

- la messa a disposizione di locali idonei alle attività di bar/caffetteria così come definite al precedente paragrafo 6, dotati degli arredi disponibili;
- la manutenzione straordinaria dei beni immobili e degli impianti fissi;

15. Oneri a carico della Ditta:

- a. le spese di funzionamento, limitatamente al servizio dato in concessione, per i costi di energia elettrica, acqua potabile, acqua sanitaria e smaltimento rifiuti. I costi di energia elettrica ed acqua saranno conteggiati mediante calcolo forfettario o, ove possibile, utilizzo di contatori a defalco, così come previsto dalla vigente normativa di settore;
- b. copertura assicurativa di adeguato massimale a garanzia della responsabilità civile verso terzi per danni e infortuni che dovessero occorrere a cose o persone comunque presenti nei locali;
- c. copertura assicurativa pari al 5% del valore inventariale (stimato in € 80.318,09) dei materiali dell'A.D. dati in uso (Allegato "B");
- d. copertura assicurativa per incendio;

e. canone demaniale relativo ai locali che l'A.D. pone a disposizione. L'importo del predetto canone dovrà essere versato dalla Ditta direttamente all'Agenzia del Demanio;

f. manutenzione ordinaria degli impianti, quali a titolo meramente esemplificativo:

- disostruzione degli scarichi degli apparecchi igienico sanitari (lavandini, vasi, ecc.) e redazione di un piano di intervento manutentivo periodico, sostituzione delle lampade presenti nei locali in uso;
- pulizia (quotidiana), derattizzazione prima dell'inizio della stagione balneare dei locali in uso;
- fornitura di materiali di consumo necessari per tutte le esigenze di funzionamento connesse con l'esecuzione dei servizi;
- ogni altro onere previsto per l'esecuzione dei singoli servizi;

g. manutenzione ordinaria, straordinaria e riparazione per ristabilire la piena funzionalità, mediante la sostituzione di parti o componenti, delle attrezzature e macchine utilizzate per lo svolgimento dei servizi nei punti bar e nei laboratori.

h. Al fine di garantire la corretta funzionalità del servizio di buvette/bar-caffetteria, la Ditta dovrà dotarsi di idonea struttura amovibile, con superfici interne lavabili, da adibire a locale di stoccaggio (Container/box) condizionato e con impianto elettrico a norma per prodotti confezionati di pronto uso del servizio buvette

16. Utilizzo dei beni mobili ed immobili

L'Amministrazione, a seguito della sottoscrizione del contratto e previa stesura del Verbale di Consegna della struttura, redatto in duplice copia, mette a disposizione della Ditta per l'intera durata del contratto, i locali dotati degli impianti fissi nello stato in cui essi si trovano al momento del sopralluogo.

L'A.D. condiziona l'uso di locali, impianti e mezzi messi a disposizione alla destinazione d'uso specifica di esercizio dei servizi di bar/caffetterie, riservandosi la facoltà di sospendere tale uso al sopravvenire di esigenze funzionali ed organizzative che non consentano l'ordinario svolgimento delle attività affidate.

La Ditta potrà, a sua scelta e previa autorizzazione dell'A.D., installare attrezzature, arredi, macchine e quant'altro a suo giudizio necessario all'avvio ed al corretto svolgimento del servizio, assumendo la piena responsabilità dell'adeguatezza e sicurezza degli stessi rispetto al contesto di riferimento. Resta inteso che quanto ulteriormente messo a disposizione dalla Ditta ed eventualmente da questi installato, resterà di sua proprietà e potrà essere ripreso a fine contratto. Il Verbale di Consegna, sottoscritto dal referente dell'Amministrazione e dal legale rappresentante della Ditta, farà parte integrante dei

documenti contrattuali. Al Verbale sarà allegato un analitico inventario descrittivo dello stato dell'immobile, degli impianti fissi, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e di quant'altro presente e dato in uso alla Ditta per l'espletamento del servizio.

A partire dalla data di sottoscrizione del predetto Verbale di consegna, la Ditta assume tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, essendosi costituita custode degli stessi. A riguardo si precisa che l'Amministrazione è sollevata da qualsiasi spesa inerente danneggiamenti o furti; tali spese infatti saranno a carico totalmente della Ditta. La Ditta è ritenuta responsabile per i danni arrecati alla struttura nel suo complesso, agli impianti, alle attrezzature alle macchine e a quant'altro affidatogli. Alla scadenza del contratto la Ditta sarà tenuta a riconsegnare l'immobile, gli impianti fissi, e le attrezzature ed arredi eventualmente forniti in comodato, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. La riconsegna dovrà risultare da apposito Verbale di riconsegna, redatto con le stesse modalità del Verbale di consegna. Sarà a carico della Ditta il reintegro del materiale mancante entro un termine che sarà fissato dal verbale di riconsegna. Trascorso inutilmente tale termine, l'Amministrazione avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al valore di mercato dei beni mancanti, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

La struttura affidata deve essere utilizzata esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato. La Ditta si obbliga a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati, né ad apportare modifiche agli impianti e alla struttura edilizia, senza prima aver acquisito la preventiva autorizzazione scritta del Ce.De.C.U., pena la risoluzione del contratto.

Si precisa che l'immobile e tutto quanto elencato nell'inventario analitico, allegato al verbale di consegna, rimangono di esclusiva proprietà dell'Amministrazione e non sono pertanto assoggettabili a sequestro o pignoramento in sede di eventuali procedure cautelari esecutive a carico della Ditta.

17. Disposizioni generali relative al personale

La Ditta è tenuta ad assicurare il servizio in argomento con personale idoneo sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia o che saranno introdotti nel periodo di decorrenza del contratto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva e previdenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro, di ogni altra disposizione per la tutela dei lavoratori, sia vigente che introdotta in costanza di rapporto.

La ditta si obbliga ad applicare nei confronti dei propri dipendenti, impiegati nella prestazione dei servizi oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi di Lavoro e dagli accordi integrativi

territoriali applicabili, alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni, ed in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella località.

È facoltà dell'Amministrazione chiedere in qualsiasi momento alla ditta aggiudicataria di comprovare l'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL in vigore.

Il numero del personale dovrà essere sufficiente a garantire l'ottimale erogazione del servizio. Comunque, la presenza contemporanea minima di personale addetto per il punto bar dello Stabilimento Balneare Militare di Serapo, è di 4 unità

Nel caso di eventi contemporanei o di situazioni contingenti la Ditta potrà modificare temporaneamente la distribuzione delle unità lavorative, mantenendo sempre il numero minimo.

Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio la Ditta dovrà comunicare all'A.D. l'elenco nominativo del personale, distinto per mansioni, che sarà adibito al servizio, compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento e i numeri di posizione INPS e INAIL. Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti/cessazioni di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per qualunque motivo (infortunio, ferie, malattia etc), entro il giorno cinque del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate. L'allontanamento dal servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato al Direttore dell'esecuzione del contratto entro cinque giorni.

Il predetto personale, sin dal primo giorno di lavoro, dovrà essere materialmente in possesso del proprio contratto di lavoro, delle abilitazioni professionali specifiche e certificazioni sanitarie previste in funzione delle mansioni svolte. Quindi non potrà, tassativamente, iniziare a svolgere alcuna attività lavorativa all'interno del sedime se non in regola con quanto richiesto.

L'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere alla Ditta la documentazione attestante gli adempimenti di tutti i predetti obblighi.

a. Norme comportamentali del personale:

Il personale della Ditta del servizio è tenuto specificatamente:

- al rispetto e cura della propria persona;
- ad attuare comportamenti ed atteggiamenti cooperativi qualora si presenti un'emergenza;

- a mantenere la massima riservatezza sulle attività che si svolgono nel sedime militare dello stabilimento balneare;
- al rispetto della legislazione di riferimento vigente, compresa quella antinfortunistica;
- ad avere un contegno decoroso ed irrepreensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con gli altri operatori e gli utenti.

Ai fini del mantenimento del massimo livello di igiene ed evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione il personale, durante il servizio, dovrà tenere le unghie corte, ben pulite e senza smalto; tenere capelli, baffi e barba in ordine; non indossare gioielli, anelli, bracciali.

b. Variazioni e reintegri del personale

Il personale preposto alle attività deve essere di gradimento dell'A.D. A tal proposito la Ditta prima di dare inizio ai servizi, dovrà comunicare i dati anagrafici delle persone che intende impiegare. La Ditta dovrà, altresì, provvedere all'immediato allontanamento di quel personale a cui l'A.D. dovesse revocare il benestare. La Ditta ad inizio del servizio dovrà comunicare per iscritto le persone responsabili delle varie strutture a cui l'A.D. dovrà fare riferimento per eventuali problemi.

È facoltà dell'Amministrazione, chiedere l'allontanamento dal servizio degli operatori che non risultano di gradimento dell'A.D. e che durante lo svolgimento del servizio stesso siano stati causa di accertati gravi motivi di lagnanza o abbiano tenuto un accertato comportamento gravemente lesivo dell'ambiente di lavoro e della particolare tipologia dell'utenza. In caso di positivo accertamento, la Ditta deve provvedere all'allontanamento dell'operatore.

Inoltre la Ditta è tenuta a tenere presso la cassa il registro "presenza giornaliera del personale". Il personale dovrà apporre giornalmente l'orario d'entrata e uscita e la relativa firma. L'organo di verifica si riserva la facoltà di effettuare delle verifiche a campione in contraddittorio con il Rappresentante della ditta sulla corrispondenza del personale presente e del personale risultante dal registro "firma".

c. Formazione del personale

La Ditta è tenuta anche ad assicurare la formazione/aggiornamento specifico previsto dalla normativa vigente di tutto il personale impiegato nel servizio. Tutto il personale impiegato dovrà essere in possesso di attestato che certifichi l'avvenuta formazione in merito alle corrette prassi di sicurezza alimentare, attraverso l'applicazione del sistema HACCP.

d. Indumenti da lavoro

La Ditta deve fornire a tutto il personale impiegato nelle attività previste dal presente capitolato, indumenti, calzature e materiali, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza, da indossare e utilizzare durante le ore di servizio. Il quantitativo degli indumenti pro-capite dovrà essere numericamente congruo tale da consentire ad ogni lavoratore, il lavaggio periodico. Per quanto concerne il servizio nella buvette, il personale impiegato dovrà essere dotato di divisa da "rappresentanza", prevedendo il completo camicia bianca, papillon o cravattine femminili di colore scuro e comunque in armonia all'abbigliamento, gilet, copricapo adeguato, fascia elastica, Le divise devono essere attagliate alla corporatura del singolo destinatario.

e. Riservatezza

E' fatto divieto al personale del Concessionario e al personale alle sue dipendenze di effettuare, per imprescindibili esigenze di riservatezza dell'A.D., all'interno delle infrastrutture militari, senza previa autorizzazione del Direttore, servizi fotografici, video, registrazioni, altre attività che possano configurare violazioni della riservatezza o divulgare notizie e dati di cui lo stesso sia venuto a conoscenza. **L'obbligo di riservatezza per tutte le informazioni ed i dati scambiati, sulla base del presente atto, perdura anche dopo la scadenza dello stesso.** E' fatto obbligo a tutto il personale impiegato di usare la massima discrezione allontanandosi, laddove possibile, da ogni fonte di informazioni riservate o sensibili delle quali può venire a conoscenza in qualunque maniera. Nel caso dovesse accidentalmente venire in possesso di tali notizie o informazioni il personale impiegato deve usare la massima riservatezza evitando di riferirle a terzi a meno di evidenti rischi o imminenti pericoli per persone e/o materiali. Sono altrettanto da considerare "ad uso esclusivo degli addetti ai vari servizi" tutti gli elenchi degli ammessi alla fruizione dei vari servizi presso lo stabilimento. A tal riguardo, l'A.D., DEL Regolamento (UE) 2016/679 ed ai sensi del Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" - comma 2 dell'art. 29, riconosce al Concessionario le autonomie operative necessarie a fornire idonea garanzia del pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento, ivi compreso il profilo relativo alla sicurezza. Pertanto, il Concessionario, nell'ambito delle prestazioni oggetto dell'appalto effettua le operazioni di trattamento dei dati personali nel rispetto delle prescrizioni previste dalla suddetta normativa. In particolare, viene nominato dall'A.D., Responsabile del Trattamento ai sensi dell'art. 29 del Codice sopracitato.

Il concessionario dovrà far pervenire alla Direzione del Ce.De.C.U. la clausola di riservatezza debitamente firmata dal personale dipendente o comunque impiegato presso l'O.P.S..

18. Responsabile della Ditta e del coordinamento delle attività

La Ditta dovrà assicurare, per tutto il periodo di vigenza contrattuale, la reperibilità nel sito di un proprio qualificato Rappresentante. La comunicazione del nominativo del Rappresentante della Ditta dovrà essere formalizzata in sede di stipula del contratto ed eventuali variazioni dovranno essere comunicate a mezzo PEC. Tale incaricato dovrà rispondere in toto del regolare funzionamento dei servizi e presiederà all'impiego del personale dipendente garantendo comunque una presenza assidua nel corso della giornata.

19. Pulizia ed igiene delle strutture

La Ditta effettuerà le pulizie giornaliere e periodiche dei locali assegnati e, relativamente ai servizi igienici asserviti alla concessione la pulizia dovrà essere effettuata almeno ogni due ore o quando si rappresenti la necessità. Effettuare le pulizie giornaliere e periodiche delle attrezzature, dei mobili, degli arredi nonché quelle necessarie per esigenze straordinarie (es. lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acque per allagamenti).

La Ditta si impegna ad effettuare tutti i trattamenti di pulizia, con strumentazione e prodotti di consumo a proprio carico, con la diligenza necessaria ad assicurare il decoro dovuto al tipo di servizio specifico e comunque a regola d'arte per il raggiungimento dei seguenti fini, assicurando tutti i criteri tesi alla riduzione del rischio interferenziale, compreso l'utilizzo di apposita segnaletica mobile per segnalare il potenziale rischio:

- salvaguardare lo stato igienico sanitario dell'ambiente;
- mantenere integro l'aspetto estetico ambiente dei locali;
- salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie.

La Ditta sarà tenuta ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene nelle attività di manipolazione, conservazione e somministrazione di prodotti alimentari e sarà ritenuta responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti dei servizi per l'inosservanza delle norme igienico sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

La Ditta, quindi, dovrà provvedere affinché tutti gli oggetti ed utensili, recipienti, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, confezionamento dei viveri, materiali da imballaggio etc. destinati a venire a contatto con gli alimenti, siano di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non trasferiscano agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana;

- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Essi, comunque, dovranno rispettare le principali norme vigenti in materia di "Igiene dei prodotti alimentari"- HACCP, in particolare il D. Lgs.vo n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore". A tal fine si sottolinea la necessità che i bicchieri, le tazzine siano trattati con lavastoviglie che raggiungano almeno i 90°C. In caso di impossibilità di utilizzo di tale apparecchiatura, ad esempio rottura momentanea, per garantire, comunque, un elevato livello igienico, dovranno essere utilizzati piatti e stoviglie monouso senza alcun costo aggiuntivo per gli utenti.

La Ditta dovrà, altresì, provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo necessari per il servizio di gestione bar e piccola ristorazione a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Amministrazione per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.

La Ditta dovrà garantire i rifornimenti dei generi necessari al bar nelle fasce orarie che verranno concordate con il Direttore dell'esecuzione in modo da non creare disagio allo svolgimento delle attività istituzionali.

La Ditta durante l'erogazione dei servizi si impegnerà a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

La Ditta dovrà provvedere ad effettuare, con oneri a proprio carico, presso appositi laboratori, analisi microbiologiche a campione, per verificare il rispetto dei parametri di legge.

20. Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta devono essere raccolti, a cura e spese della Ditta, impiegando sacchetti adeguati e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata. La Ditta ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

21. Derattizzazione e disinfestazione

La Ditta dovrà fornire evidenza al Direttore dell'Esecuzione durante tutto il rapporto contrattuale della effettiva realizzazione degli interventi di disinfestazione e di derattizzazione.

22. Esecuzione del servizio

Il servizio bar e piccola ristorazione che dovrà privilegiare l'offerta di prodotti di qualità, biologici, non confezionati e non surgelati, prevedendo la somministrazione dei prodotti di seguito elencati (elenco puramente indicativo e non esaustivo):

- dolci, snack, brioche fresche e prodotti simili;
- bibite, bevande calde e fredde di vario tipo, caffè, latte fresco intero di alta qualità, (con disponibilità, a richiesta anche di latte parzialmente scremato, latte privo di lattosio, latte di soia ecc...), acque minerali, succhi di frutta, anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o analcolica (birra);
- panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizette, toast, piadine, tramezzini, anche in variante con verdure;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri;
- disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di varietà di frutta (preferibilmente di stagione) e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra.

Sui banconi del bar, la Ditta dovrà mettere a disposizione degli utenti zucchero bianco e di canna grezzo, fruttosio e dolcificanti ipocalorici, confezionati secondo le modalità normative in vigore.

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscela delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia; in ogni caso i prodotti di caffetteria dovranno essere confezionati utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità.

La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di colazione o pranzo (panini con varie farciture, paste, sandwich, toast, tramezzini) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta.

23. Qualità dei prodotti

La Ditta dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria "extra" o di prima categoria, provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla c.d. "filiera corta" e di stagione per alimenti di origine vegetale, in special modo i prodotti biologici, DOP e IGP.

Le derrate alimentari devono essere di produzione nazionale o europea.

Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare dovranno essere manipolati, preparati, confezionati, somministrati, etichettati e conservati nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria in materia di "Igiene dei prodotti alimentari" - HACCP, in particolare il D. Lgs.vo n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e del D.M. Ambiente del 25.7.2011 (Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva e derrate alimentari).

La Ditta dovrà dare indicazione, in maniera chiara e completa, degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione. Non è consentito in alcun modo il riutilizzo di alimenti preparati nei giorni precedenti.

a. Organismi geneticamente modificati

I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati e da grassi idrogenati, in aderenza alle leggi in materia.

b. Intolleranze e allergie

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili per fare acquisti consapevoli, la Ditta dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza (per esempio: cereali contenenti glutine; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte; frutta a guscio ecc...).

La Ditta risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti e potenzialmente dannosi e solleva completamente l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per danni o malattie dovuti al mancato rispetto delle norme igieniche che regolano la conservazione, manipolazione e somministrazione di generi alimentari. A richiesta dovranno essere forniti prodotti gluten free.

24. Plastic Free

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare prodotti mono- uso realizzati in materiali eco-sostenibili.

In nessun caso saranno ammessi prodotti mono- uso (bicchieri, tazzine, palettine, etc...) in plastica.

25. Sponsorizzazioni

Non sono ammesse sponsorizzazioni o pubblicità di alcun genere, a meno di specifica autorizzazione da parte del Direttore del Ce.De.C.U., il quale valuterà caso per caso la singola richiesta.

26. Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro

La Ditta deve attuare quanto previsto dalle norme relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni). La Ditta deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme relative all'igiene sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori.

La ditta è responsabile ai sensi dell'art. 2051 c.c. delle aree assegnate per l'esecuzione dei servizi.

27. Corrispettivi

La Ditta a fronte di tutti i servizi forniti, riscuoterà i relativi compensi esclusivamente da parte degli utenti dello stabilimento balneare. La Ditta rilascerà sempre idoneo documento fiscale e provvederà, in proprio, all'installazione di registratori di cassa fiscalmente in regola. Le somme a carico degli utenti sono determinate applicando lo sconto di aggiudicazione agli importi posti a base d'asta ed arrotondati ai cinque centesimi, immediatamente inferiori e/o superiori (esempio: prezzo al netto dello sconto €. 0,72, prezzo di vendita arrotondato €. 0,70; prezzo al netto dello sconto €. 0,57 prezzo di vendita arrotondato €. 0,55; prezzo al netto dello sconto €. 0,48 prezzo di vendita arrotondato €. 0,50).

La Ditta è obbligata ad esporre il listino prezzi ed a rispettare i prezzi ivi contenuti.

La Ditta non è autorizzata a dare diffusione in alcun modo dei dati relativi agli utenti di cui verrà in possesso, se non previa motivata richiesta ed autorizzazione nei modi previsti dalla legge. Nulla potrà pretendersi a carico dell'Ente per valori o quote non riscosse, in quanto gli incassi sopra indicati sono da considerarsi "rapporti privatistici diretti tra la Ditta e gli utenti".

28. Clausola generale di manleva

La Ditta ha l'obbligo di tenere indenne l'A.D. da qualsiasi azione o molestia, proveniente da chiunque e per qualsiasi motivo, in dipendenza dell'esecuzione dei servizi affidati. La Ditta si obbliga ad osservare tutte le leggi ed i regolamenti disciplinanti l'esercizio di attività commerciali nonché ogni disposizione in vigore per la sicurezza, la prevenzione per danni, infortuni, incendi, e quant'altro attiene l'attività derivante dall'affidamento e terrà indenne l'Amministrazione da ogni dannosa conseguenza a persone e/o a cose dell'A.D. o di terzi che sia causata per fatto proprio o del personale dipendente.

La Ditta ed il personale dallo stesso impiegato hanno accesso al sedime militare per il solo fine della gestione del bar nell'osservanza delle disposizioni sulla sicurezza dell'installazione. La Ditta solleva pienamente l'Amministrazione da ogni responsabilità per danni ed infortuni che, nell'avvalersi delle facoltà consentite dal presente affidamento, possano derivare ai suoi amministratori e dipendenti, come pure solleva l'A.D. da ogni molestia o azione di qualunque natura che provengano da terzi a causa del presente contratto.

L'Amministrazione non sarà tenuta a risarcire alla Ditta alcun danno a persone o cose di proprietà di quest'ultima in conseguenza di fulmini, incendio non imputabili all'Amministrazione. A tal fine la Ditta provvederà a stipulare apposita assicurazione per danni.

29. Controlli

Il controllo sull'esecuzione del contratto è demandato ad una Commissione nominata con apposito Atto Dispositivo dal Direttore del Ce.De.C.U.

La Commissione potrà, in qualsiasi momento, effettuare controlli, in contraddittorio tra le parti, sulla qualità dei servizi e dei beni di consumo offerti, sul funzionamento dei servizi nonché su tutte le modalità di espletamento delle attività di ristoro senza che la Ditta abbia ad impedirli. A tal fine la Ditta riconosce il diritto di accesso e di verifica in qualunque momento ai dipendenti dell'Amministrazione a ciò preposti od a persone appositamente incaricate in tutti i locali e le aree dell'esercizio oltre che il diritto di verificare presso la clientela la qualità del servizio svolto. L'amministrazione si riserva, inoltre, di operare controlli igienico sanitari sul personale addetto, sui libretti sanitari, nonché controlli a campione su tutti prodotti posti in vendita nonché sui piani di lavoro utilizzati. I controlli riguarderanno (a titolo esemplificativo e non esaustivo):

- modalità e tempi di conservazione degli alimenti;
- modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
- presentazione degli alimenti;
- etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
- modalità di impiego dei sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti impiegati;
- modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- stato igienico degli impianti, attrezzature e locali;
- interventi di manutenzione a carico del gestore;

- stato igienico sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale e organigramma;
- professionalità, cortesia, abbigliamento degli addetti;
- tempi di attesa;
- ordine e pulizia dei locali.

È fatto altresì obbligo alla Ditta di stipulare, con oneri a proprio carico, idonea convenzione con strutture sanitarie pubbliche c/o convenzionate al fine di svolgere controlli microbiologici a campione sui prodotti posti in vendita e sui piani di lavoro adottati secondo le cadenze temporali proposte in sede di gara nonché ogni qual volta l'Amministrazione ne faccia richiesta verranno concordate, per verificarne il rispetto dei parametri di legge. Il prelievo dei campioni sarà effettuato da tecnici incaricati dalla Ditta alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione e uno della Ditta stesso. I risultati delle analisi effettuate dovranno essere inoltrati al Direttore dell'Esecuzione entro 48 ore dalla refertazione delle stesse da parte delle suindicate strutture sanitarie. Farà fede, al riguardo la data di refertazione.

30. IRREGOLARITÀ NEL SERVIZIO E SANZIONI

In caso di accertata violazione delle norme che disciplinano l'attività in oggetto il concessionario sarà diffidato e successivamente gli sarà comminata una penalità, commisurata alla gravità dell'inadempienza, nei seguenti casi:

- a. Qualità del servizio non conforme a quanto prescritto nelle presenti condizioni tecniche.
- b. Qualità degli alimenti distribuiti e qualità delle preparazioni.
- c. Vendita di generi non autorizzata.
- d. Mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio.
- e. Mancata emissione degli scontrini fiscali ovvero mancata utilizzazione di appositi registratori fiscali di cassa.
- f. Irregolarità rilevate a seguito dei controlli effettuati dalla Commissione di Controllo di cui al precedente punto 9 delle presenti condizioni tecniche.
- g. Qualità e stato di conservazione delle merci.
- h. Mancata realizzazione delle attività migliorative proposte in sede di aggiudicazione.
- i. Igiene generale dei locali, delle attrezzature e del personale addetto.
- j. Corretto stato e uso dei locali, attrezzature e arredi messi a disposizione dall'A.D..
- k. Rispetto delle norme di sicurezza.
- l. Mancato o irregolare svolgimento dei servizi di cui alla parte 1^a delle presenti specifiche.

- m.** Scarso decoro e correttezza nei rapporti con gli utenti.
- n.** Qualsiasi altra inadempienza o violazione alle normative vigenti in materia di esercizio dell'attività in oggetto e alle clausole delle presenti specifiche e all'atto negoziale che sarà stipulato con il concessionario.

Qualora in sede di controllo si dovessero riscontrare violazioni o inadempienze da parte del concessionario, la prefata commissione di controllo redigerà il relativo verbale che dovrà essere controfirmato, per visione, dal rappresentante del concessionario. Nel caso il concessionario si dovesse rifiutare di firmare, se ne farà menzione nel verbale stesso.

Il Direttore del Ce.De.C.U. provvederà a diffidare il concessionario, a mezzo PEC, per l'immediata regolarizzazione di quanto rilevato dalla Commissione, il quale avrà dieci giorni calendariali per regolarizzare le inadempienze riscontrate.

Il concessionario potrà presentare, entro tre giorni calendariali dalla formale notifica della diffida, le proprie deduzioni in merito direttamente al Direttore del Ce.De.C.U., il quale dopo aver esaminato le motivazioni addotte dal concessionario, deciderà in merito all'applicazione o meno delle penali.

In caso di reiterate applicazioni delle penali l'A.D. si riserva la facoltà di risolvere l'atto negoziale.

Nel caso di mancato pagamento delle penalità, senza giustificato motivo, entro il termine stabilito, l'A.D. oltre ad applicare gli interessi legali vigenti per ogni giorno di ritardo, si riserva la facoltà di provocare la decadenza della concessione con incameramento delle relative cauzioni.

In caso di disservizi di qualsiasi genere (es. servizi non eseguiti o eseguiti in parte, pulizie non effettuate, attrezzature e macchine non restituite efficienti, etc.) l'A.D. si riserva la facoltà di provvedervi in proprio addebitandone l'onere al concessionario inadempiente.

31. Penalità

Di ogni inadempienza, la Ditta contraente riceverà contestazione scritta, a mezzo PEC o equivalente, ovvero contestazione verbale contestuale all'accertamento della non conforme esecuzione.

Ove, per cause imputabili alla Società aggiudicataria, il servizio non venga attivato entro il termine di cui all'offerta tecnica, sarà applicata, a valere sulla garanzia fideiussoria di cui al precedente articolo 7, una penale pari ad euro 500,00 (cinquecento/00) per ogni giorno di ritardo. Qualora, nell'esecuzione del servizio venissero riscontrate inadempienze, l'Amministrazione, senza pregiudizio del rimborso delle maggiori spese sostenute per sopperire in altro modo alle deficienze o mancanze attribuibili alla Società aggiudicataria,

avrà la facoltà di chiedere l'applicazione di una penale per ognuna delle inadempienze sotto indicate:

a. euro 100,00 (cento/00), per:

- ogni caso (per ogni unità di personale) di non conformità all'organico minimo stabilito dal presente capitolato;
- ogni controllo dal quale emerga la non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- ogni controllo dal quale emerga il mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- ogni esito non conforme a seguito di verifica chimico - fisica o ispettiva a quanto previsto dalla normativa sulle derrate alimentari e sulle preparazioni gastronomiche.

b. euro 250,00 (duecentocinquanta/00), per:

- ogni caso in cui sia riscontrato l'inadempimento da parte del personale alle norme di comportamento indicate dal presente Capitolato tecnico;
- il caso in cui il Responsabile della Ditta di cui al paragrafo 19 del Capitolato non sia reperibile nella giornata lavorativa (per ogni giorno di non reperibilità);
- ogni derrata, rinvenuta nei luoghi di stoccaggio, non conforme alla normativa;
- ogni verifica microbiologica dalla quale risultino valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni dalla normativa;
- la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- ogni caso di mancato rispetto delle operazioni di pulizia ordinaria;
- ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti;
- la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita;
- ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione ad eseguire i controlli di conformità di cui al presente Disciplinare.

c. euro 500,00 (cinquecento/00), per:

- ogni rilevamento di grave carenza di manutenzione ordinaria dei locali presi in consegna fatto salvo il diritto dell'Amministrazione di eseguire direttamente gli interventi di manutenzione non effettuati dalla Società aggiudicataria, addebitando alla medesima il costo sostenuto aumentato del 30% a titolo di penale;

- ogni rilevamento di grave carenza di manutenzione ordinaria di macchinari e attrezzature;
- ogni caso di riciclo di alimenti.

d. euro 1500,00 (millecinquecento/00), per:

- ogni mancata applicazione dei contratti collettivi;
- il caso di destinazione dei locali affidati alla Ditta aggiudicataria ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- il caso in cui sia riscontrata nelle preparazioni la presenza di microrganismi patogeni;
- ogni caso accertato di tossinfezione alimentare riconducibile da parte delle autorità competenti alla Ditta aggiudicataria, fatto salvo il diritto di risoluzione immediata. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che possono dare luogo all'applicazione delle predette penali verranno contestati alla Ditta aggiudicataria, che dovrà comunicare in forma scritta all'Amministrazione le proprie deduzioni nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla contestazione. Qualora le deduzioni presentate non siano ritenute accettabili a insindacabile giudizio dell'Amministrazione o le stesse non pervengano entro il termine sopra indicato, l'Amministrazione stessa procederà a richiedere l'applicazione delle penali a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

L'Amministrazione, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente paragrafo, procederà a comunicare le inadempienze alla Società aggiudicataria per l'escussione della cauzione, senza necessità di diffida o di domanda giudiziale.

Qualora l'ammontare della garanzia si dovesse ridurre per effetto dell'applicazione delle penali di cui al presente articolo o per altra causa, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 10 (dieci) giorni da quello del ricevimento della relativa richiesta dell'Amministrazione. In caso di mancato reintegro nel predetto termine, l'Amministrazione si riserva la facoltà di considerare risolto di diritto il Contratto.

Al termine del Contratto, qualora la Società aggiudicataria non abbia provveduto agli interventi necessari per riparare eventuali danni o reintegri, l'Amministrazione potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi alla Società aggiudicataria maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

L'applicazione di 5 penali nell'anno solare comporterà automaticamente la risoluzione del contratto.

32. Clausola risolutiva espressa

Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del cod. civ. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del cod. civ. le seguenti fattispecie:

- mancato rispetto dei termini previsti per l'inizio dell'attività di oltre 45 giorni solari;
- applicazione di n. 5 (cinque) penali;
- mancato rispetto delle condizioni di esecuzione contrattuale associate ai punteggi riconosciuti in base all'offerta tecnica, accertata e contestata dall'Amministrazione, per più di tre volte nel corso del periodo contrattuale;
- gravi ed accertate violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni ai dipendenti impiegati e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- impiego di personale non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria;
- mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- sopravvenuta perdita dei requisiti morali di cui all'art. 80 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- mancata osservanza del divieto sub concessione.

In tali ipotesi, il contratto potrà essere risolto di diritto, senza obbligo di costituzione in mora, con effetto immediato a seguito di comunicazione formale dell'Amministrazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.

Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi al Concessionario o il recesso anticipato rispetto alla durata del contratto, l'Amministrazione provvederà all'incameramento della cauzione, fatto comunque salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione o del recesso dall'Amministrazione.

33. Sopralluogo

Le Ditte concorrenti dovranno effettuare un sopralluogo presso il luogo di esecuzione per prendere visione dei luoghi ove si svolgerà il servizio. Considerata la complessità del servizio, la particolare natura e destinazione d'uso dei luoghi e le procedure specifiche descritte nel presente capitolato per la gestione del servizio, **lo svolgimento del sopralluogo è caldamente consigliato.**

La data e l'ora del sopralluogo dovranno essere concordate con Ce.De.C.U. (Ten. Col. Vincenzo LUNARDO 06469138403, M.Ilo 2^a Cl. ANTONELLI Andrea 06469138456). All'atto del sopralluogo verrà rilasciata apposita attestazione.

IL R.U.P.

Ing. Francesco GRILLO

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento in oggetto avverrà mediante procedura ad evidenza pubblica con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. 36/2023.

Ai fini dell'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, le offerte regolarmente pervenute saranno valutate su un totale di 100 punti in base ai punteggi ed criteri di seguito specificati.

OFFERTA TECNICA	75
OFFERTA ECONOMICA	25
TOTALE	100

La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo (P_{totale}) più alto, che sarà ottenuto sommando il "Punteggio Tecnico" (PT) e il "Punteggio Economico" (PE).

Per l'attribuzione dei punteggi tecnici ed economici sono utilizzate 2 (due) cifre decimali. Si procede, pertanto, ad arrotondare le cifre alla 2^a (seconda) cifra decimale.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Per la valutazione dell'offerta tecnica l'operatore economico dovrà presentare una Relazione Tecnica, firmata digitalmente, suddivisa in capitoli, redatta in lingua italiana, con un numero massimo di 15 (quindici) pagine, (per pagina si intende una facciata di un foglio A4), copertina esclusa ed indice compreso, utilizzando un carattere non inferiore a 11 ed interlinea singola, margini "normale" (superiore a 2,5 cm, inferiore/destra/sinistra 2 cm), che sia coerente con quanto previsto nel Capitolato e che contenga lo sviluppo, in modo chiaro e conciso, degli argomenti trattati con riferimento ai criteri di valutazione indicati nella tabella che segue.

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi. Nella colonna identificata con le lettere D/T vengono indicati con la lettera D i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice; con la lettera T vengono invece indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificato e richiesto.

Per ciascuno dei criteri di valutazione mediante metodo tabellare, elencati nella Tabella che segue, all'offerta del concorrente "i-esimo" verrà assegnato il punteggio evidenziato in tabella in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto richiesto. Nello specifico per ciascuna ditta

concorrente verrà riconosciuto il punteggio previsto dalla tabella se quanto richiesto è stato offerto, altrimenti verrà assegnato un punteggio nullo.

Il punteggio tecnico assegnato con metodo tabellare è determinato mediante la seguente somma:

$$PT_i = \sum_{j=1} p_{ij} \text{ (quota parte mediante metodo tabellare)}$$

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale ("D"), è attribuito un coefficiente sulla base del metodo di attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario.

I coefficienti sono i seguenti:

1	OTTIMO
0,80	MOLTO BUONO
0,60	BUONO
0,30	SUFFICIENTE
0,20	SCARSO
0	INSUFFICIENTE

In cui:

- Ottimo nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; piena fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; piena chiarezza nell'esposizione del progetto; notevole concretezza; ottimo grado di personalizzazione del servizio; ottimo livello della struttura organizzativa e operativa. In conclusione, molto superiore agli standard richiesti.
- Molto buono nel caso in cui vi sia una più che buona rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; fattibilità molto buona delle proposte e delle soluzioni prospettate; molto buona chiarezza nell'esposizione del progetto; un livello più che buona nella concretezza delle soluzioni sviluppate; un più che buono grado di personalizzazione del servizio; più che buono livello della struttura organizzativa e operativa proposta. In conclusione, più che in linea con gli standard richiesti.
- Buono nel caso in cui vi sia buona rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; buona fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; buona chiarezza nell'esposizione del progetto; buon grado di concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio; buon livello della struttura organizzativa e operativa proposta. In conclusione, molto più che in linea con gli standard richiesti.

- Sufficiente nel caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; sufficiente fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell'esposizione del progetto; sufficiente concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio; sufficiente livello della struttura organizzativa e operativa proposta. In conclusione, in linea con gli standard richiesti.
- Scarso nel caso in cui vi sia mediocre rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; scarsa fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; scarsa chiarezza nell'esposizione del progetto; scarsa concretezza delle soluzioni; mediocre grado di personalizzazione del servizio; mediocre livello della struttura organizzativa e operativa proposta. In conclusione, appena in linea con gli standard richiesti.
- Insufficiente nel caso in cui non vi sia adeguata rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Amministrazione; mancanza di fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; insufficiente chiarezza nell'esposizione del progetto; mancanza di concretezza delle soluzioni; inadeguato livello della struttura organizzativa e operativa proposta. In conclusione, inferiore agli standard richiesti.

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi di valutazione, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = \sum_n [p_j * V_{ij}]$$

dove:

P_i = Punteggio dell'offerta i -esima;

n = numero totale dei requisiti discrezionali D ;

p_j = punteggio attribuito al requisito (j);

V_{ij} = coefficiente della prestazione dell'offerta i -esima rispetto al requisito (j) variabile tra zero e uno;

$\sum_n$ = sommatoria

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

Mediante tale metodo sono attribuiti fino a un massimo di 75 punti.

Criteri		D/T	Coefficienti p_j
$j=1$	Possesso della certificazione ISO 9001 Gestione della qualità in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato ACCREDIA, o da altro ente di accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento	T	5

	nel settore specifico. La comprova da parte dell'offerente avviene allegando copia conforme della certificazione.		
j=2	Avere già svolto, con esito positivo, attività di caffetteria presso strutture pubbliche o private di paragonabile complessità (es: numero di dipendenti presenti nella struttura) per almeno un biennio (anche non consecutivo) negli ultimi cinque anni. La comprova del requisito è fornita mediante attestati che saranno oggetto di verifica da parte della Stazione appaltante	T	10
j=3	Avere realizzato un fatturato medio annuo, al netto dell'I.V.A., per almeno un biennio (anche non consecutivo) negli ultimi cinque anni, non inferiore al 25% del valore stimato dell'affidamento di cui al punto 2 del presente Capitolato. Tale requisito è richiesto poiché si ritiene che il fatturato medio annuo, viste le peculiarità dei locali ove si svolgerà l'attività di caffetteria, sia un indicatore essenziale per valutare l'idoneità dell'operatore economico all'esecuzione dei servizi oggetto della procedura. La comprova da parte dell'offerente avviene allegando copia conforme dei bilanci d'esercizio	T	10
j=4	Qualità del caffè. I punti attribuibili	T	10

	per questo criterio saranno assegnati in ragione della qualità del caffè, garantita dalla scelta di una tra le primarie marche: <i>Illy, Kimbo, Borbone, Milord, Moreno, Lavazza, Lollo Caffè, Sao caffè</i> .		
j=5	Offerta di prodotti vegani e gluten free. La Ditta dovrà offrire almeno 3 opzioni di prodotti vegani e 3 opzioni di prodotti gluten free.	T	5
j=6	Gestione dei picchi di affluenza. Il Concorrente dovrà indicare come intende gestire i picchi di affluenza al locale e indicare soluzioni pratiche per la riduzione dei tempi di attesa degli utenti. Sarà valutata la completezza, concretezza e la fattibilità delle proposte	D	5
j=7	L'Offerente deve descrivere la struttura organizzativa e quella operativa che intende utilizzare per garantire l'esercizio delle attività. La trattazione dovrà includere i seguenti aspetti: – modello della struttura organizzativa e operativa; – logiche e modalità di coordinamento tra le funzioni/figure professionali; – flessibilità e adattamento della struttura anche con riguardo agli orari di presenza e alle logiche e alle modalità con cui si intende ottimizzare le risorse;	D	5

j=8	Ripristino dell'area ludica campo di calcio e pallavolo con pannelli antitrauma lungo il perimetro e coperture antitrauma sui pali. Fornitura di struttura e reti per porte calcio e rete di pallavolo	T	10
j=9	Fornitura e messa in opera di linea internet, con velocità minima di 300 MB/s, con predisposizione 4 punti con cavo ethernet e wifi.	T	5
J=10	Servizio di portierato (non armato) guardiano notturno per il controllo di tutta l'area dello stabilimento balneare e relativi materiali, dalle ore 20,00 alle ore 08,00 del giorno successivo	T	10

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica é determinata in termini di sconto unico percentuale rispetto ai prezzi unitari a base d'asta riportati nel listino posto in appendice 2 al presente capitolato.

Nell'Offerta economica il concorrente dovrà, tra l'altro indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, di cui all'art. 108 comma 9 del D. lgs. 36/2023, del Codice dei contratti pubblici;

Si rappresenta che **NON SONO AMMESSE PERCENTUALI DI SCONTO SUPERIORI AL 30% DEI PREZZI UNITARI A BASE D'ASTA**. Percentuali di sconto superiori saranno considerate dall'Amministrazione come pari al 30%.

Lo sconto offerto dovrà essere indicato in cifre con massimo 2 (due) decimali dopo la virgola (es. 15,32 %).

Il "Punteggio Economico" (PE) sarà determinato secondo la seguente formula:

$$PE_i = PEmax \cdot (R_i / R_{max})$$

Dove:

- PE_i = punteggio economico attribuito all'Operatore i- esimo;
- PE_{max} = punteggio massimo attribuibile (25);

- R_i = ribasso offerto dall'Operatore i -esimo;
- R_{max} = ribasso massimo offerto.

La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo (P totale) più alto, che sarà ottenuto sommando il "Punteggio Tecnico" (PT) ed "Punteggio Economico" (PE):

$$P_{totale} = PT + PE.$$

LISTINO DEI PREZZI DEI GENERI

CAFFETTERIA

(IN TAZZA O MONOUSO COMPRESO ZUCCHERO ED EVENTUALE BICCHIERE D'ACQUA)

<i>Caffè espresso (Illy, Kimbo, Borbone, Milord, Moreno, Lavazza, Lollo Caffè, Sao Caffè)</i>	€.	0,80
<i>Caffè decaffeinato</i>	€.	0,90
<i>Caffè corretto (sambuca, whisky, rum, grappa)</i>	€.	1,00
<i>Caffè d'orzo</i>	€.	0,90
<i>Caffè freddo</i>	€.	0,80
<i>Cappuccino</i>	€.	1,00
<i>Cappuccino d'orzo</i>	€.	1,50
<i>Cappuccino decaffeinato</i>	€.	1,50
<i>Latte macchiato</i>	€.	1,00
<i>Latte bianco</i>	€.	0,80
<i>Cioccolata calda</i>	€.	1,50
<i>The -camomilla -infusi</i>	€.	1,30
<i>Crema di caffè 0,75 ml</i>	€.	1,50
<i>Ginseng</i>	€.	0,90

GRANITE (IN MONOUSO)

<i>Granatina vari gusti piccola</i>ml 200	€.	1,50
<i>Granatina vari gusti media</i>ml 300	€.	2,00
<i>Granitici vari gusti grande</i>ml 400	€.	2,50

APERITIVI

<i>Aperitivi, in bicchiere 400 ml con ghiaccio, analcolici (crodino, sanbitter)</i>	€.	1,50
<i>Aperitivi, in bicchiere 400 ml con ghiaccio alcolici (Aperol Spritz, Campari Spritz,)</i>	€.	3,00
<i>125 ml(bicchiere/ flute) spumante/prosecco (958 Sandero, Ferrari, Sant'Orsola, Valdo)</i>	€.	3,00
<i>Stuzzichini per Aperitivo (patatine, olive, salatini)</i>	€.	0,50

LIQUORI

75 ml Limoncello Costa D'Amalfi, Baileys, Amaro del Capo, Jagermeister,
Sambuca Molinari, Unicum, Martini Bianco€. 2,50
75 ml Jack Daniel's Tennessee , Grappa Nardini, Grappa Barricata Vigna d'oro,
Rum Capitan Morgan, Rum Pampero, Rum Havana Club 7 anni Vodka sky, €. 3,00

BIBITE

Bibita in lattina 33 cl.:

Coca Cola, Fanta, Sprite, Chinotto San Pellegrino, Lemonsoda, Oransoda. €. 1,50

Bibite in vetro 18/20/33 ml:

Coca Cola, Fanta, Lemonsoda, Acqua tonica Schweppes, Oransoda, Cedrata Tassoni.€. 2,00

The freddo in lattina 33 cl gusto pesca, limone e the verde (Estathè, Fuzetea, lipton).€. 1,30

Birra 33 cl. in bottiglia di vetro (Heineken, Peroni, Nastro Azzurro)€. 1,50

Birra 66 cl. in bottiglia di vetro (Heineken, Peroni, Nastro Azzurro)€. 2,50

Birra 33 cl. in bottiglia di vetro (Corona, Budwaiser Menambrea)€. 2,00

Birre Speciali 33 cl. (Ceres, Adelscott, Tennent's Super Icnusa non filtrata)€. 2,50

Powerade, energade, gatorade€. 2,00

Succhi vetro 200 ml. Arancia rossa, ACE, ananas pera pesca albicocca (yoga, pago) €. 1,60

Succo di mirtillo in vetro 200 ml (yoga, pago).....€. 2,00

ACQUA

Acqua minerale effervescente /naturale 0,50 litri

santagata, ferrarelle, lete, ferrarelle maxima€. 0,60

Acqua minerale naturale 0,50 litri

vera, lilia, sanbenedetto, natia.....€. 0,60

Acqua minerale effervescente 1,5 litri

santagata, ferrarelle, lete, ferrarelle maxima.....€. 1,50

Acqua minerale naturale 1,5 litri

vera, lilia, sanbenedetto, boario€. 1,50

PASTICCERIA

Lieviti/brioche semplici prodotto da forno non surgelato	€.	1,00
Lieviti ripieni prodotto da forno non surgelato (marmellata, Nutella, crema)	€.	1,00
Trancio di crostata/torta gr 100	€.	1,50

GASTRONOMIA

Trancio di pizza al pomodoro gr 100	€.	1,50
Trancio di pizza assortita gr 100	€.	2,50
Trancio di pizza margherita	€.	2,00
Hot dog	€.	2,50
Panini farciti	€.	2,00
Tramezzino piccolo	€.	1,50
Tramezzino grande	€.	2,00
Piadine	€.	2,00
Panini con cotoletta	€.	2,50
Panino tonno/mozzarella e pomodoro	€.	2,00
Insalatona mista con tonno/mozzarella in vaschetta	€.	3,00
Bicchiere di frutta mista g. 350	€.	3,50
Bicchiere di frutta ananas g. 350	€.	3,50
Bicchiere di frutta cocomero g. 350	€.	3,50
Bicchiere di frutta melone g. 350	€.	3,50
Insalata di riso g. 300	€.	3,50
Insalata di farro g. 300	€.	3,50
Insalata di pasta g. 300	€.	3,50
Insalata di cous-cous g. 300	€.	3,50
Pasta precotta vari gusti g. 350	€.	5,00
Pasta precotta senza glutine g. 350	€.	6,50

SNACK

Mini ritz (SAIWA)	€.	1,00
Patatine (cric croc, pai, s. carlo, pata pata)	€.	1,00

<i>Cipster -tuc -</i>	€.	1.00
<i>Patatine tubo 180 gr. - sul prezzo imposto</i>	€.	2.00
<i>Kit kat -lions - mars – bounty - k. bueno</i>	€.	1.00
<i>Tronky - duplo - kynder cereali</i>	€.	1.00
<i>Gomme stick (daygum, vigorsol, vivident, brooklin, happydent, big babol)</i>	€.	1.00
<i>Gomme astuccio (daygum, vigorsol, vivident, brooklin, happydent)</i>	€.	2.00
<i>Caramelle astuccio (sperlari, alpelibe, mentos, golia, morositas, fruttella)</i>	€.	2.00
<i>Caramelle stick (sperlari, alpelibe, mentos, golia, morositas, fruttella)</i>	€.	1,00
<i>Biscotti ringo monoporzione</i>	€.	1,00
<i>Snack in busta (pop corn, puff, fonzies)- sul prezzo imposto</i>	€.	1,00
<i>Snack in busta (pop corn, puff, fonzies)- con sorpresa-</i>	€.	1,50

GELATI Algida, Motta, Sammontanacome da SCONTO GARA