



ISTITUTO GEOGRAFICO MILITARE

CAPITOLATO TECNICO

**PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI
ALBERGHIERI PER FORESTERIA, RISTORAZIONE,
BAR, E GESTIONE ATTIVITA’ SOCIALI, CULTURALI E
RICREATIVE**

INDICE

ART. 1 - DEFINIZIONI E NORMATIVA DI RIFERIMENTO	4
ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO	4
ART. 3 - PREZZI	5
ART. 4 - PAGAMENTI	6
ART. 5 - RAPPRESENTANTE PER L'AMMINISTRAZIONE DIFESA	6
ART. 6 - RAPPRESENTANTE PER IL CONCESSIONARIO	7
ART. 7 – ATTIVITA' SOCIO RICREATIVE	7
ART. 8 - IL PERSONALE	8
ART. 9 - ABBIGLIAMENTO DEL PERSONALE	8
ART. 10 - TUTELA DEI LAVORATORI	9
ART. 11 - CONTRIBUTI PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI	9
ART. 12 - RISERVATEZZA	10
ART. 13 - SICUREZZA	10
ART. 14 - RESPONSABILITA'	10
ART. 15 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI	11
ART. 16 - CONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE	11
ART. 17 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DELLE ATTREZZATURE	11
ART. 18 - ATTRIBUZIONE DELLE SPESE	12
ART. 19 - DERATTIZZAZIONE, DISINFESTAZIONE, DEZANZARIZZAZIONE E DEBLATTIZZAZIONE	14
ART. 20 - PIANO DI AUTOCONTROLLO.....	14
ART. 21 - SERVIZIO FORESTERIA	14
ART. 22 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE	15
ART. 23 - SERVIZIO BAR	15
ART. 24 - SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE	15
ART. 25 - SERVIZIO DI PULIZIA AREE COMUNI ED ESTERNE.....	16
ART. 26 - ABBONAMENTI TV, QUOTIDIANI E COLLEGAMENTO INTERNET WI-FI	16
ART. 27 - VIGILANZA E CONTROLLI	16
ART. 28 - CONTROLLO SULLA QUALITA'	18
ART. 29 - ANALISI DI LABORATORIO	18
ART. 30 - PRESCRIZIONI DI CARATTERE PARTICOLARE	18

ALLEGATI

ALLEGATO "A" – SERVIZIO RISTORAZIONE

ALLEGATO "B" – SERVIZIO BAR E PREZZIARIO GENERI

ALLEGATO "C" – ATTIVITA' SOCIALI ED EVENTI RICREATIVI E ISTITUZIONALI

ALLEGATO "D" – SERVIZIO FORESTERIA

ANNESSO 1 - PIANTA DELLA STRUTTURA

ANNESSO 2 - ELENCO LAVORI DI MANTENIMENTO DELLA STRUTTURA

ANNESSO 3 – CALCOLO DELLE SPESE DI MANUTENZIONE

ANNESSO 4 – INDICATORI LOGISTICI

ART. 1 - DEFINIZIONI E NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Ai fini delle presenti Condizioni Tecniche, si intendono per:

- a. **CIRCOLO UNIFICATO DELL'ESERCITO** di Firenze (Circolo Unificato), Organismo di protezione sociale, collocato presso l'infrastruttura militare denominata Complesso Alloggiativo San Jacopo a Ripoli, ubicato in via della Scala n. 68 a Firenze, nel quale sarà erogato il multiservizi avente la finalità di costituire comunità sociali, intese a conservare integro lo spirito di corpo e i vincoli di solidarietà militare attraverso la comune partecipazione ad attività ricreative, culturali, sportive e di assistenza promuovendo e rafforzando i rapporti con l'ambiente sociale esterno;
- b. **CONCEDENTE e A.D.**, l'Amministrazione della Difesa affidataria della concessione del multiservizi;
- c. **CONCESSIONARIO**, l'affidatario dell'erogazione del multiservizi;
- d. **CONTRATTO**, l'atto negoziale stipulato tra il Concedente ed il Concessionario;
- e. **ORGANISMO**, il complesso dei fabbricati e dei terreni ove si svolge il multiservizi affidato in concessione come descritto in Annesso 1 al presente Capitolato.

La concessione è regolata dagli atti di gara, dal D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i. (Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 004/17/Ce e 2004/18/CE), dal D. Lgs. 15 marzo 2010, n.66 (Codice dell'Ordinamento Militare) e dal D.P.R. 15 marzo 2010, n. 90 (Testo Unico delle disposizioni regolamentari in materia di ordinamento militare).

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Le presenti Condizioni Tecniche si riferiscono all'affidamento in concessione di un multiservizi da assicurare ed erogare a cura del Concessionario nella struttura sede del Circolo Unificato (via della Scala 68) e per il quale si riporta di seguito una breve sintesi:

- ristorazione;
- bar;
- foresteria, reception, gestione camere, lisciviatura degli effetti lettereci, del tovagliato, ecc., in uso presso il Circolo, così come risulterà dal relativo "verbale di consegna materiali";
- pulizia locali comuni ed aree esterne;

In particolare, i servizi da prestare sono dettagliati in modo specifico nelle informazioni contenute negli Allegati.

Nelle presenti Condizioni Tecniche, facenti parte integrante dell'atto di concessione, sono riportate tutte le prescrizioni di carattere tecnico attinenti l'esercizio della concessione.

La concessione si riferisce a tutta la durata dell'affidamento indipendentemente dai periodi di apertura e chiusura e dovrà essere svolta con continuità secondo le modalità esplicitate nei seguenti articoli e relativi allegati.

Nel contesto dell'affidamento in concessione il Concedente conserva tutte le prerogative relative:

- all'ammissione del personale in base alla normativa vigente in materia e ogni altra direttiva emanata dallo Stato Maggiore dell'Esercito. In ogni caso, il Concessionario non dovrà in alcun modo selezionare l'utenza, ovvero consentire l'accesso alle strutture in parola a personale non preventivamente autorizzato dall'A.D.;
- alla individuazione dei periodi di chiusura e di apertura del Circolo e dei relativi servizi;
- alla destinazione delle infrastrutture e utilizzazione delle stesse;
- al controllo del corretto funzionamento dei servizi affidati in concessione.

L'appalto ha durata annuale con decorrenza dalla stipula del contratto. Alla scadenza la concessione potrà essere rinnovata, in tutti i suoi termini originali, di anno in anno per un massimo di anni 3 (tre) oltre quello di stipula, sempre che non intervengano disposizioni di legge che dispongano in modo diverso in merito alla rinnovabilità. A tal riguardo il Concessionario, tassativamente e pena la decadenza dal diritto, entro 6 mesi dalla data di naturale scadenza del contratto, dovrà far pervenire alla Direzione Amministrativa – Servizio Contratti e Contenzioso dell'Istituto Geografico Militare competente, in modo certo ed inequivocabile (raccomandata A/R o

PEC), una comunicazione con la quale dichiara la propria disponibilità al rinnovo della concessione per i 12 mesi successivi. L'A.D., a sua volta, accertata la sussistenza di ragioni di convenienza alla prosecuzione del rapporto concessorio, comunicherà al Concessionario il proprio consenso al rinnovo. Il mancato invio di tale comunicazione entro il termine suddetto verrà, di diritto, considerato rinuncia al rinnovo. In presenza di disdetta tacita o palese da parte del Concessionario, l'A.D. si riserva, comunque, la facoltà unilaterale di estendere la validità della concessione di mese in mese, per un massimo di quattro mesi, ricorrendo alla procedura in economia. In caso di diniego da parte del Concessionario, si procederà all'esecuzione in danno del servizio. L'A.D., ove intervengano motivi di pubblico interesse, potrà risolvere anche parzialmente la concessione in qualsiasi momento con preavviso scritto di giorni 10 (dieci) senza che il Concessionario possa avanzare pretese di sorta per tale anticipata risoluzione. La predetta risoluzione è altresì consentita laddove intervengano modifiche sostanziali alle modalità di gestione dei Circoli che comportino la necessità di riappaltare in toto o in parte i servizi.

Inoltre, la sola Amministrazione stipulante/concedente potrà, insindacabilmente e senza che il Concessionario possa pretendere alcun risarcimento danni per lucro cessante e/o danno emergente:

- procedere al termine della definitiva scadenza della concessione, alla proroga della stessa per un periodo di sei mesi, previa comunicazione scritta da inviare al Concessionario dieci giorni prima dell'inizio della proroga;
- cedere integralmente, nel corso di validità dell'atto negoziale di concessione, il medesimo atto concessorio ad altro ente militare subentrante nella gestione amministrativa dell'organismo stesso;
- avvalersi della possibilità di revoca e/o di decadenza di cui all'articolo 473, comma 3, lettere d) ed e), del D.P.R. n. 90/2010, dando comunicazione scritta al Concessionario il quale dovrà lasciare liberi i locali in uso delle proprie cose e del personale che ad esso fa riferimento entro quindici giorni dal ricevimento della medesima comunicazione.

ART. 3 - PREZZI

Di seguito sono riportati i prezzi definiti dall'A.D., IVA compresa, per le varie attività oggetto della concessione:

a. Quote di alloggiamento

Di seguito si riportano i prezzi per tipologia di camera della Foresteria di via della Scala 68 (comprensivi della prima colazione come meglio specificato nell'art. 24) posti a base di gara:

TIPOLOGIA CAMERA	PREZZO GIORNALIERO IVA compresa
Suite 2 posti Elegance	82,00
Suite 2 posti	74,00
Camera tripla	68,00
Camera matrimoniale	58,00
Camera doppia	58,00
Camera doppia mansardata	53,00
Camera doppia uso singolo normale (mansardata)	47,00 – (42,00)
Camera singola	42,00
Camera singola mansardata	37,00
Culla (*)	5,00
Letto singolo aggiunto	10,00
Letto matrimoniale aggiunto	20,00

(*) Per i bambini di età compresa tra i 0 e 3 anni compiuti il soggiorno è da intendersi a titolo gratuito, fatta eccezione per il pagamento, eventuale, del servizio "culla in camera" (da fornire esclusivamente su richiesta) per il quale dovrà applicarsi la tariffa di cui sopra.

La disponibilità di camere sarà evidenziata nelle informazioni inserite nell'Allegato "D", la stessa, comunque, potrà essere soggetta a variazioni per motivi di ordine logistico-funzionale.

La gara sarà aggiudicata al soggetto concorrente che formulerà il maggiore sconto unico percentuale sui prezzi base palese IVA esclusa delle diverse stanze. Tale sconto sarà prioritariamente utilizzato per il soddisfacimento delle esigenze di manutenzione/mantenimento dell'infrastruttura e/o approvvigionamento di materiali attrezzature e l'eventuale restante quota parte eccedente potrebbe essere destinata a favore di una riduzione proporzionale dei prezzi relativi alle stanze. L'elenco dei possibili interventi ed un esempio di individuazione e suddivisione delle spese sono riportati negli annessi 2 e 3 al presente capitolato.

b. Prezzi relativi al servizio di ristorazione

Presso la Foresteria di via della Scala 68 vi sono locali adibiti a servizio ristorazione i cui prezzi, IVA compresa, posti a base di gara e le disposizioni generali sono riportati nell'**Allegato "A"**. In annesso 1 all'Allegato sono stati inoltre indicati alcuni menù "tipo" con i relativi prezzi, IVA compresa. E' data facoltà all'utente di concordare con il Responsabile per il Concessionario ulteriori menù che dovranno essere sottoposti alla preventiva approvazione dell'A.D..

c. Prezzi relativi al servizio bar

Nell'Allegato "B" sono riportati i prezzi IVA compresa, posti a base di gara, riferiti ai generi in vendita presso il bar della foresteria con le relative disposizioni generali.

d. Eventi ricreativi e istituzionali

Presso il Circolo di Forza Armata (via della Scala 68) possono essere organizzati particolari eventi a connotazione ricreativa e/o istituzionale. Le disposizioni per soddisfare tali tipologie di esigenze sono riportate in **Allegato "C"**.

Il Concessionario, previo assenso da parte del Concedente, al fine di promuovere una più ampia frequentazione del Circolo può proporre ulteriori sconti promozionali (in aggiunta allo sconto praticato in sede di esperimento di gara):

- per determinati periodi, a favore di tutti gli utenti;
- per tutta la durata della concessione, a favore degli utenti che abbiano aderito ad una speciale convenzione (il cui costo annuale, pagabile in dodicesimi a seconda del periodo di adesione da parte dell'utente, non dovrà essere superiore a € 100,00 - valido per tutto il nucleo familiare - e dovrà garantire un ulteriore sconto minimo del 5% su tutti i servizi resi). Il Direttore è tenuto a verificare la titolarità del personale richiedente l'adesione alla convenzione e, per ciascun utente, dovrà essere a conoscenza del relativo periodo di adesione. Il citato costo annuale potrà essere revisionato annualmente di comune accordo tra l'A.D. e il Concessionario. Qualora, per qualsiasi motivo il contratto dovesse essere rescisso anticipatamente, il Concessionario dovrà restituire, a ciascun iscritto, entro 30 giorni la quota corrispondente al periodo residuo rispetto alla naturale scadenza.

ART. 4 - PAGAMENTI

Il pagamento di qualsiasi servizio nell'ambito del multiservizi fruito dall'utente potrà avvenire sia in contanti (per importi fino a € 999,99 euro) oppure mediante l'uso sia di "carta di credito" sia di "carta di debito" (quali "carta pago bancomat", "carta postamat"); il pagamento effettuato in modo diverso dal "contante" avverrà senza alcun costo aggiuntivo per l'utente e, conseguentemente, il Concessionario dovrà dotarsi, per l'emissione della "nota spese" sostenuta dall'utente, a propria cura e spese, delle relative apparecchiature utili a tale tipo di riscossione. A pagamento avvenuto, il Concessionario rilascerà all'utente apposita ricevuta fiscale o "scontrino parlante" o altra tipologia di ricevuta prevista dalla vigente normativa ove saranno analiticamente descritte le voci dei servizi posti in pagamento con il relativo prezzo. L'A.D. non è responsabile dei mancati pagamenti dovuti dagli utenti al Concessionario. Pertanto, qualora quest'ultimo dovesse pretendere il ristoro di penalità o servizi dovrà rivolgersi direttamente all'utente.

ART. 5 - RAPPRESENTANTE PER L'AMMINISTRAZIONE DIFESA

Il Direttore *pro-tempore* del Circolo è il “Rappresentante per l'Amministrazione Difesa”, al quale fanno capo tutte le attività relative allo svolgimento del multiservizi, ivi compresa l'esclusiva competenza ad intrattenere rapporti formali con il “Rappresentante per il Concessionario”, di cui al successivo art. 6. Il Direttore potrà, a sua volta, designare un Ufficiale/Sottufficiale per coadiuvarlo e sostituirlo in caso di assenza temporanea nell'espletamento di ogni attività ritenuta utile per il controllo del rispetto da parte del Concessionario di tutti i termini contrattuali in modo da assicurare la perfetta esecuzione del multiservizi.

ART. 6 - RAPPRESENTANTE PER IL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà comunicare per iscritto al Rappresentante per l'A.D., entro 5 (cinque) giorni dalla sottoscrizione del contratto, il nominativo di un proprio rappresentante qualificato, onde intrattenere stretti contatti con l'A.D., affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti. In mancanza della nomina, il Concedente considererà quale Rappresentante per il Concessionario il firmatario dell'atto di concessione che dovrà rispondere a tutti i requisiti professionali secondo quanto previsto dalle normative nazionali e regionali. Tale rappresentante, gradito all'A.D., dovrà essere presente in ogni momento dello svolgimento del multiservizi in modo che nessuna operazione debba essere ritardata per effetto della sua indisponibilità. In caso di assenza (malattia o per altre cause di forza maggiore) superiore alle 24 ore il Concessionario provvederà a nominare un suo sostituto dandone preventiva comunicazione al Rappresentante per l'A.D..

Per tale incarico di responsabilità il Rappresentante per il Concessionario deve essere qualificato e dimostrare capacità dirigenziali e presentarsi come interlocutore unico dell'A.D.. Per motivi di immagine, il Rappresentante per il Concessionario non potrà mai identificarsi con un addetto ai servizi ma rivestire l'incarico in via esclusiva e dovrà, altresì, sia essere alle dirette dipendenze del Concessionario sia coordinare e dirigere tutto il personale addetto ai vari servizi. Nell'espletamento delle proprie funzioni dovrà concordare con il Rappresentante per l'A.D. lo svolgimento delle varie attività.

Al Rappresentante per il Concessionario compete la redazione delle schede di lavoro per ciascun dipendente con la descrizione delle attività quotidiane da svolgere. Alla fine della giornata la citata scheda firmata da ciascun lavoratore dovrà essere ritirata dal Rappresentante per il Concessionario e resa disponibile al Rappresentante per l'A.D. per le eventuali verifiche. Resta comunque inteso che il primo controllo delle attività svolte compete ai responsabili di settore per ciascun servizio individuato dal Concessionario. Dovrà inoltre collaborare con il personale dell'A.D. in servizio presso il Circolo allo scopo di contenere al massimo i consumi di energia elettrica, combustibili e acqua verificando lo spegnimento delle luci e la limitazione del riscaldamento nei locali non utilizzati, nonché la chiusura di rubinetti. Si avvarrà di “responsabili dei vari settori” appositamente individuati per la programmazione ed il controllo dell'attività di ciascun dipendente. Dovrà inoltre porsi in modo costruttivo nei confronti del Rappresentante per l'A.D. dimostrando senso di responsabilità e competenza nel porre in essere tutte le procedure atte a prevenire possibili insoddisfazioni da parte degli utenti. Dovrà vestire in modo decoroso (se di sesso maschile: giacca e cravatta nel periodo invernale, pantalone e camicia/polo nel periodo estivo, ad esclusione di capi in jeans; se di sesso femminile: tailleur nel periodo invernale, gonna/pantalone e camicetta nel periodo estivo ad esclusione di capi in jeans). Il Rappresentante per il Concessionario, alla stessa stregua del personale addetto alla cucina, dovrà ricevere una adeguata istruzione in merito alla conoscenza delle norme igienico sanitarie per la conservazione e l'impiego delle merci.

In ogni caso, l'A.D. si riserva la facoltà – per il tramite di apposita e circostanziata richiesta formale del Rappresentante per l'A.D. - di chiedere al Concessionario la sostituzione del proprio Rappresentante - ove non gradito - che dovrà essere effettuata non oltre 7 (sette) giorni dalla notifica della richiesta dell'A.D. Trascorso infruttuosamente detto termine, l'A.D. si riserva la facoltà di pronunciare la decadenza della concessione ai sensi del articolo 473, comma 3, lettere e), del D.P.R. n. 90/2010.

ART. 7 – ATTIVITA' SOCIO RICREATIVE

Il Concedente tramite il Rappresentante per l'A.D. si riserva la facoltà di organizzare presso la sede del Circolo Unificato (via della Scala 68), in accordo con il Concessionario, secondo le modalità che saranno programmate o stabilite di volta in volta, attività sia di carattere istituzionale che privato quali:

- intrattenimenti musicali e danzanti;
- conferenze, concerti, manifestazioni culturali varie;
- pranzi/cene sociali e in occasione di particolari festività;
- riunioni di Associazioni d'Arma e Combattentistiche;
- altri eventi similari.

Le modalità e i costi saranno concordati tra il Rappresentante per l'A.D. e il Concessionario. Quest'ultimo, dovrà farsi carico integralmente della organizzazione e dell'allestimento degli arredi dei locali e di tutto il personale e gli accessori necessari (es. personale per la gestione delle emergenze, pedana, microfoni, tavoli, sedie, leggio, piante, ecc.), qualora non già disponibili, sulla base delle indicazioni impartite dal Rappresentante per l'A.D..

Inoltre, di comune accordo tra l'A.D. e il Concessionario, possono essere organizzati varie tipologie di corsi le cui modalità di espletamento devono tener conto della normativa vigente di riferimento e i costi sia dei prezzi medi di mercato sia dello sconto praticato in sede di esperimento di gara.

ART. 8 - IL PERSONALE

Sia il personale impiegato per l'esecuzione dei servizi posto necessariamente alle dirette dipendenze del Concessionario sia il personale fornito dagli eventuali subappaltatori, deve essere professionalmente idoneo alle mansioni assegnate, nel numero minimo fissato dalle presenti Condizioni Tecniche (per l'esecuzione del servizio), secondo le qualità ed i livelli professionali previsti dalle vigenti disposizioni in materia di lavoro per le prestazioni che tale personale è chiamato a svolgere.

Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione, si fa riferimento a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro per il settore Multiservizi.

Almeno 7 (sette) giorni prima dell'inizio delle attività, il Concessionario dovrà consegnare al Rappresentante per l'A.D. l'elenco nominativo completo del personale che intende impiegare, corredato dalla copia di un valido documento di riconoscimento, una fototessera, con specificazione dei dati anagrafici, delle qualifiche e delle mansioni, oltre che dell'indicazione del settore d'utilizzo di ognuno e della copia del contratto di assunzione.

Le stesse informazioni devono essere fornite per il personale "di riserva" per eventuali sostituzioni, affinché il Rappresentante per l'A.D. possa concedere il relativo benessere.

Parimenti, entro lo stesso termine di 7 (sette) giorni, il Concessionario dovrà consegnare al Rappresentante per l'A.D. l'elenco dei fornitori, comprensivo dei nominativi dei rispettivi trasportatori, e l'elenco dei mezzi (tipo e targa) che dovranno essere autorizzati all'ingresso nella struttura.

L'A.D. si riserva la facoltà di chiedere al Concessionario la sostituzione di tutto il personale ritenuto non idoneo o non gradito, a suo insindacabile giudizio. In tal caso, il Concessionario deve provvedere alla sostituzione richiesta entro 8 (otto) giorni, senza che ciò possa costituire maggior onere o motivo di contestazione: trascorso tale termine, al personale non idoneo o non gradito sarà proscritto l'accesso presso gli Organismi in argomento.

Tutto il personale impiegato dovrà essere in possesso dei requisiti previsti dalle norme in vigore (comprese quelle regionali), inoltre il Concessionario dovrà fornire al Rappresentante per l'A.D. entro 5 (cinque) giorni dall'inizio delle attività, il piano formativo del personale. Ciò nonostante, il Rappresentante per l'A.D. si riserva la facoltà di richiedere al Concessionario di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche riflettenti patologie incompatibili con il servizio. Il personale addetto al servizio di ristorazione dovrà rispettare quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

In caso di astensione dal lavoro per motivi sindacali del personale addetto alla prestazione del multiservizi, il Concessionario si impegna ad assicurare, comunque, la continuità regolare e puntuale delle prestazioni avvalendosi di misure e/o soluzioni alternative.

In caso di malattia del personale addetto ai vari servizi, il Concessionario provvederà, con immediatezza, alla relativa sostituzione. Nello svolgimento del servizio, tutto il personale deve tenere sempre un comportamento irreprensibile, formalmente corretto sia verso gli utenti che verso il personale in servizio presso gli Organismi.

ART. 9 - ABBIGLIAMENTO DEL PERSONALE

Il Concessionario deve assicurare a proprie spese e provvedere a far indossare al personale, in tutti i settori d'impiego, idonei capi di vestiario, nonché - ove previsto dalla legislazione vigente - capi speciali antinfortunistici (dotazioni di protezione individuale).

Devono essere indossati indumenti distinti per la preparazione, la distribuzione degli alimenti e i lavori di pulizia, in conformità all'art. 42 del D.P.R. n. 327/1980.

In particolare:

- **camerieri addetti al servizio di ristorazione ai tavoli:**
 - uomini: pantaloni neri, giacca o gilet di colore nero, camicia bianca e farfalla o cravatta, targhetta recante il cognome; durante la stagione estiva è consentito l'uso di pantaloni neri e camicia bianca a manica corta;
 - donne: gonna o pantaloni di colore nero, gilet nero, camicia bianca, farfalla nera, targhetta recante il cognome; durante la stagione estiva è consentito l'uso di pantaloni/gonna neri e camicia bianca a manica corta;
- **direttore di sala:** stesso abbigliamento dei camerieri. In occasione di particolari pranzi o cerimonie, previa disposizione del Rappresentante per l'A.D., indossa lo smoking o la giacca rossa con camicia bianca e farfalla e targhetta recante il cognome;
- **cuochi, aiuto cuochi e addetti alla preparazione dei pasti:** pantaloni a quadretti piccoli bianchi e neri, giacca o sopravveste di colore chiaro nonché adeguato copricapo che contenga tutta la capigliatura e calzature antiscivolo e tutti gli ausili necessari alla manipolazione degli alimenti (es. guanti in lattice);
- **personale addetto al bar:** stesso abbigliamento dei camerieri, divisa di colore identico sia per il personale maschile che femminile, targhetta recante il cognome;
- **personale addetto alle pulizie e servizi alberghieri:** camice per le donne e pantalone e giubbottino per gli uomini;
- **personale addetto alla reception:** vestito nero con camicia bianca e cravatta nera per gli uomini, gonna/pantalone nero con camicia bianca e giacca per le donne; in entrambe i casi targhetta recante il cognome;

Il Rappresentante per l'A.D. si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione dei capi ritenuti, a suo insindacabile giudizio, non rispondenti al decoro e/o all'uso. Sono vietati capi d'abbigliamento personali al di fuori di quelli sopra elencati.

ART. 10 - TUTELA DEI LAVORATORI

Il Concessionario è obbligato al rispetto integrale delle disposizioni di parte economica e normativa contenute nei Contratti Collettivi Nazionali di settore e si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi di legge e di contratto, come l'osservanza delle norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, igiene sui luoghi di lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, forme di previdenza per disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, nonché malattie professionali e l'osservanza di ogni altra disposizione relativa alla tutela dei lavoratori attualmente in vigore o che possa intervenire nel periodo di durata del contratto.

Il Concessionario si obbliga a praticare, nei confronti dei dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria professionale e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché risultanti dalle successive integrazioni e modifiche.

Resta convenuto che, qualora il Concessionario nel periodo di validità del contratto venisse denunciato dal competente Ispettorato del Lavoro per inadempienza ai predetti obblighi, l'A.D. avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto con conseguente incameramento totale della cauzione prestata per l'esatto adempimento degli obblighi nascenti dall'atto di concessione.

ART. 11 - CONTRIBUTI PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI

Il Concessionario ha l'obbligo di provvedere alle assicurazioni sociali degli addetti al servizio oggetto del contratto. Il mancato versamento dei contributi assicurativi e previdenziali nei riguardi degli addetti impiegati nel servizio - ove rilevato dall'A.D. e confermato dagli Enti previdenziali - potrà comportare, a giudizio insindacabile dell'A.D. la risoluzione del contratto.

Il Concessionario, pertanto, entro il giorno 5 (cinque) di ogni mese, dovrà far pervenire al Rappresentante per l'A.D. un'autocertificazione con la quale il legale rappresentante della Società attesta che quest'ultima versa correntemente e correttamente i contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori dipendenti che dovranno essere elencati nell'autocertificazione stessa. Il Rappresentante per l'A.D. ha la facoltà di chiedere in qualsiasi momento al Concessionario la copia delle buste paga dei dipendenti desunte dal relativo libro paga allo scopo di verificare la corretta e puntuale corresponsione degli emolumenti dovuti. Il Concessionario entro i primi 5 (cinque) giorni successivi a ciascun trimestre deve altresì far pervenire al Rappresentante per l'A.D. il D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva) relativo a tutto il personale dipendente sia del Concessionario sia di quelli dipendenti dagli eventuali subappaltatori. Le summenzionate certificazioni dovranno avere cadenza trimestrale mentre le autocertificazioni dovranno avere cadenza mensile. La mancata presentazione trimestrale della certificazione I.N.P.S. e I.N.A.I.L. determina la revoca dell'affidamento del servizio ai sensi del D. L. n. 210/2002 convertito in legge n. 266/2002.

ART. 12 - RISERVATEZZA

E' fatto divieto al personale del Concessionario, per imprescindibili esigenze di riservatezza dell'A.D., di detenere e/o usare, all'interno delle infrastrutture militari, apparecchi fotografici, telecamere, registratori, ed ogni altro materiale ritenuto idoneo ad agevolare le violazioni della riservatezza. 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 chicchessia 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 gli Organismi in argomento. A tal riguardo, l'A.D., 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 che il Concessionario dispone delle autonomie operative necessarie, dell'esperienza, delle capacità e l'affidabilità 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.

ART. 13 - SICUREZZA

Al Concessionario è fatto divieto di lasciare presso le strutture in parola materiali, mezzi, attrezzature in giacenza che non siano quelli messi a disposizione dall'A.D. o quelli per i quali non sia stata richiesta ed ottenuta espressa autorizzazione scritta da parte di quest'ultima.

Parimenti è vietato lasciare o depositare somme di denaro (quali ad esempio gli incassi derivanti dalle attività giornaliere) presso le strutture di cui trattasi.

Qualora il Concessionario, anche per motivi di necessità (chiusura degli sportelli), conservi somme di denaro in attesa di versamento, solleva totalmente l'A.D. da qualsiasi ammanco dovesse verificarsi.

ART. 14 - RESPONSABILITA'

Il Concessionario è direttamente responsabile:

- del comportamento degli addetti dipendenti sia dal medesimo Concessionario sia dal/dei subappaltatore/i, che dovrà essere formalmente e sostanzialmente ineccepibile;
- di qualsiasi evento dannoso da esso cagionato, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione del multiservizi, ai suoi dipendenti, ai suoi beni ed ai beni dell'A.D., nonché ai terzi ed ai beni dei terzi, facendo salva l'A.D. da qualsiasi responsabilità e sollevando la stessa da tutte le azioni che dovessero essere mosse dal personale dipendente per pretesi diritti in relazione a vincoli contrattuali derivanti dalle prestazioni;
- del corretto utilizzo da parte degli utenti delle strutture e arredi complementari messi a loro disposizione;
- della corretta applicazione delle leggi vigenti in materia di antinfortunistica e prevenzione incendi.

ART. 15 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

Il Concessionario dovrà provvedere all'acquisizione, qualora necessario, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento dei servizi richiesti, relativamente al proprio personale ed alle proprie attrezzature, fornendone copia al Rappresentante per l'A.D..

ART. 16 - CONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

I locali del Circolo Unificato, resi disponibili a titolo non oneroso ed affidati con continuità per lo svolgimento dei servizi ed attività di protezione sociale, sono quelli indicati in Annesso al presente Capitolato, situati nella città di Firenze, denominati Complesso Alloggiativo San Jacopo a Ripoli ubicato in via della Scala n. 68.

L' A.D.si riserva l'utilizzo della Sala Polifunzionale, per esigenze istituzionali, di n. 10 posti auto nel parcheggio sito nel cortile centrale del Complesso Alloggiativo , nonché di n. 4 locali destinati ad uso ufficio e n. 2 servizi igienici siti al piano terra del Circolo Unificato, per i quali il Concessionario si farà carico degli oneri di utenza, della manutenzione e delle pulizie generali. La consegna di tutti i locali, materiali ed attrezzature di proprietà dell'A.D., affidati/e al Concessionario in comodato, sarà oggetto di verbale di consegna ed inventario firmato per l'A.D. da una apposita commissione all'uopo nominata dal Comandante dell'Ente da cui il Circolo dipende organicamente di cui farà parte anche il Rappresentante per il Concessionario.

La Sala Polifunzionale, benchè non oggetto di passaggio in consegna al Concessionario, potrà da questo essere utilizzata previa autorizzazione del rappresentante dell'A.D..

Per i macchinari e le attrezzature inutilizzati, stoccati ordinatamente in appositi locali, dovrà essere comunque garantita la perfetta conservazione.

Il Concessionario potrà apportare, di sua iniziativa, modifiche ai locali, attrezzature e materiali alla stessa affidati, solo a seguito di preventivo benestare scritto rilasciato dal Rappresentante per l'A.D..

Le eventuali modifiche o migliorie apportate, previa autorizzazione scritta del Rappresentante per l'A.D., agli immobili o agli impianti s'intendono acquisite dall'A.D., fermo restando il diritto per quest'ultima di chiederne il ripristino nello stato originario.

Al Concessionario è assolutamente vietato servirsi dei locali per usi diversi da quelli per cui sono stati concessi.

Ad avvenuta sottoscrizione del sopra citato verbale, il Concessionario è tenuto a costituire in favore dell'A.D., a garanzia degli eventuali danni arrecati a tutti i materiali di proprietà dell'A.D., un deposito cauzionale, nelle forme previste dalle norme vigenti, pari al 5% del valore di inventario dei materiali stessi.

Di tutte le attrezzature ed i locali affidati il Concessionario è direttamente responsabile della loro custodia. Per quanto attiene alle infrastrutture, il Concessionario dovrà porre la massima attenzione per preservarle da ogni tipo di danneggiamento colposo o doloso. Per quanto attiene ai materiali il Concessionario dovrà porre in essere tutti gli opportuni accorgimenti per il loro mantenimento e la

loro custodia provvedendo in proprio alla effettuazione delle attività di manutenzione.

ART. 17 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DELLE ATTREZZATURE

L'A.D. ha la facoltà di procedere in qualunque momento, e comunque con cadenza almeno bimestrale, a verifiche dello stato di conservazione e funzionalità di quanto consegnato.

Il Concessionario è tenuto a rispondere di ammanchi o rotture di tutto il materiale affidatogli e provvedere tempestivamente al loro reintegro con materiale identico o, eventualmente, analogo-similare e comunque di pari valore da sottoporre all'approvazione del Rappresentante per l'A.D..

In caso di inadempienza da parte del Concessionario, l'A.D. provvederà al reintegro del materiale rotto o mancante, dandone comunicazione scritta e addebitando allo stesso la spesa sostenuta.

In nessun caso il Concessionario potrà avanzare pretese per derrate alimentari che possano venir danneggiate a causa della rottura strutturale e non prevedibile degli impianti, a causa della mancanza di energia elettrica o a causa di forza maggiore.

Al momento della restituzione parziale o totale, i materiali, le attrezzature, gli impianti ed i locali dovranno essere in numero, tipologia, condizioni di pulizia e di igiene identici a quando l'A.D. li ha consegnati salvo il naturale deterioramento esclusivamente dovuto ad usura.

ART. 18 - ATTRIBUZIONE DELLE SPESE

Per l'espletamento del multiservizi:

a. saranno messe a disposizione del Concessionario da parte dell'A.D. le seguenti aree/attrezzature efficienti/funzionanti nello stato d'uso in cui si trovano verificato in sede di sopralluogo:

- locali e pertinenze come meglio indicato in seguito;
- impianti fissi di cucina, della mensa; i frigoriferi, le attrezzature e le stoviglie occorrenti per la conservazione, confezione e la consumazione del vitto e dei generi da bar (pentole, tegami, ecc.) già in possesso dell'A.D. così come risulteranno alla data dell'inizio del contratto;
- tutte le attrezzature già in possesso dell'A.D., così come risulteranno alla data dell'inizio del contratto, occorrenti per la distribuzione delle vivande (piatti, bicchieri, tazze, posaterie, caraffe, oliere, formaggiere, accessori, ecc.);
- tutta la dotazione già in possesso dell'A.D. così come risulterà alla data dell'inizio del contratto, utile all'espletamento dei servizi;
- macchine lavastoviglie;
- tavoli, sedie, vetrine, ecc.;
- aree esterne.

b. saranno poste a totale carico del Concessionario le spese relative a:

- acquisto dei generi alimentari, che dovranno essere di prima scelta, possedere i requisiti previsti dalla legge (incluse le indicazioni per la rintracciabilità dell'origine dei beni), ed essere forniti da aziende qualificate;
- trasporto delle derrate, bevande e di ogni altro genere presso i locali di conservazione ed il relativo stivaggio;
- confezione e cottura dei pasti, secondo la cucina tradizionale italiana ed a perfetta regola d'arte, e distribuzione delle vivande ai tavoli;
- riassetto, pulizia e manutenzione della cucina, del ristorante, dei bar, dei locali pertinenti e di ogni altro spazio utilizzato per la preparazione, confezione, distribuzione e consumazione delle pietanze, nonché di tutti i locali e relative pertinenze di seguito indicati: locali/aree esterne, con svuotamento dei cestini sia interni che esterni; gli spogliatoi ed i servizi igienici utilizzati dal personale dipendente dal Concessionario e/o dei subappaltatori;
- lavaggio del pentolame, delle stoviglie e delle posate con prodotti/detersivi idonei ed assolutamente privi di tossicità per emissione di gas e vapori nonché privi di componenti dannosi alla salute umana anche in caso di incendio per quanto si riferisce ai prodotti della combustione (fumi, gas e vapori);

- prodotti/detersivi per il lavaggio di pentolame, stoviglie, posate, ecc.;
- materiali di consumo e gli indumenti del personale;
- lisciviatura del tovagliato, lenzuola, federe, coperte, tappeti bagno, asciugamani, accappatoi;
- cambio del tovagliato quando previsto e quando necessario;
- pagamento delle imposte, delle tasse governative e comunali relative alla raccolta ed allo smaltimento degli oli esausti derivanti dalla preparazione delle pietanze;
- smaltimento degli oli esausti e comunque di quelli tossici e nocivi, che deve aver luogo secondo le modalità previste dalla legge a totale carico del Concessionario. A tale proposito, il Concessionario conserverà e metterà a disposizione dell'A.D., in qualunque momento venisse richiesta, la documentazione relativa al regolare smaltimento effettuato;
- retribuzioni ed i contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale impiegato;
- registratori fiscali da fornire in numero sufficiente per assicurare tutti i servizi;
- spese per comunicazioni telefoniche effettuate dal Concessionario;
- materiale di pulizia;
- tutte le spese per il ripristino dell'efficienza dei beni immobili, dei mobili, degli arredi, impianti, materiali, spese relative al rinnovo di materiale elettrico vario di consumo (es. lampadine, pile, ecc.) rientranti nelle spese di minuto mantenimento disciplinate dall'art 1609 Cod. Civ., delle attrezzature, stoviglie, bicchieri, coppe, posateria, tazze, piattini e vassoi, macchinari ed attrezzature avuti in consegna. A tal proposito si precisa che, ai sensi dell'articolo 467, comma 5, del citato D.P.R. n. 90/2010, il Concessionario assume l'obbligo della restituzione, in qualsiasi momento, di tutto il materiale ricevuto nella stessa condizione d'uso originaria rimanendo a proprio carico eventuali spese per la rimessa in uso. A quanto precede, fanno eccezione quei casi in cui, per motivi di usura, non si potesse più provvedere al ripristino dell'efficienza del materiale e/o macchinario o attrezzatura (condizione che deve essere certificata da una ditta specializzata nel settore a cura del Concessionario);
All'atto dell'acquisizione in uso dei materiali da parte del Concessionario, quest'ultimo potrà accettare solo quelli che, per il loro stato d'uso e manutenzione, ne presuppongono il corretto funzionamento per tutta la durata del contratto;
- riparazioni per rotture o danni imputabili al personale dipendente del Concessionario. In tal caso, rilevato il guasto o il danno ed accertate in contraddittorio le responsabilità del Concessionario, lo stesso provvederà nel più breve tempo possibile alla riparazione o sostituzione a proprie spese ricorrendo a tecnici qualificati. Tutte le riparazioni dovranno, comunque, essere preventivamente autorizzate dall'A.D.;
- raccolta ed il trasporto negli appositi contenitori esterni dei rifiuti alimentari della mensa e dei locali cucina, nonché dei rifiuti provenienti dalla pulizia di tutti i locali assegnati;
- svuotamento delle vasche "condensa grassi" ogni qualvolta si renda necessario e, comunque alla scadenza del contratto. Il Concessionario dovrà fornire al Rappresentante per l'A.D. una copia del documento rilasciato dall'impresa intervenuta, attestante l'avvenuto svuotamento;
- cauzione definitiva, a copertura degli oneri per il mancato o inesatto adempimento degli obblighi contrattuali, nei modi previsti all'art 113 del D. Lgs 163/2006, salvo i casi di rivalsa e confisca previsti dalle disposizioni di legge in materia e dal D.P.R. 236/2012;
- polizza assicurativa con massimale non inferiore a € 3.000.000,00 (tremilioni) stipulata con compagnia assicurativa di notoria solidità, a garanzia dei rischi derivanti da furto, incendio e responsabilità civile verso terzi per danni o infortuni (derivanti anche dall'utilizzo delle aree comuni) che dovessero occorrere a cose o persone comunque presenti nell'O.P.S., nonché relative al personale (compreso quello che presta servizio presso i vari Circoli) impiegato nell'espletamento del multiservizi; copia autenticata di tale polizza sarà consegnata al Rappresentante per l'A.D. entro 10 (dieci) giorni dalla sottoscrizione del contratto.

c. spese di gestione:

Le spese relative alle Utenze (gas, acqua, energia elettrica) ed alla tassa rifiuti solidi /urbani (TARI) saranno imputate per l'85 % a carico del Concessionario e per il 15 % a carico dell'A.D. per tutto il periodo della validità della Concessione. Nella fattispecie:

- la Direzione Amministrativa provvederà, periodicamente, alla quantificazione, sulla base dei consumi risultanti, della quota parte di pertinenza del Concessionario;

- il Concessionario, deve provvedere al versamento all'A.D. dei predetti importi, entro il quindicesimo giorno calendariale dalla ricezione formale della comunicazione da parte della Direzione Amministrativa.

Il Concessionario ha l'obbligo di garantire il regolare funzionamento ed il mantenimento in efficienza degli impianti tecnologici, antincendio, elettrico e di sollevamento, presenti nel Complesso alloggiativo, mediante l'affidamento a ditte specializzate delle attività connesse alla conduzione ed alla manutenzione degli stessi, previste dalle norme di legge (vds. Annesso 2 al Capitolato, voci dal n.1 al n.6). L'inosservanza totale o parziale del sopracitato obbligo, ovvero il ritardo nella sua ottemperanza, sono da considerare gravi motivi di inadempienza contrattuale, a nocimento della funzionalità del Circolo Unificato.

ART. 19 - DERATTIZZAZIONE, DISINFESTAZIONE, DEZANZARIZZAZIONE E DEBLATTIZZAZIONE

Fermo restando quanto previsto dal Reg. CE 852/04 riguardo agli obblighi dell'Operatore del Settore Alimentare rispetto alle attività in oggetto, il Concessionario dovrà effettuare con spese a suo carico e con cadenza trimestrale la disinfestazione e derattizzazione dei locali in cui effettua il servizio stesso (magazzini, cucine, mense ed ogni altra area per la quale è tenuta alle normali operazioni di pulizia). In caso si dovesse manifestare la necessità di una derattizzazione/disinfestazione o di dezanzarizzazione/deblattizzazione straordinaria, il Concessionario dovrà provvedere con spese a suo carico, fornendo al Rappresentante per l'A.D. copia del documento attestante l'avvenuta operazione.

Le sostanze chimiche utilizzate dovranno essere di larga diffusione ed autorizzate ed idonee all'uso e legalmente commercializzate.

Il Concessionario dovrà concordare con il Rappresentante per l'A.D. i tempi e le modalità di espletamento del servizio ed adottare tutti gli accorgimenti necessari per evitare danni a persone o cose. Al termine di ogni derattizzazione il Concessionario dovrà consegnare al Rappresentante per l'A.D. copia del documento che attesti l'avvenuta operazione. Il Concessionario dovrà inoltre provvedere, su richiesta del Rappresentante per l'A.D., a far effettuare dall'Azienda Municipalizzata o da Aziende specializzate nel settore, interventi di dezanzarizzazione ed eliminazione di insetti molesti a tutte le aree esterne e ai tombini di scarico esistenti.

ART. 20 - PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il Concessionario dovrà consegnare al Rappresentante per l'A.D., al primo giorno di inizio delle attività, copia del "Piano di autocontrollo" HACCP, così come previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004. Contestualmente, dovrà presentare il Piano Campionamento alimenti secondo quanto previsto dal Regolamento CE n. 2073/2005. La mancata consegna nei termini sopraindicati comporterà la risoluzione del contratto e la segnalazione alle Autorità competenti per le previste azioni conseguenti (decreto legislativo n. 193/2007).

Tutta la documentazione/registrazione inerente il citato piano dovrà essere custodita da parte dell'Operatore Settore Alimentare (OSA) presso la struttura e disponibile alla verifica degli organi di controllo disposti dall'A.D..

ART. 21 - SERVIZIO FORESTERIA

Gli orari di *reception* (controllo, assistenza e sistemazione), la gestione delle camere (pulizia, rassetto, frigo-bar, etc. etc.), i locali messi a disposizione del Concessionario, l'occupazione media presunta e il numero minimo di personale da garantire per il corretto svolgimento del servizio sono specificati nell'Allegato "D".

I prezzi (IVA compresa) di cessione delle stanze agli ospiti, comprensivi anche della prima colazione, posti a base di gara sono quelli riportati nell'art. 3.a delle presenti Condizioni Tecniche.

Il servizio dovrà essere svolto continuativamente, per l'intero anno. Non sono previste giornate di chiusura. L'oggetto dei servizi deve mirare ad un accurato e specifico intervento delle prestazioni con personale qualificato nel settore, con idonee capacità attenendosi ai servizi indicati.

ART. 22 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il servizio di approvvigionamento dei generi, confezionamento e distribuzione del vitto, dovrà avvenire secondo le modalità previste dalle norme vigenti in materia nel momento di esecuzione del servizio.

Le sale designate per la consumazione dei pasti dovranno essere sempre pronte all'utilizzo immediato ovvero, risistemate al termine della singola esigenza.

I cibi dovranno essere confezionati utilizzando esclusivamente prodotti freschi e surgelati, come specificato nella Tabella delle caratteristiche merceologiche in Allegato "A" alle presenti Condizioni Tecniche. Le bevande e le derrate alimentari, utilizzate per il confezionamento dei cibi dovranno possedere qualità e pezzature richieste, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia ed avere confezioni con etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le modalità di dettaglio relative al servizio sono contenute nel già citato Allegato "A".

Ogni inadempimento o inesatto adempimento delle prescrizioni contenute nel presente articolo, accertate dagli organi di controllo, integra inadempimento contrattuale e comporterà l'applicazione di una penale ai sensi del successivo articolo 31.

ART. 23 – SERVIZIO BAR

Gli orari e il funzionamento del servizio bar sono specificatamente indicati nel già citato Allegato "B". Gli orari di apertura e di chiusura potranno subire comunque delle modifiche su disposizione del Rappresentante per l'A.D..

Il servizio dei bar dovrà avvenire con le seguenti modalità:

- miscita dei generi;
- distribuzione al banco dei generi.

Operazioni giornaliere connesse al servizio bar:

- sgombero, pulizia e riordino dei tavoli e dei locali bar ogni qualvolta si renda necessario;
- spazzatura e lavatura dei pavimenti a perfetta regola d'arte con materiale adatto al tipo di pavimentazione (più volte se in presenza di particolari esigenze);
- pulizie delle attrezzature ad ogni chiusura giornaliera;
- lavaggio accurato dei bicchieri, tazze, cucchiaini, ecc.;
- raccolta e trasporto rifiuti negli appositi contenitori esterni dei rifiuti.

Impiego giornaliero del personale

Il Concessionario dovrà avvalersi di personale professionalmente preparato, in regola con le norme sanitarie in vigore ed in numero adeguato alle esigenze al fine di assicurare il servizio in questione a "perfetta regola d'arte".

ART. 24 - SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE

Nella considerazione che la tariffa giornaliera della camera comprende anche la prima colazione, il Concessionario dovrà garantire che gli utenti della foresteria possano consumare la prima colazione "Nazionale" che dovrà essere composta da:

- | | |
|------------------------------|---|
| - caffè; | - latte; |
| - thè; | - croissant; |
| - acqua; | - ciambellone; |
| - biscotteria secca; | - fette Biscottate; |
| - succo d'arancia/ Spremuta; | - marmellate vari gusti (in vaschetta); |
| - burro; | - yogurt; |
| - cereali; | - nutella (in vaschetta). |

La prima colazione potrà essere consumata, nei locali all'uso designati, dalle ore 07:00 alle ore 10:00. Al di fuori di detto arco temporale, ma non oltre le ore 11.00, l'utente potrà fruire della colazione "al banco" scegliendo una bevanda e un alimento tra quelli di seguito riportati:

- caffè;
- cappuccino;
- the;
- latte / latte macchiato.
- brioche;
- ciambelline (se disponibile);
- cornetto (se disponibile);

ART. 25 - SERVIZIO DI PULIZIA AREE COMUNI ED ESTERNE

Premesso che il servizio di pulizia deve essere svolto in maniera corretta ed a perfetta regola d'arte, sono state indicate negli Allegati "A", "B" e "D" le varie tipologie di locali/aree interessate. Sono a totale carico del Concessionario tutti i materiali occorrenti per l'esecuzione del servizio di cui trattasi, per i quali dovrà essere fornita dallo stesso Rappresentante per l'A.D. la relativa scheda tecnica, nonché le spese per l'acquisto del vestiario, materiale antinfortunistico e divise per gli operai da questa dipendenti e per la lavatura di tali capi di vestiario. Nell'espletamento del servizio, inoltre, il Concessionario dovrà impiegare materiali di ottima qualità e attrezzature tecniche pienamente adeguate all'entità e natura del servizio stesso.

Il rilevamento del servizio svolto è effettuato per mezzo di firma da parte dell'operatore su tabelle affisse nei locali di che trattasi.

Le pulizie dei locali dovranno essere effettuate nei tempi indicati e con le modalità di seguito riportate:

Pulizia locali di uso comune

Con periodicità giornaliera (domeniche e festivi compresi):

- spazzatura e lavatura di tutti i pavimenti, corridoi, scale, pianerottoli, locali bar, tutte le sale per la ristorazione, pizzeria, sala riunioni, ecc.;
- pulitura dei servizi igienici, comprese le pareti piastrellate. I water ed i lavandini esistenti in detti servizi devono essere accuratamente puliti tre volte al giorno negli orari che verranno indicati dal Rappresentante per l'A.D.;
- spolveratura di tutti i mobili ed arredi esistenti nei locali di cui trattasi;
- pulitura dei tappeti e delle corsie;
- pulizia pareti interne (eliminazione polvere, macchie, ragnatele, ecc.).

Pulizia aree esterne

Pulizia, con periodicità giornaliera, delle aree esterne di competenza del Circolo, pulizia viali, marciapiedi, parcheggio autoveicoli, porticato e svuotamento cestini. Sistemazione arredi da giardino.

Impiego giornaliero del personale

Nello svolgimento dello specifico servizio il Concessionario si impegna ad impiegare un numero di personale come meglio specificato nelle informazioni riferite a ciascun Circolo. Resta salva ed impregiudicata la facoltà dell'esecuzione in danno del servizio qualora questo non sia reso in modo ottimale.

ART. 26 - ABBONAMENTI TV, QUOTIDIANI E COLLEGAMENTO INTERNET WI-FI

Il Concessionario dovrà fornire quotidianamente, a propria cura e spese, almeno n. 3 quotidiani a diffusione nazionale ed 1 a diffusione locale su indicazione del Rappresentante per l'A.D.. Il medesimo Concessionario dovrà assicurare, su indicazione del Rappresentante per l'A.D., a propria cura e spese:

- un abbonamento televisivo su piattaforma digitale e/o satellitare di base in ciascuna camera, con possibilità per l'utenza di acquistare eventi non previsti nel pacchetto base;
- un *internet point*, completo di stampante e un'area WI-FI, la cui ubicazione deve essere concordata con il Rappresentante per l'A.D., dove gli utenti possano fruire gratuitamente della connessione a internet.

ART. 27 - VIGILANZA E CONTROLLI

a. L'A.D. si riserva la facoltà di eseguire e/o fare eseguire tutti quei controlli che dovesse ritenere opportuni per accertare il regolare svolgimento del multiservizi. Il controllo sul corretto

adempimento delle prestazioni contrattuali è effettuato dal “Rappresentante per l’A.D.”, che provvederà secondo quanto previsto dalle presenti Condizioni Tecniche. Al fine di un preciso controllo circa il rispetto da parte del Concessionario della normativa afferente l’implementazione della vigente normativa igienico-sanitaria, il Rappresentante per l’A.D. potrà avvalersi di propri organi tecnico-sanitari. Per ogni difficoltà incontrata nello svolgimento di tale attività, il Rappresentante per l’A.D. potrà richiedere l’intervento, quale “consulente tecnico”, di apposito personale militare esperto nel settore veterinario e merceologico;

- b. Il Concessionario si impegna a sottostare a tutti i controlli e/o ispezioni giornaliere nonché a quelli che, nei modi e nei tempi più opportuni, saranno disposti dagli Organi previsti. Tali Organi, unitamente al Rappresentante per il Concessionario, potranno accedere, previo accettabile preavviso, ai locali magazzino delle derrate alimentari, alle cucine o altri locali al fine di accertare, in contraddittorio, il rispetto della normativa in vigore relativa a igiene, qualità e conservazione delle merci. Della predetta verifica, che dovrà essere effettuata almeno una volta al mese, dovrà essere redatto apposito verbale per le decisioni di competenza. Potrà essere effettuato qualsiasi controllo in merito al rispetto dei menù approvati, delle condizioni minime qualitative e quantitative dei generi serviti rispetto a quelli previsti dalle presenti Condizioni Tecniche, delle condizioni igieniche da parte del personale, dei locali, delle attrezzature, della conservazione, preparazione e distribuzione delle derrate alimentari. Il Concessionario dovrà effettuare, per ogni pasto, una campionatura dei generi confezionati da riporre in appositi sacchetti il cui onere di acquisto è a proprio carico. Il Rappresentante per l’A.D. ha la facoltà di richiedere al competente servizio dell’A.S.L. periodici interventi con prelievi di campioni alimentari sia alla fonte di produzione sia alla fonte di confezione, sia al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio. Nell’ambito della infrastruttura, il Concessionario non è autorizzato ad affiggere, disposizioni di servizio e non dirette ai propri dipendenti e tanto meno agli utenti. Qualsiasi disposizione scritta rivolta a questi ultimi dovrà essere firmata dal Rappresentante per l’A.D.;

- c. Al Rappresentante per l’A.D. dovranno essere tempestivamente comunicati, anche verbalmente, con successiva formalizzazione scritta, eventuali inadempienze e motivi di lamentela.

Nel caso il Concessionario durante lo svolgimento del multiservizi dia motivo a rilievi per negligenze ed inadempienze nell’osservanza delle clausole contrattuali, il Rappresentante per l’A.D. deve notificare quanto prima e, comunque, entro le ventiquattro ore successive, una formale diffida (normalmente a proprie mani del “Rappresentante per il Concessionario”, che firma per ricevuta) senza pregiudizio per l’applicazione delle penalità;

L’Autorità Sanitaria Militare potrà essere interessata quale “consulente tecnico” del Rappresentante per l’A.D. per coadiuvarlo nell’accertamento del rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 882/04 per accertare il rispetto delle norme sanitarie vigenti. In particolare:

- **modalità di conservazione:**

il Rappresentante per l’A.D. provvede al controllo costante del funzionamento delle strutture adibite alla conservazione delle derrate, e comunica per iscritto al Concessionario le inefficienze riscontrate affinché quest’ultimo provveda tempestivamente a propria cura e spese alla rimozione di tutte le cause che impediscono un ottimale funzionamento delle predette strutture. Inoltre, provvede ad effettuare tutti i controlli ritenuti necessari per l’accertamento dell’applicazione delle procedure stabilite per la corretta conservazione degli alimenti;

- **preparazione del vitto:**

il Rappresentante per l’A.D. verifica, per mezzo di un proprio collaboratore all’uopo preposto, la corretta campionatura dei piatti pronti per la successiva richiesta delle analisi di laboratorio che, fatte salve particolari esigenze, dovranno orientarsi principalmente alla ricerca dei germi patogeni. In particolare, giornalmente, dovrà essere prelevato un campione per ognuna delle pietanze confezionate (pranzo e cena) che dovrà essere conservato per almeno quattro giorni in apposito frigo-congelatore dotato di serratura;

- **distribuzione:**

il controllo dell’attività riguarderà il regolare svolgimento delle operazioni, con particolare riferimento a:

- . tempi di completamento del servizio;
- . effettivo e corretto utilizzo del vestiario da parte del personale preposto;
- . rispetto delle prescrizioni igienico sanitarie;

- **pulizia dei locali:**

il controllo dell'attività ha lo scopo di accertare il rigoroso rispetto delle prescrizioni contenute nelle presenti Condizioni Tecniche e comprendente tutti gli accertamenti ritenuti opportuni.

ART. 28 - CONTROLLO SULLA QUALITÀ

Per prestazioni si intendono tutte le fasi dello svolgimento dei multiservizi, così come descritte nelle presenti Condizioni Tecniche. I controlli sull'operato del Concessionario si concretizzano nel monitoraggio dei processi operativi in loco e riguardano ogni singola fase della prestazione erogata. In particolare, i controlli dovranno accertare se l'operato del Concessionario garantisca un livello qualitativo dei servizi erogati congruo con quanto stabilito nel contratto di concessione e se gli eventuali elementi migliorativi e/o azioni correttive, predisposti dal Concessionario risultino efficaci per il conseguimento dei obiettivi prefigurati. All'uopo, il Rappresentante per l'A.D. deve effettuare il controllo quotidiano sulla qualità delle prestazioni fornite dal Concessionario, mentre il controllo mensile è affidato ad un'apposita commissione nominata dall'A.D. e sarà svolto alla presenza dei rappresentanti delle controparti.

ART. 29 - ANALISI DI LABORATORIO

L'A.D. provvederà, ogni qual volta lo riterrà opportuno, al prelievo di campioni di derrate e/o piatti pronti per la successiva richiesta delle analisi di laboratorio. Si precisa che il costo di dette analisi sarà a carico dell'A.D. mentre sarà posto a carico del Concessionario in caso di non conformità. Infine, corre l'obbligo per il Concessionario di effettuare, a suo carico, periodici controlli delle superfici e dei materiali impiegati per la preparazione, trasformazione, distribuzione, manipolazione e vendita, mediante tamponi delle relative superfici secondo quanto previsto dal Reg. CE 2073/05; i report dovranno essere visionabili dal Rappresentante per l'A.D..

ART. 30 - PRESCRIZIONI DI CARATTERE PARTICOLARE

Resta stabilito che:

- a. L'affidamento del multiservizi è conferito a rischio e pericolo del Concessionario il 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 dell'affidamento stesso. In tal caso il Concessionario non avrà nulla a pretendere in termini di risarcimento e/o lucro cessante;
- b. L'A.D. si riserva la facoltà di sospendere la concessione in uso dei locali, impianti ed attrezzature al Concessionario al sopravvenire di esigenze funzionali ed organizzative che non consentano l'ordinario svolgimento delle attività affidate;
- c. La concessione del multiservizi decade, in tutto o in parte, nei casi di soppressione dei Circoli, di variazione della destinazione degli apporti o di sopravvenute esigenze di natura tecnica, militare o funzionale senza che il Concessionario abbia nulla a pretendere dall'A.D.;
- d. L'eventuale revoca della concessione sarà adottata dall'Autorità che ha approvato il contratto concessorio all'intervenire di gravi irregolarità o ripetuti inadempimenti del Concessionario, accertati e contestati formalmente ed insindacabilmente dal Rappresentante per l'A.D., nell'esercizio dei poteri di direzione, vigilanza e controllo sulle attività affidate;
- e. Al Concessionario è fatto assoluto divieto di servirsi dei locali e delle attrezzature per usi diversi da quelli per cui sono stati affidati;
- f. Il Concessionario è responsabile in proprio per tutti gli adempimenti fiscali previsti e connessi con l'esercizio delle attività, 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 deve tenere salva l'A.D. da qualsiasi forma di rivalsa da parte di detto personale e/o di terzi. Il Rappresentante per l'A.D. effettuerà ogni controllo volto a verificare il pieno rispetto della normativa in vigore;
- g. Il Concessionario entrante si impegna ad assumere il personale già impiegato dal Concessionario uscente al fine di garantire continuità del servizio secondo quanto disposto dall'art.4 del CCNL settore Multiservizi;

- h. Fermo restando che l'A.D. in nessun caso può stabilire rapporti diretti con il personale addetto all'esecuzione delle attività, se non per il tramite del Rappresentante per il Concessionario, l'A.D. stessa, nell'esercizio dell'attività di vigilanza, può verificare, in qualsiasi momento, la rigorosa osservanza da parte del Concessionario di tutti gli obblighi di legge;
- i. Ove il titolare firmatario o il legale Rappresentante per il Concessionario o il procuratore firmatario dell'atto concessorio ovvero il legale rappresentante dell'impresa mandataria in caso di raggruppamento temporaneo di imprese sia persona sottoposta a provvedimenti giudiziari, anche di natura cautelare, ritenuti non compatibili con l'espletamento di un pubblico appalto, l'A.D. determina la decadenza della concessione e procede alla revoca della stessa;
- j. In nessun caso l'esecuzione del multiservizi potrà essere ceduta, anche parzialmente e per breve periodo, ad enti e/o a terzi.

ART. 31 - PENALITA'

In caso di inadempimento parziale o totale e/o di ritardo nell'adempimento dell'esecuzione del multiservizi da parte del Concessionario, quale che ne sia la causa, salvo il caso di colpa dell'A.D., il Rappresentante per l'A.D. applicherà le penalità, cumulabili tra di loro, come di seguito specificate:

- per ogni giorno di **mancata erogazione di un servizio € 500,00 (cinquecento)**. Per quanto sopra, il Rappresentante per l'A.D. metterà in atto tutte le procedure per assicurare la continuità del servizio, ivi compreso l'acquisto in danno del Concessionario;
- in caso di **ritardo nell'erogazione di un servizio** rispetto agli orari stabiliti: **€ 50,00 (cinquanta) per ogni ora o frazione di essa**;
- in caso di **variazione non autorizzata del menù**: **€ 100,00 (cento)** per ogni voce del menù cambiata, per ogni giorno di variazione;
- per ogni **analisi microbiologica** riscontrata non rispondente a quanto previsto dai limiti di legge: **€ 1.000,00 (mille)** per ogni analisi chimico microbiologica non conforme;
- in caso di **mancato rispetto della grammatura delle pietanze** (indicata nelle presenti Condizioni Tecniche): **€ 250,00 (duecentocinquanta)** al giorno;
- per **mancato rispetto delle condizioni igienico - sanitarie** riguardanti la fornitura delle derrate o altro genere deperibile: **€ 200,00 (duecento)** per la giornata in questione;
- per ogni rilevata **mancanza nell'attuazione del piano di sanificazione**: **€ 500,00 (cinquecento) al giorno**;
- per mancata o errata/non corretta **manutenzione** delle strutture, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi: **€ 100,00 (cento)** al giorno a partire dall'8° giorno calendariale successivo a quello del verificarsi dell'inefficienza (se la responsabilità di quest'ultima è ascrivibile al Concessionario);
- per mancata **fornitura dei previsti indumenti** al personale dipendente e per l'uso improprio del vestiario o uso di braccialetti, smalto, anelli, ecc. non previsti dal piano di autocontrollo: **€ 100,00 (cento)** a persona (oggetto della mancanza) al giorno;
- per ogni giorno di mancato **asporto di qualunque genere di rifiuto** che, all'atto della chiusura del servizio anche giornaliero, permane nei locali: **€ 100,00 (cento)**;
- per il mancato **svuotamento delle vasche "condensa grassi"**: **€ 150,00** al giorno a partire dall'8° giorno dopo quello di rilevazione;
- per **l'assenza non ripianata di personale** addetto a qualunque servizio:
 - . **€ 50,00 (cinquanta)** a ora (di assenza) o frazione di essa;
 - . **€ 500,00 (cinquecento)** al giorno (di assenza);
- per ogni **genere, o ingrediente** (es. sale, pepe, olio, aceto, formaggio ecc.) non disponibile per l'utente: **€ 10,00 (dieci)** al giorno;
- per **ogni altra inadempienza a quanto previsto nel contratto e nelle presenti Condizioni Tecniche € 150,00 (centocinquanta)** al giorno per ogni giorno di inadempienza.

Per ogni inadempienza, il Rappresentante per l'A.D. comminerà insindacabilmente al Concessionario, per iscritto mediante "consegna a proprie mani" al Rappresentante per il Concessionario, la contestazione del tipo di penalità ed il suo ammontare.

Per tutte le penalità sopra indicate, il Concessionario dovrà provvedere al relativo **pagamento** presso

l'Ufficio Amministrazione competente entro 5 (cinque) giorni dalla notifica della penalità. In caso di mancato versamento della penale comminata, l'A.D. si rivarrà sui crediti vantati nei propri confronti dal Concessionario e, ove questi siano insufficienti o mancanti, sul deposito cauzionale. Resta salvo, in ogni caso, il diritto dell'A.D. al risarcimento del danno ulteriore.

Si precisa che l'A.D. può procedere alla risoluzione della concessione in caso di grave o reiterato mancato rispetto della normativa igienico sanitaria vigente, delle normative inerenti la sicurezza e, oltre a quanto sopra indicato, restano in validità tutte le sanzioni amministrative previste per le violazioni alle normative sanitarie vigenti nonché, nei casi in cui i fatti costituiscano reato, la denuncia all'Autorità Giudiziaria.