



Ministero della Giustizia

ENTE DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELL'AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL CENTRO BALNEARE EAP DI MACCARESE (FIUMICINO)

INDICE

PARTE I – NORMATIVA DI RIFERIMENTO	3
Art. 1 – Definizione dei contraenti e soggetti	3
Art. 2 – Oggetto.....	3
Art. 3 – Fruitori del centro - Ubicazione e descrizione dei locali – Dotazioni – Concessione e relativo onere a carico dell’Impresa concessionaria.....	4
3.1 FRUITORI DEL CENTRO.....	4
3.2 UBICAZIONE E DESCRIZIONE DEI LOCALI.....	5
3.3 DOTAZIONI.....	5
3.4 CONCESSIONE E RELATIVO ONERE A CARICO DELL’IMPRESA CONCESSIONARIA	6
Art. 4 – Obblighi preliminari dell’Impresa	6
Art. 5 – Modalità e condizioni di esecuzione del servizio	7
5.1 MODALITA’ E CONDIZIONI	7
5.2 GESTIONE DEI RIFIUTI	12
Art. 6 – Prezzi e Variazione degli stessi.....	13
Art. 7 – Personale e Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro	14
7.1 – PERSONALE.....	14
7.2 – TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO.....	15
Art. 8 – Durata del contratto di concessione	15
Art. 9 – Avviamento Commerciale	15
Art. 10 – Obblighi ed oneri contrattuali	16
Art. 11 – Vigilanza	18
Art. 12 – Penalità.....	19
Art. 13 – Cause di Risoluzione e Recesso.....	19
13.1 – CAUSE DI RISOLUZIONE	19
13.2 – CAUSE D RECESSO	20
Art. 14 – Disposizioni finali e controversie	21
Art. 15 – Trattamento dati personali e obbligo alla riservatezza.....	21
PARTE II – DISCIPLINARE DI GARA.....	22
Art. 16 – Partecipazione alla gara	22
Art. 17 - Documentazione di gara	22
17.1 – BUSTA A “DOCUMENTI”	23
17.2 – BUSTA B “OFFERTA TECNICA”	26
17.3 – BUSTA C “OFFERTA ECONOMICA”	27

Art. 18 – Aggiudicazione	28
Art. 19 - Attività successiva all'espletamento della procedura di gara	29
Art. 20 - Verbale di presa in consegna	30
Art. 21 – Responsabile del Procedimento – sopralluoghi	30
Art. 22 – Reperibilità della documentazione e chiarimenti amministrativi	30

PARTE I – NORMATIVA DI RIFERIMENTO

(art.1-15)

Art. 1 – Definizione dei contraenti e soggetti

Nel contesto del presente Capitolato Speciale: con le parole “Amministrazione concedente” verrà indicato l’Ente di Assistenza per il personale dell’Amministrazione penitenziaria; con le parole “Impresa” o “Concessionario” verrà indifferentemente indicata la Ditta aggiudicataria della concessione del CENTRO BALNEARE EAP di MACCARESE LIDO.

Art. 2 – Oggetto

Costituisce oggetto del presente Capitolato Speciale la gestione, in concessione, del centro balneare EAP relativamente ai servizi di spiaggia e piscina compresa la fornitura di materiali e delle eventuali strutture occorrenti, dei servizi di pulizia, di salvamento a mare e piscina, di manutenzione delle strutture, della gestione del bar, ristorante e servizio di “baby club”, consistenti negli adempimenti successivamente indicati e dettagliatamente previsti nel presente Capitolato.

Il servizio in concessione si svolgerà presso la porzione di litorale delimitata dalla concessione demaniale per complessivi mq. 7.770 individuata al Foglio n. 688 Part. N. 167 del comune di Fiumicino oltre al terreno di proprietà dell’Ente di assistenza per mq. 3961 e alle strutture realizzate su detta superficie di seguito specificati.

Il servizio testé descritto verrà conferito alla Impresa concessionaria mediante contratto di concessione.

Al Concessionario l’Amministrazione concedente non verserà alcun corrispettivo per il servizio oggetto di capitolato in quanto, con il contratto di concessione, l’Impresa, in cambio del pagamento di un onere di concessione di cui al successivo art. 3, ottiene il diritto di incamerare e gestire i proventi derivanti dall’attività di gestione del Centro balneare e da eventuali servizi accessori prestati presso la struttura.

L’Impresa concessionaria assume formale obbligo di effettuare il servizio presso la sede del Centro balneare EAP di Maccarese lido, sito in Via dei Monti dell’Ara angolo via Praia a mare nella struttura indicata nell’allegato “A”, per i dipendenti e frequentatori autorizzati, con le modalità e con gli obblighi, nei tempi ed alle condizioni previste dai successivi seguenti articoli:

art. 3 - “Fruitori del Centro - Ubicazione e descrizione dei locali – Dotazioni – Concessione e relativo onere a carico dell’Impresa concessionaria”;

art. 4 - “Obblighi preliminari dell’Impresa”;

art. 5 - “Modalità e condizioni di esecuzione del servizio”;

art. 6 - “Prezzi e Variazione degli stessi”;

art. 7 - “Personale e Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”;

art. 8 - “Durata del contratto”;

art. 9 - “Avviamento commerciale”;

art. 10 - “Obblighi ed oneri contrattuali”;

art. 12 - “Penalità”;

art. 13 - “Cause di Risoluzione e Recesso”;

art. 14 - “Disposizioni finali e controversie”;

art. 15 - “Trattamento dati personali e obbligo alla riservatezza”.

Art. 3 – Fruitori del centro - Ubicazione e descrizione dei locali – Dotazioni – Concessione e relativo onere a carico dell'Impresa concessionaria

3.1 FRUITORI DEL CENTRO

Al Centro balneare possono essere ammessi:

1. I dipendenti appartenenti all'Amministrazione penitenziaria e alla Giustizia minorile in servizio ed in quiescenza, (vedove/i e orfani compresi) unitamente al proprio nucleo familiare (coniuge o convivente, figli);

2. I dipendenti del Ministero della Giustizia ed esclusivamente i componenti conviventi del proprio nucleo familiare;

3. Convenzionati: gli ospiti e i familiari non appartenenti al nucleo familiare del dipendente solo in presenza del dipendente stesso nei giorni festivi e prefestivi ed anche senza la presenza del dipendente dal lunedì al venerdì, gli appartenenti alle FF.AA., alle Forze di Polizia ad ordinamento civile e militare, Inpdap, altri Ministeri ecc.;

4. Ospiti occasionali dal lunedì al venerdì.

Nei giorni prefestivi e festivi dovrà essere riservata una quota pari al 70% di noleggio delle attrezzature di spiaggia e piscina agli utenti di cui al punto 1 e agli ospiti e familiari del dipendente accompagnati dallo stesso. Sarà consentito anche l'accesso agli utenti di cui ai punti 2, 3 e 4 ai quali sarà riservata fino alle ore 11,00 una quota pari al 30% . Il noleggio delle attrezzature non sarà soggetto alla riserva di quota dopo le ore 11,00.

L'impresa si impegna a prevedere il servizio di prenotazione da parte dei dipendenti.

Allo scopo di definire il bacino di utenza potenziale del servizio in concessione si rappresenta che i fruitori del centro nella scorsa stagione sono risultati i seguenti:

dipendenti e familiari 13.500

bambini figli dei dipendenti da 2 a 8 anni 2.600

ospiti adulti 33.000

ospiti bambini 6.000

piscina dipendenti 5.450

piscina ospiti 13.400

per una capienza massima consentita di **1.100 utenti**.

Si precisa che l'utilizzo del centro balneare è facoltativo da parte dell'utenza – dipendenti ed altri autorizzati alla frequentazione – e, pertanto, il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto per la eventuale mancata utilizzazione del servizio da parte del personale. A tal proposito, non si garantisce un numero minimo di utenti. Il Concessionario

non può pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei servizi affidati in gestione da parte dei fruitori, né richiedere modifiche al contratto per la eventuale mancata affluenza o diminuzione di utenza.

3.2 UBICAZIONE E DESCRIZIONE DEI LOCALI

Onde conseguire le finalità previste dal presente Capitolato Speciale, per l'espletamento del servizio l'Amministrazione concedente metterà a disposizione esclusiva dell'Impresa, per tutto il periodo in cui sarà vigente il contratto di concessione, l'intera area di seguito descritta e mq 7.770 di arenile concessi all'Ente di Assistenza dalla Capitaneria di porto del compartimento marittimo di ROMA con verbale n. 197/95 del 2/2/1995.

Il complesso, che insiste su terreno di mq 3.961, di proprietà dell'Ente, è composto da: ingresso, biglietteria, ufficio, parcheggio interno, cucina per ristorante, ristorante (al coperto e su terrazza), bar (al coperto e all'esterno), area verde, un campo da tennis in terra rossa, campo di calcetto in erba sintetica illuminato, spogliatoi e servizi per attività sportive, n. 80 cabine, chiosco bar sulla spiaggia, area bambini con spogliatoi e servizi, piscina che ospita n. 40 ombrelloni, n. 80 lettini da piscina e n. 25 sedia regista, oltre a 190 ombrelloni sull'arenile, 600 lettini e 75 sdraio con una capienza massima consentita di 1.100 utenti.

Nell'allegato "A" al presente Capitolato è riportato l'Elenco descrittivo dei locali per il servizio in concessione.

3.3 DOTAZIONI

Con verbale di consegna, l'Ente di assistenza metterà a disposizione dell'Impresa il centro balneare, nonché, nella forma del comodato d'uso gratuito, gli impianti, gli arredi e le attrezzature esistenti e già dedicate al servizio di cucina, ristorante e bar, oltre a tavoli, sedie, attrezzature spiaggia (ombrelloni, lettini, sdraio, ecc) trattore, attrezzature per pulizia spiaggia, giochi per bambini, attrezzature di salvamento, pattino, pedalò ecc. Detti materiali continueranno a rimanere in carico dell'Ente di assistenza.

Tali attrezzature e quant'altro inserito nel verbale di consegna dovranno essere restituite in condizioni di perfetta efficienza, fatto salvo il normale deterioramento dovuto all'uso **ed al tempo, in numero esattamente corrispondente a quelle consegnate. Pertanto, nel corso della concessione, eventuali fuori uso dovranno essere reintegrati a cura e spese della Ditta concessionaria.**

L'Impresa, dal canto suo, provvederà alla fornitura ed installazione degli ulteriori impianti, degli arredi e delle attrezzature che ritenesse opportuno implementare o rinnovare per garantire un servizio più efficiente e, soprattutto, conforme alla normativa di settore.

Tutti i materiali e le attrezzature dovranno rispondere alle normative vigenti e riportare il marchio di qualità "IMQ" e la marcatura "CE".

I locali si intendono consegnati nello stato in cui si trovano ed eventuali lavori che si rendessero necessari per rendere a norma di leggi sopravvenute i suddetti locali dovranno essere tempestivamente eseguiti a proprie spese dall'Impresa, previa autorizzazione dell'Amministrazione concedente.

L'Impresa, prima di formulare l'offerta, dovrà prendere visione dei luoghi, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature esistenti.

3.4 CONCESSIONE E RELATIVO ONERE A CARICO DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA

Il complesso del centro balneare, così come gli impianti, gli arredi e le attrezzature, saranno tenuti dal concessionario costantemente e per tutta la durata del contratto in ottimo stato di conservazione, salvo l'inevitabile deperimento determinato dall'uso.

L'Impresa si impegna a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti tutti, se non previa formale autorizzazione dell'Ente di assistenza.

In occasione della riconsegna dei locali affidati, le parti provvederanno alla verifica dello stato di conservazione di quanto consegnato; eventuali interventi che si rendessero necessari per eliminare i danni causati dall'Impresa saranno, previa comunicazione scritta, immediatamente risarciti da parte dell'Impresa all'Ente.

Gli eventuali danni o ammanchi indipendenti dal normale deperimento d'uso ai relativi impianti, arredi e attrezzature, che venissero rilevati in corso di contratto o alla sua scadenza o risoluzione, dovranno essere immediatamente risarciti da parte dell'Impresa all'Ente di assistenza per un importo pari alla spesa necessaria al ripristino, oltre ad una maggiorazione del 5% a titolo di penale.

Si precisa, altresì, che:

l'Impresa, nel corso della concessione, potrà proporre la realizzazione di eventuali migliorie, che dovranno comunque essere preventivamente approvate dall'Amministrazione concedente;

qualora, su autorizzazione dell'Amministrazione concedente venissero eseguiti lavori di adattamento nei locali dell'esercizio, le opere eseguite saranno, al termine del rapporto, acquisite al patrimonio dell'Amministrazione concedente, senza che l'impresa possa vantare diritti di sorta.

il Concessionario non potrà cedere ad altri, né in tutto né in parte, la concessione in oggetto a nessun titolo e per nessuna ragione;

a fronte del diritto di gestione del centro balneare il Concessionario riconosce e versa all'Ente di Assistenza dell'Amministrazione Penitenziaria un onere di concessione annuo, stabilito nella misura annuale minima -a base di gara- di €. **20.000,00 (Euro ventimila/00)**, così come indicato al successivo art. 17/3, punto C1, -Disciplinare di gara-. Tale onere di concessione sarà soggetto a rivalutazione annuale al 100% secondo gli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati – indice FOI – verificatisi nell'anno precedente.

Il versamento dell'onere di concessione avverrà, per ogni annualità, mediante unica rata da effettuarsi entro i primi dieci giorni del mese di novembre degli anni 2011, 2012, 2013, tramite bonifico a favore del Conto corrente intestato all'ENTE DI ASSISTENZA del personale dell'Amministrazione Penitenziaria.

Art. 4 – Obblighi preliminari dell'Impresa

Entro il termine di trenta giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data del verbale di consegna dei locali, arredi e attrezzature, di cui al precedente "Art. 3", l'Impresa, a proprio esclusivo carico ed onere, dovrà predisporre quanto necessario all'operatività e provvedere all'apertura del centro balneare.

In dettaglio l'Impresa dovrà:

Curare le pratiche amministrative relative al rilascio dei permessi, delle autorizzazioni e delle licenze delle quali sussista la obbligatorietà. Il mancato rilascio dei prescritti nulla osta e/o autorizzazioni amministrative o l'eventuale revoca per cause non addebitabili all'Amministrazione concedente

comporteranno unicamente la revoca dell'affidamento in concessione del servizio con escussione della cauzione, senza che l'Impresa possa pretendere od abbia diritto a rimborsi di spese sostenute o somme a titolo risarcitorio;

Realizzare quant'altro necessario affinché i locali siano rispondenti a quanto previsto dal d.lgs. 30 aprile 2008, n. 81 e provvedere, a propria cura e spese, alla redazione del documento della sicurezza del suindicato decreto, nonché istituire ed addestrare le figure e squadre ivi previste garantendone la continuità di attività. Dovrà inoltre impegnarsi a provvedere, anche a mezzo delle suddette figure e squadre, a mantenere in efficienza i dispositivi di prevenzione, segnalazione, spegnimento incendi secondo le norme di legge nonché a tenere sgombre le vie di esodo.

Qualora intenda utilizzare per scopi promozionali e/o commerciali e per campagne pubblicitarie riferimenti al Centro Balneare EAP e al Personale dell'Amministrazione penitenziaria e del Corpo di Polizia Penitenziaria dovrà acquisire preventivamente l'autorizzazione dell'Ente di assistenza nonché degli uffici competenti del Dipartimento dell'Amministrazione penitenziaria. In ogni caso è tenuta al pagamento di tutte le tasse e dei diritti dovuti ai sensi del D.L.gs. 15/11/1993, n. 507 ed a condizione che l'Impresa provveda alla eventuale gestione della pubblicità in maniera diretta;

Curare, ove previsto dalle vigenti normative, l'installazione del registratore di cassa per la emissione dello scontrino fiscale. La vendita dovrà avvenire secondo le disposizioni vigenti in materia fiscale e tributaria.

Art. 5 – Modalità e condizioni di esecuzione del servizio

5.1 MODALITA' E CONDIZIONI

Il servizio consiste:

a) APPRONTAMENTO DEL CENTRO

Da effettuarsi in tempo utile per consentire l'apertura dello stesso nelle date stabilite dalle ordinanze del Comune e della locale Capitaneria di Porto emesse all'inizio della stagione balneare.

In dettaglio:

rimozione delle recinzioni di protezione, livellamento della spiaggia con l'utilizzo di mezzi meccanici idonei, inventario ombrelloni, lettini, sdraio ecc, loro accurata pulizia e rimessa in efficienza, pulizia dell'intero arenile, della battigia, raccolta delle alghe e rifiuti depositati dal mare e successivo smaltimento differenziato, predisposizione arenile e allestimento delle cabine, pulizia delle aree verdi e aiuole;

pulizia straordinaria iniziale delle cabine, dei locali, bagni, di tutte le aree calpestabili, di tutte le superfici vetrate interne ed esterne, in prossimità dell'apertura del centro stesso;

disinfestazione e derattizzazione;

svuotamento e pulizia della piscina e sistemazione dell'area verde circostante;

sistemazione degli ombrelloni, numerati e distribuiti in file ordinate, a cui abbinare, a seconda delle richieste dei singoli utenti, lettini e/o sdraio;

tinteggiatura interna ed esterna idonea per le strutture fornite, da effettuarsi secondo necessità per

garantire il massimo di igiene, pulizia e decoro delle stesse;

rimessa in efficienza, collaudo e manutenzione ordinaria degli impianti idraulici (docce, bagni, serbatoi di accumulo acqua, pannelli solari, ecc.), pulizia e svuotamento periodico dei pozzetti di verifica;

manutenzione periodica delle pedane e delle ringhiere, delle passerelle e di quanto altro non previsto e che si rilevi necessario da eseguire per il ripristino e le buone condizioni estetiche del centro balneare;

messa in funzione e manutenzione della piscina.

b) FUNZIONAMENTO DEL CENTRO

L'Impresa dovrà osservare le prescrizioni stabilite dalle ordinanze del Comune e della locale Capitaneria di porto emesse all'inizio della stagione balneare.

L'orario di funzionamento giornaliero del Centro per le attività balneari è previsto dalle ore 8,00 alle 19,00, in cui dovranno essere assicurati i seguenti servizi:

biglietteria e servizio accoglienza con l'impiego di personale in numero adeguato alle necessità dell'utenza e rinforzato nei giorni festivi e prefestivi o in caso di necessità;

distribuzione e sistemazione di sdraio, lettini, ombrelloni e pulizia quotidiana dei camminamenti, delle cabine già occupate e non occupate, del tratto di arenile di competenza. A tal fine dovrà essere previsto che personale dipendente dall'Impresa, in numero adeguato all'affluenza, accompagni gli utenti fino alla spiaggia per prestare la dovuta assistenza ed evitare che vengano occupati ombrelloni o attrezzature diversi da quelli concessi in uso. Dovrà altresì essere previsto che almeno un dipendente dell'Impresa permanga nella zona spiaggia al fine di evitare l'utilizzo delle strutture da parte di privati che accedono dalla spiaggia libera;

piscina: disinfettare giornalmente il bordo vasca, provvedere alla pulizia della piscina, provvedere al controllo delle acque che dovranno rientrare nei valori previsti dalla normativa vigente, provvedere alla manutenzione dell'impianto filtrante, provvedere ad approvvigionare i materiali ed i prodotti necessari alla conduzione della piscina, controllo accessi, distribuzione e sistemazione lettini e ombrelloni, pulizia dell'area verde circostante la piscina durante l'apertura della stessa prevista almeno dalle ore 10,00 alle ore 18,00, assicurare il servizio di assistenza in modo continuativo durante gli orari di apertura con assistenti bagnanti in possesso della prevista certificazione ed in numero sufficiente in ragione delle prescrizioni in merito alla superficie della piscina;

pulizia dei locali, di tutti i servizi igienici e di tutte le aree calpestabili, con l'impiego di operatori da incrementare nei giorni festivi e prefestivi;

pulizia, rastrellamento e setaccio dell'arenile (generalmente dopo la chiusura), anche con l'utilizzo di mezzi meccanici in dotazione al Centro, con l'impiego di un trattorista abilitato ed esperto;

pulizia della zona antistante la piscina e della piscina stessa anche con l'utilizzo di mezzi meccanici in dotazione del centro;

manutenzione delle attrezzature, impianti idraulici, e piccole riparazioni di manutenzione e sistemazione di cabine, di tutte le attrezzature date in consegna (sdraio, lettini, ombrelloni ecc.), impianti idraulici e piccole riparazioni con l'impiego di un operaio specializzato;

manutenzione ordinaria di un campo da tennis e un campo calcetto e beach-volley e dell'area verde;

servizio bar e ristorazione;
servizio baby club – centro estivo diurno;
servizio assistenza bagnanti;
servizio intrattenimento.

c) PULIZIA DEL CENTRO

In particolare, per il servizio di pulizia si richiede quanto appresso specificato:

raccolta, prima dell'apertura al pubblico, di alghe, rifiuti vari e quant'altro depositato sulla battigia e pulizia di tutta l'area dello stabilimento, delle aree curate a prato e relativo versamento negli appositi contenitori N.U. a smaltimento differenziato. L'Impresa dovrà comunque attenersi alle ordinanze emesse dal locale Comune per quanto riguarda la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti;

pulizia ed igienizzazione giornaliera dei locali e degli arredi della Direzione e del Centro, dell'infermeria, degli spogliatoi e relativi servizi, della piazza, dei terrazzi, della piscina, delle pedane di collegamento e dell'area antistante l'ingresso;

pulizia e disinfezione più volte al giorno (almeno tre volte) dei servizi igienici sulla spiaggia, degli spogliatoi e servizi igienici ad uso dei bambini e degli utenti;

pulizia ed igienizzazione giornaliera delle strutture e degli arredi della sala ristorante, del bar, dei tavoli e delle sedie ubicati all'interno e sui piazzali, dei servizi igienici;

smaltimento differenziato accurato giornaliero dei rifiuti della ristorazione durante e dopo la consumazione dei pasti da parte dell'utenza;

assicurare il rifornimento continuo di carta igienica in tutti i servizi igienici, di sapone liquido nei relativi distributori e di quanto altro necessario per la funzionalità dei servizi stessi;

pulizia più accurata, una volta a settimana, delle superfici vetrate ed infissi interni ed esterni;

quant'altro non previsto, che si rilevi necessario eseguire per il perfetto funzionamento dei servizi e le buone condizioni estetiche del centro balneare.

Si precisa che sono a totale carico dell'Impresa i materiali di consumo (carta igienica, salviette di carta, detersivi, disinfettanti, deodoranti, sapone liquido e relativi distributori, sacchi N.U. per contenitori e per cestini, ecc), nonché le attrezzature ed i macchinari necessari per l'espletamento di tali servizi.

d) SERVIZIO BAR c/o CLUB HOUSE E CHIOSCO SPIAGGIA

L'Impresa si impegna alla effettuazione del servizio bar in favore degli ospiti del Centro balneare di Maccarese tutti i giorni, negli orari di apertura del centro stesso.

L'Impresa si obbliga ad utilizzare ed a somministrare solo ed esclusivamente prodotti di prima qualità, con marchi noti e consolidati su tutto il territorio nazionale, correttamente ed idoneamente conservati ed adeguatamente esposti ai clienti, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di igiene e di salvaguardia della salute pubblica.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione al d.lgs. 31 marzo 1998, n. 114 e dalla restante normativa in materia, con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti ed alla visibilità dei prezzi.

Dovranno essere messi in vendita generi di prima qualità, marche conosciute ed apprezzate a livello nazionale, con l'impiego di personale adeguato alle diverse esigenze in relazione all'affluenza dei frequentatori nei giorni feriali, festivi e prefestivi. I prezzi, negli orari di apertura in favore dei dipendenti, dovranno essere concorrenziali e sensibilmente inferiori rispetto a quelli praticati dagli stabilimenti privati limitrofi.

Il listino relativo ai prodotti in vendita sarà quello allegato all'offerta nel quale dovranno essere indicati le **marche dei principali generi e i prezzi praticati in favore dei dipendenti e dei loro familiari**. L'eventuale adeguamento del listino prezzi potrà avvenire esclusivamente previa autorizzazione dell'Ente, rilasciata a seguito di motivata richiesta.

Sono a totale carico dell'Impresa i beni di consumo, lo stovigliamento monouso (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli e tovagliette di carta), nonché i detersivi e quanto necessario per il lavaggio delle stoviglie e per la pulizia dei locali. È inoltre a totale carico della ditta la pulizia dei locali e delle attrezzature in uso al bar.

e) SERVIZIO SELF SERVICE E RISTORANTE

L'Impresa si impegna a confezionare, con proprio personale qualificato ed in numero adeguato alle esigenze giornaliere i pasti come indicato nel menù tipo allegato in offerta.

L'offerta dovrà prevedere una composizione minima:

Pasto completo composto da:

primo piatto	almeno 2 scelte
secondo piatto (anche freddo)	almeno 2 scelte
contorno	almeno 2 scelte
pane	
frutta di stagione	

Secondo e frutta composto da:

secondo, contorno, pane, frutta di stagione

Primo e frutta

Pranzo light composto da:

Piatto unico o insalatone miste + pane e frutta

Pranzo libero alla carta servito a tavola

Il menù settimanale, corredato dei relativi prezzi di vendita praticati **in favore dei dipendenti e dei loro familiari**, dovrà essere **allegato all'offerta**.

L'Impresa si impegna altresì a provvedere al confezionamento di pasti per i bambini, ospiti del

centro estivo diurno dal lunedì al venerdì di ogni settimana.

Sono a totale carico dell'Impresa - per il confezionamento dei pasti - le derrate alimentari tutte necessarie per i quantitativi pro-capite, lo stovigliamento monouso (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli e tovagliette di carta), il personale addetto alla distribuzione che deve essere numericamente sufficiente, oltre che di idonea capacità professionale, al fine di ridurre i tempi di attesa.

È inoltre a totale carico dell'Impresa:

- ◆ il lavaggio delle stoviglie, vassoi, pentolame ed il lavaggio del tovagliato in uso al ristorante e detersivi;
- ◆ la pulizia della cucina, del piano cottura e dei locali in uso alla cucina, compresi gli spogliatoi e il magazzino, del locale ristorante e dei servizi igienici annessi e degli ulteriori spazi occupati per lo svolgimento del servizio (piazzola, terrazzi ecc.).

L'Impresa è tenuta ad osservare che i prodotti alimentari rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti norme di legge in materia, che qui si intendono tutte richiamate e che l'Impresa dichiara di ben conoscere.

Costituisce facoltà dell'Amministrazione concedente sottoporre i generi alimentari venduti a controllo merceologico e di qualità, alle scadenze che riterrà più opportuno; costituirà inadempimento contrattuale l'eventuale esito sfavorevole degli esami.

I prodotti dovranno essere di buona qualità, organoletticamente ed igienicamente ineccepibili.

Il Concessionario deve garantire il rispetto di tutte le prescrizioni igienico-sanitarie previste dalle norme vigenti in materia, adottando il manuale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici "HACCP" di cui al d.lgs. 26 Maggio 1997, n. 155 e al d.lgs. 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della Direttiva 2004/41 CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore". Le eventuali irregolarità accertate dal concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo ed i provvedimenti adottati, devono essere tempestivamente segnalati all'Amministrazione concedente che, qualora ritenga insufficienti od inefficaci le misure correttive, può richiedere integrazioni alle stesse o al programma di autocontrollo. Gli oneri relativi sono a totale carico del Concessionario ed una copia aggiornata del manuale sarà fornita all'Amministrazione.

L'Impresa dovrà tenere i locali, nonché i mobili e tutto il materiale destinato alle attività dell'esercizio bar ristorante, in stato decoroso ed in perfetta pulizia.

f) SERVIZIO DI PRANZI, CENE, FESTE E INTRATTENIMENTI MUSICALI, ECC.

Sarà consentito lo svolgimento di pranzi, cene, feste ed intrattenimenti musicali e danzanti, feste individuali, ricorrenze Pasqua, Ferragosto, Capodanno, Carnevale, ecc.

Al fine di intrattenere gli ospiti si potranno inoltre organizzare serate speciali con concerti, spettacoli, proiezione di film, tornei di calcetto, attività sportive, ludiche, ecc.

Per l'orario di chiusura delle attività serali l'Impresa dovrà far riferimento alle disposizioni emanate dalle locali Autorità di P.S. e dalle locali Capitanerie di porto.

g) BABY CLUB – CENTRO ESTIVO DIURNO

L'Impresa si impegna ad organizzare in favore dei figli dei dipendenti e di eventuali ospiti un **centro estivo diurno**.

Il servizio è rivolto prioritariamente ai figli dei dipendenti con un'età compresa tra i 3 ed i 13 anni, suddivisa in fasce di età omogenee al fine di individuare attività ludico/sportive più idonee.

E' prevista, inoltre, la partecipazione di **BAMBINI** diversamente abili.

Il centro estivo dovrà iniziare l'attività immediatamente dopo la chiusura delle scuole primarie e terminare almeno dopo la prima settimana di agosto, osservando l'orario 9,00-16,30 dal lunedì al venerdì.

E' previsto l'accompagnamento dei figli dei dipendenti diretti al centro con automezzi dell'Amministrazione, accompagnati da uno o più operatori dell'Impresa, con partenza/rientro dai seguenti punti di raccolta:

Casa Circondariale Rebibbia e Regina Coeli con partenze alle ore 8,00 e rientro in sede ore 17,30;

Dipartimento A.P. con partenza alle ore 8,30 e rientro in sede ore 17,00.

h) SERVIZIO ASSISTENZA BAGNANTI

L'impresa dovrà assicurare il servizio di assistenza bagnanti su un fronte mare di circa 70 mt. e nella piscina e dovrà impiegare un numero minimo di assistenti in possesso della prevista certificazione non inferiore a quello prescritto del regolamento della Capitaneria di porto. L'equipaggiamento dovrà essere conforme a quello previsto dal citato regolamento.

i) SMANTELLAMENTO DEL CENTRO

Ad ogni chiusura della stagione balneare l'Impresa dovrà effettuare, a proprie cure e spese, l'inventario dei materiali e loro rimessaggio, previa accurata pulizia e trattamento anche con idonei prodotti impregnanti e predisposizione di adeguate protezioni dei beni immobili.

Dovrà altresì effettuare la chiusura degli impianti idraulici delle docce, servizi igienici e pannelli solari, rimontaggio delle protezioni rimosse all'inizio della stagione, smontaggio coperture in pvc dei casotti e dei terrazzi, smontaggio e lavaggio delle tende da sole del ristorante, bar e piazza. L'Impresa dovrà garantire nei periodi di chiusura invernale del Centro balneare, ove prevista, **servizio di vigilanza con controlli periodici alla struttura**.

5.2 GESTIONE DEI RIFIUTI

Ai fini della gestione dei rifiuti prodotti nello svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato, il Concessionario dovrà rispettare le disposizioni della parte IV del d.lgs. 152/06 e rispettare le prescrizioni di seguito elencate rispettivamente per i processi di raccolta, gestione dei depositi temporanei ed avvio allo smaltimento/recupero da sottoporsi ai controlli di verifica della corretta gestione dei rifiuti.

Raccolta: l'Impresa provvede a proprie spese all'installazione di appositi contenitori/cassonetti per garantire la corretta raccolta differenziata delle seguenti tipologie di rifiuti: carta – plastica e lattine –

vetro – rifiuti residuali indifferenziati. Lo svuotamento, la pulizia e manutenzione dei contenitori ed il trasferimento è a carico del Concessionario e dovrà essere effettuato con la massima efficienza al fine di garantire continuità di servizio ed igiene. I rifiuti speciali ed i rifiuti organici dovranno essere raccolti separatamente in aree appositamente dedicate.

Gestione dei depositi temporanei: l'Impresa dovrà adibire parte delle aree assegnate a deposito temporaneo dei rifiuti. Il deposito dovrà essere gestito secondo la normativa vigente ed in maniera tale da evitare spandimenti.

Avvio a smaltimento/recupero: l'Impresa provvede alle operazioni di avvio allo smaltimento/recupero dei rifiuti speciali prodotti nell'esercizio della propria attività nel rispetto della normativa vigente e conferisce i rifiuti urbani al Pubblico gestore della raccolta urbana negli orari e nelle modalità indicate nell'ordinanza comunale.

Art. 6 – Prezzi e Variazione degli stessi

L'Impresa dovrà assolutamente garantire l'applicazione dei seguenti prezzi per il personale dipendente e loro familiari (punto 1 dell'art. 3.1):

Giornalieri o plurigiornalieri:

Ingresso dipendenti e familiari	€. 1,00
Ingresso bambini da 0 a 2 anni	GRATIS
Ingresso bambini da 3 a 8 anni	€. 0,50
Cabina	€. 4,00
Ombrellone	€. 3,00
Lettino	€. 3,50
Sdraio	€. 2,00
Sedia regista	€. 2,00
Ingresso piscina	€. 1,00

Il costo del noleggio servizi è ridotto del 50% dal lunedì al venerdì dalle ore 15,00

Abbonamenti:

Per gli abbonamenti del personale dipendente e loro familiari sui prezzi sopraindicati dovranno essere applicati i seguenti sconti:

abbonamento settimanale	sconto 15%
abbonamento bisettimanale	sconto 17%
abbonamento mensile	sconto 20%
abbonamento stagionale	sconto 35%

Centro estivo diurno per i figli dei dipendenti:

Per i figli dei dipendenti la quota di partecipazione settimanale, comprensiva di colazione e pranzo, è stabilita in € 70,00; la quota giornaliera in € 19,00.

(“Centro estivo diurno per gli ospiti:

Per gli ospiti la quota di partecipazione settimanale dovrà essere **indicata nell'offerta**.

Oltre ai prezzi sopra elencati, l'Impresa dovrà indicare nell'offerta economica i prezzi che intende praticare agli ospiti di cui ai punti 2, 3 e 4 dell'art. 3.1”). **ELIMINATO**

I prezzi contrattualmente fissati **in favore dei dipendenti e dei loro familiari** non potranno essere variati per l'intera durata del contratto

(“**che non è possibile variare**, rimarranno invariati per 12 (dodici) mesi decorrenti dall'inizio dell'esecuzione del contratto. Trascorso detto periodo, i prezzi relativi alla vendita di servizi e indicati in sede di offerta potranno essere aggiornati su richiesta del concessionario in base agli indici ISTAT.

Per quanto concerne i prezzi di tutti gli altri generi le eventuali variazioni richieste dovranno rimanere comunque entro i limiti dei prezzi medi praticati negli esercizi simili della zona.”) **ELIMINATO**

Art. 7 – Personale e Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

7.1 – PERSONALE

Il concessionario deve impiegare proprio personale qualificato di assoluta fiducia e provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e che sia in possesso dei requisiti di accesso all'attività previsti all'art. 5, d.lgs. 31 marzo 1998, n. 114.

L'Impresa è ritenuta responsabile unica dell'operato del personale utilizzato ed il personale addetto alle attività appaltate deve essere regolarmente assunto dal concessionario, ovvero trovarsi in posizione di rapporto disciplinato da un contratto d'opera con l'Impresa medesima o da una forma di contratto di lavoro regolare prevista dalla normativa vigente. Detto personale dovrà essere numericamente e professionalmente idoneo a garantire la corretta erogazione del servizio previsto dal presente Capitolato Speciale ed in grado di rispondere correttamente alle richieste dell'utenza.

L'Impresa doterà tutto il personale dipendente di abbigliamento da lavoro caratteristico delle mansioni cui lo stesso è addetto, nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene, e di cartellino di riconoscimento; detto abbigliamento dovrà essere indossato durante l'espletamento del servizio.

L'Impresa è obbligata ad attuare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto di concessione, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data del contratto di concessione, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria ed applicabile alla località dove viene esplicato il servizio.

Tale obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopraindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. In particolare, l'Impresa si impegna ad applicare le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti nazionali di categoria, nonché adempiere agli oneri assicurativi, assistenziali e di qualsiasi specie in conformità alle leggi, regolamenti e norme in vigore.

Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra l'Amministrazione concedente e il personale addetto all'espletamento dei servizi, il quale lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del Concessionario.

L'Impresa dovrà comunicare all'Amministrazione concedente, mantenendolo sempre aggiornato,

l'elenco nominativo del personale impiegato per l'effettuazione del servizio, con indicazione della qualifica e delle mansioni attribuite, recante gli estremi dei documenti di identità, con impegno a segnalare giornalmente ogni eventuale variazione.

Il personale preposto deve essere di gradimento dell'Amministrazione concedente, la quale si riserva la facoltà insindacabile di revocare, in ogni momento, il benestare già accordato e di comunicare i provvedimenti che il Concessionario dovrà porre in essere per la sostituzione del personale ritenuto non più idoneo.

A specifica richiesta il Concessionario dovrà, inoltre, esibire i libri paga e matricola del personale addetto e le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia.

Il Concessionario dovrà nominare, entro la data di inizio del servizio, un proprio responsabile operativo disponibile in loco, rintracciabile nelle ore di apertura, che sia munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione delle prestazioni.

Tutto il personale addetto ai servizi bar e ristorante dovrà essere munito di libretto sanitario aggiornato secondo la vigente legislazione nazionale e/o regionale. Ogni addetto dovrà mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale.

7.2 – TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

L'Impresa è responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione concedente che dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti ai vari servizi.

Il Concessionario deve garantire al proprio personale, addetto allo svolgimento delle attività oggetto della concessione, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro, con particolare riferimento alle attività di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici, a cura del medico competente, e risultanti dal documento di valutazione dei rischi.

Nel caso in cui la valutazione dei rischi dell'Impresa preveda l'utilizzo di D.P.I. per lo svolgimento delle attività oggetto del servizio in concessione, gli operatori ne devono essere dotati in conformità al decreto del Ministero della Sanità del 28 settembre 1990 e del d.lgs. 81/2008.

Inoltre, l'Impresa è tenuta a dare attuazione alle misure di prevenzione e protezione, nonché di ogni altra indicazione, contenute nel "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.), la cui redazione definitiva, di concerto con l'Amministrazione concedente è rimandata alla fase di stipula del contratto di concessione.

L'impresa è tenuta, senza oneri a carico dell'Amministrazione concedente, a conformarsi a tutte le prescrizioni, anche future, in merito a misure di prevenzione, sicurezza ed emergenza, da adottare in relazione alle attività connesse alla concessione, che saranno eventualmente impartite dalle competenti strutture dell'Amministrazione.

L'Amministrazione concedente si riserva, comunque, la facoltà di richiedere all'Impresa l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti della stessa.

Art. 8 – Durata del contratto di concessione

La durata della concessione è fissata in **anni tre** con decorrenza dalla data del verbale di consegna del Centro balneare EAP e con scadenza al 31 marzo 2014.

Art. 9 – Avviamento Commerciale

Data la peculiare caratteristica del servizio in oggetto, cioè esercizio non aperto incondizionatamente al pubblico, ove possono accedere soltanto coloro che abbiano giusto motivo di accedere (personale dipendente, familiari, ospiti e convenzionati), il concessionario gestore riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale impegnandosi, quindi, a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo e dichiarandosi sin d'ora soddisfatto e tacitato di ogni eventuale diritto che potesse eventualmente far valere in sede od a seguito della scadenza o della risoluzione anticipata, per qualsivoglia ragione, del contratto.

Art. 10 – Obblighi ed oneri contrattuali

Sono ad esclusivo carico dell'Impresa concessionaria:

tutte le spese e gli oneri a qualsiasi titolo derivanti dall'adempimento del contratto e dalle applicazioni di ognuna delle sue clausole;

tutti gli oneri fiscali presenti e futuri connessi all'esecuzione del contratto, ivi compresi quelli relativi alla stipula e registrazione dello stesso;

i rischi connessi con l'attività cui il contratto darà origine. Rimane pertanto escluso qualsiasi onere per l'Ente di assistenza derivante:

dal verificarsi di eventi dai quali l'utenza dovesse ricevere danno;

dalla risoluzione del contratto prima della scadenza prevista all'art. 8, nel caso di rilascio anticipato dell'immobile, e dalla conseguente disinstallazione delle attrezzature e delle dotazioni e successiva messa in pristino dei locali nella situazione in cui erano al momento della consegna, che dovranno avvenire entrambe a cura e spese dell'Impresa;

la costituzione di cauzione definitiva, intestata all'Ente di Assistenza, di validità pari all'intera durata contrattuale, a garanzia dell'adempimento di tutte e nessuna esclusa le obbligazioni scaturenti dal presente Capitolato Speciale e del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime, nella misura di **€. 30.000,00 (Euro trentamila/00)** da prestarsi a mezzo fideiussione bancaria o assicurativa. La cauzione verrà escussa, altresì, nell'ipotesi in cui dopo la stipula del contratto vi siano recessi o ritardi ingiustificati nell'assunzione del servizio. L'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento nel caso all'Impresa sia stata rilasciata, dagli organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001-2008 di cui al successivo art. 17.2, lett. B7). La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Ente di Assistenza, e la concessione sarà aggiudicata al concorrente che segue in graduatoria. Tale cauzione definitiva resterà a garanzia degli adempimenti contrattuali nonché del rimborso delle spese eventualmente sostenute dall'Amministrazione concedente durante lo svolgimento del servizio per cause imputabili all'aggiudicatario o a causa di inadempimenti o cattivo svolgimento del servizio. Il testo della fideiussione dovrà contenere la clausola della rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c. e di rinuncia ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 c.c. , nonché la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della Amministrazione concedente. Qualora l'ammontare del deposito si dovesse ridurre per effetto di quanto prima disposto, la cauzione dovrà essere reintegrata entro il termine di 30 giorni decorrenti da quando l'Amministrazione concedente avrà reso noto all'Impresa l'avvenuta riduzione. In caso di mancata reintegrazione nel termine suddetto, l'Amministrazione concedente si riserva la facoltà di risolvere il contratto, salvo il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno subito. In caso di fallimento o situazione equivalente del concessionario, la concessione sarà revocata e la cauzione incamerata a

favore dell'Ente di Assistenza;

il pagamento all'Ente di Assistenza di un onere di concessione, stabilito nella misura annua minima di € 20.000,00 (Euro ventimila/00). Tale onere sarà soggetto a rivalutazione annuale al 100% secondo gli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati – indice FOI-verificatesi nell'anno precedente;

l'adeguamento funzionale dei locali alle esigenze di esercizio ed alla normativa vigente che regola il settore;

la fornitura delle ulteriori attrezzature e dotazioni ritenute eventualmente necessarie. Tali beni, alla scadenza naturale del contratto, qualora non ritirate dall'Impresa entro 30 giorni, rimarranno, senza l'esborso di alcun onere, di proprietà dello stesso Ente di Assistenza;

la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;

la pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione ordinaria e straordinaria dei locali occupati nonché, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili;

l'utilizzo di prodotti assolutamente non tossici e biodegradabili ai sensi delle vigenti normative;

la manutenzione ordinaria dei locali consegnati con relativi infissi; la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di quanto altro necessario per l'espletamento del servizio. (“ Di tali manutenzioni dovrà essere tenuto apposito registro denominato “Registro delle manutenzioni”, da eseguirsi con le periodicità definite all'interno del piano di manutenzione allegato all'offerta”) **.ELIMINATO** La frequenza e le caratteristiche degli interventi dovranno essere coerenti con le prescrizioni minime dei costruttori o alle normative UNI specifiche applicabili. Qualora l'Impresa non provvedesse all'ordinaria manutenzione dei locali concessi sarà in facoltà dell'Ente di assistenza eseguire in via sostitutiva le prestazioni addebitandone il relativo costo alla stessa Impresa e le somme potranno essere trattenute dal deposito cauzionale definitivo.

la raccolta e il trasporto dei rifiuti, nel rispetto delle norme vigenti, derivanti dall'attività espletata, ivi compreso ogni onere amministrativo, tecnico ed economico per il pagamento della Tariffa per taxa sui rifiuti urbani relativa ai locali concessi, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali;

il pagamento dei consumi di energia elettrica, di acqua e gas relativi alla gestione del servizio affidato in concessione;

la disinstallazione delle attrezzature e delle dotazioni, comprensiva di ogni relativo onere diretto od indiretto senza che l'Impresa abbia diritto ad alcun rimborso e/o risarcimento, nel caso previsto dal precedente punto c);

la retribuzione, comprensiva degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;

il rispetto di tutte le procedure di controllo di qualità del servizio;

il rispetto di tutte le normative vigenti in materia;

la custodia e la conservazione di tutto quanto costituisce impianto, arredamento, scorte, etc.;

preliminarmente alla firma del contratto, stipula di apposita polizza assicurativa RCT/RCO, che tuteli da qualsiasi danno l'Ente di Assistenza nonché i terzi, con massimali, esenti totalmente da franchigia, non inferiori a € 5.000.000,00 per catastrofe, a € 5.000.000,00 per ogni sinistro per danni cagionati a singole persone, a € 5.000.000,00 per ogni sinistro per danni a cose. Tutti i massimali

vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, qualora subiscano un aumento superiore al 20% del dato iniziale. La polizza dovrà prevedere l'espressa inclusione dell'Ente di Assistenza nel novero dei terzi a tutti gli effetti, nonché l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/ o collaboratori) al servizio, nell'esercizio delle attività svolte per conto dell'Impresa. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura di rischi da intossicazione alimentare e/ avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio, nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente capitolato. Nella garanzia RCO, si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e con contratto di somministrazione lavoro, eventualmente utilizzati dall'Impresa. La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali ed al danno biologico. La validità temporale della polizza RCT/RCO, dovrà estendersi ai danni denunciati nei sei mesi successivi alla scadenza del contratto, purché verificatisi durante la vigenza dello stesso. L'esistenza di tale polizza non esime l'Impresa dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia e, copia della polizza, dovrà essere trasmessa all'Amministrazione concedente prima della stipula del contratto di concessione.

L'Ente di Assistenza è esonerata da ogni responsabilità per danni a persone e/o cose che siano presenti nello stabilimento balneare, nonché al personale dipendente dell'Impresa, anche se derivino da incendi, eventi catastrofici e per disservizi derivanti da responsabilità di terzi. Si conviene a tale riguardo che qualsiasi onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo derivante all'Impresa dalla gestione del servizio.

L'impresa è altresì tenuta:

ad esporre, in maniera ben visibile: a) le licenze ed autorizzazioni necessari all'esercizio dell'attività rilasciate dalle autorità competenti; b) il listino prezzi determinato secondo le previsioni del presente Capitolato Speciale, timbrato e controfirmato dall'Amministrazione concedente; c) il recapito dell'Impresa;

a provvedere, in caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'Ente per inadempienze o per responsabilità del concessionario, all'immediato e totale rimborso a favore dell'Ente che, in caso contrario, si rifarà sul deposito cauzionale richiedendone la ricostituzione nella misura prevista.

E' a carico dell'Ente di Assistenza:

la consegna dei locali;

la manutenzione straordinaria dei locali, restando esclusi gli oneri derivanti da eventuali danni che dovessero verificarsi per negligenza ovvero per uso improprio da parte del personale dipendente dell'Impresa;

la consegna in comodato d'uso gratuito degli impianti, dell'arredo bar, cucina, ristorante e delle attrezzature di proprietà dell'Ente di Assistenza.

Art. 11 – Vigilanza

L'Ente di Assistenza vigila sull'osservanza delle condizioni previste dal contratto, dalle leggi e dai regolamenti; prospetta al titolare dell'Impresa o ad un suo delegato l'eventuale necessità di integrare o variare le modalità di espletamento del servizio.

Ha la facoltà di verificare, in qualsiasi momento, durante l'esecuzione del servizio il regolare ed esatto adempimento delle prestazioni. A tal fine potranno essere utilizzate le modalità di verifica e controllo ritenute più adeguate rispetto alla specificità del servizio. I controlli, anche di natura tecnica, saranno di tipo sistematico, a campione e su segnalazione dell'utente del servizio.

Qualora siano rilevate delle carenze nella esecuzione dei servizi sarà data comunicazione all'Impresa che dovrà immediatamente colmare le lacune lamentate.

Art. 12 – Penalità

Il concessionario è formalmente inadempiente quando:

ometta, anche parzialmente, di assicurare il servizio;

non assicuri la prestazione in modo regolare e soddisfacente, con particolare riguardo alle modalità di esecuzione, agli orari concordati e previsti nel capitolato. In particolare non rispetti gli orari di apertura del Centro, non osservi le prescrizioni stabilite dalla vigente normativa in materia di igiene del personale e della somministrazione degli alimenti, nonché di quanto altro previsto dal capitolato;

ometta anche parzialmente di ottemperare agli altri obblighi previsti dal contratto e capitolato, nonché altre normative.

In caso di violazione delle prescrizioni contenute nel presente capitolato, effettuata la relativa contestazione all'Impresa e considerate le giustificazioni da essa fornite, l'Amministrazione concedente potrà procedere inappellabilmente all'applicazione di sanzioni pecuniarie a titolo di penale per la violazione di ogni singola prescrizione, fatto salvo il maggiore danno e, comunque, la facoltà della pronuncia di decadenza. Le penali saranno versate a cura dell'Impresa direttamente sul conto corrente intestato all'Ente di Assistenza.

A tal fine sono individuati 2 livelli di inadempimento:

1° LIVELLO (Inadempienza grave): sanzione di €. 150,00.

2° LIVELLO (Inadempienza molto grave): sanzione di €. 250,00.

Le penali verranno applicate con la sola formalità della contestazione scritta dell'inadempienza al Concessionario, con termine di giorni 5 dal ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte di quest'ultimo. Le sanzioni pecuniarie verranno prelevate direttamente dalla cauzione qualora non corrisposte entro 15 giorni dalla richiesta, con conseguente obbligo di reintegro.

In caso di reiterate inadempienze (almeno tre) sarà facoltà dell'Amministrazione concedente procedere alla risoluzione del contratto per inadempienza secondo quanto successivamente specificato.

L'applicazione delle penali o la risoluzione anticipata di cui al successivo Art. 12 non esonerano comunque l'Impresa dall'obbligo di risarcimento di eventuali ulteriori danni.

Art. 13 – Cause di Risoluzione e Recesso

13.1 – CAUSE DI RISOLUZIONE

L'Amministrazione concedente risolverà il contratto di diritto e con effetto immediato, ai sensi dell'art. 1456 c.c., nei seguenti casi:

reiterati ritardi superiori ai sessanta giorni o unico ritardo superiore ai sei mesi nel pagamento

dell'onere di concessione e negli eventuali rimborsi dei consumi di energia elettrica e/o acqua;
mancato reintegro del deposito cauzionale eventualmente escusso entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
sospensione, abbandono o mancata effettuazione anche saltuaria del servizio da parte del Concessionario;
gravi e reiterate inadempienze (almeno tre) e inottemperanze a quanto riportato nel presente Capitolato speciale;

Il contratto cesserà la sua efficacia nei seguenti casi:

cessazione dell'attività, oppure scioglimento, fallimento, concordato preventivo, stati di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento, qualsiasi procedura concorsuale cui sia sottoposta l'Impresa;

allorché si manifesti qualunque altra forma di incapacità giuridica che ostacoli l'esecuzione del contratto;

l'Impresa ceda il contratto oppure subappalti senza autorizzazione dell'Ente di Assistenza.

L'Ente di assistenza ha altresì la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1453 c.c., previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni, decorso il quale il contratto si intende risolto di diritto, qualora:

l'Impresa non dia inizio all'erogazione del servizio alla data stabilita nel contratto;

l'Impresa non esegua il servizio in modo strettamente conforme alle disposizioni del contratto;

l'Impresa non impieghi personale o mezzi con i requisiti concordati;

l'impresa non si conformi, entro un termine ragionevole, all'ingiunzione dell'Ente di assistenza di porre rimedio a negligenze o inadempienze contrattuali che compromettano gravemente la corretta esecuzione del contratto nei termini prescritti;

l'Impresa si renda colpevole di frode e/o grave negligenza e per mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni previste nel presente capitolato speciale, dopo l'applicazione delle penali;

l'Impresa sospenda l'esecuzione del contratto per motivi imputabili all'Impresa stessa.

In tutte le ipotesi suddette il contratto sarà risolto di diritto e in danno a seguito di dichiarazione dell'Ente di Assistenza di avvalersi della presente clausola, da notificarsi all'Impresa nei modi di legge.

In qualunque ipotesi di risoluzione anticipata del contratto per cause non imputabili all'Amministrazione concedente, le attrezzature e le dotazioni già installate rimarranno di proprietà dell'Ente, senza l'esborso di alcun onere da parte della stessa qualora non ritirate entro 30 giorni, e si procederà all'incameramento della cauzione definitiva, salvo il risarcimento del maggior danno, nessun escluso, per l'affidamento a terzi del servizio. Nessun indennizzo è dovuto all'Impresa inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime l'Impresa dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere, a norma di legge, per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

13.2 – CAUSE D RECESSO

L'Amministrazione concedente potrà recedere in tutto o in parte dalla concessione, con preavviso

minimo di sei mesi, per motivi di pubblico interesse (che saranno specificatamente motivati nel provvedimento di recesso) o per trasformazioni di natura tecnico-organizzativa rilevanti ai fini ed agli scopi del servizio, senza che competa al concessionario alcun rimborso o indennizzo.

Art. 14 – Disposizioni finali e controversie

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale, per l'esecuzione del contratto si rimanda:

alle norme di cui al D.P.R. 97 del 27/2/2003 “Regolamento sull'amministrazione e la contabilità degli enti pubblici” e sue modifiche ed integrazioni;

a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti o emanande relative alla produzione, confezionamento, commercializzazione, trasporto dei generi alimentari solidi o liquidi che concorreranno alla produzione dei generi da somministrare ai sensi del presente Capitolato Speciale e del suo relativo contratto, in particolare alle norme dettate dalla legge 30.04.1962 n. 263 e dal suo regolamento di esecuzione D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e successive modifiche e integrazioni, a tutte le norme previste dalla vigente legislazione in materia di prodotti alimentari e bevande;

alle norme igienico - sanitarie previste dalla vigente legislazione in materia di pubblici esercizi;

alla vigente legislazione relativa ai pubblici appalti e contratti;

alle norme di pubblica sicurezza vigenti.

Le leggi, i regolamenti e norme citate, e le loro eventuali modifiche e/o integrazioni, per tutti gli effetti che derivano costituiscono parte integrante del presente Capitolato Speciale, per quanto ad esso non siano materialmente allegate.

Per eventuali controversie il Foro competente è quello dove ha sede l'Amministrazione concedente.

Art. 15 – Trattamento dati personali e obbligo alla riservatezza

Ai sensi del d.lgs. 196/2003, i dati inerenti all'Impresa e raccolti dall'Amministrazione concedente saranno trattati al solo fine di procedere all'espletamento della gara ed alla stipula del contratto di concessione e saranno opportunamente e idoneamente archiviati in locali all'uopo predisposti.

Tali dati saranno diffusi e trattati solo in esecuzione di precise disposizioni normative, tipo gli obblighi inerenti agli organi di controllo della Pubblica Amministrazione. I concorrenti potranno esercitare i propri diritti ex art. 7, citato d.lgs. 196/2003. Titolare del trattamento è l'Amministrazione concedente.

L'impresa per suo conto è responsabile del trattamento dei dati personali attinenti l'Amministrazione ed i dipendenti dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del servizio. Tali dati quindi potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del medesimo servizio. L'Impresa si impegna ad individuare i soggetti incaricati del trattamento dei dati personali e a comunicare i nominativi all'Ente di assistenza entro 10 giorni dall'inizio dell'attività.

Inoltre:

l'Impresa si obbliga a rispettare tutte le norme e le disposizioni previste a tutela della sicurezza dei dipendenti dell'Amministrazione;

l'Amministrazione concedente potrà disporre in ogni momento accertamenti in ordine all'affidabilità dell'Impresa e del proprio personale. Il rappresentante e l'incaricato potranno essere ricusati

dall'Amministrazione concedente sia all'atto della loro nomina che durante l'esecuzione del contratto, senza obbligo di dichiarare i motivi.

PARTE II – DISCIPLINARE DI GARA

(art. 16-22)

Art. 16 – Partecipazione alla gara

Per partecipare alla gara relativa all'affidamento della presente procedura, le Ditte dovranno far pervenire, a mezzo raccomandata postale con avviso di ricevimento, o tramite corriere, o direttamente, ma in ogni caso a loro esclusivo rischio e cura,

entro le ore 14,00 del giorno 11 aprile 2011 pena esclusione dalla gara,

un plico chiuso e sigillato (con ceralacca o nastro adesivo) sui lembi di chiusura, sui quali sia impresso il marchio d'Impresa oppure in assenza del marchio, la controfirma del legale rappresentante dell'Impresa, indirizzato a:

“Ente di Assistenza per il Personale dell'Amministrazione Penitenziaria - Largo Luigi Daga, 2, 00164 ROMA”

riportante ben visibilmente:

1) la seguente dicitura, pena l'esclusione dalla gara,:

“Concessione per l'affidamento della gestione del Centro balneare EAP di Maccarese GARA dell'11 aprile 2011”

2) le indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale (dell'impresa singola, di tutte le imprese raggruppande in caso di RTI non costituiti o della sola mandataria, in caso di RTI costituiti, o del Consorzio, in caso di Consorzio).

Il plico dovrà contenere la seguente documentazione, redatta in lingua italiana, suddivisa in tre distinte buste o plichi chiusi:

BUSTA A - “Documenti”;

BUSTA B - “Offerta tecnica”;

BUSTA C - “Offerta economica”.

All'esterno di ciascuna delle tre buste, pena l'esclusione dalla gara, dovrà essere indicata in maniera chiara la denominazione riferita a quanto in esse contenuto.

Pertanto:

sull'esterno della BUSTA A dovrà essere scritto: “Busta A – Documenti”;

sull'esterno della BUSTA B dovrà essere scritto: “Busta B – Offerta tecnica”;

sull'esterno della BUSTA C dovrà essere scritto: “Busta C – Offerta economica”.

Art. 17 - Documentazione di gara

17.1 – BUSTA A “DOCUMENTI”

La BUSTA A - “Documenti”, pena l'esclusione dalla gara, dovrà essere sigillata su tutti i lembi di chiusura (con ceralacca o nastro adesivo) recante il marchio d'impresa o, in assenza di quest'ultimo, controfirmata su tutti i lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'Impresa e dovrà contenere, pena l'esclusione dalla gara:

A1) La domanda di partecipazione alla gara, debitamente regolarizzata con bollo e completata dei dati mancanti utili al riconoscimento dell'impresa concorrente, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante;

A2) Dichiarazione sostitutiva – ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, da cui risulti per l'Impresa:

iscrizione alla Camera di commercio, industria artigianato o nel Registro delle Imprese o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza, se si tratta di uno Stato dell'UE, per attività inerenti il servizio oggetto della presente procedura di gara, in conformità con quanto previsto dall'art. 39 del D.Lgs 163/2006;

il possesso delle autorizzazioni prescritte dalle vigenti disposizioni legislative e regolamentari per lo svolgimento dell'attività;

non sussistenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 38 d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163;

l'ottemperanza e la conformità della Ditta alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ex art. 17, Legge 12.03.1999 n. 68;

non irrogazione di alcuna sanzione interdittiva in via definitiva o delle misure cautelari di cui al d.lgs. 231/01 che le impediscano di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;

adempimento all'interno della propria azienda agli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente;

la regolarità contributiva ed assicurativa alla data della domanda di partecipazione alla gara;

di aver realizzato, complessivamente negli anni 2008 – 2009 - 2010, un fatturato, oppure, un ricavo da registro corrispettivi, relativi ai suddetti servizi, al netto dell'I.V.A., non inferiore ad euro 400.000,00 (quattrocentomila/00);

ai sensi del decreto legge 25 settembre 2009 n. 135, alternativamente:

di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con nessun partecipante alla medesima procedura;

di essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta, con indicazione del concorrente con cui sussiste tale situazione. Tale dichiarazione è corredata dai documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta, inseriti in separata busta chiusa.

A3) una (1) idonea dichiarazione da parte di istituto bancario o intermediario autorizzato ex D. lgs. 385/93 in merito alla capacità economica e finanziaria della ditta, ai sensi dell'art. 41 del d.lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

A4) a scelta dell'offerente, la fideiussione bancaria o la fideiussione assicurativa comprovante la costituzione di una garanzia provvisoria, intestata all'Ente di Assistenza dell'Amministrazione Penitenziaria, a corredo dell'offerta, pari a €. **1.200,00** (euro milleduecento/00). L'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento nel caso all'Impresa sia stata rilasciata dagli organismi

accreditati la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001-2008 di cui al successivo art. 17.2, lett. B7). Tale garanzia provvisoria dovrà obbligatoriamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima – anche per il recupero delle penali contrattuali - entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione concedente. **La garanzia dovrà inoltre avere sottoscrizione autenticata da notaio.**

Per quanto riguarda la durata di detta garanzia provvisoria, essa non potrà essere inferiore a n. 180 (centottanta) giorni solari decorrenti dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, ed è svincolata all'aggiudicatario al momento della sottoscrizione del Contratto, e, ai non aggiudicatari, entro n. 30 (trenta) giorni dall'aggiudicazione, previa relativa richiesta. Nell'ipotesi in cui l'Amministrazione contraente deliberi di non procedere ad alcuna aggiudicazione, la predetta cauzione sarà restituita a tutti i concorrenti entro 30 giorni dalla richiesta, da presentarsi solo dopo la data di detta delibera.

La garanzia provvisoria copre e viene escussa per la mancata stipula del contratto per fatto del concorrente e verrà altresì escussa, ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. n. 163/2006, nel caso in cui il concorrente stesso non fornisca la prova in ordine al possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti nel Bando di gara, e nel caso di dichiarazioni mendaci.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di escutere la cauzione nel caso di mancato o tardivo pagamento del contributo di cui all'art. 1, commi 65 e 67, della L. 23 dicembre 2005, n. 266.

(“A5) Ricevuta di versamento in originale dell'avvenuto pagamento – entro la data di scadenza per la presentazione delle offerte - del contributo ex art. 1, comma 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266. Il numero del CIG e l'importo del contributo saranno pubblicati successivamente sul sito www.enteassistenza.it.

Per eseguire il pagamento, indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, sarà comunque necessario iscriversi on line, anche per i soggetti già iscritti al vecchio servizio, al nuovo “servizio riscossione” raggiungibile all'indirizzo <http://contributi.avcp.it>. L'utente iscritto dovrà collegarsi al servizio con le credenziali rilasciate e inserire il codice CIG che verrà pubblicato sul sito “www.enteassistenza.it”, che identifica la procedura alla quale l'operatore economico intende partecipare. Il sistema consentirà il pagamento diretto mediante carta di credito oppure la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi, abilitati a ricevere il pagamento. Pertanto sono ammesse le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

online mediante carta di credito. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al “servizio riscossione” e seguire le istruzioni. A riprova del pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. Tale ricevuta è da stampare e allegare all'offerta;

in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal “servizio riscossione”, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai abilitati dalla Lottomatica Servizi al pagamento di bollettini. Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta.

La mancata presentazione della ricevuta di versamento, in originale, è condizione di esclusione dalla procedura di selezione.”) **ELIMINATO**

A6) Attestato dell'avvenuto sopralluogo rilasciato dal delegato dell'Ente di assistenza.

A7) Il presente Capitolato tecnico – parte I Normativa di riferimento, e parte II Disciplinare di gara - sottoscritto in ogni pagina per visione e incondizionata accettazione.

La domanda di partecipazione di cui al precedente punto A1) e le dichiarazioni di cui ai punti A2) sottoscritte dal legale rappresentante o da un suo procuratore devono essere accompagnate da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in conformità a quanto disposto dall'art. 38 comma 3 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000.

In caso di Raggruppamenti temporanei di concorrenti costituiti prima della presentazione dell'offerta o non costituiti prima della presentazione dell'offerta:

Quanto al requisito di capacità economica e finanziaria, di cui al precedente punto A2), lett. h, deve essere posseduto dalla mandataria nella misura minima del 50%; la restante parte percentuale deve essere posseduta cumulativamente dalle mandanti ciascuna nella misura minima del 20%. L'impresa mandataria, in ogni caso, deve possedere i requisiti suddetti nella misura maggioritaria.

In caso di Raggruppamenti temporanei di concorrenti costituiti prima della presentazione dell'offerta:

I raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti prima della presentazione dell'offerta, dovranno inserire, tra i documenti della Busta A, il mandato collettivo speciale con rappresentanza conferito dalle mandanti, risultante da scrittura privata autenticata, o copia di essa autenticata. Detta rappresentanza dovrà essere conferita a chi è legale rappresentante della Ditta capogruppo. E' peraltro ammessa la presentazione del mandato e della procura in un unico atto notarile, redatto in forma pubblica (art. 1392 C.C.).

La domanda di partecipazione di cui al precedente punto A1), le dichiarazioni e documentazioni di cui ai punti A2), A3), A4), (“A5)ELIMINATO”), A6) e A7) dovranno essere compilate e firmate a cura della sola mandataria. Detta sottoscrizione dovrà essere quella del legale rappresentante o del suo procuratore, accompagnata da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in conformità a quanto disposto dall'art. 38 comma 3 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000.

In caso di Raggruppamenti temporanei di concorrenti non costituiti prima della presentazione dell'offerta:

Ciascuna delle ditte intenzionate a far parte di Raggruppamenti temporanei di concorrenti, non costituiti prima della presentazione dell'offerta, dovrà sottoscrivere ed inserire tra i documenti della Busta A, la domanda di partecipazione di cui al precedente punto A1), le dichiarazioni e documentazioni di cui ai punti A2), A3), A4), (“A5)ELIMINATO”), A6) e A7). Dette sottoscrizioni, ciascuna delle quali a nome e per conto delle mandanti e della capogruppo mandataria, dovranno essere quelle del rispettivo rappresentante o del suo procuratore, accompagnate da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in conformità a quanto disposto dall'art. 38 comma 3 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000.

In caso di consorzi:

I consorzi di cui all'art. 34, c. 1 lett. b) e c) del d.lgs. n. 163/2006 dovranno inserire, tra i documenti della Busta A, anche l'atto costitutivo del consorzio e successive modificazioni, in originale o copia autenticata, nonché indicazione dell'impresa consorziata nel cui interesse viene presentata l'offerta. L'impresa, nel cui interesse viene presentata l'offerta, non può partecipare alla medesima gara in qualsiasi altra forma.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in forma individuale e contemporaneamente in forma associata (RTI o consorzio) ovvero di partecipare in più di un RTI, pena l'esclusione dalla gara dell'Impresa medesima e dei R.T.I. ai quali l'Impresa partecipa.

Non è ammessa la partecipazione di ditte che si trovino in una situazione di cui all'art. 2359 del codice civile o in qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione

comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale. A tal fine i concorrenti, ai sensi del decreto legge 25 settembre 2009 n. 135, dichiarano, alternativamente, in conformità a quanto indicato al precedente punto A2, lett. i).

17.2 – BUSTA B “OFFERTA TECNICA”

La BUSTA B “Offerta Tecnica”, pena l'esclusione dalla gara, dovrà essere sigillata su tutti i lembi di chiusura (con ceralacca o nastro adesivo) recante il marchio d'impresa o, in assenza di quest'ultimo, controfirmata su tutti i lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'Impresa e dovrà contenere, pena esclusione dalla gara, un “Progetto tecnico organizzativo”, di un massimo di 15 pagine così composto:

B1) PROGETTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR E RISTORANTE:

I concorrenti dovranno rappresentare come intendano organizzare i suddetti servizi specificando anche gli eventuali orari di apertura del chiosco sulla spiaggia, numero di unità che si intende impiegare per ciascun servizio (nei giorni feriali, prefestivi e festivi), qualificazione professionale e/o pregresse esperienze degli addetti ai vari servizi.

Dovrà essere indicato il **menù tipo settimanale** almeno nella composizione minima prevista all'art.5.1 ed i prezzi **CHE SARANNO PRATICATI IN FAVORE DEI DIPENDENTI E DEI LORO FAMILIARI**.

I concorrenti dovranno formulare anche una relazione contenente la proposta merceologica utile a garantire un servizio di completa soddisfazione dell'utenza e di elevata qualità, comprendente la lista dei prodotti che si intende mettere in vendita al **bar**. Dalla relazione devono risultare le indicazioni in merito alla marca/qualità/descrizione dei prodotti anche da utilizzare per il confezionamento pasti.

Prezzi che saranno praticati al bar **IN FAVORE DEI DIPENDENTI E DEI LORO FAMILIARI** per i generi indicati nell'elenco e marca degli stessi

N.B. I prezzi offerti per ciascun prodotto sono da considerarsi come prezzo di vendita al pubblico.

I CONCORRENTI DOVRANNO INDICARE LE PRECEDENTI E/O ATTUALI ESPERIENZE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

B2) MODALITA' ORGANIZZATIVE DI GESTIONE:

I concorrenti dovranno presentare una relazione descrittiva delle soluzioni organizzative che si intendono adottare per gestire i restanti servizi contemplati nel capitolato: aspetto della gestione: numero di unità che si intende impiegare per ciascun servizio (nei giorni feriali, **PREFESTIVI** e festivi), **eventuale** qualificazione professionale e pregresse esperienze degli addetti ai vari servizi, idoneità degli addetti ad essere impiegati in servizi diversi da quello di ordinaria assegnazione.

(“ I concorrenti dovranno indicare un piano tariffario completo, anche differenziato, riferito al noleggio delle attrezzature di spiaggia e piscina, ed altri servizi che si intendono praticare per gli utenti di cui ai punti 2,3,4, dell'art. 3 del presente capitolato”.) ELIMINATO

B3) GESTIONE SERVIZIO INTRATTENIMENTO:

I concorrenti dovranno specificare come intendano organizzare le attività di intrattenimento, **anche serali**, ed assistenza ai frequentatori del centro, strumenti ed attrezzature, attività ludico, ricreative e sportive, con particolare attenzione all'intrattenimento dei bambini (pregresse esperienze del personale addetto a tale specifico intrattenimento, orari del servizio, carattere innovativo dei

programmi).

I concorrenti dovranno presentare un progetto inerente la gestione delle attività presso il Centro Estivo diurno strutturate con cadenza settimanale ed il menù settimanale, **indicando qualificazione del personale addetto e/o precedenti esperienze, rapporto animatori/bambini suddivisi per fasce di età.**

I concorrenti dovranno indicare i prezzi che si intendono praticare (**“per gli ospiti del centro estivo”**) **ELIMINATO per i BAMBINI portatori di handicap.**

B4) ESPERIENZA QUALIFICATA:

(facoltativo, solo ai fini del relativo punteggio)

Dichiarazione sostitutiva – anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, in merito alle pregresse esperienze per servizi dello stesso tipo, resi regolarmente negli ultimi 3 anni presso strutture similari di altri Corpi di Polizia e/o Forze armate, o presso Amministrazioni dello Stato, o presso Enti locali, o presso Imprese private, con indicazione della natura, durata e valori dei contratti, della tipologia di servizio e del numero dei destinatari.

B5) CERTIFICAZIONE QUALITÀ:

(facoltativo, solo ai fini del relativo punteggio)

la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001-2008, rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000.

Ove non venga prodotta la certificazione in originale o in copia, corredata da dichiarazione di autenticità con allegata copia di un documento di identità in corso di validità, potrà essere presentata idonea dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, attestante la presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000;

17.3 – BUSTA C “OFFERTA ECONOMICA”

La BUSTA C “Offerta Economica”, pena l'esclusione dalla gara, dovrà essere sigillata su tutti i lembi di chiusura (con ceralacca o nastro adesivo) recante il marchio d'impresa o, in assenza di quest'ultimo, controfirmata su tutti i lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'Impresa e dovrà contenere, pena esclusione dalla gara:

C1) Dichiarazione di Offerta dell'onere di concessione annuo.

L'ammontare dell'onere di concessione annuo offerto dovrà essere esclusivamente pari o eventualmente superiore, in tale caso con indicazione della percentuale di aumento offerta, all'onere di concessione minimo posto a base della gara. La percentuale di aumento eventualmente offerta dovrà essere espressa in cifra intera e non saranno prese in considerazione le eventuali cifre decimali oltre la virgola. L'onere di concessione annuo posto a base della procedura ammonta a: **€ 20.000,00** (euro ventimila/00).

Solo nel caso di Raggruppamento temporaneo di concorrenti, dovranno, altresì, essere inseriti nella

Busta C, pena esclusione dalla gara:

la dichiarazione in merito alla ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del Raggruppamento (parte del servizio che sarà eseguito da ciascuna singola impresa componente il Raggruppamento), sottoscritta da ciascuna ditta in caso di Raggruppamento non costituito prima della presentazione dell'offerta, ovvero dalla sola mandataria nel caso di Raggruppamento costituito prima della presentazione dell'offerta. La sottoscrizione, a nome e per conto di una ditta (mandanti e/o mandataria), dovrà essere quella del legale rappresentante o del suo procuratore, accompagnata da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in conformità a quanto disposto dall'art. 38 comma 3 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000;

l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le ditte che intendono raggrupparsi, si conformeranno alla disciplina prevista nell'art. 37, comma 8 del d.Lgs. 163/2006.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte sottoposte a condizioni di qualsiasi genere, espresse con modalità diverse da quelle indicate nel presente disciplinare, o che fanno riferimento a tariffe, prezzi contenuti in altri listini diversi da quello predisposto dall'Amministrazione.

Sulla base di una concreta e preventiva valutazione degli interessi sostanziali e procedurali ritenuti inderogabili per lo svolgimento della gara, l'Amministrazione scrivente sottolinea che la mancanza o l'insanabile incompletezza anche di uno solo dei documenti richiesti per la presentazione dell'offerta comporterà l'esclusione dalla gara.

Art. 18 – Aggiudicazione

L'apertura dei plichi contenenti le buste con le offerte avrà luogo presso i locali del Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria in data che sarà resa nota sul sito "www.enteassistenza.it".

Si comunica che, durante l'operazione di apertura dei plichi, saranno ammessi a formulare eventuali osservazioni i soggetti che esibiranno al Presidente della commissione un documento idoneo a comprovare la loro legittimazione ad agire in nome e per conto delle ditte partecipanti alla gara.

Le offerte ammesse saranno vagliate dall'apposita commissione di gara che formerà una graduatoria in base ai seguenti elementi di valutazione, cui saranno attribuiti i valori massimi di punteggio sotto indicati:

Offerta TECNICA	massimo 65 punti;
Offerta ECONOMICA	massimo 35 punti;
TOTALE PUNTEGGIO	massimo 100 punti.

Nell'eventualità due o più offerte risultino a pari merito avendo totalizzato lo stesso punteggio complessivo, si procederà, nella stessa seduta di gara, a licitazione migliorativa fra le sole offerte a pari merito. Ove nessuno dei partecipanti che hanno presentato le offerte a pari merito sia presente, o i presenti non vogliano migliorare l'offerta, la sorte deciderà chi debba essere l'aggiudicatario della concessione.

Per quanto concerne l'Offerta TECNICA i 65 punti sono così distribuiti:

ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
B1) progetto gestione servizio bar e ristorante	Fino a 20
B2) modalità organizzative di gestione dei servizi	Fino a 25

B3) gestione servizio intrattenimento	Fino a 10
B4) esperienza qualificata	Fino a 7
B5) certificazione qualità	Punti 3
TOTALE	65

Nella valutazione e attribuzione del punteggio dell'Offerta Tecnica si terrà conto, per ciascuno degli elementi valutativi di cui alle precedenti lettere B1, B2, B3, B4, B5, della presenza o meno dei criteri e connessi punteggi di cui all'allegata griglia di valutazione (Allegato B).

Non sono considerate qualitativamente compatibili con le esigenze dell'Amministrazione concedente le Offerte Tecniche che, sotto il profilo tecnico-funzionale, non ottengano una valutazione complessiva pari a 20/65. Pertanto le offerte tecniche che non ottengano almeno il predetto punteggio minimo di 20 punti su 65 non saranno ammesse alla successiva apertura dell'offerta economica.

Per quanto concerne l'Offerta ECONOMICA i 35 punti sono così distribuiti:

ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
C1) onere di concessione offerto	35
TOTALE	35

Nella valutazione dell'elemento C1) – onere di concessione offerto, al concorrente che ha offerto la più alta percentuale di aumento dell'onere di concessione annuo minimo a base di gara verrà assegnato il punteggio massimo 35. Agli altri concorrenti i punteggi verranno assegnati mediante la seguente formula:

Punteggio da attribuire, con considerazione solo del primo decimale oltre la virgola = $rn \times 35 / R1$, dove:

“R1”, è la percentuale in aumento più alta offerta sull'onere di concessione a base di gara;

“rn” è la percentuale in aumento dell'onere di concessione a base di gara offerta dal concorrente oggetto di valutazione.

Alle Imprese che non avranno offerto alcun aumento percentuale dell'onere di concessione annuo minimo a base di gara, non verrà attribuito relativo punteggio.

Art. 19 - Attività successiva all'espletamento della procedura di gara

I documenti e i certificati presentati dalle imprese non verranno restituiti.

Entro il termine indicato nella comunicazione di aggiudicazione, la Ditta aggiudicataria prescelta dovrà inviare all'Ente di assistenza la documentazione richiesta per la formalizzazione del contratto, nonché costituire la garanzia di esecuzione determinata nella misura di euro 30.000,00 (trentamila/00).

Ricevuta ed esaminata detta documentazione, l'Amministrazione concedente inviterà l'impresa

aggiudicataria a presentarsi nel giorno stabilito per la formale sottoscrizione del contratto, previo pagamento delle spese necessarie di stipula del medesimo. L'Amministrazione concedente procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Amministrazione concedente si riserva la facoltà di non aggiudicare l'appalto, di non stipulare il contratto in caso di aggiudicazione, a suo insindacabile giudizio, ove venga meno l'interesse pubblico, oppure risultino più confacenti altre modalità di gestione del servizio oggetto di gara.

Art. 20 - Verbale di presa in consegna

Successivamente alla stipula del Contratto di concessione del servizio verranno redatti in contraddittorio i verbali di consegna dei locali, degli impianti, arredi ed attrezzature, nonché rimanenze di generi. A partire dalla data di sottoscrizione dei predetti verbali l'Impresa assume tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, essendo costituita custode degli stessi.

Art. 21 – Responsabile del Procedimento – sopralluoghi

Il Responsabile del Procedimento di gara è la dott.ssa Stefania De Paolis.

Per i sopralluoghi si dovrà prendere contatto con l'Ente di assistenza.

L'attestato di avvenuto sopralluogo verrà rilasciato dal delegato dell'Ente.

Art. 22 – Reperibilità della documentazione e chiarimenti amministrativi

L'intera documentazione relativa alla gara per l'affidamento dell'appalto in oggetto, può essere consultata e scaricata all'indirizzo internet "www.enteassistenza.it", oppure richiesta all'ufficio dell'Ente di assistenza - ROMA, tel. 06/66591.784/510, fax 06/66165233, dalle ore 9.00 alle ore 13.00 dei giorni feriali (sabato escluso).

Eventuali chiarimenti di carattere amministrativo potranno essere richiesti solo mediante fax (06/66165233) e/o mail (gestioniperiferiche.eap.dap@giustizia.it), entro e non oltre il 6 aprile 2011.

F.TO IL PRESIDENTE DELL'ENTE