



# **POLICLINICO MILITARE DI ROMA**



## **CAPITOLATO D'APPALTO**

**PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR  
CAFFETTERIA TAVOLA CALDA E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DA  
ESEGUIRSI ALL’INTERNO DEL CENTRO OSPEDALIERO MILITARE DI  
MILANO, PER LA DURATA DI 4 ANNI**

## **ART. 1 – DEFINIZIONI**

Ai fini delle presenti Condizioni Tecniche, si intendono per:

- a) CONCEDENTE e A.D., l'A.D. della Difesa committente la concessione del servizio;
- b) CONCESSIONARIO, l'affidatario dell'erogazione del servizio;
- c) CONTRATTO, l'atto negoziale di stipulato tra il Concedente ed il Concessionario;
- d) DEC, Direttore dell'Esecuzione Contrattuale.

## **ART. 2 – STAZIONE APPALTANTE**

Policlinico Militare "Celio", con sede a Roma, Piazza Celimontana - Cap. 00184 - tel.06.701961/fax 06.7096204. Ai sensi degli articoli 4 e ss. della Legge n. 241 del 7 agosto 1990 e dell'art. 111 comma 2 del D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016, il Responsabile del Procedimento è da individuarsi nel Ten. Col. Salvatore COMMUNARA, mentre il Direttore dell'esecuzione contrattuale è da individuarsi nel 1° Lgt. Antonio PASTORE per il Centro Ospedaliero Militare (C.O.M.) di Milano, presso la Caserma "Loris ANNIBALDI", via Simone Saint BON, 7.

## **ART. 3 – DEFINIZIONE E DURATA DELLA CONCESSIONE**

Il presente capitolato disciplina gli aspetti tecnici relativi all'affidamento in concessione, per la durata di 4 anni, con decorrenza dalla data di stipula del contratto:

- del servizio bar e tavola fredda dell'Organismo di supporto logistico del C.O.M. di Milano;
- di n.10 Distributori automatici per attività di Protezione Sociale dislocati all'interno della stessa Caserma, ognuno con contatori a diffalco.

Il servizio consiste nella vendita di generi da bar, compresi generi di piccola ristorazione/tavola fredda (panini, piatti freddi e preconfezionati, insalate, ecc.), secondo le modalità riportate nella circolare SMD G-023, consultabile presso questo Policlinico e/o presso il C.O.M. di Milano. L'orario di espletamento del servizio sarà determinato in funzione delle esigenze e dovrà coprire almeno il seguente arco temporale:

- Lun. – Ven.: 07,30 – 18,00;
- Sab.: 07,30 – 14,00.

Gli orari indicati potranno essere modificati in accordo fra le parti, valutate le effettive necessità del servizio e assicurando, comunque, prestazioni aderenti alle esigenze istituzionali, attraverso accordi con il DEC.

Lo svolgimento del servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti effettivi al C.O.M. di Milano, degli eventuali frequentatori e di quanti operino, a vario titolo, all'interno di tale sede. Per ogni utile riferimento, si fa presente che i dati relativi al numero dei dipendenti, al numero del personale esterno e alla capacità ricettiva massima della sede sono circa di 200 unità.

La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto sarà del tutto libera, per cui l'A.D. non assumerà alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che verranno somministrate quotidianamente ed in totale. Il Concessionario non potrà, pertanto, vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Si evidenzia che:

- è presente la mensa di servizio;
- non è consentito al cessionario l'installazione di apparecchi di intrattenimento/gioco d'azzardo;
- i servizi affidati in gestione non possono essere, in alcun caso, affidati in subappalto ad altra Ditta.

## **ART. 4 – VALUTAZIONE ECONOMICA DELLA CONCESSIONE**

Il valore stimato della concessione desunto dalla comunicazione fornita ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs. 50/2016 dal Concessionario uscente è pari a €.91.250,00/annui (euro novantunomiladuecentocinquanta//00), corrispondenti ad un valore complessivo per l'intera durata della Concessione di €.365.000,00 (trecentosessantacinquemila//00).

L'importo derivante dagli oneri della sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali è stato stimato in €.2.000,00 (euro duemila//00) per i complessivi 4 anni.

Al fine di agevolare la partecipazione degli operatori economici, con l'intenzione di fornire ai concorrenti le informazioni utili alla predisposizione delle relative offerte, in Appendice 2 è definito un piano economico finanziario di massima (PEF), il quale ha lo scopo di esplicitare gli elementi economici correlati alle

assunzioni formulate dalla stazione appaltante per l'espletamento del servizio oggetto della concessione e che permette di evidenziare la remuneratività attesa degli investimenti previsti del Concessionario.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo la Stazione Appaltante e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti e spese per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione dei servizi in concessione.

Il Concessionario sarà chiamato, in sede di offerta economica, a presentare un proprio piano Economico Finanziario che dovrà essere finanziariamente sostenibile ed economicamente conveniente.

## **ART. 5 – AUTORIZZAZIONI E LICENZE**

La concessione è conferita 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 per qualunque motivo, in dipendenza dell'esercizio della concessione stessa. È a carico del concessionario l'acquisizione di tutte le autorizzazioni previste dalle leggi e dai regolamenti vigenti necessarie per l'espletamento del servizio di somministrazione di alimenti e bevande, con particolare riferimento *alla licenza per la vendita dei giornali all'interno dei locali bar, prevedendo una specifica area vendita, ed alla vendita dei tabacchi*, di cui lo stesso sarà unico intestatario, nonché la registrazione dell'impresa alimentare ai sensi di quanto previsto dall'art.6 del Reg.(CE) 852/2004 come predisposto dalla circolare M\_D E24363 0852955 del 16 - 12 - 2015 del Comando Sanità e Veterinaria dell'E.I.

L'inizio dell'attività in concessione è subordinato alla presentazione, da parte del concessionario, delle suddette autorizzazioni, fornendone copia al DEC. Qualora entro tale data il concessionario non provveda, l'A.D. si riserva la facoltà di procedere alla revoca immediata della concessione con il conseguente versamento all'Erario del deposito cauzionale prodotto dallo stesso a garanzia dell'impegno assunto. Per la somministrazione di alimenti e bevande nello svolgimento del pubblico esercizio si farà riferimento alle tabelle merceologiche ed alle categorie di prodotti esplicitamente identificate nelle autorizzazioni amministrative e nelle licenze intestate al concessionario.

## **ART. 6 – TIPOLOGIA DELLA CONCESSIONE**

Il Concessionario dovrà svolgere il servizio richiesto a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, assicurandone il migliore funzionamento interno, in raccordo ed integrazione con le attività svolte nelle sedi ospedaliere. Il servizio di bar caffetteria tavola calda dovrà garantire l'offerta di bevande calde e fredde, panini, tramezzini, toast, prodotti da forno, dolci e salati, pasticceria, spremute e frullati di frutta, etc. utilizzando prevalentemente ingredienti freschi e di stagione. Sono vietati l'installazione di cappe di aspirazione dei fumi di combustione, l'utilizzo di piani cottura a gas e l'utilizzo di fiamme vive.

Il bar deve essere dotato di prodotti di abituale consumo delle migliori qualità commerciali e forniti da aziende qualificate e certificate a livello locale e nazionale (sono vietati acquisti da aste fallimentari, discount, ecc.). In particolar modo, il concessionario garantisce l'impiego di materie prime e prodotti di ottima qualità, con ampia varietà di scelta nell'offerta, con particolare attenzione ai prodotti della filiera corta, biologici, prodotti locali, prodotti per intolleranti al glutine ed intolleranti verso altri alimenti nonché prodotti per la clientela vegana e vegetariana. L'acquisto dei generi alimentari e bevande, documentato con apposite fatture, dovrà essere conforme a quanto previsto dal presente capitolato.

Ogni singolo prodotto (e/o i cartelli) sarà dotato di una sua etichetta riportante data di scadenza e l'elenco di tutti gli ingredienti presenti, a partire dall'ingrediente più rappresentativo e poi di quelli presenti in minori quantità, preferibilmente e, laddove possibile, indicando anche le percentuali relative dei principali ingredienti. In particolare, dovranno essere indicate le preparazioni contenenti ingredienti allergizzanti, glutine, latte e suoi derivati, ingredienti di origine animale e derivati.

È assolutamente esclusa la somministrazione di bevande superalcoliche ed è fatto obbligo al Concessionario di conformarsi alla normativa di settore, in particolare alla legge 30 marzo 2001 n. 125 e alla legge 2 ottobre 2007 n.160, alle ordinanze e ai regolamenti vigenti.

Il Concessionario deve garantire particolare cura e decoro nello svolgimento del servizio, prestando attenzione alla presentazione dei cibi e delle bevande, facendo sempre indossare al personale la divisa conforme all'offerta, mantenendo nel massimo ordine e pulizia i locali e gli arredi.

All'impresa incombe l'autonoma gestione e organizzazione dell'attività di bar caffetteria tavola calda che dovrà essere svolta nel rispetto delle norme vigenti, delle prescrizioni e delle autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria e di inquinamento acustico e atmosferico, di destinazione d'uso dei locali e degli edifici per l'attività prevalente, di sicurezza e di prevenzione degli incendi, tutela

dell'ambiente, nonché del regolamento comunale di igiene in materia di alimenti e bevande con le caratteristiche e secondo le prescrizioni ivi descritte.

Nei locali di pertinenza del servizio è vietato:

- fumare;
- installare apparecchi di intrattenimento (quali videogiochi, videopoker e simili);
- utilizzare giochi di società (carte da gioco, dama, scacchi e simili).

I locali, gli arredi, gli impianti, le attrezzature, ecc. destinati all'attività di terzi in ambito militare saranno soggetti, secondo le disposizioni sanitarie vigenti, al riconoscimento dell'idoneità igienico-sanitaria da parte d'apposita Commissione Tecnica dell'Amministrazione.

L'impresa dovrà uniformarsi alle decisioni assunte da tale organo di verifica e controllo senza sollevare obiezione alcuna o pretendere alcun indennizzo e/o risarcimento di sorta.

I generi alimentari vendibili sono quelli indicati in sede di offerta economica, ma potranno essere venduti altri generi, oltre a quelli indicati nel listino citato, impegnandosi a praticare uno sconto proporzionale a quello offerto in sede di gara.

L'impresa dovrà tenere conto delle eventuali preferenze espresse dall'utenza o rilevate dai consumi giornalieri.

L'Amministrazione, utilizzando un campione rappresentativo di fruitori, potrà svolgere un programma di accertamento periodico del livello di gradimento del servizio e/o dei generi alimentari venduti, i risultati di tale accertamento devono essere comunicati al Direttore dell'Esecuzione Contrattuale ed al Rappresentante dell'Appaltatrice, al fine di individuare le opportune, ulteriori condizioni / soluzioni migliorative.

Il listino, approvato dal Direttore del COM, dovrà essere affisso nella sala bar in modo da poter essere ben visibile agli utenti.

Oscillazioni, anche di rilevante entità, nel numero dei fruitori del servizio rispetto al numero orientativo delle persone che lavorano nella struttura, non comportano alcuna variazione in aumento dei prezzi unitari stabiliti contrattualmente. Ciò in quanto la presenza è da ritenersi fluttuante.

## **ART. 7 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO**

Il Concessionario si obbliga a condurre la gestione della concessione, nonché ogni altro servizio annesso, con serietà e decoro. In particolare, tutti i locali, le attrezzature, i materiali e gli indumenti del personale dovranno essere sempre tenuti in condizioni igieniche ed estetiche ottimali, tali da non nuocere all'immagine del COM. I servizi forniti dovranno essere di ottima qualità, rispondenti alle esigenze mutevoli dell'utenza ed in armonia con le condizioni di mercato.

Il concessionario dovrà a sua cura e spese:

- pulire giornalmente con proprio personale e con i propri prodotti/attrezzature (utilizzando prodotti assolutamente biodegradabili e non tossici) i locali a lui concessi in uso (pavimenti, infissi, vetri, ecc.), mantenendoli in condizioni di igiene e decoro commisurati alla loro collocazione nell'ambito della struttura indicata;
- provvedere a far collocare idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti differenziata di qualsiasi tipologia ad uso esclusivo dell'esercizio, nonché smaltire i suddetti contenitori dei rifiuti alimentari e dei rifiuti provenienti dalla pulizia di tutti i locali assegnati con spese a proprio carico;
- fornire ed affiggere cartelli illustrativi relativi alle principali norme in materia di prevenzione antinfortunistica all'interno dei locali secondo normativa vigente;
- effettuare l'ordinaria manutenzione dei locali occupati, delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario all'espletamento del servizio. Sono da considerare ordinaria manutenzione tutti gli interventi e i materiali di consumo occorrenti al funzionamento delle strutture, alla conduzione ed all'igiene dei punti di distribuzione. Al di fuori dell'ordinaria manutenzione, il Concessionario non potrà eseguire nessun altro tipo di intervento senza il preventivo benestare da parte dell'A.D. A tal proposito, il Concessionario dovrà segnalare, tempestivamente, tutti gli interventi straordinari ritenuti necessari in corso di esercizio dell'attività. In ogni caso, il Concessionario è responsabile dei danni che derivano agli impianti, al locale, ai beni mobili o alle persone per inosservanza delle pattuizioni contenute nell'atto negoziale e negli allegati allo stesso, per incuria o per ritardi nella segnalazione dei lavori di manutenzione straordinaria. L'A.D. non risponde di danni derivanti da difetti di funzionamento di impianti ed attrezzature, qualora il concessionario non abbia segnalato tempestivamente gli interventi straordinari necessari;
- provvedere alle spese relative a riparazioni per rotture o danni imputabili al Concessionario. In tal caso, rilevato il guasto o il danno ed accertate, in contraddittorio, le responsabilità del Concessionario o del proprio personale, lo stesso dovrà provvedere, previa autorizzazione da parte dell'A.D., alla riparazione o alla sostituzione a proprie spese, ricorrendo a tecnici qualificati ed autorizzati;

- garantire l'espletamento del servizio, agli stessi patti e condizioni dell'atto negoziale, anche nel caso di trasferimento delle strutture presenti in altri locali.

Il servizio distributori automatici prevede che:

1. i distributori siano costruiti dopo l'anno 2018;
2. siano a carico della Ditta/Associazione contraente le eventuali spese per l'adattamento e la sistemazione delle aree dove verranno installati i distributori secondo le previsioni di legge (lavori edili e impiantistici);
3. le attrezzature dei distributori automatici restino di proprietà del gestore, conseguentemente a carico dello stesso risultino tutti gli oneri connessi alla gestione e manutenzione delle stesse, nessuno escluso, garantendo l'efficienza e la funzionalità con interventi tempestivi in caso di malfunzionamento e, quando necessario, alla loro sostituzione entro 24 ore.
4. l'aggiudicatario sia tenuto ad assicurare la manutenzione ed il caricamento dei distributori automatici con proprio personale, almeno una volta al giorno, nonché, in caso di guasti, essere in grado di assicurare un pronto intervento entro le 24 ore.
5. i distributori siano dotati anche di chiave elettronica da distribuire al personale con una cauzione massima di €.4,00 da restituire alla persona che effettuerà il reso della stessa.

In particolare, tutti i distributori automatici devono risultare costruiti nel rispetto delle vigenti norme di sicurezza (CEE) e di igiene (L.26.03.1980, n.327). Le connotazioni operative-funzionali ed igieniche della gestione di apparecchiature automatiche di distribuzione dovranno essere conformi al disposto dell'art. 32 del DPR 26 marzo 1980, n. 327 e successive varianti.

Le apparecchiature dovranno garantire, relativamente alla sicurezza elettrica, la protezione contro i contatti diretti ed indiretti. L'appaltatore dovrà garantire un numero sufficiente di personale addetto al caricamento dei distributori ed ai restanti adempimenti previsti dal presente capitolato. La manutenzione, il governo e la pulizia (che dovranno essere precise e impeccabili) saranno a totale carico del Concessionario e dovranno avvenire nel pieno rispetto dei protocolli stabiliti dal presente capitolato, così da mantenere coerenti e consone condizioni di funzionalità ed igienicità all'intero processo distributivo. Ai fini del decoro, rispetto per l'ambiente e per le esigenze di carattere igienico, l'Appaltatore è tenuto alla installazione, a fianco di ciascuna attrezzatura di distribuzione, dei sistemi atti al recupero dei vuoti o dei materiali da gettare connessi con il servizio erogato (bicchieri, palette, involucri vari, lattine, vuoti in vetro e plastica, tovaglioli, ecc.). Tali contenitori dovranno essere chiusi, costruttivamente robusti ed esteticamente gradevoli ed idonei ad effettuare la raccolta differenziata.

**Sarà obbligo del Concessionario lo smaltimento dei rifiuti ingombranti (scatole, imballaggi, bicchieri, lattine, etc.)**

Il Concessionario non potrà rivendicare danni derivati dal mancato funzionamento dovuto a interruzioni nell'erogazione di energia elettrica o di acqua, così come il Comando non sarà responsabile di eventuali danni subiti dai distributori per atti derivati da scasso o vandalismo.

**Il Concessionario dovrà apporre il nominativo del responsabile della gestione del Servizio presso i punti di distribuzione, che dovrà essere reperibile negli orari di apertura.**

Il Concessionario, inoltre, sarà obbligato:

- retribuire il personale alle proprie dipendenze con regolare cadenza mensile, compresi gli oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- fornire le divise da lavoro al personale per la gestione del servizio Bar;
- vendere i generi da banco, le pietanze, gli alimenti e le merci varie, esclusivamente se autorizzate dall'A.D.;
- provvedere al trasporto delle derrate alimentari, bevande e ogni altro genere presso i locali di conservazione ed il relativo stivaggio;
- non esporre in vendita generi diversi da quelli autorizzati ed indicati nei listini prezzi dei vari servizi ricreativi;
- assicurare l'uniformità dei prezzi di vendita dei beni e servizi nei vari punti di vendita/distribuzione e non praticare prezzi diversi da quelli autorizzati;
- presentare tutta la documentazione che sarà richiesta dall'A.D. e dai competenti organi sanitari;

- assicurare che gli alimenti immagazzinati, collocati e trasportati siano protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati, in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.

I prodotti dolci e salati dovranno essere freschi di giornata e, per quanto riguarda la piccola gastronomia, essere sigillati singolarmente in appositi involucri per alimenti, sui quali dovranno essere indicati il contenuto, gli ingredienti e la data di scadenza. Di tutti i prodotti somministrati dovranno essere esposti in maniera ben visibile gli ingredienti.

Il Concessionario si impegna a utilizzare in modo diligente i beni consegnati in uso, osservando e facendo osservare ogni disposizione normativa in vigore per la sicurezza, la prevenzione dei danni, gli incendi, l'igiene, la sanità e quanto altro attinente all'uso dell'immobile.

Il listino dei prezzi, relativo ai prodotti per i quali è stata autorizzata la vendita, dovrà essere esposto, in modo ben visibile, in prossimità del registratore di cassa. Dovrà essere SEMPRE garantito l'utilizzo della moneta elettronica, tramite servizio POS.

Al termine dell'affidamento, il Concessionario uscente dovrà rendere liberi i locali asportando le attrezzature, le scorte e quant'altro di sua proprietà, ad esclusione dei beni di proprietà dell'A.D., che dovrà anche essere indennizzata di eventuali deterioramenti o perdite imputabili al Concessionario. All'atto della riconsegna verrà redatto apposito verbale, sottoscritto dal concessionario e dal DEC.

La responsabilità per le obbligazioni contrattuali assunte nei confronti dei fornitori rimane esclusivamente in capo al legale rappresentante del Concessionario e nessun rapporto giuridico si instaurerà tra i fornitori stessi e l'A.D. Il Concessionario deve adoperarsi affinché il rifornimento dei generi avvenga nelle ore di minore affluenza del pubblico.

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

Il Concessionario dovrà provvedere a stipulare una polizza assicurativa a copertura del rischio di incendio o altri danni causati ai beni ed ai locali del COM e per la copertura di qualunque danno che gli utenti potrebbero subire all'interno dei locali d'uso e di fornirne copia al DEC.

Il Concessionario, con cadenza bimestrale, ha la facoltà di apportare modifiche alla lista dei generi alimentari in vendita, attraverso una richiesta che sarà autorizzata o meno dal Direttore dell'Ente.

Il Concessionario, ai sensi dell'art. 34 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i., è tenuto al rispetto dei criteri ambientali minimi (CAM) con particolare riferimento alla pulizia per edifici, rifiuti urbani, ristorazione collettiva e sanificazione strutture sanitarie.

## **ART. 8 – IGIENE ALIMENTARE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

La concessione del servizio dovrà essere svolta a regola d'arte, nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, sia per la qualità delle materie prime utilizzate, sia per le modalità di esecuzione delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico-sanitarie, nonché delle garanzie sulla continuità del servizio e la tracciabilità degli alimenti. Pertanto, il Concessionario dovrà conservare tutti i prodotti alimentari, conformemente alle loro caratteristiche merceologiche-commerciali, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. In particolare, il Concessionario dovrà consegnare all'A.D. il proprio manuale per la gestione ed effettuazione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, piano di prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti), riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto della Concessione, redatto ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007 ed in conformità al Reg. CE n.852/2004, per dimostrare la buona conservazione, manipolazione e somministrazione delle derrate alimentari, secondo gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti da qualsiasi Autorità emanate. Le eventuali irregolarità, accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo, e i provvedimenti adottati dovranno essere segnalati all'A.D. che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Il personale, che espleta il servizio oggetto della concessione, quotidianamente non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi o operazioni incrociate e le operazioni di manipolazione degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica e gastronomica.

L'esercizio dovrà essere fornito di generi alimentari di consumo in quantità sufficiente a soddisfare tutte le esigenze dell'utenza.

I residui alimentari ed altri scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare negli ambienti non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti. In merito alle caratteristiche dei prodotti da porre in vendita e alle modalità di somministrazione degli stessi si precisa quanto segue:

- la miscela di caffè, sempre riferita a primarie marche nazionali, dovrà essere costituita da 70% arabica e 30% robusta e servita esclusivamente in tazze di porcellana o, in alternative, di vetro o comunque rispettosa della normativa legata al Covid-19;
- il latte dovrà essere di provenienza comunitaria, fresco ed intero;
- lo zucchero, incluso quello di canna, il dolcificante e il miele (su richiesta) dovranno essere sempre assicurati gratuitamente ed in confezione singola;
- le bevande ed i generi alimentari devono essere ad altissimo grado di commerciabilità, di marche note in commercio, e dovranno essere di qualità ineccepibile sia dal punto di vista organolettico che igienico e rispondenti alle vigenti norme di settore e servite esclusivamente in bicchieri di vetro;
- l'acqua minerale dovrà essere sia nei formati da 0,5 litri e sia in quella da 1,5 litri ed essere di marca nota a livello nazionale.

Il Concessionario è, inoltre, soggetto a tutti i controlli previsti dalla normativa in vigore per gli esercizi pubblici e risponderà della completa applicazione di tutte le disposizioni normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari, con particolare riferimento a:

- tipologia dei prodotti in vendita;
- programma di approvvigionamento delle derrate alimentari;
- modalità di selezione dei fornitori.

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

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

## **ART. 9 – SMALTIMENTO DEGLI ALIMENTI NON SOMMINISTRATI**

Qualora il Concessionario, in linea con la ratio della legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" e con le direttive del Parlamento europeo dettate con la "Risoluzione del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE", si trovi ad avere prodotti alimentari (utilizzabili, sani, commestibili) preparati e rimasti invenduti, dovrà organizzare, al termine di ciascuna giornata lavorativa, un servizio di consegna dei suddetti al fine di evitare la loro destinazione allo smaltimento.

Detti alimenti dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, a soggetti individuati dal Concessionario (es. Enti di beneficenza, Associazioni di volontariato) scelti tra organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari e situati nella città di Milano, ai sensi dell'art. 13 della legge 166/2016. In merito a requisiti e conservazione devono essere rispettate le modalità di cui all'art. 5 della citata legge 166/2016.

Il servizio, senza oneri per l'Amministrazione e per l'Ente di destinazione, dovrà essere rispondente alle normative vigenti che disciplinano l'igiene degli alimenti in tutte le fasi del suo svolgimento. Si richiede a tal fine l'impegno a produrre in sede di stipula specifico protocollo sottoscritto tra l'aggiudicatario e l'Organizzazione non lucrativa di utilità sociale prescelta.

## **ART. 10 – SANIFICAZIONE AMBIENTALE**

Fermo restando quanto previsto dal Reg. CE 852/04 riguardo agli obblighi dell'Operatore del Settore Alimentare rispetto alle attività in oggetto, oltre a quelle speciali legate all'emergenza COVID-19, il Concessionario dovrà effettuare, con oneri a proprio carico e con cadenza trimestrale, la bonifica e sanificazione ambientale (disinfezione e/o disinfestazione e/o derattizzazione) dei locali in cui effettua il

servizio stesso. In caso si dovesse manifestare la necessità di una disinfezione/disinfestazione/derattizzazione/deblattizzazione straordinaria, il Concessionario dovrà provvedere con spese a suo carico, fornendo al DEC 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 DEC 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 intervento il Concessionario dovrà consegnare al DEC copia del documento che attesti l'avvenuta operazione.

## **ART. 11 – ALLESTIMENTO ED ARREDAMENTO**

I locali saranno consegnati allestiti con arredi necessari per lo svolgimento del servizio di bar caffetteria tavola calda. Sono ad esclusivo ed integrale carico del Concessionario le forniture di beni ed attrezzature strumentali (elettrodomestici, utensili vari da cucina quali vasellame, posaterie, tovaglie, etc.), qualora non presenti. Tutti i beni dovranno rispondere a criteri di elevata efficienza e qualità. Il Concessionario si impegna a utilizzare con la normale diligenza i locali, gli arredi, le attrezzature e gli impianti ricevuti obbligandosi a provvedere alla loro custodia e buona conservazione e manutenzione.

La consegna di tutti i locali, materiali ed attrezzature di proprietà dell'A.D., affidati/e al Concessionario in comodato, sarà oggetto di regolare verbale di consegna ed inventario firmato per l'A.D. da una apposita Commissione, all'uopo nominata dal Direttore del COM.

Il citato verbale dovrà essere controfirmato per accettazione dal Rappresentante per il Concessionario.

Il Concessionario potrà apportare, di sua iniziativa, modifiche ai locali, attrezzature e materiali alla stessa affidati, solo a seguito di richiesta scritta, presentata al DEC, e benestare rilasciato dal Responsabile dell'infrastruttura dove si trovano i locali consegnati in comodato d'uso.

Le eventuali modifiche o migliorie apportate, s'intendono acquisite dall'A.D. a titolo gratuito, fermo restando il diritto per quest'ultima di chiederne il ripristino nello stato ordinario.

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

Il Concessionario è direttamente responsabile della custodia di tutte le attrezzature ed i locali affidati. 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. La riconsegna di quanto inizialmente affidato dovrà risultare da analogo verbale ed avvenire al momento della scadenza della concessione.

I locali concessi per il bar e gli spazi occupati dai distributori del Concessionario saranno oggetto di canone demaniale. Tale canone sarà determinato dall'Agenzia del Demanio, alla quale dovranno essere corrisposti direttamente gli importi comunicati, dandone avviso per conoscenza anche alla Stazione Appaltante. L'ammontare dei **canoni** afferenti le concessioni demaniali, determinati **in via presuntiva** sulla base di analoghe strutture nella sede di Milano, sono quantificati in **€.6.500,00** (seimilacinquecento/00) **annui per il locale bar e di €1.500** (millecinquecento/00) **per i 10 distributori**. Il canone dovrà essere corrisposto direttamente all'Agenzia del Demanio, con cui la Ditta si impegna a sottoscrivere specifico atto negoziale.

## **ART. 12 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI IN CONCESSIONE**

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato Tecnico, nè potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con l'A.D.

Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati, sia Enti o Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi.

Non potranno essere installati nei locali in concessione jukebox, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 cod. civ. e l'A.D. potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

### **ART. 13 – SOPRALLUOGO E PRESA IN CONSEGNA DEI LOCALI**

È obbligatorio effettuare un sopralluogo dei locali dove verrà espletato il servizio oggetto della concessione, presso la sede del COM di Milano, prima della presentazione dell'offerta. La presa visione dei locali è, infatti, una condizione essenziale in quanto la completa conoscenza dei locali - ubicazione, estensione, dotazioni presenti - da parte degli operatori è necessaria per una corretta valutazione e formulazione dell'offerta oggetto della concessione.

### **ART. 14 – PRESA IN CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE**

La presa in consegna dei locali da parte del Concessionario avverrà esclusivamente all'atto della sottoscrizione tra le parti del "Verbale di presa in consegna". Nel documento verranno descritti locali, arredi, attrezzature e impianti consegnati. Il Verbale di presa in consegna è redatto in contraddittorio tra le parti e deve essere sottoscritto entro i 15 giorni successivi alla stipula del Contratto, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 25. Il Verbale di presa in consegna dei locali deve essere redatto in duplice copia e recare la firma congiunta di entrambe le parti. A seguito della sottoscrizione del Verbale di presa in consegna, il Concessionario dovrà espletare tutte le attività propedeutiche all'avvio del servizio.

L'Amministrazione, con apposita comunicazione scritta, stabilirà la data ufficiale di apertura del servizio. Al Verbale di avvio devono essere allegati i documenti recanti gli elenchi nominativi delle unità di personale addetto ed il nominativo del referente del concessionario, nonché il Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004.

### **ART. 15 – RICONSEGNA**

Al termine della Concessione, il Concessionario è tenuto a riconsegnare all'Amministrazione locali, arredi, attrezzature ed impianti ricevuti in concessione.

Eventuali danni saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita, né ad alcun rimborso per eventuali lavori, migliorie, addizioni e/o altro. Qualora tali lavori, migliorie, addizioni e/o altro siano state realizzate senza assenso da parte della competente Agenzia del Demanio, sarà ordinata la riduzione in pristino dello stato dei luoghi a cura e spese del Concessionario.

Quest'ultimo, inoltre, deve assicurare la propria disponibilità e collaborazione nell'agevolare il passaggio delle consegne al nuovo gestore. A tal fine non sarà riconosciuto alcun compenso.

Il verbale di riconsegna è il documento con il quale il Concessionario riconsegna formalmente i locali, gli arredi, le attrezzature e gli impianti in perfetto stato di pulizia, di conservazione, manutenzione e funzionamento, salvo il loro normale deterioramento d'uso, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Amministrazione.

Il documento deve essere redatto in contraddittorio tra le parti alla scadenza della Concessione.

### **ART. 16 – PAGAMENTO DELLE UTENZE E IMPOSTE**

Sono a carico dell'A.D. il pagamento delle utenze (acqua, luce e gas) del locale bar, considerato il fine di supporto logistico, con nessun onere delle suddette a carico dell'operatore economico. È a carico del Concessionario il pagamento dell'energia elettrica dei distributori automatici, su base trimestrale, a seguito della lettura dei contatori a diffalco obbligatori per ogni apparecchio. In caso di installazione di un nuovo distributore o in una area senza contatore, l'installazione di quest'ultimo sarà a carico del concessionario.

I locali ad uso del Concessionario e la superficie occupata dai distributori, invece, saranno oggetto di canone demaniale a carico dell'aggiudicatario, come già specificato all'art.11.

### **ART. 17 – PERSONALE ADDETTO ALL'ESERCIZIO DELLA CONCESSIONE**

#### **a. CLAUSOLA SOCIALE**

L'affidatario ha l'obbligo di assorbire, a parità di condizioni (orario e trattamento economico) e qualora disponibili, i lavoratori occupati dalla gestione uscente, secondo gli obblighi stabiliti dallo specifico C.C.N.L. per i lavoratori impiegati nel settore. Ai fini della definizione dei livelli professionali del personale

in questione, si dovrà fare riferimento a quanto previsto dal C.C.N.L. per i dipendenti dei settori di categoria (Turismo - Sezione Pubblici Esercizi). Sono, infine, applicabili le disposizioni previste in tema di “subentro in rapporti di concessione” (c.d. “passaggio di cantiere”) dal CCNL di categoria vigente al momento della stipula del contratto. Eventuali cambi di sede, orari e mansioni dovranno essere concordati con il personale dipendente.

#### **b. PROFILI PROFESSIONALI E SANITARI**

La Ditta dovrà impiegare, per lo svolgimento del servizio, personale regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali previsti dal C.C.N.L. e in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie.

A tal uopo il personale dovrà essere sottoposto, con oneri a carico della Ditta, sia all’atto dell’assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici e alle vaccinazioni eventualmente necessarie per lo svolgimento dell’attività.

Nell’esecuzione del servizio, il gestore dovrà avvalersi, sotto la sua esclusiva responsabilità, di personale qualificato in numero sufficiente a garantire la regolarità del servizio, provvedendo al reintegro del personale assente per malattia, ferie o altro in modo da assicurare, per tutta la durata del contratto in ogni periodo dell’anno, la presenza costante dell’entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio in questione.

Il personale deve essere idoneo alle mansioni assegnategli e di accertata qualificazione professionale, tale da non pregiudicare il livello qualitativo dei servizi resi a salvaguardia dell’immagine dell’esercizio e dell’Amministrazione.

Per tutto il personale impiegato, entro 15 (quindici) giorni calendariali precedenti l’inizio dell’attività, la Ditta comunicherà per iscritto all’Amministrazione i nominativi e le generalità complete, comprensive dei dati anagrafici, qualifiche e mansioni, delle persone da impiegare (compresi eventuali sostituti) per l’espletamento dei vari servizi oggetto dell’affidamento.

L’impiego del personale è comunque subordinato al rilascio dell’autorizzazione di accesso alle infrastrutture. L’Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere, in qualsiasi momento, a mezzo PEC o lettera consegnata a mano al rappresentante della Ditta, la sostituzione del personale che, per sopravvenuti motivi non sarà più gradito. In tal caso l’Impresa dovrà provvedere alla sostituzione delle persone non gradite entro 10 (dieci) giorni solari a decorrere dal giorno successivo dal ricevimento della suddetta comunicazione. In caso di inadempienza si applicano le disposizioni e le penalità previste dal presente capitolato.

La Ditta affidataria ha l’obbligo di provvedere alle assicurazioni sociali degli addetti al servizio oggetto di affidamento. Il mancato versamento dei contributi assicurativi e previdenziali nei riguardi degli addetti impiegati nel servizio, ove rilevato dall’Amministrazione e confermato dagli Enti Previdenziali, potrà comportare, a giudizio insindacabile dell’Amministrazione, oltre alle penalità e alle previste segnalazioni alle competenti Autorità, la risoluzione dell’affidamento.

L’Impresa Affidataria, si obbliga a sollevare l’Amministrazione Militare da tutte quelle azioni che le venissero mosse dal personale da essa dipendente per pretesi diritti, in relazione a vincoli contrattuali derivanti dalle prestazioni d’opera loro offerte.

L’Impresa aggiudicataria si impegna ad attenersi alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili previste dalla legge n. 68 del 12.03.99. La verifica del possesso di tale requisito sarà a cura della Stazione Appaltante.

Il gestore dovrà rispettare tutte le norme inerenti la sicurezza del personale, assumendosi la responsabilità esclusiva dell’adempimento delle vigenti norme igieniche/infortunistiche ed esonerando l’Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità in merito (D.lgs. 81/2008; D.lgs. 106/2009). In ogni momento lo ritenga necessario l’A.D. potrà disporre l’accertamento dei requisiti di cui sopra.

La Ditta è ritenuta responsabile di qualunque fatto doloso o colposo, anche dei propri dipendenti, che cagioni danni all’Amministrazione, al personale dell’Amministrazione a terzi o a cose di terzi, e si impegna conseguentemente al risarcimento dei relativi danni prodotti.

#### **c. NORME DI TRATTO**

Il personale addetto al servizio bar dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale emanate dall’A.D.. Il personale, durante l’espletamento del servizio, dovrà vestire una divisa di foggia e colore concordata con l’A.D. e tale da rendere chiaramente identificabili gli operatori in base alla qualifica,

ma comunque con la serigrafia della Ditta affidataria. La divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro.

I dipendenti della Ditta, che presteranno servizio nei locali dell'Amministrazione, saranno obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, nei confronti di tutta l'utenza ed agire in ogni occasione con diligenza professionale così come richiesto dal servizio.

In particolare, la Ditta dovrà curare che il proprio personale:

- vesta dignitosamente e sia munito di cartellino di riconoscimento;
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso o regalia e consegni immediatamente i beni ritrovati all'interno dei locali, qualunque sia il loro valore e stato, al titolare/legale rappresentante o altro responsabile a ciò delegato, che dovrà curarne la riconsegna all'A.D.;
- rispetti il divieto di fumare nei locali ove ciò sia vietato dalle norme vigenti.

La Ditta sarà, comunque, corresponsabile del comportamento dei suoi dipendenti in orario di servizio. Essa risponderà dei danni derivati a terzi, siano essi privati utenti ammessi nei locali in concessione o personale dell'Amministrazione, da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

La Ditta e, di conseguenza, i suoi dipendenti, hanno l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui vengano in possesso durante la loro permanenza nelle infrastrutture dell'A.D., di non divulgarli e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo.

In particolare, tutto il personale della Ditta impiegato per il servizio deve:

- mantenere la più assoluta riservatezza sui documenti, disegni, informazioni e altro materiale di interesse della Difesa di cui, anche accidentalmente, venga in possesso/conoscenza;
- non effettuare riprese cinematografiche/fotografiche, né registrazioni sonore, nei luoghi ove svolge l'attività prevista dal presente capitolato;
- non divulgare informazioni acquisite durante lo svolgimento dell'attività contrattuale. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione del personale qualora a seguito dell'esecuzione del servizio dovesse rendersi colpevole di gravi negligenze ovvero assuma comportamenti non conformi a requisiti di sicurezza e decoro richiesti nei locali oggetto di fornitura. Pertanto, la Ditta, in sostituzione del personale ritenuto non idoneo o non gradito, dovrà fornire, entro 10 (dieci) giorni dalla ricezione della comunicazione di richiesta di sostituzione del personale, le nuove generalità del personale sostitutivo senza pretese o indennizzi di sorta.

#### **ART. 18 – TUTELA DEL LAVORATORE**

Il Concessionario deve attuare tutte le misure possibili a tutela della salute e dell'integrità psico-fisica dei lavoratori nel rispetto del servizio di prevenzione e protezione aziendale, nonché all'attuazione e valorizzazione dei programmi di "promozione della salute" sulla base dei principi di responsabilità sociale.

#### **ART. 19 – CONTRIBUTI PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI**

L'appaltatore dovrà fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, la comprova dell'avvenuto pagamento degli stipendi al personale dipendente, nonché la comprova dell'avvenuto versamento degli oneri previdenziali ed assistenziali a suo carico.

#### **ART. 20 – CERTIFICAZIONE ANTIMAFIA**

L'A.D. procederà alla risoluzione del contratto, qualora a carico del concessionario dovessero risultare irregolarità in merito alla certificazione antimafia rilasciata dalle competenti Prefetture.

#### **ART. 21 – SICUREZZA FISICA**

Al Concessionario è fatto divieto di lasciare presso la struttura 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. 22 – DUVRI**

Il documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) costituisce la base per la redazione presso ciascun Ente del cosiddetto D.U.V.R.I. dinamico, con i quali i responsabili dei predetti Enti, in accordo con il concessionario, regoleranno le prescrizioni di sicurezza relative alle specifiche esigenze logistiche/infrastrutturali locali. Gli oneri a carico per il concessionario sono pari a zero.

## **ART. 23 - COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

In ottemperanza alle disposizioni di cui al D.Lgs 81/2008, i costi presunti relativi alla sicurezza individuati dal COM, per il periodo della concessione, sono i seguenti:

- formazione antinfortunistica: €500,00;
- formazione per la gestione delle situazioni di emergenza: €200,00;
- sicurezza igienico alimentare: €200,00;
- indumenti di lavoro: €350,00;
- dispositivi di protezione individuale: €200,00;
- Materiale di primo soccorso: €100,00;
- coordinamento e formazione del personale: €450,00.

Totale: €2.000,00.

## **ART. 24 - RESPONSABILITÀ**

Il Concessionario è direttamente responsabile:

- del comportamento degli addetti dipendenti dal medesimo Concessionario, che dovrà essere formalmente e sostanzialmente ineccepibile;
- di qualsiasi evento dannoso da esso cagionato, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione del servizio, 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;
- dei danni connessi ad avvelenamenti ovvero intossicazioni cagionati a seguito dell'ingerimento di generi alimentari.

Il Concessionario sarà esonerato da ogni responsabilità per valori e/o oggetti lasciati incustoditi nei locali ad essa affidati e dovrà:

- adottare tutte le misure necessarie e/o di impiegare tutti i mezzi atti ad evitare infortuni e/o danni di qualsivoglia tipologia a persone e/o cose. A tal fine, lo stesso sarà tenuto a produrre copia di specifica polizza assicurativa - di adeguato massimale e di durata pari a quella del contratto stesso - a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio a persone, cose, infrastrutture, nonché ai danni derivanti all'A.D.;
- ottemperare a tutti gli obblighi verso i dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e sanità, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- attuare, nei confronti dei dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria di pertinenza e nella località in cui si svolgono le prestazioni anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione;
- rispettare le norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

I suddetti obblighi vincoleranno il Concessionario anche nel caso in cui quest'ultimo non sia aderente alle associazioni nazionali di categoria o receda da esse.

L'A.D. non risponderà in alcun modo di eventuali inadempienze assicurative, previdenziali e fiscali.

L'A.D., per quanto sopra, deve intendersi esonerata da qualsivoglia responsabilità per fatti e/o danni subiti da operai e/o beni dell'acquirente, o subiti dai beni e/o dipendenti dell'A.D., nonché subiti da terzi ed ai relativi beni, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione del servizio.

L'A.D. sarà esonerata da ogni responsabilità per la mancata osservanza, da parte del legale rappresentante dell'impresa, delle disposizioni vigenti in materia tributaria e di disciplina del lavoro, nonché delle disposizioni concernenti la tenuta dei registri obbligatori.

Eventuali inadempienze che dovessero recare danno all'A.D. a fronte di obblighi derivanti dalla stipula della successiva concessione, costituiranno oggetto di rivalsa nei confronti del Concessionario.

Il Concessionario non potrà rivendicare danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica o di acqua interrotte per necessità tecniche o per altro motivo, comunque non imputabili all'A.D.

## **ART. 25 – VERIFICHE DI CONFORMITÀ**

Le attività di valutazione interne sulla qualità e sull'organizzazione dei servizi svolti e gli opportuni controlli volti a verificare l'osservanza delle disposizioni contrattuali da parte del Concessionario saranno svolte anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.

Durante la fase di gestione, il DEC oppure la Commissione di controllo e valutazione, senza alcun preavviso e in contraddittorio con il Referente del Servizio o con il suo sostituto, procederanno a verifiche periodiche (con cadenza almeno semestrale) sulla qualità e la rispondenza dei prodotti offerti dal Concessionario ai requisiti del presente Capitolato.

I controlli riguarderanno a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- modalità e tempi di conservazione degli alimenti;
- modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
- qualità delle singole porzioni;
- presentazione degli alimenti;
- etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
- modalità di impiego e caratteristiche dei sanificanti;
- modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- stato igienico degli impianti, attrezzature e locali;
- interventi di manutenzione a carico del gestore;
- organizzazione del personale e organigramma;
- professionalità, cortesia, abbigliamento degli addetti;
- tempi di attesa;
- rispetto degli orari di apertura;
- ordine e pulizia dei locali.

Le risultanze delle verifiche e i riscontri di gradimento dell'utenza costituiranno elementi di ausilio alle attività del DEC e serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive.

L'A.D. si riserva la facoltà di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento dei servizi.

## **ART. 26 – CONTESTAZIONI**

Le contestazioni, per mancata, irregolare o non adeguata esecuzione degli obblighi dedotti nel presente Capitolato, dovranno essere tempestivamente comunicate dall'Amministrazione al Concessionario.

L'A.D. si riserva di effettuare, nel corso dell'intero periodo contrattuale, sopralluoghi e controlli volti a verificare il rispetto degli obblighi contrattuali. Inoltre, si dispone la presenza di un registro reclami presso i locali del bar per permettere segnalazioni, suggerimenti o altra comunicazione al personale afferente al bar.

Nell'ipotesi di inadempimento ad uno o più obblighi contrattuali, compresi quelli che possono dare luogo all'applicazione di penali, l'A.D. provvederà alla richiesta di adempimento della prestazione da parte del Concessionario, a mezzo posta elettronica certificata.

Il Concessionario dovrà comunicare, con le medesime modalità, le proprie deduzioni nel termine massimo di 10 giorni solari dalla data di ricevimento della contestazione.

Qualora tali deduzioni non siano accoglibili ovvero non vi sia stata risposta nel termine indicato, l'A.D. applicherà al Concessionario quanto previsto dal presente capitolato in materia di penali e risoluzione del contratto.

#### **ART. 27 – PENALI**

Le attività oggetto di affidamento devono essere pienamente e correttamente eseguite nel rigoroso rispetto delle tempistiche e delle modalità previste nel capitolato e nel piano di gestione presentato in sede di gara. Fermo restando quanto previsto in altre parti del presente capitolato, qualora si verificassero, da parte del Concessionario, inadempimenti o ritardi – per cause non dipendenti dall'A.D. ovvero da forza maggiore o caso fortuito – rispetto agli obblighi contrattuali, tali da non prevedere la risoluzione de iure del contratto, l'A.D. si riserva la facoltà di applicare le penali sotto specificate:

<b>SPECIFICA</b>	<b>PENALE</b>
Ritardo nella presa in consegna dei locali	euro 300,00 per ogni giorno di ritardo
Ritardo nell'avvio del servizio	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
Ritardo nel segnalare tutte le variazioni del personale impiegato	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
Ritardo nella comunicazione all'Amministrazione del cambiamento del nominativo del referente	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
Ritardo nella presentazione dell'attestazione della formazione del personale impiegato	euro 200,00 per singola infrazione
Mancata etichettatura dei singoli prodotti (e/o i cartelli) con l'elenco di tutti gli ingredienti presenti	euro 300,00 per singola infrazione
Mancato rispetto degli orari e/o dei giorni di apertura	euro 450,00 per singola infrazione
Non conformità nella raccolta dei rifiuti	euro 500,00 per singola infrazione
Ritardo nell'invio della documentazione afferente il trattamento economico del personale dipendente	euro 100,00 per ogni giorno di ritardo
Ritardo nell'invio della "Relazione finale della Concessione"	euro 200,00 per ogni giorno di ritardo
Ritardo nella riconsegna dei locali	euro 350,00 per ogni giorno di ritardo
Negligenze e ritardi e imperizie tecniche negli interventi di manutenzione ordinaria, dal giorno di accertamento della violazione e sino al ripristino della regolarità	euro 350,00 per ogni giorno di ritardo
Ritardo nel pagamento delle retribuzioni al personale dipendente	euro 350,00 per ogni giorno di ritardo
Mancato rispetto dei CAM	Euro 450,00 per singola infrazione
Esposizione in vendita dei generi alimentari non autorizzati dall'A.D.	Euro 50,00 per singolo prodotto non autorizzato

Non ottemperanza a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica in merito al rispetto dei criteri di “sostenibilità ambientale e sociale”	dal 60° giorno di inizio attività euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
Ritardo nell’avvio dei servizi oggetto di proposta migliorativa in sede di offerta	dal 60° giorno di inizio attività euro 150,00 per ogni giorno di ritardo

È compito del DEC rilevare le penalità suindicate e comunicarle tempestivamente sia al Direttore del COM che al Concessionario. Quest’ultimo avrà a disposizione 10 giorni per trasmettere eventuali controdeduzioni, che dovranno essere accettate o meno dal Direttore del COM. Nel caso di non accettazione, la Ditta verserà la penale dovuta sul conto corrente postale intestato al Policlinico Militare di Roma - Cod. IBAN IT02A076010320000000885012.

## **ART. 28 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE**

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

1. mancato rispetto dei termini previsti per l’inizio dell’attività di oltre 45 giorni solari;
2. malafede, frode o negligenza nell’esecuzione della concessione da parte dell’esecutore;
3. interruzione ingiustificata del servizio per qualsiasi motivo;
4. intossicazioni alimentari che ricadano sotto la responsabilità del concessionario;
5. mancata attuazione, nei termini di concessione, del sistema di controllo della qualità HCCP;
6. mancato controllo (scadenza e qualità) da parte del concessionario dei prodotti confezionati posti in vendita;
7. gravi inadempienze contrattuali ripetute;
8. gravi irregolarità accertate dalla competente Agenzia delle Entrate, circa la regolarità nel pagamento delle imposte e delle tasse a carico del concessionario;
9. applicazione di n. 5 (cinque) penali nell’arco dell’anno solare;
10. mancato rispetto delle condizioni di esecuzione contrattuale associate ai punteggi riconosciuti in base all’offerta tecnica, accertata e contestata dall’Amministrazione, per più di tre volte nel corso del periodo contrattuale;
11. gravi ed accertate violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni ai dipendenti impiegati e mancata applicazione dei contratti collettivi;
12. impiego di personale non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria;
13. sopravvenuta perdita dei requisiti morali di cui all’art. 80 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i.;
14. mancata osservanza del divieto sub concessione.

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

Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi al Concessionario o il recesso anticipato rispetto alla durata del contratto, l’A.D. provvederà all’incameramento della cauzione senza che il Concessionario abbia nulla a pretendere, e fatto comunque salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione o del recesso dall’A.D..

## **ART. 29 – PROCEDURA CONCORSALE**

La gara per l’affidamento in gestione del servizio in argomento sarà aggiudicata al soggetto concorrente che formulerà l’offerta economicamente più vantaggiosa, a mente dell’art. 95 D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50. L’offerta della Ditta complessivamente più elevata, ottenuta dalla sommatoria dei punteggi dell’offerta tecnica e dell’offerta economica (di seguito specificati) sarà giudicata vincitrice dell’appalto. A parità di punteggio sarà preferita la Ditta che otterrà il punteggio maggiore nell’offerta tecnica. Nel caso di parità nell’offerta (tecnica ed economica) la scelta verrà effettuata tramite sorteggio pubblico. L’A.D. si riserva la facoltà di procedere all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Il punteggio massimo che ciascuna Ditta partecipante potrà ottenere è pari a 100/100.

L’offerta economicamente più vantaggiosa sarà determinata in base ai seguenti elementi:

OFFERTA TECNICA	70 punti
OFFERTA ECONOMICA	30 punti

Vedasi Disciplinare di gara per quanto concerne la tabella punteggi ed il metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio delle offerte.

### **ART. 30 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, SUBAPPALTO E AVVALIMENTO**

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale della futura concessione.

Il subappalto e l'avvalimento, se non dichiarati in sede di gara, non sono consentiti, pena la risoluzione del contratto ed il risarcimento di eventuali danni e delle spese causate all'A.D. per la risoluzione anticipata dello stesso.

In caso di trasformazione sociale, cessione d'azienda o analoghe ipotesi, l'A.D. potrà proseguire il rapporto con il successore del concessionario, purché rispetti i requisiti richiesti.

### **ART. 31 – PREZZIARIO**

I prezzi posti a base di gara sono quelli riportati nella Tabella 1, sui quali dovrà essere applicato lo sconto unico percentuale presentato, specificando i prodotti proposti, con relativo brand. Per i distributori automatici, i prezzi sono indicati in Tabella 2: lo sconto unico percentuale presentato, ove non fosse possibile applicarlo ai prezzi esposti, dovrà essere riconosciuto a coloro che utilizzeranno la chiave elettronica fornita dalla ditta tramite il proprio rappresentante o dal distributore stesso.

**I prezzi si intendono fissi per tutta la durata della concessione.**

I prodotti in vendita potranno essere integrati con altri generi, sia su proposta della ditta, sia su proposta dell'A.D.: i prezzi dovranno essere preventivamente sottoposti all'approvazione del Direttore del COM con periodicità trimestrale.

Il Concessionario dovrà comunque garantire l'uniformità dei prezzi di vendita e non praticare prezzi diversi da quelli autorizzati. L'applicazione dei nuovi prezzi è, in ogni caso, subordinata all'autorizzazione da parte dell'A.D.

**La ditta si obbliga ed accetta di praticare il prezzo imposto sui seguenti prodotti:**

<b>GENERI CALMIERATI</b>	<b>Prezzo (€)</b>
<b>Caffè Espresso</b> (miscela di caffè dovrà essere costituita da almeno il 70% di arabica e per la singola tazzina dovranno essere impiegati al minimo 7 g di caffè)	0,70
<b>Caffè decaffeinato</b>	0,80
<b>Caffè d'orzo</b> (Quantità minima 3,2 g di caffè d'orzo solubile)	0,80
<b>Caffè Ginseng</b>	0,80
<b>Cappuccino</b> (il latte dovrà essere di nota marca, fresco ed intero nel quantitativo minimo di 150 ml in aggiunta di una tazzina di caffè montato a vapore)	0,90
<b>Caffè e latte</b> (il latte dovrà essere di nota marca, fresco ed intero nel quantitativo minimo di 180 ml in aggiunta di una tazzina di caffè)	0,90
<b>Latte Macchiato</b> (il latte dovrà essere di nota marca, fresco ed intero nel quantitativo minimo di 200 ml in aggiunta di una tazzina di caffè)	0,90
<b>Latte Bianco</b> (il latte dovrà essere di nota marca, fresco ed intero nel quantitativo minimo di 200 ml)	0,70

<b>Paste fresche</b> (Cornetti da minimo 75 g: crema/marmellata /cioccolato. Fagottino cl cioccolato da minimo 70 g. Krapfen crema/marmellata/cioccolato da minimo 0g – Integrali, per vegani e senza glutine. Né surgelato, né decongelato)	0,90
<b>Acqua minerale naturale/frizzante in bottiglia di PET ecogreen capacità 500 ml</b>	0,50
<b>Acqua minerale naturale/frizzante in bottiglia di PET ecogreen capacità 1,5 L</b>	0,80

### **ART. 32 – SPESE CONTRATTUALI**

Sono a carico del Concessionario tutte le spese inerenti e conseguenti il contratto, comprese quelle di bollo e di registro, nonché le imposte e tasse presenti e future.

### **ART. 33 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

La Stazione Appaltante, in conformità all'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione dei dati delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, tratta i dati conferiti per verificare la sussistenza dei requisiti dichiarati per la partecipazione alla procedura di affidamento della concessione del servizio in oggetto presso il CENTRO OSPEDALIERO MILITARE di Milano (via Saint Bon, 7 – 20147 MILANO) in adempimento di precisi obblighi di legge e, in caso di aggiudicazione, per la gestione ed esecuzione economica, fiscale ed amministrativa del contratto.

Titolare del trattamento dei dati personali è il Ministero della Difesa.

Il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla gara e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto.

I dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Ministero della Difesa implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Inoltre, potranno essere comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del Decreto Legislativo n. 50/2016 e della Legge n. 241/1990, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla Legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea.

Il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura di appalto e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima.

Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa;

L'interessato ha il diritto, in qualunque momento, di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei medesimi dati e/o verificarne l'utilizzo. Ha, inoltre, il diritto di chiedere, nelle forme previste dall'ordinamento, la rettifica dei dati personali inesatti e l'integrazione di quelli incompleti; nei casi indicati dal regolamento, fatta salva la speciale disciplina prevista per alcuni trattamenti, può altresì chiedere la cancellazione dei dati, decorsi i previsti termini di conservazione, o la limitazione del trattamento; l'opposizione al trattamento, per motivi connessi alla situazione particolare dell'interessato, è consentita salvo che sussistano motivi legittimi per la prosecuzione del trattamento.

Contro il trattamento dei dati è possibile proporre reclamo al Garante della Privacy, avente sede in Piazza Venezia n. 11 - 00187, Roma – Italia, in conformità alle procedure stabilite dall'art. 57, paragrafo 1, lettera f) del citato Regolamento (UE) 2016/679.

### **ART. 34 – FORO COMPETENTE**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti contraenti per l'interpretazione e l'esecuzione della procedura di gara di cui al presente capitolato e del successivo contratto è competente esclusivamente il Foro di Roma.



# POLICLINICO MILITARE DI ROMA

Direzione Amministrativa

## LISTINO PREZZI PRODOTTI POSTI A BASE DI GARA DEL CENTRO OSPEDALIERO MILITARE DI MILANO (I.V.A. INCLUSA)

PRODOTTI	PREZZO
CAFFE' CON LATTE DI MANDORLA	1,00
CAFFE' CORRETTO CON PANNA	0,90
CAPPUCCINO FREDDO (minimo gr. 8 caffè macinato + 150 ml di latte fresco)	0,90
CAPPUCCINO DECAFFEINATO E D'ORZO (minimo gr. 8 caffè macinato + 150 ml di latte fresco)	1,00
CAPPUCCINO CON LATTE DI SOIA O CON LATTE ZYMIL (minimo gr. 8 caffè macinato + 150 ml di latte fresco)	1,20
CAFFE' FREDDO	0,90
CREMA DI CAFFE'	0,90
CIOCCOLATA CALDA IN TAZZA (minimo 125 gr)	1,20
LATTE E MENTA	1,10
THE ED INFUSI – Twinings, Lipton, Pompadour	0,90
THE' FREDDO – Beltè, Lipton, Estathe, San Benedetto	0,90
CAMOMILLA– Twinings, Lipton, Pompadour	0,90
Caffè Leccese	1,00
Aperitivi 100 ml	1,50
Cocktail	4,00
Bottiglia di Vino - Spumante	5,00
Birra in lattina da cl.0,33	1,50
Birra in bottiglia da cl.0,33	2,00
Birra in bottiglia SPECIAL da cl.0,33	2,50
Birra in bottiglia da cl.0,66	3,00
RED BULL	2,00
Thè in brick	1,00
SUCCHI IN BOTTIGLIA DA (ml. 125 – Yoga, Derby, Zuegg, Santal)	1,00
SUCCHI IN BOTTIGLIA DA (ml. 200 – Pago, Skipper, Santal, Zuegg)	1,30
BIBITE IN BICCHIERE (ml. 200 - Coca Cola, Pepsi Cola, Fanta, Chinotto Neri con e senza zucchero)	0,70
BIBITE IN LATTINA (ml. 330 - Coca Cola, Pepsi Cola, Fanta, Chinotto Neri con e senza zucchero)	0,90
SCHWEPPS E ACQUA BRILLANTE/TONICA ml. 180	1,10
BIBITE IN BOTTIGLIA DA (lt. 1,5 - Coca Cola, Pepsi Cola, Fanta, Chinotto Neri con e senza zucchero)	1,80
SPREMUTE DI FRUTTA (200 mL)	1,80
ENERGADE E GATORADE (500 mL)	2,00
RED BULL	2,00
CRODINO, SAN BITTER BIANCHI E ROSSI	1,00
CRODINO, SAN BITTER BIANCHI E ROSSI CON SALATINI, PATATINE E NOCCIOLINE	1,40

TABELLA 1

Prosecco (in bicchiere)	1,50
Liquori – Amari 40 ml.	3,00
FETTE DI TORTA (minimo gr. 85 – Ciambellone, Crostata, Torte)	1,00
DANESE/PANZEROTTI/RADESKY/FAGOTTINI/KRAFEN (minimo gr. 85)	1,00
MARITONZO CON PANNA DA PASTICCERIA (minimo gr. 100)	1,00
CORNETTO CONFEZIONATO (minimo 40 gr. – Bauli, Misura)	0,60
MAXI CIABATTE (pane circa 100 gr. + farcitura circa 80 gr.: Prosciutto crudo e mozzarella, bresaola con parmigiano e rucola, Pomodoro fresco e mozzarella, tonno e pomodoro, funghi e mozzarella, friarelli e salsiccia, fesa di tacchino e formaggio)	2,50
TRAMEZZINI (pan-carrè 60 e farcitura 60 gr.: tonno e pomodoro, mozzarella e pomodoro, funghi e mozzarella, pollo e insalata, carciofini e wusterl, cotto e formaggio )	1,50
TRAMEZZINI DOPPIA FARCITURA (pan-carrè 60 e farcitura 90 gr. tonno e pomodoro, mozzarella e pomodoro, funghi e mozzarella, pollo e insalata, carciofini e wusterl, cotto e formaggio )	1,90
TRANCIO DI PIZZA IMBOTTITA	2,10
PANINI CON AFFETTATI	1,50
PANINI SEMPLICI (pane fresco 80 gr. + farcitura 50 gr. Prosciutto crudo e mozzarella, bresaola con parmigiano e rucola, Pomodoro fresco e mozzarella, tonno e pomodoro, funghi e mozzarella, friarelli e salsiccia, fesa di tacchino e formaggio)	2,00
PANINI GOURMET (ES. SALSICCIA, POLLO, HAMBURGER E CONTORNI VARI)	2,70
PIADINE FARCITE	2,50
PIZZA ROSSA MARGHERITA/PATATE (minimo 200 gr.)	1,50
Pizza Bianca ripiena (pizza circa 80 gr. + farcitura circa 60 gr.: Prosciutto crudo e mozzarella, bresaola con parmigiano e rucola, Pomodoro fresco e mozzarella, tonno e pomodoro, funghi e mozzarella, friarelli e salsiccia, fesa di tacchino e formaggio)	2,50
TOAST freddi e caldi (non prodotto preconfezionato – minimo gr. 40 di pane da toast + 25 gr. prosciutto e Formaggio)	1,20
Tramezzini	3,00
Panzerotti vari gusti	2,50
Focaccia vari gusti	3,00
Piada farcita	3,00
Torta salata	3,50
Toast piccolo	2,00
Panino da 100 gr. semplici con: - 70 gr. affettati; - 40 gr affettati e 30 gr. formaggio.	2,90
Panino extra (con aggiunta di verdure)	3,50
Hamburger piccolo	2,00
Riso freddo	4,00
Piatti caldi / freddi	Da 4,00 a 6,00
Insalatona 4 ingredienti	3,00
Aggiunta ingrediente (cadauno)	0,50
ROSTICCERIA	2,00
INSALATE	2,80
MERENDINE IN BUSTA	1,20
WAFER (45 g)	1,10
PAVESINI BISCOTTI	1,10
PATATINE GR.50 - San Carlo, Lays, Pai, Amica Chips	0,70

TABELLA 1

PATATINE MINIMO GR. 80 - San Carlo, Lays, Pai, Amica Chips	0,90
PATATINE BARATTOLO – Pringles, Amica Chips, Crick Crock	1,50
MON CHERI - POCKET COFFEE (conf. 5 pezzi)	1,80
FERRERO ROCHE RAFFAELLO (conf. 5 pezzi)	2,00
MON CHERI - POCKET COFFEE (pezzo singolo)	0,40
FERRERO ROCHE RAFFAELLO (pezzo singolo)	0,40
KINDER BUENO (pezzo singolo)	1,20
RINGO (0,5 g, pezzo singolo)	1,20
KINDER MAXI (pezzo singolo)	1,00
TAVOLETTE NOVI VARI GUSTI (100 g)	1,50
KINDER CEREALI (pezzo singolo)	0,80
DUPLO - TRONKY (pezzo singolo)	0,80
CIOCCOLATE DOLMA/NESTLE'. PERUGINA. gr. 55	1,00
KELLOG'S SPECIAL barrette	1,20
TARALLINI (30 g)	1,10
TUC SAIWA (100 g)	1,50
SNACK SALATI E DOLCI BIOLOGICI, VEGANI, GLUTEN FREE	1,20
CROSTINI (30 gr)	1,00
BRUSCHETTINE (30 gr)	1,00
FETTE BISCOTTATE (25 g, confezione singola)	0,60
CRACKERS (di nota marca)	1,50
CHEWINGUM vigorsol, vivident, brooklin, dental (pacchetto)	1,20
CARAMELLE (pacchetto)	1,20
FRULLATI (330 mL)	2,50
YOGURT VARI GUSTI (gr. 125 - Danone, Yomo, Latte Sano, Centrale Latte Roma, Muller, Vipiteno, Activia)	1,00
GELATI	Sconto percentuale sul prezzo di listino ufficiale dell'operatore



## POLICLINICO MILITARE DI ROMA

Direzione Amministrativa

### **LISTINO PREZZI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DEL CENTRO OSPEDALIERO MILITARE DI MILANO (I.V.A. INCLUSA)**

<b>PRODOTTI</b>	<b>PREZZO</b>
Caffè	0,50
Caffè decaffeinato	0,50
Caffè e orzo	0,60
Caffè Ginseng	0,60
Cappuccino	0,50
Caffè e latte	0,50
Latte Macchiato	0,50
Acqua minerale naturale/frizzante in bottiglia di PET capacità cl. 50	0,50
Cornetto piccolo (cacao, crema, marmellata)	0,50
Tramezzini assortiti (farcitura del 50%)	1,50
The Caldo	0,50
Cappuccino decaffeinato	0,50
Cappuccino d'orzo	0,60
Cioccolata	0,50
Frutta secca confezione gr. 25	1,00
Biscotti senza glutine	0,70
Patatine confezione gr.35	0,70
Snacks salati (tipo fonzies, TUC, ecc)	0,70
Snacks dolce (tipo Grisbì, wafer, kinder cereali, ecc.)	0,80
Biscotti (tipo Oro ciok pocket, mikado, kinder Bueno, ecc.)	1,00
Barrette ipocaloriche	1,00
Lattina cl. 33 (bibite di 1^ qualità in lattina)	1,00
The freddo lattina 0,33 l (bibita di 1^ qualità in bottiglia)	1,00
The freddo bottiglia 0,5 l (bibite di 1^ qualità in bottiglia)	1,20
Gatorade cf. 0,5 l	1,20
Succo di frutta in PET ml. 200 (gusti assortiti)	1,20

**CONTO ECONOMICO DELLA CONCESSIONE****A) VALORE DELLA PRODUZIONE**

1) Ricavi delle vendite e delle prestazioni

**B) COSTI DELLA PRODUZIONE**

6) Per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci

7) Per servizi (spese generali) assic.fidej

8) Per godimento di beni di terzi

a) canone fisso annuo (cifra presunta)

b) spese vive (energia elettrica, spazzatura, ecc.)

9) Per il personale

10) ammortamenti e svalutazioni

ammortamento delle immobilizzazioni materiali

14) Oneri diversi di gestione (costi sicurezza)

**DIFFERENZA TRA VALORE E COSTI DELLA PRODUZIONE (A-B)****C) PROVENTI E ONERI FINANZIARI**

17) Interessi e altri oneri finanziari

**RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE (A-B+/-C)**

utile annuo

22) imposte sul reddito dell'esercizio, correnti, differite e anticipate

IRES 24%

IRAP 3,9%

**UTILE (PERDITE) DELL'ESERCIZIO**

	<b>ANNO 1</b>	<b>ANNO 2</b>	<b>ANNO 3</b>	<b>ANNO 4</b>	<b>TOTALE</b>
	88.000,00	90.000,00	92.000,00	95.000,00	365.000,00
	31.000,00	31.500,00	32.000,00	33.000,00	127.500,00
	1.250,00	1.400,00	1.600,00	1.800,00	6.050,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	
	8.000,00	8.100,00	8.200,00	8.300,00	32.600,00
	3.000,00	3.200,00	3.400,00	3.500,00	13.100,00
	37.830,00	38.000,00	38.500,00	39.000,00	153.330,00
	200,00	200,00	200,00	200,00	800,00
	400,00	400,00	400,00	400,00	1.600,00
	500,00	500,00	500,00	500,00	2.000,00
	8.820,00	9.900,00	10.600,00	11.800,00	41.120,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	8.820,00	9.900,00	10.600,00	11.800,00	41.120,00
	2116,80	2376,00	2544,00	2832,00	9868,80
	343,98	386,10	413,40	460,20	1603,68
	6359,22	7137,90	7642,60	8507,80	29647,52