

OPERAZIONE “STRADE SICURE” RAGGRUPPAMENTO 3 “PUGLIA E BASILICATA”

CAPITOLATO TECNICO

PER LA CONTRATTUALIZZAZIONE DI UNA STRUTTURA ALBERGHIERA IDONEA ALL’ALLOGGIAMENTO ED ALLA RISTORAZIONE DEL PERSONALE APPARTENENTE AL RAGGRUPPAMENTO 3 “PUGLIA E BASILICATA” OPERANTE PRESSO IL COMUNE DI PALAZZO SAN GERVASIO (PZ) NELL’AMBITO DELL’OPERAZIONE DENOMINATA “STRADE SICURE”.

1. ESIGENZA

Il presente Capitolato Tecnico, disciplina la fornitura dei servizi di alloggio, vettovagliamento ed altri accessori (locale protetto, sala riunioni/polifunzionale, aree parcheggio) da assicurare a cura della Ditta appaltatrice (denominata di seguito “Ditta”) a favore del Complesso Echo (denominato di seguito “Cpls.”) del Raggruppamento 3 Puglia e Basilicata dell’Operazione Strade Sicure (denominato di seguito “Raggruppamento”).

2. PRECEDENTI

Foglio Prot. M_D AEC60ED REG2023 0103606 del 13-10-2023 di COMFOP SUD, afferente le attività preliminari tese ad individuare struttura ricettiva idonea a supportare il Raggruppamento impiegato nell’ambito dell’Operazione Strade Sicure in Puglia ed in Basilicata.

3. CONDIZIONI GENERALI

La struttura per l’esigenza descritta la paragrafo precedente, dovrà essere:

- situata entro l’area geografica distante massimo 45 Km dal Comune di Palazzo San Gervasio (PZ);
- essere munita di certificazione quale struttura ricettiva di categoria 3 o 4 stelle e garantire con carattere di continuità il servizio per un numero massimo di 55 militari, considerando anche l’eventuale personale di passaggio per controllo ispettivo, manutenzione materiali, armi, sistemi delle trasmissioni e mezzi nonché il personale in avvicendamento per periodi limitati.

La Ditta deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni per l’esercizio delle specifiche attività e garantire, senza costi aggiuntivi per l’A.D., l’erogazione delle prestazioni anche in caso di sciopero dei propri dipendenti.

La verifica del servizio effettivamente reso avverrà mediante:

- rapportino giornaliero firmato dagli usufruenti, controfirmato dal Comandante del Cpls. e dal Responsabile della Ditta;
- riepilogo mensile firmato dal Comandante Cpls. e dal Responsabile della Ditta e vistato dal Comandante del Raggruppamento.

La verifica sulla qualità e sulla regolare esecuzione del servizio sarà eseguita da una Commissione nominata dal Comandante del Raggruppamento che redigerà il verbale con cadenza mensile il giorno 15 di ogni mese.

Tutte le operazioni e documenti, dovranno essere distinti tra servizio di vettovagliamento e alloggiamento.

Il Reparto fruitore è da intendersi il Cpls..

Il Rappresentante per l'A.D. è identificato con il Comandante di Cpls..

La Ditta dovrà comunicare il proprio Rappresentante.

Il responsabile della fase di esecuzione è da intendersi il: Comandante pro-tempore del Raggruppamento, che si avvarrà in loco del Rappresentante per l'A.D..

4. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO RICHIESTO

Al fine di garantire l'integrità fisica e la sicurezza alimentare, la Ditta dovrà:

- concedere di poter effettuare sopralluoghi, da parte di Ufficiali RSPP, medici, veterinari etc., per l'attività di verifica inerente l'igiene della ristorazione collettiva, l'alloggiamento e l'utilizzo dei locali e delle aree;
- effettuare la campionatura degli alimenti (vedasi capitolo V, paragrafo 7 del Capitolato Tecnico indicato quale fonte normativa di riferimento nel prossimo paragrafo).

La Ditta dovrà inviare entro 10 giorni dall'inizio del servizio, copia in formato (pdf) dei seguenti documenti, "Piano di autocontrollo HACCP" e "schede dei corsi di formazione igienico sanitario con relativi aggiornamenti tenuti dal proprio personale dipendente" e ogni altro documento ritenuto necessario, al Rappresentante per l'A.D..

La Ditta, dovrà assicurare in proprio, le materie prime (rigorosamente di 1^a scelta commerciale, utilizzando marche conosciute e comunemente vendute nei supermercati), il personale, locali, attrezzature per il servizio e sarà tenuta ad osservare le vigenti normative sanitarie, di sicurezza, di protezione del lavoro e sicurezza dei lavoratori.

In caso di pandemia COVID-19 o similare, occorre assicurare, viste le normative vigenti, un adeguato distanziamento nella fornitura dei servizi e la fornitura di ogni dispositivo/materiale occorrente per l'eliminazione/diffusione del virus.

5. CONDIZIONI PARTICOLARI PER IL SERVIZIO DI VETTOVAGLIAMENTO

Fonte normativa di riferimento, a cui si dovrà fare riferimento per quanto non espressamente indicato in questo Capitolato, è il "Capitolato tecnico relativo ai servizi di catering completo, catering veicolato, ristorazione e connessi servizi accessori presso gli enti/distaccamenti e reparti della difesa" ed. 2021 di Ministero della Difesa, Direzione Generale di Commissariato e di Servizi Generali e s.m.i., consultabile dal sito www.commiservizi.difesa.it, al link diretto https://www.difesa.it/SGD-DNA/Staff/DG/COMMISERVIZI/ST/1D/Pagine/Capitolato_tecnico_2021.aspx

Il servizio di ristorazione, dovrà essere assicurato tramite prima colazione, pranzo e cena con corresponsione della razione viveri normale composizione pesante (vedasi capitolo IV, paragrafo 4 e allegato I, II (compreso annesso A), IV del Capitolato Tecnico indicato quale fonte normativa di riferimento), che include 0,5 lt di acqua per il pranzo e 0,5 lt per la cena, inoltre una elevazione del 100% delle spettanze di acqua minerale (0,5 lt per il pranzo e 0,5 lt per la cena) per tutto l'anno

mentre dovrà essere corrisposta, per il periodo 01 giugno – 30 settembre, un'ulteriore elevazione al 100% della spettanza di acqua minerale.

Al personale che per motivi di servizio non possa consumare i pasti presso il ristorante, dovrà essere dato il sacchetto viveri con la composizione indicata all'allegato V del Capitolato Tecnico indicato quale fonte normativa.

Gli orari di distribuzione dei pasti, in almeno due turni per ogni pasto, secondo le necessità operative, saranno concordati con il Comandante di Cpls. nelle seguenti fasce:

- **dalle ore 06:00 alle ore 10:00 per la prima colazione;**
- **dalle ore 11:00 alle ore 15:00 per il pranzo;**
- **dalle ore 18:00 alle ore 22:00 per la cena.**

Per particolari esigenze operative, a carattere saltuario, il Comandante di Cpls. potrà concordare con la Ditta un turno dedicato per la somministrazione dei pasti anche al di fuori degli orari sopraindicati.

Il menù settimanale, proposto dalla Ditta, dovrà essere predisposto entro il mercoledì della settimana precedente ed in particolare, qualità, varietà, apporto calorico e grammatura, dovranno fare riferimento a quanto previsto nella fonte normativa sopraindicata, adottando i seguenti criteri di massima:

- **colazione:** caffè, latte, the, marmellata, brioche, panino;
- **pranzo e cena dovranno comprendere giornalmente:** un primo piatto, un secondo piatto, un contorno a scelta tra due pietanze; frutta di stagione con esclusione di frutta esotica o primizie, a scelta tra due; pane; condimenti e formaggi da raspa, acqua minerale o bibita analcolica (gassata/non gassata).

Inoltre, si dovrà tenere conto della razione pesante per la colazione e il pranzo (vedasi allegato IV del Capitolato Tecnico indicato quale fonte normativa).

6. ORDINAZIONE PASTI

Ogni giorno il C.te di Cpls., dovrà comunicare per iscritto entro le h. 09:00 il numero definitivo dei pasti del pranzo della stessa giornata ed il numero provvisorio dei pasti da consumare il giorno seguente mentre, alle ore 14:00, dovrà comunicare il definitivo della cena e della prima colazione del giorno successivo.

In tutte le comunicazioni, il C.te di Cpls., potrà indicare la scelta tra le pietanze proposte dal menù; in caso contrario, la ditta rispetterà la percentuale prevista nel menù. Sarà cura del C.te di Cpls. garantire che i pasti ordinati non si discostino da quelli consumati.

7. CONDIZIONI PARTICOLARI PER IL SERVIZIO DI ALLOGGIAMENTO

In particolare, il servizio di alloggio, dovrà essere garantito alle seguenti condizioni:
Camere – La sistemazione, se non disponibile in camere singole, deve essere offerta in camera multipla, facendo distinzione tra uomini e donne, inoltre, dovrà essere resa disponibile n. 1 camera singola per il C.te di Cpls..

Tutte le camere devono essere dotate di bagno, completo di doccia e materiale per l'igiene personale (tovaglia per ogni singola persona, kit prodotti di cortesia comprendente sapone, shampoo, bagnoschiuma, cuffia doccia e carta igienica secondo necessità).

In caso di evento di positività COVID-19 o similare, come previsto dalle normative vigenti, il personale deve essere isolato in stanza singola. In tal caso, qualora dalla riorganizzazione del personale nelle camere ci sia un maggiore utilizzo di posti letto, tale maggiore onere sarà a carico

dell’A.D.. Ai fini delle misure COVID è necessario rispettare i valori degli indici di affollamento (ossia del numero di persone presenti, ai fini progettuali per ogni metro quadrato di superficie calpestabile).

Gli indici di affollamento si intendono convenzionali. Essi vengono fissati unicamente per i locali in cui sia previsto stazionamento di persone. Non vengono quindi definiti per transiti, corridoi, servizi etc.

UNI 10339 allegato A del 17/10/2008 CATEGORIA EDIFICI Densità – Indici di affollamento ALBERGHI E PENSIONI	Persone al Mq	Mq per persona
Ingresso, soggiorni	0,2	5
Sala conferenze/auditori (piccole)	0,6	1,66
Sale da pranzo	0,66	1,5
Camere da letto	0,1	10
<u>EDIFICI PER UFFICIO E SIMILARI</u>		
Uffici singoli	0,1	10
Locali riunione	0,6	1,66
Bar	0,8	1,25
Self-service	0,66	1,5

L’arredo minimo da garantire per persona è: un letto singolo, un comodino e un armadio di almeno 50cm di larghezza; eventuali arredi sostitutivi da concordare con il C.te di Cpls., devono garantire la stessa funzionalità.

L’aria climatizzata con aria fredda e calda (in alternativa i caloriferi) deve garantire il benessere durante la presenza dei militari, con orari da concordare con il C.te di Cpls..

La pulizia delle camere, compreso i servizi igienici dovrà essere effettuata con cadenza giornaliera, con orari e modalità da concordare con il C.te di Cpls.; la frequenza della lavatura del materiale di alloggio è fissata per ogni cambio di utilizzatore e, al massimo, bisettimanale per le tovaglie, settimanale per le lenzuola e le federe, ogni 6 mesi per le sovrastoffe per materassi e ogni anno per le coperte e teli coperte.

8. ACCESSO E UNIFORME

Il personale militare indosserà l’uniforme di combattimento e di servizio con armi e munizioni al seguito e dovrà essere garantito l’accesso 24 ore su 24.

9. LOCALE PROTETTO

Dovrà essere reso disponibile n. 1 (uno) o più locali idonei, da poter impiegare come ufficio, armeria, e magazzino per materiale sensibile.

Il locale armeria e per il materiale sensibile dovrà essere munito di porta metallica di robusta fattura con serratura e inferriata a piena sezione, murata, saldata al muro (senza tasselli), con possibilità di inserimento di un lucchetto di chiusura a scorrimento di grosse dimensioni, dotato di allarme volumetrico antintrusione e videosorveglianza sull’ingresso h24, con possibilità di registrazione immagine per almeno 72h.

Inoltre, se presenti finestre, devono essere difese da inferriata solidamente murata alla parete. Il locale protetto, deve essere isolato rispetto a quelli usati dagli altri clienti civili in modo da garantire la riservatezza, come ad esempio l’uso esclusivo di un piano, qualora non fosse possibile, bisognerà utilizzare mezzi alternativi come l’utilizzo di transenne/divisori per evitare tale accesso e l’utilizzo di telecamere nel corridoio per verificarne l’accesso.

10. SALA RIUNIONI/POLIFUNZIONALE

Dovrà esser resa disponibile n.1 stanza idonea, da utilizzare quale sala riunioni ogni qualvolta se ne renda necessario.

11. PARCHEGGIO MEZZI MILITARI

Dovrà essere resa disponibile un'area parcheggio custodita, per minimo **10 veicoli** all'interno della recinzione della struttura o attigua alla stessa, con:

- videosorveglianza h.24 e possibilità di registrazione d'immagine per almeno 72 ore;
- ampi spazi di manovra per eventuali mezzi tattici e bus.

12. PENALITA'

In caso di inadempienze, si applicano le disposizioni stabilite dal D.Lgs. 18/04/2016 n. 50.

Il Comandante del Raggruppamento