



Assessorato ai Giovani, Politiche Giovanili, Creatività e Innovazione

Direzione Centrale Welfare e Servizi Educativi

Servizio Giovani e Pari Opportunità

**MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER L'ASSEGNAZIONE IN CONCESSIONE D'USO
A TITOLO ONEROSO DEI LOCALI "BAR E MENSA/RISTORAZIONE",
DI PROPRIETÀ DEL COMUNE DI NAPOLI, NEL POLIFUNZIONALE DI SOCCAVO**

AVVISO PUBBLICO

ART. 1 - OGGETTO

Il presente Avviso ha per oggetto l'acquisizione di manifestazioni di interesse finalizzate alla concessione d'uso a titolo oneroso, nel Polifunzionale di Soccavo (Via Appio Claudio), dei locali "Bar e mensa/Ristorazione" ai fini della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande agli utenti della struttura e a quanti vi svolgono attività professionali e/o socioculturali.

ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà la durata di anni 6 (sei) a decorrere dalla stipula del relativo contratto con l'Amministrazione Comunale, e sarà prolungabile di ulteriori anni 6 (sei) salva diversa volontà delle parti.

Al fine di evitare l'interruzione dei servizi di cui all'art. 1, il concessionario, alla scadenza contrattuale e fino all'assunzione della gestione da parte di un nuovo concessionario, è obbligato alla prosecuzione dei servizi stessi alle condizioni stabilite dal contratto. Tale obbligo vige anche in tutti i casi di risoluzione del contratto.

ART. 3 - REQUISITI DI ACCESSO E CASI DI ESCLUSIONE

Possono partecipare alla manifestazione d'interesse tutti i soggetti giuridici in possesso dei seguenti requisiti, da possedersi alla data di pubblicazione del presente Avviso:

1. requisiti previsti dalla legge per l'esercizio delle attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande;
2. assenza di procedimenti a carico ostativi alla stipula di contratti con la P.A.;
3. requisiti di cui all'art. 71 del D.Lgs. 59/2010;
4. non aver ceduto, in tutto o in parte, fuori dai casi previsti dalla legge, immobili di proprietà comunale eventualmente assegnati in precedente concessione;
5. essere in regola con il pagamento di imposte e tasse secondo quanto previsto dal Programma 100 della Relazione Previsionale e Programmatica 2016/2018 del Comune di Napoli.

In caso di Raggruppamenti Temporanei d'Impresa (RTI), è sufficiente che il requisito indicato al punto 1 sia posseduto dal soggetto indicato come capofila.

Sono esclusi in ogni caso dalla procedura i soggetti che si trovano nei casi di esclusione per la stipula dei contratti pubblici previsti dalla legge.

Sono altresì esclusi i soggetti che ricadano anche in una sola delle seguenti ipotesi:

a) che, come conduttori di un bene di proprietà comunale, si trovino nei confronti del Comune di Napoli in condizione di morosità nel pagamento del canone, salvo quanto previsto in caso di piani di rateizzo;

b) che abbiano, nei confronti del Comune di Napoli, arretrati in ordine ai tributi locali salvo quanto previsto in caso di piani di rateizzo;

c) che rivestano una delle seguenti cariche e/o qualifiche:

1. sindaco, assessore o consigliere comunale;
2. dirigente comunale;
3. personale ex art. 90 del D.Lgs. 267/2000;
4. parlamentare eletto nei collegi elettorali del Comune di Napoli o consigliere o assessore regionale e provinciale;
5. presidente, assessore o consigliere di Municipalità;
6. cariche negli organi sociali o funzioni direttive negli Enti e nelle società partecipate totalmente o in via maggioritaria dal Comune.

Per i soggetti indicati alla lettera c) la previsione contenuta nel medesimo punto opera fino a tre anni dalla cessazione dalla carica o dall'appartenenza all'ufficio.

ART. 4 – UBICAZIONE, COSTI E DESCRIZIONE DEI LOCALI

L'Amministrazione Comunale metterà a disposizione del concessionario, per tutto il periodo in cui sarà vigente il contratto, locali idonei ai servizi oggetto dell'Avviso, siti al V piano del Polifunzionale di Soccavo.

Gli spazi sono così costituiti:

Piano	SUP. REALE	STATO D'USO	COEF. PIANO	SUP. VALUTATA	Valore/mq	Valore Immobile	Tasso di redditività	Canone annuo al mq	Mesi	Valore fitto a mq	Canone Mensile
Spazio coperto	276,00	1,00	1,00	276,00	€ 1.300,00	€ 358.800,00	4,0%	€ 14.352,00	12	€ 4,33	€ 1.196,00
Spazio scoperto	274,00	1,00	0,25	68,50	€ 1.300,00	€ 89.050,00	4,0%	€ 3.562,00	12	€ 1,08	€ 296,83
Spazio scoperto	236,00	1,00	0,25	59,00	€ 1.300,00	€ 76.700,00	4,0%	€ 3.068,00	12	€ 1,08	€ 255,67
<i>Costo totale mensile del ristorante</i>											€ 1.748,50

I predetti ambienti sono dotati di impianti idrici ed elettrici realizzati in conformità alle disposizioni di legge vigenti.

Tutti gli ambienti sono dotati di servizi igienici in conformità alle disposizioni di legge vigenti.

I soggetti partecipanti, prima di formulare l'offerta e a loro richiesta, dovranno effettuare un sopralluogo nei detti locali.

Non sono previsti oneri per la sicurezza, in quanto non sono rilevabili rischi da interferenza per i quali sia necessario adottare le relative misure di sicurezza e redigere il DUVRI. Resta ferma la necessità di adempiere a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008, cooperando all'attività di attuazione delle misure di prevenzione e protezione di rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, nonché coordinando gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze.

ART. 5 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEI SERVIZI

Il soggetto concessionario dovrà:

1. provvedere alla esecuzione di prestazioni e lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali;
2. provvedere al pagamento di tutte le spese di utenza per consumi di acqua, energia elettrica, linee telefoniche;

3. consentire all'Amministrazione Comunale, ogniqualvolta ve ne sia la necessità per validi e documentati motivi, di far accedere nei locali proprio personale autorizzato per sopralluoghi o verifiche;
4. assumersi la "gestione della sicurezza" dei locali secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Servizio di ristorazione

Il soggetto concessionario dovrà somministrare, nell'ambito del servizio, i seguenti prodotti:

1. Caffetteria;
2. Gastronomia;
3. Pasticceria;
4. Ristorazione al tavolo e/o a buffet.

Per la colazione il concessionario dovrà garantire pasticceria fresca di giornata.

Per il pranzo il concessionario dovrà garantire quotidianamente la seguente proposta alimentare: primi piatti, secondi piatti, contorni vari, frutta. Dovrà sempre essere prevista un'alternativa alimentare per vegani, vegetariani e celiaci. È preferibile l'offerta di una cucina mediterranea e la diffusione di una campagna informativa sulla corretta alimentazione.

Il concessionario potrà eventualmente realizzare un punto vendita di prodotti tipici locali e/o dei prodotti utilizzati nelle attività di somministrazione.

Il servizio deve essere assicurato dal lunedì al venerdì escluse le festività infrasettimanali, con orario continuato obbligatorio dalle ore 7,30 alle ore 18,30.

Su specifica richiesta dell'Amministrazione, comunicata con congruo anticipo, il concessionario è tenuto all'apertura del bar anche in orario serale o notturno in occasione di particolari esigenze imposte dal cerimoniale o comunque connesse al funzionamento della struttura, all'allestimento di eventuali servizi di buffet freddo, coffee break, rinfreschi e simili.

L'apertura serale e nei giorni festivi è considerata servizio migliorativo dell'offerta, come previsto dall'art. 23.

Il concessionario dovrà garantire che il servizio sia svolto nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti ed eseguito in modo ottimale sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza degli ambienti di lavoro.

Gli alimenti che non saranno preparati direttamente in loco dovranno essere trasportati in appositi contenitori nel pieno rispetto della normativa sanitaria vigente.

ART. 6 - OBBLIGHI E SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Sono a carico del concessionario le spese relative a:

1. acquisto e installazione di tutte le apparecchiature e di tutti gli arredi necessari al corretto svolgimento dell'attività, nonché la loro manutenzione ordinaria e straordinaria;
2. manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, nonché loro adeguamento allo svolgimento dell'attività, nel rispetto della normativa vigente in materia;
3. approvvigionamento delle derrate alimentari nonché dei prodotti diversi per il servizio bar/caffetteria/ristorazione;
4. pulizia giornaliera dei locali, delle relative attrezzature fisse e mobili, dei macchinari e degli utensili utilizzati per la preparazione e somministrazione degli alimenti, nonché dei prodotti necessari per la loro pulizia e disinfezione (compresi stracci, spugne, etc.);
5. acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio del personale, che per qualità dovranno essere omogenee, particolarmente curate e indossate regolarmente;
6. spese per eventuali danni arrecati ai locali causati da terzi per imperizia, negligenza o dolo;
7. disinfezione giornaliera, con appositi prodotti, dei locali nonché dei macchinari, dei banchi e degli strumenti di lavoro;

8. lavaggio, asciugatura e riordino di tutti gli strumenti e macchinari usati per la preparazione di alimenti e bevande, comprese stoviglie, posate e vassoi, nonché ritiro di vuoti a perdere o a rendere;
9. raccolta dei rifiuti secondo le regole dell'Amministrazione Comunale;
10. pagamento multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia.

È fatto esplicito divieto al concessionario di adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché le attrezzature, per scopi diversi da quelli consentiti.

Il concessionario, al fine di adempiere agli obblighi di cui sopra, dovrà impiegare un numero di addetti tale da garantire un soddisfacente standard qualitativo del servizio, con particolare riguardo alla fase di preparazione degli alimenti.

ART. 7 - APPROVVIGIONAMENTI

Il concessionario provvederà all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo necessari per la preparazione di alimenti e per il bar a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Amministrazione per la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione.

I prodotti devono essere tutti di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e corrispondere ai requisiti igienico-sanitari prescritti dalla normativa vigente.

L'acquisto dovrà avvenire presso ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agroalimentare.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare controlli finalizzati all'accertamento della qualità, della provenienza e dello stato di conservazione dei prodotti utilizzati anche attraverso la consultazione della documentazione di acquisto, e potrà richiedere al concessionario di approvvigionarsi presso altro fornitore nel caso in cui determinati prodotti non fossero ritenuti idonei al consumo o a soddisfare il gusto degli utenti.

È tassativamente vietata l'utilizzazione di prodotti in cattivo stato di conservazione, anche se non scaduti, oppure oltre la data di scadenza stabilita, anche se apparentemente in buono stato di conservazione.

È vietata la surgelazione di prodotti scongelati in precedenza allo scopo di evitare il degrado delle caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei prodotti impiegati.

ART. 8 - PERSONALE

Gli addetti al servizio di preparazione e somministrazione di alimenti e al servizio bar caffetteria devono essere in possesso di adeguata preparazione professionale e dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla legislazione vigente in materia, certificati nell'apposito libretto sanitario personale.

L'Amministrazione potrà richiedere al concessionario l'allontanamento del personale posto alle sue dipendenze che abbia tenuto durante il servizio, o nei locali del Polifunzionale, un comportamento oltraggioso o indecoroso nei confronti degli utenti o comunque tale da costituire pregiudizio all'immagine, al nome e al prestigio dell'Amministrazione Comunale. La richiesta dovrà essere motivata, comunicata verbalmente al concessionario e confermata a mezzo PEC.

Il concessionario ha 3 (tre) giorni lavorativi di tempo dal ricevimento della PEC per replicare alla richiesta suddetta. Qualora l'Amministrazione ritenga di non accogliere le ragioni della replica del concessionario, rinnova, nella stessa forma di cui sopra, la richiesta entro i 3 (tre) giorni lavorativi successivi al ricevimento della replica, e il concessionario è obbligato a soddisfarla entro le 24 ore successive al ricevimento della PEC senza modifiche alle condizioni economiche offerte e sottoscritte.

Il numero minimo degli addetti al servizio di preparazione e somministrazione degli alimenti e del bar caffetteria è fissato in n. 4 unità.

Durante l'orario di servizio gli addetti devono indossare le divise prescritte.

ART. 9 - PREVENZIONE E SICUREZZA

Il concessionario deve garantire il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

Il concessionario deve nominare un responsabile della sicurezza dei lavoratori, comunicandone il nominativo all'Amministrazione.

Il concessionario entro 30 giorni dall'avvenuta concessione deve concordare con il competente Servizio di Prevenzione e Protezione del Comune di Napoli un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherina e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

ART. 10 - RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario della concessione è tenuto:

1. anche se non aderente ad associazioni firmatarie, ad applicare ai propri dipendenti, e se cooperative ai soci lavoratori, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, le stesse condizioni contrattuali normative e retributive previste dal C.C.N.L. di categoria vigente e degli eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali;
2. all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie e infortunistiche, previdenziali e assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, e ad adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità delle persone e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme di prevenzione in vigore;
3. all'osservanza delle disposizioni relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti;
4. all'osservanza delle disposizioni di legge di attuazione delle direttive comunitarie concernenti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Il concessionario è direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati a persone o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, con conseguente esonero dell'Amministrazione da qualsiasi responsabilità al riguardo.

L'Amministrazione non è responsabile per gli eventuali infortuni sul lavoro occorsi al concessionario, al personale posto alle sue dipendenze, a suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovino nei locali adibiti al servizio.

ART. 11 - SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono concorrere al presente affidamento tutti i soggetti (singoli o associati) previsti dalla legge per svolgere attività d'impresa.

ART. 12 – MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

I soggetti interessati possono presentare domanda di partecipazione utilizzando l'apposito schema allegato al presente Avviso.

Ai fini della valutazione della candidatura è necessario produrre:

- a) Relazione che illustri le caratteristiche merceologiche e commerciali dei prodotti erogati (sarà valutata la varietà e qualità dei prodotti, la cui presentazione dovrà essere formulata tramite una scheda di sintesi che riporti la tabella nutrizionale, i grammi, il confezionamento e la provenienza di ogni singolo prodotto), con eventuale indicazione di:
 - offerta di prodotti derivanti da agricoltura biologica, dal mercato equo e solidale, privi di o.g.m.;
 - offerta di menù per celiaci, vegetariani e vegani;
 - offerta menù di dieta mediterranea;

- dettagliato elenco prezzi;

- b) Modalità di organizzazione ed erogazione del servizio;
- c) Rendering che illustri le modalità di allestimento degli spazi interni ed esterni messi a bando e scheda tecnica delle attrezzature che si andranno ad utilizzare;
- d) Indicazione della percentuale di giovani Under 35 presenti negli organismi direttivi e/o di controllo del soggetto partecipante;
- e) copia del documento di identità in corso di validità del legale rappresentante;
- f) curriculum e visura camerale del soggetto partecipante.

ART. 13 – PRESENTAZIONE DELLE ISTANZE

Le istanze di partecipazione, appositamente compilate e firmate dal legale rappresentante del soggetto partecipante e corredate di tutta la documentazione indicata all'art. 12, devono pervenire in copia cartacea esclusivamente con consegna a mano in giorni lavorativi esclusi il sabato e le giornate festive, in busta chiusa firmata sul lembo di chiusura e sigillata sopra la firma con del nastro trasparente recante la dicitura **COMUNE DI NAPOLI – MANIFESTAZIONE D'INTERESSE CONCESSIONE D'USO LOCALI “BAR E MENSA/RISTORAZIONE” NEL POLIFUNZIONALE DI SOCCAVO – NON APRIRE, entro e non oltre le ore 12:00 del 30 Giugno 2016** al seguente indirizzo: Protocollo Generale del Comune di Napoli – Servizio Giovani e Pari Opportunità – Piazza Municipio – Palazzo San Giacomo – 80133 Napoli.

La mancata presentazione della candidatura entro i termini e con le modalità di trasmissione sopra indicate, la non conformità e/o incompletezza anche parziale della documentazione richiesta e il mancato possesso dei requisiti costituiranno motivo di esclusione dalla procedura di valutazione.

ART. 14 – SOPRALLUOGHI E INFORMAZIONI

I soggetti partecipanti alla manifestazione d'interesse hanno facoltà di effettuare, entro e non oltre il 20 Giugno 2016, sopralluoghi nei locali “Bar e mensa/Ristorazione” presso il Polifunzionale di Soccavo, previa richiesta via posta elettronica certificata da inviare all'indirizzo: ***giovani.pariopportunita@pec.comune.napoli.it***.

Allo stesso indirizzo e-mail possono essere richieste informazioni e/o chiarimenti relativi alla procedura.

ART. 15 - DICHIARAZIONI DEL CONCESSIONARIO

In sede di stipula del contratto, il concessionario dovrà dichiarare:

1. l'osservanza del Protocollo di Legalità sottoscritto dal Comune di Napoli con la Prefettura di Napoli in data 1/8/2007, il cui testo, che qui si intende integralmente riportato, pubblicato e prelevabile dal sito internet della Prefettura di Napoli all'indirizzo www.utgnapoli.it nonché dal portale web del Comune di Napoli all'indirizzo www.comune.napoli.it;
2. di aver visitato accuratamente i locali, compresi gli impianti e tutte le componenti;
3. di non effettuare in tutto o in parte sub concessioni dell'affidamento senza il consenso scritto dell'Amministrazione, pena l'immediata decadenza dalla concessione e l'incameramento della cauzione, fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni e delle spese causate dall'Amministrazione concedente.

ART. 16 - CONDIZIONI ECONOMICHE

Il canone annuo di concessione dovrà essere versato secondo le seguenti modalità: n. 12 rate mensili a partire dalla data di avvio delle attività, e comunque non oltre il terzo mese dalla data di stipula del contratto, a mezzo bonifico bancario sul conto corrente che sarà fornito dall'Amministrazione Comunale.

Tutte le spese inerenti alla stipula del contratto e quelle a questa consequenziali, nessuna esclusa, sono a carico del concessionario insieme a quelle di copia, di bollo e di registro.

L'acquisto di attrezzature, arredi e migliorie e la loro installazione saranno interamente scomputabili dal canone di concessione previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. Questi rimarranno nella proprietà e disponibilità dell'Amministrazione e dovranno essere lasciati perfettamente funzionanti, pena la richiesta di immediato risarcimento.

ART. 17 - ASSICURAZIONE

Il concessionario è obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti in materia.

Egli è ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti, intossicazioni, infezioni in genere o altre infermità causate agli utenti dei servizi per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, manipolazione e somministrazione dei cibi e delle bevande.

A questo scopo, è obbligato alla stipula di un apposito contratto di assicurazione contro i rischi precedentemente descritti.

L'effettivo inizio dell'erogazione dei servizi è subordinato alla consegna dei locali e al deposito presso il Servizio competente della copia del contratto di cui al comma precedente.

L'assicurazione di cui al presente articolo non esime il concessionario e il personale posto alle sue dipendenze da eventuali responsabilità penali dovute a negligenza imperizia o dolo nell'espletamento dei servizi.

ART. 18 - SUBAPPALTO

È fatto divieto al concessionario di cedere o subappaltare, anche parzialmente, i servizi, pena la risoluzione del contratto, l'incameramento della cauzione definitiva e salvo l'ulteriore risarcimento dei danni.

ART. 19 - CONTROLLI

Il concessionario si obbliga a facilitare tutti i controlli che l'Amministrazione riterrà opportuno effettuare, anche disgiuntamente, senza limitazioni di orari e di accesso, in ordine:

1. alla qualità, quantità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti offerti;
2. alla buvette e al bar, anche mediante analisi batteriologiche, chimiche e chimico-fisiche;
3. alle modalità di preparazione e somministrazione dei cibi e dei prodotti offerti, comprese le relative grammature, con particolare riguardo al decoro e alle condizioni igieniche dei locali, compresi gli impianti e le attrezzature fisse o mobili;
4. all'espletamento dei servizi in generale con particolare riguardo alla completezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto dell'orario di apertura e chiusura della buvette e del bar;
5. alla disponibilità dei prodotti per tutta la durata dei servizi.

Il concessionario è obbligato a fornire all'Amministrazione tutte le informazioni e i documenti ritenuti utili a perseguire le finalità di cui al presente articolo e a conformarsi alle richieste e prescrizioni impartite in ordine alle modalità di preparazione degli alimenti e finalizzate all'osservanza delle disposizioni contenute nel presente Capitolato.

ART. 20 - CONTINUITÀ DELLE PRESTAZIONI

Il servizio di somministrazione dei pasti alla buvette e il servizio di bar caffetteria dovranno essere effettuati con continuità.

Non saranno pertanto tollerate interruzioni, a meno che non siano dovute a eventi imprevedibili o a cause di forza maggiore comunque non imputabili al concessionario o al personale posto alle sue dipendenze, che dovranno in ogni caso essere comunicate tempestivamente all'Amministrazione.

ART. 21 - PENALITÀ

Nel caso di ritardato pagamento del canone, è prevista una penalità di 10 euro per ogni giorno di ritardo.

Nel caso di mancato pagamento del canone per n. 3 mensilità, si procederà alla risoluzione del contratto.

ART. 22 - LICENZE

Tutte le autorizzazioni, licenze e altri atti necessari all'esercizio delle attività dovranno essere intestati, ciascuno per le rispettive competenze e responsabilità, al concessionario, al quale faranno carico le eventuali imposte e tasse relative. Il concessionario dovrà pertanto provvedere a tutti gli adempimenti relativi al rilascio, rinnovo delle stesse all'inizio e al termine del rapporto contrattuale. Gli originali delle autorizzazioni, licenze e altri atti dovranno essere esposti nei locali adibiti a buvette e bar, mentre copia conforme degli stessi sarà depositata presso il Servizio Giovani e Pari Opportunità.

ART. 23 – MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Una Commissione nominata dall'Amministrazione Comunale valuterà le offerte secondo i criteri sotto specificati, attribuendo i rispettivi punteggi:

	CRITERI	PUNTI MAX
1	Caratteristiche merceologiche e commerciali dei prodotti erogati (sarà valutata la varietà e la qualità dei prodotti, la cui presentazione dovrà essere formulata tramite una scheda di sintesi che riporti la tabella nutrizionale, i grammi, il confezionamento e la provenienza di ogni singolo prodotto)	15
2	Offerta di prodotti derivanti da agricoltura biologica, dal mercato equo e solidale, privi di o.g.m.	15
3	Offerta di menù per celiaci, vegetariani e vegani e di menù di dieta mediterranea. Attenzione al rapporto prezzo/qualità (dovrà essere allegato un dettagliato elenco prezzi che potrà variare nell'orario diurno e in quello serale)	15
4	Modalità di organizzazione ed erogazione del servizio che preveda un'apertura anche nei weekend e nei giorni festivi e/o oltre le ore 18:30 dal lunedì al venerdì	15
5	Modalità di allestimento degli spazi interni ed esterni dei locali (qualità tecnica delle attrezzature e della progettazione degli interni)	25
6	Presenza nell'organico del soggetto concorrente: 100% dei soci Under 35 punti 15 70% dei soci Under 35 punti 10 50% dei soci Under 35 punti 5 meno del 50 % dei soci Under 35 punti 0	15
	Totale	100

Entreranno in graduatoria le proposte che raggiungeranno un punteggio minimo di almeno 60 punti. Sarà considerato vincitore il soggetto che abbia ottenuto il punteggio più elevato.

In caso di parità, prevarrà il soggetto che ha ottenuto il punteggio più alto alla voce 3.

Il concessionario resta vincolato fin dalla data di redazione del verbale di aggiudicazione, con l'impegno a stipulare il contratto definitivo alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione.

In caso di rinuncia o di mancata sottoscrizione del contratto da parte del soggetto risultato primo in graduatoria, si procederà allo scorrimento della stessa.

ART. 24 - STIPULA DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione diverrà definitiva solo dopo la determina di affidamento da parte del Dirigente del Servizio Giovani e Pari Opportunità e dopo aver proceduto alla verifica in capo al concessionario del possesso di tutti i requisiti dichiarati.

La stipula del contratto è altresì subordinata all'acquisizione delle informative antimafia previste dall'art. 2 del Protocollo di Legalità.

ART. 25 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il concessionario è tenuto ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 26 - DEFINIZIONE DELLE VERTENZE

Tutte le controversie che dovessero sorgere tra il Comune di Napoli e il concessionario, che non siano risolte in via amministrativa, sono devolute alla giustizia ordinaria e in via esclusiva al Foro di Napoli.

Il ricorso al Giudice non esimerà, qualsiasi sia il motivo del contendere, il concessionario dal dover ottemperare a tutti gli obblighi derivanti dal contratto.