



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO CAMPANIA**  
**- Ufficio Logistico – Sezione Commissariato e Armamento –**  
**- Drappello Commissariato -**

Via Alcide De Gasperi, n. 4 – cap. 80133 Napoli – ☎ (081) 9702337 – 📠 (081) 9702841

**CAPITOLATO TECNICO**

**Oggetto: Servizio di somministrazione pasti al personale militare del Corpo della Guardia di Finanza in servizio presso la Tenenza di Capri.**

**Articolo 1 – NORME E CONDIZIONI GENERALI DELLA FORNITURA**

Per lo svolgimento del servizio vettovagliamento vengono applicate le norme previste dal presente Capitolato, quelle richiamate dal Contratto nonché quelle previste dal Regolamento per l'Amministrazione del Patrimonio e per la Contabilità Generale dello Stato (R.D. 23.05.1924, n. 827) e dal Capitolato Generale d'Oneri per le forniture di beni e le prestazioni di servizi della Guardia di Finanza (D.M. 24.10.2014, n. 181) in quanto applicabili.

I contratti e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno la ditta contraente dal momento della loro formazione o sottoscrizione, mentre impegneranno l'Amministrazione soltanto dopo che saranno stati approvati dall'Autorità competente.

La ditta dovrà essere in possesso dei requisiti sanitari previsti dalla vigente normativa.

**Articolo 2 – OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto tende ad assicurare la somministrazione del vitto ai militari del Corpo della Guardia di Finanza in servizio presso la **Tenenza di Capri**, relativamente al periodo **Gen-naio/Dicembre 2016**.

Il fornitore deve espletare il servizio in questione a proprio rischio, assumendo a proprio carico le spese di ogni natura.

Il numero medio presunto dei pasti giornalieri da erogare è di circa 9 pasti.

Il numero dei pasti previsti da erogare non è impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili.

Nessun vincolo è posto a carico dell'Amministrazione nel garantire l'invio di un numero minimo giornaliero di commensali presso la Ditta/Società appaltatrice. Poiché la consistenza numerica del personale militare è suscettibile di continue variazioni non preventivabili a priori, nessuna pretesa può essere avanzata, finanche il caso limite in cui nessun militare si rechi presso la struttura convenzionata per la consumazione del vitto.

**Personale dipendente della ditta/società appaltatrice.** Il personale destinato al servizio in questione dovrà essere adeguato per numero e qualità.

La ditta/società appaltatrice si obbliga a praticare verso i lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di perfezionamento dell'atto negoziale (obbligazione commerciale).

Gli obblighi inerenti i contratti collettivi di lavoro di cui sopra, vincola la ditta/società appaltatrice anche nel caso in cui non aderisca alle associazioni di categoria o receda da esse, per tutta la validità dell'atto negoziale.

La ditta/società appaltatrice deve possedere tutte **le certificazioni prescritte dalle vigenti leggi o disposizioni regolamentari in merito all'espletamento dell'attività di ristorazione presso il proprio locale, senza riserva alcuna a pena di esclusione dell'appalto in questione.**

Sono a carico della ditta/società appaltatrice, intendendosi remunerati col corrispettivo richiesto, tutti gli oneri ed i rischi relativi al servizio in questione nonché ogni ulteriore attività che si rendesse necessaria. La ditta/società appaltatrice:

- a) si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti in materia;
- b) si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili siano esse di carattere generale o specificatamente inerenti al settore merceologico cui i servizi appartengono, in particolare di quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti;
- c) si obbliga ad impegnarsi a mantenere sul luogo di lavoro una severa disciplina da parte del suo personale;
- d) si obbliga ad avvalersi di personale abilitato ai sensi di legge nei casi prescritti e munito di preparazione professionale e di conoscenza tecniche adeguate;
- e) si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in materia di igiene e sicurezza, nonché la disciplina previdenziale ed infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri e spese;
- f) si obbliga a provvedere all'assicurazione di responsabilità civile per danni provocati a persone e/o cose.

### **Articolo 3 – ESIGENZE E CIRCOSTANZE PARTICOLARI**

Il servizio dovrà essere assicurato in tutti i giorni della settimana anche durante il giorno di chiusura settimanale dell'esercizio, nonché durante ferie estive o altre, tramite accordi diretti con altro esercizio privato e/o confezionamento di apposito sacchetto viveri.

### **Articolo 4 – ORARIO DISTRIBUZIONE PASTI**

Gli orari di distribuzione dei pasti saranno concordati con il Comando fruitore tenendo conto di eventuali particolari esigenze connesse con l'attività di servizio. Per il pranzo l'orario orientativo entro cui potranno essere fruiti i pasti ricade dalle ore 12:00 alle ore 14:00 mentre per la cena dalle ore 18:00 alle ore 20:00, con eventuale anticipazione/posticipazione, ove necessario, di ½ ora.

Il Comando fruitore comunicherà giornalmente alla ditta ristoratrice, con apposito elenco sottoscritto dal Comandante o chi ne fa le veci, il nominativo dei commensali che hanno diritto al trattamento vitto.

Allorquando un militare non consumerà i pasti per motivi di servizio o per altro qualsiasi motivo sarà cura del Comando da cui dipende comunicare l'assenza. Per detta assenza non sarà corrisposta al ristorante alcun compenso.

Dopo la consumazione del pasto deve essere rilasciata al militare apposita ricevuta in conformità alla vigente normativa fiscale.

La Ditta/Società appaltatrice è tenuta ad emettere, per ogni singolo militare e per ogni singolo pasto fruito, ricevuta fiscale con l'indicazione di "corrispettivo non pagato", e riportante il codice identificativo di Gara (C.I.G.).

### **Articolo 5 – PASTI**

La ditta appaltatrice dovrà assicurare un Menù standard, composto da un primo piatto a scelta, un secondo piatto a scelta, frutta, confezione da ½ litro di acqua minerale o di ¼ di vino il cui costo sarà interamente a carico dell'Amministrazione.

La composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti è dettagliatamente elencata nell'Allegato 2.

### **Articolo 6 – GARANZIA**

La confezione dei pasti deve essere eseguita a regola d'arte e le pietanze devono essere variate il più possibile adoperando generi di prima qualità.

La frutta e le verdure somministrate dovranno essere fresche e di stagione, secondo il mercato locale.

Il pane dovrà essere fresco del giorno.

Le carni, il pesce e le uova, etc., devono essere fresche ed i condimenti devono essere di ottima qualità ed in misura adeguata.

Al riguardo, l'Amministrazione può riservarsi la facoltà di sottoporre al controllo degli Organi Sanitari i generi alimentari somministrati ed il confezionamento dei pasti.

### **Articolo 7 – VERIFICA DELLE PRESTAZIONI**

La verifica delle prestazioni sarà effettuata dal militare della Tenenza della Guardia di Finanza di Capri, indicato quale Direttore dell'esecuzione del contratto (D.E.C.) ai sensi dell'art. 312 del D.P.R. n. 207/2010 e riguarderà:

- + accertamento quantitativo della fornitura;
- + verifica della corrispondenza tra la fattura mensile ed il numero effettivo dei militari che ha legittimamente usufruito del servizio oggetto del contratto;
- + altre eventuali prove e verifiche ritenute utili ad accertare la regolare esecuzione contrattuale.

### **Articolo 8 – DIFESA AMBIENTALE**

Durante l'esecuzione della prestazione de qua, la ditta/società appaltatrice si obbliga a salvaguardare l'integrità dell'ambiente rispettando le norme attualmente vigenti in materia e adottando tutte le precauzioni possibili al fine di evitare danni all'ecosistema. In particolare deve provvedere ad evitare l'inquinamento delle falde e delle acque superficiali.

La ditta/società appaltatrice è l'unica responsabile dell'esecuzione del servizio in questione in conformità a quanto prescritto dalla normativa vigente in materia nonché dei danni direttamente o indirettamente causati durante lo svolgimento dell'appalto.

### **Articolo 9 – SICUREZZA**

Al riguardo la ditta/società appaltatrice all'interno del proprio locale è obbligata al rispetto della normativa sulla sicurezza e in particolare di quella sugli obblighi derivanti dal d.lgs. 09.04.2008, n. 81.

Questa Amministrazione comunica che sono stati condotti accertamenti volti ad appurare l'esistenza di rischi da interferenza in sede di esecuzione dell'appalto e che, trattandosi di prestazione da eseguirsi all'interno dei locali nella disponibilità della Ditta/Società appaltatrice, **non sono stati rilevati rischi da interferenza. Pertanto, non si è reso necessario provvedere alla redazione e notifica del relativo Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) ed i relativi costi per la sicurezza risultano pari a zero.**

#### **Articolo 10 – CRITERI DI VALUTAZIONE AI FINI DELL'AGGIUDICAZIONE**

- a) Prezzo più basso;
- b) Distanza dal reparto.

#### **Articolo 11 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto in qualsiasi momento, senza che la ditta possa accampare pretese di sorta al riguardo. La ditta ha la facoltà di recedere dal contratto con preavviso minimo di 60 giorni.

#### **Articolo 12 – CONCLUSIONI**

Per quanto non espressamente disciplinato e previsto nel presente capitolato, si rinvia alle disposizioni contenute:

- nel Decreto Legislativo 12.04.2006, n. 163;
- nel D.P.R. 05.10.2010 nr. 207 "Regolamento di attuazione ed esecuzione del codice dei contratti" pubblicato su G.U.R.I. n. 288 del 10/12/2010 - Suppl. Ordinario n. 270;
- nelle Disposizioni sull'Amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello stato (R.D. 18.11.1923, n. 2440);
- nel Regolamento per l'Amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato (R.D. 23.05.1924, n. 827);
- nel Regolamento di Amministrazione per la Guardia di Finanza, approvato con D.M. 14.12.2005, n. 292;
- nel Capitolato Generale d'Oneri per le forniture di beni e le prestazioni di servizi occorrenti per il funzionamento del Corpo della Guardia di Finanza, approvato con D.M. 24.10.2014, n. 181.