



Guardia di Finanza

REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO PUGLIA

Ufficio Logistico / Sezione Commissariato e Armamento

via G. Murat, n. 59 - 70123 Bari - Tel. e Fax 080/5262014

BA0520000P@PEC.GDF.IT

CAPITOLATO D'ONERI

RELATIVO ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI

MENSA OBBLIGATORIA DI SERVIZIO

IN FORMA DI

“CATERING VEICOLATO”

PRESSO LA CASERMA “M.A.V.M. BRIG. L. GRECO”

SEDE DEL COMANDO PROVINCIALE DELLA GUARDIA DI FINANZA

TARANTO

ANNI 2020-2021-2022

CONDIZIONI GENERALI.

Per lo svolgimento del servizio vettovagliamento vengono applicate le norme previste dal presente Capitolato e dalle allegato Condizioni Tecniche, quelle richiamate dal Contratto nonché quelle previste dal Capitolato Generale d'Oneri per le forniture di beni e le prestazioni di servizi della Guardia di Finanza (D.M. 24.10.2014 nr. 181);

ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO.

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di vettovagliamento presso la Mensa Obbligatoria di Servizio del Comando Provinciale Taranto della Guardia di Finanza, via Scoglio del Tonno n. 31, e Reparti da esso dipendenti ed ubicati alla stessa sede, mediante "**catering veicolato**" inteso come:

- a. preparazione e confezionamento dei pasti presso un centro di cottura dell'impresa aggiudicataria, ubicato ad una **distanza** stradale dal Comando Provinciale Taranto **non superiore ai 50 Km**, in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte e conformi alla normativa in vigore, con generi alimentari della migliore qualità approvvigionati autonomamente dalla stessa;
- b. trasporto dei pasti con idonei automezzi aziendali adeguatamente attrezzati ed idonei al particolare servizio, in possesso delle caratteristiche e requisiti prescritti dalle specifiche norme (art. 43 d.p.r. 26 marzo 1980, n. 327 "*idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in generale*");
- c. distribuzione dei pasti, a mezzo sistema "self-service", al personale avente diritto convivente presso la mensa del suddetto Comando;
- d. pulizia e riassetto dei locali, degli arredi e delle attrezzature dell'Amministrazione messi a disposizione dell'impresa per l'espletamento del servizio.

ART. 2 - RAPPRESENTANTE PER L'AMMINISTRAZIONE

Quale rappresentante per l'Amministrazione è prevista la figura di n. 1 Sottufficiale appositamente individuato dal Comando Provinciale Taranto.

ART. 3 - RAPPRESENTANTE PER L'APPALTATRICE

L'appaltatrice dovrà indicare un proprio responsabile qualificato - prontamente reperibile -, onde intrattenere stretti contatti con il rappresentante dell'Amministrazione, affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti.

In caso di assenza, l'Appaltatrice provvederà a nominare un suo sostituto dandone preventiva comunicazione scritta all'Amministrazione.

ART. 4 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.

Salvo eventuali modifiche richieste dal Comando interessato, gli orari di distribuzione dei pasti potranno variare entro i seguenti limiti temporali:

- dalle ore 12:30 alle ore 14:30 per il pranzo;
- dalle ore 19:00 alle ore 20:00 per la cena.

I flussi di utenza avverranno tutti i giorni della settimana.

Ove necessario, su apposita richiesta avanzata dal Comando con almeno 24 ore di anticipo l'impresa, nel pieno rispetto della relativa normativa igienico-sanitaria, dovrà provvedere al confezionamento di appositi "**sacchetti viveri**" il cui contenuto sarà concordato di volta in volta con il Reparto richiedente ed il cui controvalore sarà analogo a quello del pasto distribuito presso la sala mensa ed indicato nel contratto stipulato con l'Amministrazione.

Il servizio di vettovagliamento dovrà essere svolto con continuità per tutti i giorni del periodo contrattuale e dovrà essere espletato in modo tale da consentire a ciascun utente della mensa la fruizione del pasto nell'arco temporale di 60 minuti compreso il tempo di distribuzione e consumazione del pasto stesso.

I pasti meridiani, nei giorni dal lunedì al venerdì non festivi, saranno veicolati ai locali mensa, somministrati e porzionati al banco di distribuzione, mentre il sabato e la domenica nonché i giorni festivi saranno veicolati e distribuiti già porzionati in appositi contenitori isotermeici, conformi alle norme vigenti in materia.

I pasti serali, sette giorni su sette, saranno veicolati e distribuiti già porzionati in appositi contenitori isotermeici conformi alle norme vigenti in materia.

L'Affidataria dovrà essere in possesso della relazione sanitaria certificata inerente il veicolo utilizzato per il trasporto dei pasti, nonché registrazione DIA inerente l'attività di trasporto pasti pronti con appositi contenitori isotermitici statici e/o riscaldabili.

Il servizio vettovagliamento dovrà essere svolto con continuità per tutti i giorni dell'anno. Qualora l'aggiudicatario del servizio ne sia impossibilitato per esigenze dell'Amministrazione (disinfestazioni, lavori infrastrutturali, ecc.) ovvero per causa di forza maggiore, ivi compreso l'esercizio del diritto di sciopero da parte del proprio personale, dovrà provvedere alla somministrazione dei pasti senza alcun onere aggiuntivo sui prezzi contrattuali. In tal caso il fornitore dovrà assicurare, comunque, la distribuzione dei pasti con sistema alternativo **che andrà indicato in sede di stipula di contratto.**

ART. 5 - COMUNICAZIONE NUMERO DEI PASTI DA SOMMINISTRARE.

L'Amministrazione provvederà giornalmente, con modalità da stabilirsi direttamente tra il Comando interessato e l'impresa appaltatrice, a comunicare il numero dei pasti da distribuire per il pranzo e per la cena.

Qualora il numero dei pasti effettivamente consumati (da accertarsi mediante riscontro sul numero di buoni "figlia" effettivamente consegnati alla ditta) risulti inferiore di oltre il 10% rispetto al numero di pasti comunicati preventivamente, l'Amministrazione riconoscerà alla ditta appaltatrice un importo pari al 60% del prezzo-pasto moltiplicato per il numero dei pasti risultanti dalla differenza tra il numero dei pasti effettivamente serviti ed il numero dei pasti preventivamente comunicati, quest'ultimo diminuito del 10%.

ART. 6 – PERSONALE AMMESSO E RILEVAZIONE PASTI SOMMINISTRATI.

Il personale della Guardia di Finanza in servizio nel comprensorio della città di Taranto e, eventualmente, di altri Reparti, per poter effettuare la consumazione del pasto, presenterà un apposito buono "figlia" completo in tutte le sue parti, rilasciato dall'Ufficio Vitto, munito della firma e timbro del responsabile di ciascun Reparto e sottoscritto dal militare, riportante la medesima numerazione del corrispondente buono "madre" che rimarrà in possesso del Reparto di cui sopra. I buoni "figlia" dovranno essere annullati mediante apposizione del timbro dell'impresa e sigla del responsabile per essere poi riepilogati in apposito elenco allegato alla fattura da emettere entro la prima decade del mese successivo a quello di riferimento; il documento fiscale sarà inviato dall'appaltatrice, tramite l'Ufficio Amministrazione del Re.T.L.A., al Comando Provinciale Taranto che, dopo i necessari controlli e la predisposizione della documentazione prevista, lo restituirà a questo Ente Amministrativo per il pagamento, che verrà effettuato a mezzo bonifico in conto corrente postale o bancario dedicato alle commesse pubbliche, ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari.

Norme di dettaglio per individuare gli aventi diritto al servizio vettovagliamento e definire gli aspetti amministrativi contabili, saranno concordate direttamente tra la ditta appaltatrice e l'Amministrazione. Sarà riconosciuto il pagamento dei soli pasti effettivamente consumati da rilevarsi con le modalità concordate con l'appaltatrice.

La ditta fornirà nell'arco dell'anno un numero orientativo pari a circa 10.842 pasti, per complessivi 32.526 pasti stimati nel corso della durata contrattuale, dei quali il 93% circa pranzi e il 7% circa cene.

Si evidenzia che il servizio M.O.S. in argomento potrebbe essere eventualmente esteso anche al personale appartenente ad altre Amministrazioni dello Stato alla sede di Taranto, previa richiesta a questo Ente e conseguente autorizzazione; detti Enti sosterranno direttamente gli oneri mediante convenzionamento diretto con l'Aggiudicatario del servizio.

ART. 7 – ONERI A CARICO DELL’AFFIDATARIO.

Sono a carico dell'impresa appaltatrice, per lo svolgimento del servizio di vettovagliamento:

- l'acquisto dei generi alimentari e bevande, che dovranno essere della migliore qualità commerciale e forniti da aziende qualificate a livello nazionale (sono vietati acquisti da aste fallimentari, discount, etc.), documentato con apposite fatture, in conformità a quanto indicato nell'**Allegato 1** al presente Capitolato "(Condizioni tecniche per il servizio di preparazione, confezionamento, e somministrazione dei pasti nonché di pulizia)" e

relativo Annesso "A" "Composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti";

- la cottura ed il confezionamento diretto delle vivande;
- il trasporto delle derrate confezionate e delle bevande (secondo le disposizioni di legge) presso i locali mensa del Comando Provinciale Taranto, per la relativa distribuzione e porzionamento ovvero già porzionate in contenitori isotermeici;
- il riassetto e la pulizia della sala mensa con prodotti idonei ed assolutamente privi di tossicità nonché i materiali e i detersivi per la pulizia del locale refettorio e degli arredi posti a disposizione per l'espletamento del servizio;
- i materiali di consumo e gli indumenti del personale;
- le retribuzioni ed i contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale impiegato, come meglio di seguito specificato;
- le polizze assicurative. In merito, l'impresa aggiudicataria dovrà sottoscrivere apposita polizza assicurativa a copertura dei danni provocati agli utenti del servizio, anche di natura sanitaria;
- i copri vassoi in carta usa e getta ed i tovaglioli di carta a due veli da fornire in numero di 2 (due) pro capite agli utenti della m.o.s.;
- le spese relative a riparazioni per rotture o danni imputabili all'impresa aggiudicataria. In tal caso, rilevato il guasto o il danno ed accertato in contraddittorio le responsabilità della ditta aggiudicataria, la stessa provvederà alla riparazione o sostituzione a proprie spese ricorrendo a tecnici qualificati. Tutte le riparazioni dovranno, comunque, essere preventivamente autorizzate dell'Amministrazione.

ART. 8 - DURATA DEL SERVIZIO E VALORE DELL'APPALTO.

L'appalto avrà la durata di **35 (trentacinque) mesi** a decorrere dal **01/02/2020** e scadenza al **31/12/2022**, ovvero decorrenti dalla data di stipula dell'atto negoziale.

Il valore complessivo dell'appalto è pari a **€. 195.156,00 (I.V.A. al 4% esclusa)**, compreso il costo degli oneri per la sicurezza derivanti dai rischi interferenziali.

La prestazione del servizio oggetto del presente Capitolato viene affidata con "contratto aperto" che non impegna in alcun modo l'Amministrazione al raggiungimento dell'importo complessivo presunto del valore dell'appalto.

ART. 9 - UTILIZZO DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.

L'Amministrazione, per il solo periodo di tempo strettamente necessario alla distribuzione dei pasti e all'effettuazione della relativa pulizia, concederà l'utilizzazione:

- a) dei locali refettorio e pertinenze varie;
- b) delle attrezzature occorrenti per la distribuzione dei pasti;
- c) mobili e arredi (banchi per la linea di distribuzione, tavoli, sedie, etc.)
- d) impianti per la conservazione degli alimenti alla giusta temperatura nel lasso di tempo, strettamente necessario, intercorrente tra l'arrivo e la distribuzione degli stessi (frigoriferi, forni), di seguito riportati:

Elenco delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione	
Quantità	Descrizione delle attrezzature
1	Lavastoviglie "Faberluk".
1	Frigo "Cold Line" a doppia anta.
1	Lavastoviglie Handy Krupps mod. 454E Display LCD 50.
1	Tv Led Toshiba 48" in sala mensa.
13	Tavoli mensa a 4 posti.
60	Sedie per tavoli mensa.
20	Oliere complete.
2	Fornetti per cucina.

1	Affettatrice elettrica.
60	Vassoi mensa.
2	Carrelli acciaio porta vassoi.
3	Bidoni carrellati per rifiuti.
1	Forno microonde.
2	Lettore laser per codici a barre.

Tutti i locali, materiali ed attrezzature di proprietà dell'Amministrazione potranno essere utilizzati dall'impresa aggiudicataria al solo fine dell'espletamento del servizio di fornitura e sotto la diretta sorveglianza di un rappresentante dell'Amministrazione.

L'impresa potrà utilizzare i locali, gli impianti e le attrezzature per la distribuzione del vitto ponendo la massima cura nell'uso degli stessi. Risponderà di eventuali danni o ammanchi causati per incuria o per dolo da parte del proprio personale, accertati in contraddittorio tra i rappresentanti della Amministrazione e dell'impresa.

ART. 10 - SPESE UTENZE VARIE.

L'Amministrazione si farà carico delle spese di forza elettromotrice, gas e acqua, connesse alla conservazione e al mantenimento della temperatura dei pasti (caldi e freddi) forniti alla M.O.S. nonché connesse alle pulizie dei locali, attrezzature e arredi messi a disposizione.

ART. 11- CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE E PREZZO A BASE D'ASTA.

La scelta del contraente avviene mediante procedura di affidamento, con aggiudicazione a favore dell'offerta **economicamente più vantaggiosa**, a norma dell'articolo 95, commi 2 e 3, e art. 144, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, mediante l'attribuzione di un massimo di 100 punti con riferimento al miglior rapporto qualità / prezzo.

L'appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore (punteggio massimo di **100 punti**) derivante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica e l'offerta economica.

a) VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA:

Per la qualità del servizio offerto, si prevedono i seguenti punteggi, nel massimo attribuibile pari a **70/100** punti:

Num. progr	Parametri qualità	Punteggio massimo	Parametri di valutazione
1	Somministrazione dei seguenti generi provenienti da produzione biologica: frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte uht, yogurt, uova, olio extravergine di oliva, in relazione a quanto previsto nel Capitolato Tecnico.	16 punti	> 0 < 10% = 0 punti > 10 < 20% = 4 punti > 20 < 30% = 8 punti > 30 < 40% = 12 punti > 40 < 100% = 16 punti
2	Somministrazione di carne bovina, suina e di pollame proveniente da produzione biologica, in relazione a quanto previsto nel Capitolato Tecnico.	15 punti	> 0 < 10% = 0 punti > 10 < 20% = 4 punti > 20 < 30% = 8 punti > 30 < 40% = 11 punti > 40 < 100% = 15 punti
3	Somministrazione di formaggi DOP/IGP/STG di produzione italiana.	5 punti	> 0 < 40% = 0 punti > 40 < 60% = 2 punti > 60 < 100% = 5 punti

4	Somministrazione di salumi e prosciutto crudo DOP/IGP di produzione italiana.	5 punti	<p>> 0 < 40% = 0 punti</p> <p>> 40 < 60% = 2 punti</p> <p>> 60 < 100% = 5 punti</p>
5	Fornitura di formaggi freschi (ad esempio: mozzarella, ricotta, stracchino crescenza) a filiera corta (area di riferimento Reparto interessato).	5 punti	<p>> 0 < 40% = 0 punti</p> <p>> 40 < 60% = 3 punti</p> <p>> 60 < 100% = 5 punti</p>
6	<p>Certificazioni possedute in corso di validità per l'attività oggetto dell'affidamento, fra le seguenti:</p> <p>a. UNI EN ISO 22000:2005 (per la gestione degli aspetti di sicurezza alimentare FSMS);</p> <p>b. UNI EN ISO 22005:2008 (Rintracciabilità);</p> <p>c. UNI 10854:1999 (Sistema di Autocontrollo HACCP);</p> <p>d. OHSAS 18001:2007 (Sistemi di Gestione della Sicurezza e della Salute sul Luogo di Lavoro)</p> <p>e. UNI EN ISO 14001:2015 (Sistema di gestione ambientale);</p> <p>f. UNI ISO 50001:2011 (Sistema di Gestione dell'Energia);</p> <p>g. SA 8000:2014 (Sistema di Responsabilità Sociale).</p>	14 punti	<p>n. 2 punti per ogni certificazione posseduta (oltre al rispetto della norma UNI EN 13432:2002)</p>
7	Concorrente che propone un numero di scelte a disposizione dell'utente sul menù del giorno superiore a quelle minime previste dal capitolato.	10	2
8	Concorrente che migliora il menù con l'inserimento, almeno una volta alla settimana, di un dolce e/o buffet a consumo libero di insalate e verdure cotte (salad bar).		2
9	Concorrente che, rispetto a quanto enunciato ai numeri progressivi 7 e 8, offre una scelta aggiuntiva (per ciascuna tipologia di piatto, ossia primo, secondo etc.).		2
10	Concorrente che, rispetto a quanto enunciato ai numeri progressivi 7, 8 e 9, offre due scelte aggiuntive (per ciascuna tipologia di piatto, ossia primo, secondo etc.).		4

In relazione ai punti 1, 2, 3, 4 e 5 della suddetta tabella, per le successive attività di verifica da parte dell'Amministrazione, l'Impresa aggiudicataria del servizio è obbligata, su richiesta, ad esibire le fatture di acquisto dei prodotti riportanti le caratteristiche indicate agli stessi punti, a dimostrazione della propria offerta tecnica.

b) VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA:

Per la valutazione dell'offerta economica, si prevede un punteggio massimo attribuibile pari a **30/100 punti**.

I concorrenti dovranno indicare lo sconto percentuale unico, espresso in cifre e in lettere, offerto sul prezzo a base d'asta fissato dalla Stazione Appaltante. L'importo unitario a base d'asta per ogni pasto completo è pari ad **€ 6,00 I.V.A. esclusa, compreso il costo degli oneri per la sicurezza derivanti dai rischi interferenziali, non soggetto a ribasso d'asta.**

Il punteggio per la valutazione dell'offerta economica sarà così attribuito:

- il punteggio massimo di punti 30 sarà attribuito al concorrente che offre il ribasso percentuale maggiore;
- Alle altre offerte sarà attribuito un minor punteggio determinato dalla seguente formula:

$$\frac{\text{ribasso \% offerta in esame}}{\text{max. ribasso \% offerto}} \times 30$$

ART. 12 - REQUISITI TECNICI RICHIESTI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA DI GARA.

L'Impresa concorrente dovrà possedere, all'atto della presentazione dell'offerta, **pena l'esclusione dalla procedura**, i seguenti requisiti tecnici:

- a) iscrizione presso la C.C.I.A.A. per il settore in affidamento nonché possesso delle licenze necessarie previste dalla normativa vigente;
- b) possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008, valida per il periodo di transizione (fino al 31/10/2019) alla UNI EN ISO 9001:2015 ovvero UNI EN ISO 9001:2015;
- c) disponibilità di un centro di cottura del fornitore, **ubicato ad una distanza stradale non superiore ai 50 Km dalla caserma sede del Comando Provinciale Taranto**, in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte e conformi alla normativa in vigore;
- d) trasporto dei pasti con idonei automezzi aziendali adeguatamente attrezzati ed idonei al particolare servizio, in possesso delle caratteristiche e requisiti prescritti dalle specifiche norme (art. 43 d.p.r. 26 marzo 1980, n. 327);
- e) possesso della relazione sanitaria certificata inerente i veicoli utilizzati per il trasporto dei pasti, nonché registrazione DIA inerente l'attività di trasporto pasti pronti con appositi contenitori isotermitici statici e/o riscaldabili.

ART. 13 – ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO.

Il fornitore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene dei luoghi di lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, alle malattie professionali e di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire - in corso di esercizio - per la tutela dei lavoratori.

Inoltre, l'Impresa è tenuta all'osservanza di tutte le norme di carattere igienico-sanitario previste dalla legislazione in vigore. In particolare, si sottolinea la necessità del **rispetto delle procedure e degli adempimenti previsti dal Decreto Legislativo n.155/97 (sistema di controllo in materia di sicurezza alimentare "H.A.C.C.P.")**.

ART. 14 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI.

L'appaltatrice dovrà provvedere all'acquisizione delle licenze commerciali ed altre licenze ausiliarie di propria pertinenza necessarie per l'espletamento di quanto richiesto per l'affidamento, ove richiesto dalla vigente regolamentazione.

Per il locale mensa e relative pertinenze messe a disposizione dall'Amministrazione, è stata rilasciata dal Comando Generale della Guardia di Finanza apposita **Registrazione Sanitaria n. 54/2014**, attestante l'idoneità dei locali attinenti alla mensa del Comando Provinciale Taranto al regime di catering veicolato.

ART. 15 - VIGILANZA SULLE LAVORAZIONI.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare controlli sulla qualità, quantità e confezionamento dei pasti, nonché sull'igiene generale dei locali, la pulizia del materiale impiegato ed i requisiti sanitari del personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione delle vivande. Le attività di controllo saranno effettuate dal Comando Provinciale Taranto del Corpo, che all'uopo potrà designare personale proprio o appartenente ad altri Comandi, o avvalersi dell'operato dei membri tecnici della Commissione Tecnica Pluriservizi del Comando Generale, e saranno effettuate nei tempi e nei modi ritenuti più opportuni dall'Amministrazione.

Tutti i controlli saranno effettuati da apposita Commissione costituita da personale designato dal Comando Provinciale Taranto, di cui deve far parte il Sottufficiale rappresentante per l'Amministrazione.

La Commissione, con cadenza almeno mensile, provvederà ad effettuare il controllo relativo ad un'intera giornata evidenziando, in apposito verbale, le eventuali manchevolezze riscontrate relativamente alle singole fasi del servizio. Detti verbali, conservati in apposita raccolta, dovranno essere inviati a questo Ente.

L'impresa è tenuta all'osservanza della norma **UNI EN 13432:2002**, che definisce i criteri di biodegradabilità e compostabilità dei materiali certificati che saranno adibiti, in concreto, alla fruizione del pasto (posate, piatti, bicchieri ed imballaggi igienici). Pertanto, dovrà impegnarsi a utilizzare esclusivamente materiali prodotti da società in possesso delle certificazioni di cui alla citata norma e conformi alle prescrizioni della stessa.

ART. 16 – RESPONSABILITA'.

L'appaltatrice è direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi inadempimento o evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione dell'attività oggetto del contratto, ai suoi dipendenti, ai suoi beni ed ai beni dell'Amministrazione, nonché a terzi, facendo salva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità.

ART. 17 – PERSONALE.

Il personale addetto all'esecuzione dei servizi dovrà essere alle dipendenze dell'appaltatrice, idoneo sotto il profilo professionale e sanitario, tecnicamente preparato all'assolvimento delle mansioni assegnate e nel numero necessario per la prestazione dei servizi stessi secondo la qualità ed il livello indicati nelle Condizioni Tecniche.

Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione, si farà riferimento a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

Attualmente, per lo svolgimento del servizio di distribuzione pasti presso la M.O.S., viene impiegato il seguente personale:

Personale impiegato per l'espletamento del servizio	
Numero operatori	2
Mansione	Addetto servizio mensa / distribuzione
Ore di lavoro settimanali	18

Entro 15 (quindici) giorni dall'avvenuta aggiudicazione, l'appaltatrice dovrà far pervenire all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale che intende impiegare, con specificazione del relativo settore di utilizzo. Attesa la particolarità dei compiti istituzionali del Corpo della Guardia di Finanza e la connessa necessità di garantire la sicurezza del personale e delle infrastrutture, l'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere all'appaltatrice la sostituzione di personale ritenuto non idoneo o non gradito al servizio, a suo insindacabile giudizio. Tale richiesta farà capo al Comando Provinciale Taranto del Corpo. In tal caso l'appaltatrice provvederà a quanto richiesto, entro 8 (otto) giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Tutto il personale impiegato dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione. Ciò nonostante, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere all'Appaltatrice di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche (artt. 37, 38, 39, 40, 41 del D.P.R. 327/80) riflettenti patologie incompatibili con il servizio. Non potrà avere smalto sulle unghie né indossare anelli e braccialetti durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione od in distribuzione. Le eventuali ferite e/o screpolature della pelle dovranno essere accuratamente curate e protette. E', inoltre, obbligatorio l'uso di copricapo in modo da contenere completamente la capigliatura.

ART. 18 - CAPI DI VESTIARIO.

L'Appaltatrice dovrà assicurare al personale idonei capi di vestiario, nonché eventuali capi speciali antinfortunistici secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quei capi ritenuti, a suo insindacabile giudizio, non rispondenti al decoro e/o all'uso.

ART. 19 - RISOLUZIONE DELL'ATTO NEGOZIALE.

L'Amministrazione può chiedere la risoluzione dell'obbligazione:

- a) in qualunque momento dell'esecuzione avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del Codice Civile;
- b) per motivi di pubblico interesse,
- c) in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- d) in caso di cessione dell'azienda, di cessazione di attività, oppure in caso di concordato preventivo di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'impresa;
- e) nei casi di morte dell'imprenditore, quando la considerazione della sua persona sia motivo determinante di garanzia;
- f) nel caso in cui l'inizio delle prestazioni non avvenga entro il termine prefissato;
- g) in caso di interruzione ingiustificata, anche momentanea, del servizio per qualsiasi motivo;
- h) in caso di comminazione di tre diffide derivanti da inadempimenti gravi o per reiterata applicazione di penali;
- i) **se, a seguito delle attività di verifica tecnica, nel corso dello stesso anno solare sia avvenuta una duplice somministrazione di prodotti di cui ai punti 1, 2, 3, 4 e 5 della tabella riportata nell'offerta tecnica, per qualità e quantità non conformi a quanto proposto dall'aggiudicatario del servizio in sede di partecipazione alla gara e quanto riportato nelle fatture di acquisto ovvero, a seguito di richiesta dell'Amministrazione, mancata esibizione delle fatture di acquisto dei suddetti alimenti;**
- j) nel caso che l'operato della Ditta renda le strutture non più idonee all'autorizzazione sanitaria per il servizio affidatale in gestione, salve le conseguenze di carattere penale e civile.

Con la risoluzione del contratto per colpa del contraente, l'Amministrazione avrà il diritto di affidare a terzi la fornitura o la parte rimanente di questa o i servizi in danno dell'impresa inadempiente.

L'affidamento a terzi verrà notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione, delle forniture, dei servizi affidati e degli importi relativi.

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

L'impresa può recedere dal contratto con preavviso di almeno 60 giorni.

ART. 20 - CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rideterminare l'importo dell'atto negoziale o rescindere l'obbligazione commerciale qualora, decorso almeno un anno dalla stipula, si verifichi una delle seguenti condizioni:

- a) le assegnazioni sui pertinenti capitoli di spesa non permettano di onorare gli impegni contrattuali;
- b) divenga operante l'accordo quadro o convenzione Consip che preveda, per analoga fornitura, un prezzo unitario inferiore a quello di aggiudicazione.

ART. 21 - REGISTRO DELLE OSSERVAZIONI.

Presso la sala mensa la ditta dovrà detenere e rendere disponibile agli utenti, apposito "Registro delle osservazioni" sul quale i medesimi utenti potranno far risultare eventuali osservazioni e/o lamentele afferenti le modalità di svolgimento del servizio e la qualità dei cibi somministrati. L'esistenza del suddetto registro sarà resa nota mediante apposito avviso. Tale registro dovrà essere visionato e vistato con cadenza mensile dal Sottufficiale Rappresentante per l'Amministrazione, il quale provvederà ad avviare le iniziative necessarie riguardanti anche l'eventuale applicazione delle penali.

ART. 22 – PENALI.

In caso di inadempimento parziale o totale da parte dell'appaltatrice, quale ne sia la causa, salvo il caso di colpa grave dell'Amministrazione, quest'ultima applicherà le penali come di seguito specificate, fermo restando il ricorso all'Autorità Giudiziaria laddove l'Amministrazione rilevi fatti penalmente rilevabili:

- a) per ogni giorno di mancata erogazione del servizio una penale pari a Euro 100,00. La penale si applica anche nel caso in cui, a seguito di sospensione momentanea del servizio per sciopero del proprio personale, la ditta non provveda ad erogare i pasti mediante sistema alternativo come da contratto stabilito;
- b) in caso di ritardo nella prestazione del servizio, in considerazione degli orari e della tempistica prevista, una penale di Euro 25,00 ;
- c) in caso di variazione del menù non autorizzata, Euro 25,00;
- d) per ogni analisi microbiologica riscontrata non rispondente a quanto previsto dai limiti di carica microbica, Euro 150,00, salve le conseguenze previste dalla vigente legislazione in caso di intossicazione alimentare;
- e) in caso di mancato rispetto della grammatura, Euro 50,00;
- f) per mancato rispetto delle condizioni igienico - sanitarie delle derrate o quant'altro previsto dalle leggi in materia, Euro 150,00;
- g) per ogni mancata attuazione del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità, autocontrollo, Euro 150,00;
- h) in caso di constatata somministrazione di prodotti, di cui ai punti 1, 2, 3, 4 e 5 della tabella riportata nell'offerta tecnica, per qualità e quantità non conformi a quanto proposto dall'aggiudicatario del servizio in sede di partecipazione alla gara e quanto riportato nelle fatture di acquisto ovvero, a seguito di richiesta dell'Amministrazione, mancata esibizione delle fatture di acquisto dei suddetti alimenti: Euro 300,00;
- i) per ogni mancato rispetto delle norme sul personale, Euro 100,00.

Le penali vengono applicate dall'Ufficio Amministrazione del Reparto T.L.A. Puglia su segnalazione dell'inadempimento fatta dal Comando Provinciale Taranto, previa contestazione all'impresa.

Resta salvo, in ogni caso, il diritto dell'Amministrazione al risarcimento del danno ulteriore e alle incombenze previste dalla legge.

ART. 23 - TUTELA DEL SEGRETO.

E' fatto divieto all'Affidatario di divulgare con qualsiasi mezzo notizie o dati di cui sia venuta a conoscenza per effetto dei rapporti intercorsi con l'Amministrazione.

Lo stesso è altresì tenuto ad adottare, nell'ambito della propria organizzazione, le necessarie cautele affinché il divieto di cui sopra sia scrupolosamente fatto osservare e osservato dai propri collaboratori, dipendenti e prestatori d'opera, nonché dai terzi estranei alla stessa Società.

ART. 24 - GARANZIA DEFINITIVA.

L'aggiudicatario della fornitura è tenuto a prestare garanzia definitiva, in relazione al valore complessivo della concessione, secondo le modalità e nella misura stabilite dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 (Nuovo Codice degli appalti Pubblici).

In particolare, la cauzione, resa nella misura del **5%** dell'importo contrattuale, può essere costituita alternativamente mediante:

- a) fideiussione bancaria o assicurativa;
- b) deposito cauzionale presso la Ragioneria Territoriale dello Stato.

Ai sensi del citato art. 103 comma 1, ultimo periodo, alla cauzione **sono state applicate le riduzioni** previste dall'art. 93, comma 7, dello stesso Nuovo Codice degli appalti, **essendo obbligatorio il possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2015** per la partecipazione alla procedura di gara.

ART. 25 - ASSICURAZIONE.

L'Impresa aggiudicataria dovrà esibire, all'atto della stipula del contratto, apposita polizza assicurativa per la responsabilità civile per eventuali danni apportati a persone, beni di proprietà dell'Amministrazione ovvero cose di terzi, inclusi eventuali danni derivanti dalla somministrazione di cibi e bevande, con limite massimale non inferiore a:

- € 1.000.000,00 per ogni sinistro;
- € 500.000,00 per persona;
- € 500.000,00 per danni a cose.

Questa garanzia vale per i danni corporali subiti dai dipendenti del Corpo e dai visitatori a causa della consumazione degli alimenti ed esonera, pertanto, l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per danni a terzi nell'esecuzione del servizio in appalto.

Resta ferma l'intera responsabilità della Ditta per i danni non coperti dalla suddetta polizza assicurativa o per gli eventuali maggiori danni eccedenti i massimali previsti.

La polizza assicurativa dovrà essere mantenuta in vigore per tutta la durata della durata contrattuale.

ART. 26 – DIVIETO DI SUBAPPALTO.

Ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n.50 del 18 Aprile 2016 è vietato subappaltare a terzi l'esecuzione di tutta o parte della prestazione, pena la nullità del contratto stesso.

ART. 27 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO.

E' vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto e/o del credito.

In caso di trasformazione sociale, cessione del ramo d'azienda o analoghe ipotesi, l'Amministrazione potrà proseguire il rapporto con il successore dell'affidatario, purché sia in possesso dei requisiti richiesti e rispetti le condizioni contrattuali, previa specifica autorizzazione da parte di questa Amministrazione.

ART. 28 – FORO COMPETENTE.

Per ogni controversia è competente il Foro di Bari.

ART. 29 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 196 del 2003, riguardante la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, s'informa che i dati personali forniti nell'ambito della presente procedura sono raccolti e trattati dal Reparto T.L.A. Puglia Guardia di Finanza per lo svolgimento della procedura medesima, nonché delle attività ad essa correlate e conseguenti, ed in particolare ai fini della:

- a) verifica della sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla procedura stessa nonché per l'aggiudicazione della medesima;
- b) stipula del contratto limitatamente al concorrente aggiudicatario;
- c) gestione degli adempimenti contrattuali e contabili, ivi incluso il pagamento dei corrispettivi contrattuali, sulla base di quanto stabilito nel contratto disciplinante l'attività di fornitura.

Nel rispetto delle disposizioni previste dal decreto legislativo n. 196 del 2003, il trattamento dei dati personali acquisiti sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti ivi previsti; tale trattamento avverrà tramite il supporto di mezzi cartacei, informatici o telematici, atti a memorizzare, gestire e trasmettere i dati stessi nel rispetto delle regole di sicurezza previste dal decreto legislativo n. 196 del 2003. Il conferimento dei dati ha natura facoltativa, tuttavia, il rifiuto di fornire i dati richiesti alla Stazione Appaltante potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dell'aggiudicazione.

In riferimento alle predette finalità, si precisa che potranno essere acquisiti e trattati anche dati di natura "giudiziaria", come definiti dall'articolo 4, comma 1, lettera e) del decreto legislativo n. 196 del 2003.

Il trattamento di tali dati è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previste dalla legislazione vigente. I soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati personali potranno essere comunicati, o che possono venire a conoscenza in qualità di incaricati al trattamento, sono:

- i militari del Reparto T.L.A. Puglia Guardia di Finanza che curano il procedimento di gara o in forza ad altri uffici che svolgono attività ad esso attinenti. I dati personali del Concessionario saranno pubblicati sul sito istituzionale del Corpo, corrispondente all'indirizzo web WWW.GDF-GOV.IT;
- le autorità e le istituzioni cui i dati potranno essere comunicati in base alla normativa vigente nonché altri enti ed amministrazioni cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- gli altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

All'interessato al trattamento dei dati personali sono garantiti i diritti di cui all'articolo 7 del decreto legislativo n. 196 del 2003. Titolare del trattamento dei dati personali è il Reparto T.L.A. Puglia Guardia di Finanza, Via Murat n. 59, c.a.p. 70123, Bari. Con riferimento alla

procedura di gara in questione, il responsabile del trattamento dei dati è il Comandante del Reparto T.L.A. Puglia.

ART. 30 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

Il Concessionario dovrà comunicare i dati relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari dei conti correnti dedicati e della persona incaricata ad operare su tali conti, ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i..

Bari, 03/09/2019

IL CAPO UFFICIO LOGISTICO INT
(Magg. Marco Lapecorella)