



**Guardia di Finanza**  
**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO LOMBARDIA**

**Ufficio Amministrazione – Sezione Acquisti**  
Via Melchiorre Gioia, 5 - 20124 MILANO - Tel. 02.6277.1  
PEC: [mi0520000p@pec.gdf.it](mailto:mi0520000p@pec.gdf.it)

## **CAPITOLATO TECNICO**

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE CON GESTIONE COMPLETA DEL SERVIZIO DI BAR DA ESEGUIRSI ALL'INTERNO DELLE CASERME DELLA GUARDIA DI FINANZA ALLA SEDE DI MILANO - PERIODO 2022/2024. CIG: 945756665B**

### **STAZIONE APPALTANTE:**

Reparto Tecnico Logistico Amministrativo Lombardia – Ufficio Amministrazione – Sezione Acquisti – via Melchiorre Gioia n. 5 – Milano – tel. 02.6277.1 – e-mail: [MI0520014@GDF.IT](mailto:MI0520014@GDF.IT) – PEC: [MI0520000P@PEC.GDF.IT](mailto:MI0520000P@PEC.GDF.IT)

### **RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:**

Col. Ermanno Battista (di seguito RUP), ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs n. 50/2016 e ss.mm., nella sua qualità di Capo Gestione Amministrativa.

### **ART. 1 - PREMESSE**

La Stazione Appaltante – Guardia di Finanza – Reparto Tecnico Logistico Amministrativo Lombardia ha deliberato di bandire una gara per la concessione a terzi del servizio “BAR” da eseguirsi all'interno delle caserme della Guardia di Finanza (nel contesto del presente disciplinare indicata con la parola “Amministrazione”) di seguito elencate:

- Comando Interregionale dell'Italia Nord Occidentale, corso Sempione n. 25, Milano;
- Comando Regionale Lombardia – Reparto T.L.A. Lombardia, via Melchiorre Gioia n. 5, Milano;
- Nucleo Polizia Economico Finanziaria Milano, via Fabio Filzi n. 42/44, Milano;

L'affidamento in oggetto, disciplinato dall'art 164 e ss. del D.Lgs. n. 50/2016 - Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice) e ss.mm.ii. della L.C.G.S. e del R.C.G.S., avverrà con il criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 95 del Decreto.

Ciascuna Impresa concorrente, preliminarmente alla presentazione della propria offerta, dovrà prendere **obbligatoriamente visione dei locali entro e non oltre il 02.11.2022** che saranno destinati allo svolgimento del servizio oggetto della presente procedura previo appuntamento, per le vie brevi, con i militari referenti sottoindicati.  
Al termine del sopralluogo verrà rilasciata apposita attestazione.

**L'Amministrazione si riserva la facoltà di estendere il presente contratto e di redigere separato atto, che diverrà parte integrante del presente, qualora si riscontri la possibilità di fornire il servizio in parola presso altre caserme ubicate nella Regione Lombardia.**

## **ART. 2 - REFERENTI**

- a. Comando Interregionale dell'Italia Nord Occidentale, corso Sempione n. 25, Milano (Militare referente: V.b. Chiodi Maurizio - tel. 02/62772481 – mail [chiodi.maurizio@gdf.it](mailto:chiodi.maurizio@gdf.it) );
- b. Comando Regionale Lombardia – Reparto T.L.A. Lombardia, via Melchiorre Gioia n. 5, Milano (Militari referenti: M.A. Picciarelli Luigi – Fin. Frusone Cristian tel. 02/62772081 – 02/62772009 – mail [picciarelli.luigi@gdf.it](mailto:picciarelli.luigi@gdf.it) – [frusone.cristian@gdf.it](mailto:frusone.cristian@gdf.it) );
- c. Nucleo Polizia Economico Finanziaria Milano, via Fabio Filzi n. 42/44, Milano (Militari referenti: M.A. Vecchione Valerio – Brig. Capo Serrao Arcangelo – tel. 02/67662764 – 02/67662627 – mail [vecchione.valerio@gdf.it](mailto:vecchione.valerio@gdf.it) – [serrao.arcangelo@gdf.it](mailto:serrao.arcangelo@gdf.it) );

## **ART. 3 - ORARIO DI FUNZIONAMENTO E BACINO DI UTENZA**

Il servizio “BAR” sarà svolto presso le caserme di riferimento nei seguenti giorni e con i seguenti orari minimi:

- **Comando Interregionale dell'Italia Nord Occidentale, corso Sempione n. 25, Milano**
  - dal lunedì al venerdì ..... dalle ore 07.30 alle 14.30;
  - potenziali militari fruitori: nr. 37.
- **Comando Regionale Lombardia – Reparto T.L.A. Lombardia, via Melchiorre Gioia n. 5, Milano**
  - dal lunedì al venerdì ..... dalle ore 07.30 alle 15.30;
  - potenziali militari fruitori: nr. 200.
- **Nucleo Polizia Economico Finanziaria Milano, via Fabio Filzi n. 42/44, Milano**
  - dal lunedì al giovedì.....dalle ore 07.30 alle 16.30;
  - venerdì.....dalle ore 07.30 alle 14.30;
  - potenziali militari fruitori: nr. 652.

Eventuali modifiche di orario e i periodi di chiusura per ferie dovranno essere previamente concordate e formalmente autorizzate dall'Amministrazione. L'orario di apertura e/o chiusura potrà subire adeguamenti in dipendenza delle eventuali variazioni dell'orario di servizio effettuato dall'Amministrazione e/o a richiesta per particolari esigenze che saranno comunicate tempestivamente all'Impresa.

## Si rappresenta che:

- *il numero dei “potenziali” fruitori è puramente indicativo e basato sul numero di militari presso ogni sede, non tenendo conto di eventuali spostamenti degli stessi né di eventuali fruitori esterni;*
- *sono presenti e funzionanti nelle vicinanze di tutti i locali da destinare al servizio BAR, distributori automatici di bevande calde e fredde e di snack;*
- *presso le citate Caserme è presente la mensa di servizio;*
- *non è consentita al Concessionario l’installazione di apparecchi di intrattenimento o di distributori automatici di bevande ed alimenti.*

## ART. 4 - COMPOSIZIONE DEI GENERI SOMMINISTRATI

L’Impresa dovrà svolgere il servizio nel rispetto delle norme generali d’igiene dei prodotti alimentari previste dalla Legge 30 aprile 1962, n. 283 e s.m.i., dal D.P.R. n. 327/1980 (Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283) e dal D.Lgs. n. 193/2007. Il servizio “BAR” prevede la vendita negli appositi locali dei generi e delle bevande connessi al servizio, previsti nella tabella **allegato 3 bis** al presente disciplinare di gara.

**In relazione all’assunzione/somministrazione delle sostanze alcoliche e/o superalcoliche, pur non prevedendone il divieto assoluto di vendita, è previsto espresso divieto di introdurre gli stessi a prezzo agevolato in regime di convenzione. L’Impresa, pertanto, si obbliga ad esporre in modo ben visibile, presso ciascuna sede oggetto del contratto, idoneo cartello informativo che richiami le limitazioni di legge nell’assunzione/somministrazione di alcolici e/o superalcolici.**

Agli utenti dovranno essere forniti prodotti di prima qualità e delle marche di nota diffusione nazionale, conformi alle vigenti norme in materia di generi alimentari ed essere prodotti in stabilimenti o laboratori provvisti di regolare autorizzazione sanitaria. E’ vietato usare prodotti che contengono Organismi Geneticamente Modificati (OGM). L’Impresa partecipante dovrà descrivere le caratteristiche dei prodotti offerti (grammature, certificati di provenienza, etichettatura, prodotti tipici, tradizionali, a denominazione di origine protetta, provenienti da coltivazioni biologiche ecc.). In particolare:

- a. sono di particolare interesse le derrate di caffè, che devono essere di ottima qualità e prima scelta, la cui miscela dovrà essere gradita e concordata con l’Amministrazione e non potrà essere inferiore al 70% di Arabica e 30% di Robusta, avere una grammatura di gr. 7/8 per caffè e potranno essere sottoposte a verifica periodica mediante nomina di apposita Commissione;
- b. il latte dovrà essere intero e/o parzialmente scremato, fresco e di prima qualità;
- c. il thè e l’orzo devono essere di prima qualità e con gusti assortiti;
- d. le tartine, i toast, i panini, le pizzette, le paste, i dolci, le brioches ecc. devono essere confezionati con ingredienti di prima qualità e preparati nel rispetto dei requisiti richiesti dalle norme igieniche.

N.B.: nei locali in concessione è fatto divieto di confezionare e cuocere cibi crudi. E’ consentita la somministrazione di porzioni congelate - quest’ultime in osservanza di quanto previsto Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n.110 in attuazione della direttiva n. 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all’alimentazione umana - e precotte per le quali sarà possibile il riscaldamento mediante l’utilizzo di forno elettrico/microonde;

- e. i frullati, le spremute ecc. devono essere preparati con prodotti freschi di prima qualità.
- f. la somministrazione in grammi (gr.) delle porzioni alimentari ed in centilitri (cl.) delle bevande dovrà rispettare, quantitativamente, gli standard commerciali comunemente adottati dai locali aperti al pubblico nel capoluogo di Provincia di riferimento;

- g. il bar deve essere dotato di bevande e prodotti di abituale consumo e della migliore qualità commerciale e forniti da aziende qualificate (sono vietati acquisti da aste fallimentari, discount ecc.);
- h. pane, pizze e focacce non devono essere mai surgelati;
- i. salumi/affettati e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti.

La composizione dei prodotti non confezionati deve essere dichiarata, visibilmente esposta al pubblico e facilmente consultabile.

Si precisa che i prodotti proposti dovranno corrispondere a quanto precisato in sede di gara e mantenuti per tutta la durata contrattuale. Per esigenze di carattere stagionale o per mutate preferenze dei consumatori l'Impresa aggiudicataria potrà, dietro esplicita e formale autorizzazione dell'Amministrazione, sostituire alcuni prodotti della stessa marca o di una delle marche previste nell'offerta, purché la qualità del nuovo prodotto non sia inferiore a quella del precedente e purché il prezzo del nuovo prodotto non sia superiore a quello del prodotto precedente.

## **ART. 5 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE**

L'Amministrazione si assume l'obbligo di fornire energia elettrica e acqua necessaria per il funzionamento dei locali, secondo le caratteristiche (tensione, pressione ecc.) disponibili, previo rimborso spese come meglio indicato al successivo art. 6, e consente l'allacciamento delle attrezzature e/o macchinari, utili all'esecuzione del servizio "BAR", alle linee dell'energia elettrica e/o acqua, con oneri totalmente a carico dell'Impresa aggiudicataria del servizio. L'Impresa 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'Amministrazione.

## **ART. 6 - SPESE ED ONERI RELATIVI AL SERVIZIO**

Sono posti a carico dell'Impresa aggiudicataria:

- a. i costi per l'approvvigionamento, conservazione e preparazione dei prodotti posti in vendita nel rispetto delle disposizioni igienico-sanitarie vigenti, le cui corrispondenti fatture dovranno essere intestate e inviate all'Impresa stessa esonerando l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità;
- b. i costi relativi all'acquisto, al rinnovo e alla manutenzione di tutti gli accessori d'uso (macchine per caffè ed altre bevande, miscelatori, frullatori, centrifughe, forni a microonde, tostapane, spremiagrumi, stoviglie, frigoriferi, lavastoviglie, piastre, scaldavivande ed altro), che rimarranno di proprietà esclusiva dell'Impresa. Per i locali non attrezzati l'Impresa dovrà provvedere, a sua cura e spese, all'approvvigionamento delle necessarie apparecchiature, dotazioni, suppellettili e strumenti di lavoro obbligatori per legge. L'Amministrazione è esonerata da qualsiasi responsabilità derivante dai rapporti tra l'Impresa e i fornitori per la gestione del servizio "BAR";
- c. gli oneri relativi al consumo di energia elettrica, di acqua potabile, riscaldamento (gasolio/metano), condizionamento dei locali per il servizio prestato, sulla scorta della lettura dei contatori presenti presso i locali stessi, qualora predetti oneri non formino oggetto di specifici contratti di fornitura con utenze intestate direttamente all'Impresa;
- d. lo svuotamento, pulizia e sanificazione dei contenitori per i rifiuti che l'Impresa stessa dovrà collocare in tutti i locali in cui sarà svolto il servizio, idonei per capacità e facilità di pulizia, almeno uno per tipologia di involucro, sostituendoli qualora divenuti inadatti allo

scopo. I rifiuti dovranno essere trasportati presso la zona di stoccaggio che sarà indicata dall'Amministrazione;

- e. le spese per lo smaltimento dei rifiuti, compresi i rifiuti speciali, che l'Amministrazione determinerà in misura da stabilirsi secondo le disposizioni vigenti in materia;
- f. la pulizia dei pavimenti, degli arredi e di quant'altro presente nei locali e negli spazi ove si svolge il servizio (tende, tavoli, porte, finestre ecc.), che l'Impresa curerà direttamente, in modo da garantire la massima igiene ed un adeguato decoro dell'ambiente, compresa la fornitura di detersivi e strumenti adatti alla pulizia;
- g. gli interventi di disinfestazione/derattizzazione generale dei locali, secondo il programma pianificato dall'Impresa;
- h. la realizzazione degli impianti che consentano il corretto funzionamento delle attrezzature e di quanto necessario per l'esecuzione del servizio "BAR", per i quali l'Impresa aggiudicataria dovrà esibire le dichiarazioni di conformità previste dalla normativa vigente;
- i. la manutenzione ordinaria (imbiancatura compresa) per mantenere in perfetta efficienza i locali, gli arredi, gli impianti, le attrezzature e i materiali occorrenti alla conduzione ed all'igiene del servizio "BAR" nonché la sostituzione, a propria cura e spese, di quanto si è reso inefficiente o deteriorato in corso di gestione per normale usura;
- j. gli oneri derivanti dall'utilizzo degli spazi demaniali da regolarizzarsi mediante atto di concessione stipulato tra l'Agenzia del Demanio ed il contraente da quantificarsi secondo i criteri indicati al successivo art. 7;
- k. gli oneri fiscali connessi con l'esercizio delle attività in concessione, nonché quelli assicurativi, previdenziali ed assistenziali previsti dalle norme vigenti in favore del personale assunto, tenendo salva l'Amministrazione da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi;
- l. tutte le spese ed oneri inerenti e conseguenti alla stipula del contratto.

Per quanto sopra, l'Impresa aggiudicataria s'impegna a versare all'Amministrazione le somme dovute di cui ai precedenti punti lettera c. ed e., con le modalità che saranno comunicate dal singolo Comando/Reparto del Corpo beneficiario del servizio e comunque entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla richiesta. L'Amministrazione si riserva di recuperare tramite il deposito cauzionale, le spese di gestione non pagate entro predetto termine, nonché le maggiori somme che dovessero essere dovute dall'Impresa aggiudicataria in sede di conguaglio annuale.

Il deposito cauzionale definitivo va mantenuto dall'Impresa aggiudicataria nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e, pertanto, in caso l'Amministrazione operi prelevamenti per fatti connessi con l'esecuzione del contratto, va reintegrato nelle forme previste dal presente bando entro 15 giorni solari dal ricevimento della lettera con la quale vengono comunicati gli eventuali prelevamenti. Decorsi i sopra indicati termini, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto, con le conseguenze previste per i casi di risoluzione dal presente disciplinare di gara.

Qualora per lo svolgimento del servizio l'Impresa aggiudicataria ritenesse necessaria una maggiore o differente erogazione delle utenze indicate al punto 5, sarà necessario effettuare apposita richiesta a questo Ente.

Eventuali oneri a carattere economico ed amministrativo, derivanti da un riscontro positivo a tale richiesta, dovranno essere effettuati a cura e spese dell'Impresa affidataria.

Eventuali modifiche dell'impianto elettrico che si dovessero rendere necessarie, sentito il parere dell'Amministrazione, saranno a cura e spese dell'Impresa affidataria. **Di tutti i lavori sopra menzionati l'Impresa dovrà rilasciare la dichiarazione di conformità degli impianti realizzati nel rispetto delle disposizioni di cui alla Legge 248 del 02.12.2005 e dal D.M. n. 37 del 22.01.2008 (Regolamento concernente l'attuazione dell'articolo 11-**

**quaterdecies, comma 13, lettera a) della Legge n. 248 del 02.12.2005). Di tale dichiarazione faranno parte integrante la relazione contenente la tipologia dei materiali impiegati e, ove previsto, il progetto.** L'Amministrazione metterà a disposizione in comodato d'uso con il vincolo specifico di destinazione gli impianti, i materiali, i mobili e le apparecchiature già esistenti e necessari all'espletamento del servizio. Del predetto apporto sarà redatto **apposito verbale** in contraddittorio con un rappresentante dell'Impresa aggiudicataria dal quale si dovrà evincere lo stato d'uso di quanto consegnato. L'Impresa dovrà restituire, al termine del contratto, il materiale ricevuto nelle normali condizioni d'uso commisurate all'utilizzo.

## **ART. 7 - CANONE DI LOCAZIONE**

Si evidenzia che l'Impresa aggiudicataria dovrà corrispondere all'Agenzia del Demanio di Milano, previa stipula di un contratto di couso, un canone annuale a titolo di concessione per l'occupazione del suolo delle caserme demaniali che verrà determinato successivamente dalla predetta Agenzia del Demanio sulla base del listino prezzi che sarà praticato dall'aggiudicataria e del bacino di utenza che sarà comunicato da questa Stazione Appaltante. A titolo puramente esemplificativo, si rappresenta che l'attuale gestore del servizio corrisponde all'Agenzia del Demanio un canone annuo pari a circa Euro 8.360,00.

Tale canone determinato direttamente dalla medesima Agenzia è oggetto di rivalutazione annuale ISTAT. A garanzia del pagamento dei canoni, l'impresa aggiudicataria dovrà altresì costituire un deposito cauzionale che sarà quantificato dalla stessa Agenzia del Demanio precedentemente alla stipula dell'atto di couso.

In relazione agli immobili FIP/P1 articolo 1 ad eccezione dell'immobile di Via Melchiorre Gioia n. 5 (immobile demaniale), poiché l'Impresa aggiudicataria svolgerà un mero servizio, non configurandosi quindi l'ipotesi della sublocazione, sarà cura dell'Amministrazione determinare i canoni da riscuotere in ragione della sottoscrizione del contratto oggetto del presente disciplinare di gara.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inviare a mezzo PEC all'Amministrazione la copia dei versamenti dei canoni di concessione entro 5 (cinque) giorni dall'effettuazione.

## **ART. 8 – PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI**

L'Impresa, per la conduzione del servizio "BAR", dovrà avvalersi di proprio personale, **sempre in numero sufficiente** a garantire la regolarità dello stesso in ogni periodo dell'anno e sarà direttamente responsabile del relativo impiego.

Così come disciplinato dal Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici" art. 50 "Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi", è prevista, da parte dell'aggiudicatario e ss.mm., l'applicazione dei contratti collettivi di settore, pertanto così come disciplinato al CAPO XIV, dall'art. 323 e ss. del C.C.N.L. di categoria (*subentro in rapporti di concessione o in contratti di locazione e/o affitto di ramo di azienda in centri commerciali*) è fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria l'assunzione dei lavoratori occupati nei bar oggetto di concessione, nei modi e nei termini previsti dal C.C.N.L. in parola.

L'Impresa è tenuta a comunicare preventivamente all'Amministrazione il nome delle persone che intende impiegare nel servizio le quali, devono essere tratte dal "libro unico del lavoro" che dovrà essere consegnato in copia autentica. Analoga procedura sarà eseguita per le eventuali sostituzioni dei lavoratori. L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del personale che, a suo insindacabile giudizio, sia ritenuto non gradito o non idoneo all'ambiente e alla particolare clientela. Tutto il personale impiegato dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione e dovrà indossare uniformi decorose adeguate al servizio, nel rispetto delle norme antinfortunistiche e consona al luogo ove si svolge il servizio. Fermo restando che non sono ammesse assenze del

personale preposto al servizio in numero superiore all'unità, esse possono essere giustificate solo per malattie o altre oggettive impossibilità a prestare il servizio e dovranno essere comunicate senza ritardo all'Amministrazione. Le assenze non potranno essere protratte per più di 2 (due) giorni lavorativi, alla scadenza dei quali l'Impresa si impegna a sostituirlo, anche temporaneamente, con idoneo personale assunto nei modi previsti dalla legge. La reiterazione delle assenze potrà costituire inadempimento e nei casi di ritenuta gravità, potrà comportare la risoluzione contrattuale.

L'Impresa dovrà assicurarsi, altresì, che il personale addetto alla distribuzione di alimenti non confezionati o non contenuti in appositi involucri, manipolerà gli alimenti con guanti monouso e/o mediante l'utilizzo di apposite pinze e che comunque, durante tale attività, non dovrà manipolare denaro.

## **ART. 9 - ASSICURAZIONE ED OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO**

L'Impresa aggiudicataria sarà ritenuta responsabile di qualunque fatto doloso o colposo, anche dei propri dipendenti, che cagioni danni all'Amministrazione, al personale dell'Amministrazione, ai locali dell'Amministrazione, a terzi o cose di terzi, durante l'espletamento del servizio e in conseguenza del servizio medesimo e s'impegna, conseguentemente, al risarcimento dei relativi danni prodotti. L'Impresa assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti e intossicazioni derivanti dall'ingerimento dei generi alimentari, da parte degli utenti. A tal fine l'Impresa sarà tenuta a produrre, prima della sottoscrizione del contratto, la polizza assicurativa di responsabilità civile che copra, per tutta la durata dell'appalto, i seguenti rischi:

- responsabilità civile dell'appaltatore verso i terzi (RCT) per tutte le attività relative al servizio appaltato, con almeno la seguente combinazione di massimali di garanzia:
  - **euro 3.500.000,00, quale limite catastrofale per sinistro;**
  - **euro 1.300.000,00, quale limite per ogni persona danneggiata;**
  - **euro 500.000,00, quale limite per danni a cose e/o animali.**

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia pertanto ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione o a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'Impresa. L'Impresa sarà esclusa da ogni responsabilità per valori e oggetti lasciati incustoditi nei locali ad essa affidati e dovrà:

- 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 gli oneri relativi;
- 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 l'Impresa aggiudicataria anche nel caso in cui quest'ultima non sia aderente alle associazioni nazionali di categoria o receda da esse. L'Amministrazione non risponderà in alcun modo di eventuali inadempienze assicurative, previdenziali e fiscali.

## **ART. 10 – SICUREZZA**

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di osservare, adottare e mantenere tutte le prescrizioni e obblighi derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione antinfortunistica e di sicurezza di cui al D.Lgs 81/2008 e s.m.i. In caso di infortuni si assumerà la più ampia responsabilità sia civile che penale esonerando l'Amministrazione da ogni responsabilità in merito. Sono, pertanto, a carico dell'Impresa gli oneri relativi ai costi per la sicurezza afferenti l'esercizio della propria attività, provvedendo all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dalla stessa. Il personale dell'Impresa potrà accedere presso le sedi oggetto del contratto munito di un documento d'identità personale e di un badge identificativo corredato di fotografia, e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. Gli orari, le modalità e la regolamentazione dell'accesso alle caserme saranno indicate dall'Amministrazione al fine di evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Amministrazione stessa.

## **ARTICOLO 11 - IRREGOLARITÀ DEL SERVIZIO E PENALI**

Per ogni inadempienza riscontrata nell'esecuzione o conduzione del servizio, il Concessionario riceverà dall'Amministrazione, tramite P.E.C., apposita diffida scritta, entro dieci giorni successivi dalla conoscenza dell'inadempienza.

Alla contestazione dell'inadempienza, il Concessionario ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni, stesso mezzo, nel termine perentorio di 7 (sette) giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

Qualora le giustificazioni non vengano ritenute soddisfacenti, l'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, avrà la facoltà di applicare al concessionario, con apposita lettera di contestazione, le seguenti penali:

- a) l'utilizzo e/o somministrazione di alimenti e bevande non rispondenti alle caratteristiche del presente C.T., una penale di € 50,00;
- b) l'utilizzo e/o la somministrazione di alimenti e bevande con contaminazione batteriologica o parassitologica, una penale da € 250,00, salve le conseguenze di carattere amministrativo e/o penale previste dalla vigente legislazione;
- c) la distribuzione di porzioni e di bevande non rispondenti, quantitativamente, ai comuni standard commerciali del capoluogo della Provincia di riferimento, una penale di € 30,00;
- d) in caso di mancato rispetto delle condizioni igienico-sanitarie riguardanti la lavorazione, la conservazione, la distribuzione e la somministrazione o per presenza di corpi estranei e quant'altro previsto dalle leggi in materia, una penale da € 150,00;
- e) per ogni ora di ritardo o di mancato servizio nell'assegnazione del personale o di uscite anticipate del personale, penale da € 35,00; in caso di mancata sostituzione verrà applicata la penale di € 50,00;
- f) in caso di anticipata chiusura o di ritardo nell'apertura del servizio, superiore ai 15 minuti, o per situazioni che implicano il mancato rispetto degli orari, che creino comunque grave disservizio, una penale di € 25,00;
- g) per ogni mancato rispetto delle norme sul personale, € 30,00, salvo ulteriori responsabilità stabilite da leggi vigenti;
- h) per ogni mancata o errata manutenzione ordinaria delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, € 50,00, salvo il risarcimento di danni ulteriori;
- i) per ogni altra violazione alle prescrizioni previste dal presente Capitolato, una penale da un minimo di € 15,00 ad un massimo di € 100,00.

In caso di recidiva per la medesima infrazione, la penalità sarà raddoppiata.



Il pagamento delle penali dovrà essere effettuato mediante versamento sul C/C bancario intestatario R.T.L.A Lombardia IBAN: IT71 L076 0101 6000 0002 7153 204 indicando in oggetto "Servizio BAR – pagamento contestazione n. \_\_\_\_ (andrà indicato il numero di lettera di contestazione).".

Se il concessionario sarà sottoposto al pagamento di tre penali, l'Amministrazione potrà avvalersi di quanto disposto dall'art. 52 del D.M. 24 ottobre 2014 n.181 "Regolamento recante il Capitolato generale d'oneri per le forniture di beni e le prestazioni dei servizi occorrenti per il funzionamento del Corpo della Guardia di Finanza", pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 12 dicembre 2014, n. 288.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente disciplinare, L'Amministrazione si potrà avvalere di quanto disposto dal sopra menzionato Regolamento.

## **ART. 12 – PERSONALE.**

L'Amministrazione non assume responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero derivare al singolo Privato e/o alla Società o ed ai suoi dipendenti nell'esecuzione del servizio. L'impresa aggiudicataria è sottoposta a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi. La stessa è altresì obbligata ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto dell'obbligazione, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data dell'obbligazione, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato, per la categoria ed applicabile nella località.

Si rappresenta che qualora si verifichi un infortunio occorso a *personale civile* che svolga la propria attività lavorativa nell'ambito delle strutture militari, le relative comunicazioni dovranno essere inoltrate dal datore di lavoro civile dell'Impresa aggiudicataria, anche a questa Amministrazione per l'invio alle competenti articolazioni del Comando Generale della Guardia di Finanza.

Ferme restando le modalità di presentazione dell'offerta si comunica che come prescritto dall'art. 53, comma 16 ter del D.Lgs. n. 165/2001 (comma aggiunto dall'art. 1, comma 42, lett. l) della L. n. 190/2012 e in particolare che *"I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche Amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti"*. Pertanto, qualora dovesse essere accertata tale situazione si procederà all'esclusione del concorrente dalla presente procedura di gara.