



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

Affidamento in convenzione del servizio di somministrazione del vitto presso i locali di imprese operanti nel settore della ristorazione, a favore dei militari appartenenti alla Compagnia di Andria, alla Tenenza di Molfetta e alla Tenenza di Bitonto della Guardia di Finanza – anno 2017.

CAPITOLATO TECNICO

INDICE

ART. 1 - CONDIZIONI GENERALI	pagina	03
ART. 2 - OGGETTO DEL SERVIZIO.	pagina	03
ART. 3 - TRATTAMENTO ALIMENTARE.	pagina	03
ART. 4 - DURATA DEL SERVIZIO E VALORE DELL'APPALTO.	pagina	05
ART. 5 - REQUISITI PROFESSIONALI RICHIESTI.	pagina	05
ART. 6 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE E PREZZO A BASE D'ASTA.	pagina	06
ART. 7 - COMUNICAZIONI SUL NUMERO DI PASTI.	pagina	07
ART. 8 - RISPETTO DELLE NORME.	pagina	07
ART. 9 - RESPONSABILITA'.	pagina	08
ART. 10 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI.	pagina	08
ART. 11 - RISOLUZIONE DELL'ATTO NEGOZIALE.	pagina	08
ART. 12 - CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA.	pagina	08
ART. 13 - PENALI	pagina	09
ART. 14 - RESPONSABILE DELL'IMPRESA PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.	pagina	09
ART. 15 - TUTELA DEL SEGRETO.	pagina	09
ART. 16 - GARANZIA DEFINITIVA.	pagina	09
ART. 17 - ASSICURAZIONE.	pagina	10
ART. 18 - DIVIETO DI SUBAPPALTO.	pagina	10
ART. 19 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.	pagina	10
ART. 20 - FORO COMPETENTE.	pagina	10
ART. 21 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.	pagina	10
ART. 22 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.	pagina	11

1. CONDIZIONI GENERALI

Per lo svolgimento del servizio vettovagliamento vengono applicate le norme previste dal presente Capitolato e dalle allegate Condizioni Tecniche, quelle richiamate dall'atto negoziale 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).

2. OGGETTO DEL SERVIZIO.

L'appalto avrà per oggetto la gestione del servizio M.O.S., in convenzione presso i locali dell'impresa affidataria, a favore dei militari appartenenti ai seguenti Reparti:

- **Compagnia di Andria (lotto 1);**
- **Tenzenza di Molfetta (lotto 2);**
- **Tenzenza di Bitonto (lotto 3).**

Per esigenze di servizio, si evidenzia che la somministrazione dei pasti dovrà avvenire nel territorio del comune ove ha sede il Reparto di riferimento del lotto; è consentita la partecipazione di ciascun concorrente a più lotti di gara.

Salvo eventuali modifiche richieste dal Reparto interessato, la distribuzione dei pasti sarà svolta dalle ore 12.00 alle ore 14.00, per il pranzo, e dalle ore 18.00 alle 20.00, per la cena, di tutti i giorni festivi e feriali, escluso il giorno di riposo settimanale o la chiusura per ferie dell'esercizio. 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, il cui controvalore sarà analogo a quello del pasto somministrato in convenzione presso i locali dell'esercente.

Il servizio vettovagliamento 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 somministrazione e consumazione del pasto stesso.

All'affidatario del servizio sarà rilasciato, a cura dei Reparti interessati, un registro mensile dei militari del Corpo fruitori del vitto ove gli stessi apporranno la propria firma all'atto della consumazione del pasto.

Alla chiusura della mensilità, previa verifiche contabili del numero dei pasti somministrati con il Responsabile di ciascun Reparto di cui ai suddetti lotti, emetterà fattura elettronica entro la prima decade del mese successivo a quello di riferimento; il Reparto interessato, dopo i necessari controlli e la predisposizione della documentazione prevista, lo invierà al proprio 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.

L'affidatario del servizio fornirà durante l'anno corrente, **inclusa l'eventuale proroga trimestrale**, un numero orientativo di pasti, non vincolante per l'Amministrazione, pari a:

- a) **Lotto 1: Compagnia di Andria:**
 - **1.398 pasti;**
- b) **Lotto 2: Tenzenza di Molfetta:**
 - **1.398 pasti;**
- c) **Lotto 3: Tenzenza di Bitonto:**
 - **1.397 pasti.**

3. TRATTAMENTO ALIMENTARE.

a) Preparazione del vitto.

Il servizio del vitto dovrà essere articolato su un programma quindicinale del vitto, riepilogativo dei singoli menù giornalieri, preventivamente approvato dal Reparto interessato di cui ai lotti 1 (Compagnia di Andria), lotto 2 (Tenenza di Molfetta) e lotto 3 (Tenenza di Bitonto).

Ciascun menù giornaliero dovrà avere le seguenti caratteristiche minime:

- primo piatto caldo: almeno tre scelte di cui:
 - una dietetica;
 - una (riso/pasta) di natura integrale;
- secondo piatto: uno caldo più uno freddo a scelta dei commensali; l'utilizzo di proteine animali derivanti:
 - da carni rosse, è stabilito con una frequenza minima di due volte a settimana e con una frequenza massima di tre volte a settimana;
 - da carni bianche, è stabilito con una frequenza minima di tre volte a settimana (si specifica che la carne di maiale potrà essere utilizzata con una frequenza massima di una volta a settimana);
 - da prodotti della pesca (pesci, crostacei, molluschi), è stabilito con una frequenza minima di una volta a settimana;

Le pietanze non devono essere eccessivamente elaborate.

- contorno: di stagione (almeno due scelte e assicurando la massima varietà in modo tale che le tre proposte non siano giornalmente consecutive);
- pane: un prodotto (panino/rosetta/ciabatta oppure fette da pagnotta/filone) assicurando pane comune e integrale;
- frutta di stagione: due scelte, assicurando la massima varietà in modo tale che le due proposte non siano giornalmente consecutive;
- bevande varie: acqua minerale gassata/naturale (in confezioni da cl 500 a pasto) e, a richiesta dei singoli utenti, bibite gassate/non gassate (in confezioni da cl 33 a pasto) o birra nazionale (in confezioni da cl 33 a pasto) o vino bianco/rosso (in confezioni da cl 25 a pasto).

Lo stesso menù, di norma, non potrà ripetersi più di tre volte durante il programma quindicinale.

Tutti i pasti dovranno essere preparati in conformità alle vigenti norme legislative e disposizioni sanitarie.

L'affidatario, inoltre, nella elaborazione dei menù, dovrà tenere conto delle eventuali preferenze espresse dalla maggioranza dei commensali o rilevate dai consumi giornalieri.

In conformità alle disposizioni della Legge n. 123/2005 "*Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia*", l'Appaltatrice dovrà preparare e distribuire pasti senza glutine (*gluten free*), nel rispetto delle normative vigenti relative al confezionamento, stoccaggio e distribuzione, per i soggetti affetti da celiachia, il cui numero sarà comunicato dal rappresentante del Reparto interessato.

b) Caratteristiche merceologiche.

Per le caratteristiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti valgono le prescrizioni di legge. L'affidatario si assume la piena responsabilità circa la rispondenza delle derrate utilizzate nella preparazione delle pietanze alle norme in vigore. Le derrate dovranno essere di prima qualità (in termini di analisi chimico-generale dei principi nutritivi contenuti, in riferimento ad eventuali esami di chimica analitica applicata, confezionati con moderne e sicure tecnologie, sicuri da un punto di vista chimico-alimentare e chimico-microbiologico, nonché da valutazioni organolettiche). E' vietato l'utilizzo di carni congelate o surgelate.

E', inoltre, vietato:

- l'utilizzo di cibi e derrate per il confezionamento dei pasti provenienti da materie prime contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- ogni forma di riciclo dei cibi avanzati;
- l'utilizzo di conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge;

c) Grammature procapite.

Le composizioni delle principali pietanze è riportata nel "Capitolato concernente la composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti" (Annesso 1).

Per quanto non ricompreso nelle tabelle allegate, si deve far riferimento alle grammature minime riportate nel documento "LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - IV Revisione" - coordinamento editoriale SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana)-INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione).

d) Condimenti

Sia per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, sia per le pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovranno impiegare esclusivamente generi aventi caratteristiche tecniche e merceologiche di elevata qualità.

L'affidatario dovrà rendere disponibili per gli utenti formaggio da raspa, salse (maionese, senape, ecc..), sale, pepe ed altre spezie, aceto, olio, nonché stuzzicadenti in confezione originali mono dose. Si specificano i seguenti obblighi:

(a) Olio:

- per i condimenti e la preparazione dei pasti, deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva;
- l'olio di semi può essere impiegato esclusivamente per le frittiture;
- dovrà essere messo a disposizione dell'utenza, per la libera fruizione, solo olio extravergine d'oliva in contenitori etichettati conformemente alla normativa vigente (Legge n. 9 del 14.01.2013, da ultimo modificata con Legge n. 161 del 30.10.2014 (Legge Europea 2013-bis);

(b) Sale:

- per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente sale del tipo "sale marino integrale".

4. DURATA DEL SERVIZIO E VALORE DELL'APPALTO.

L'affidamento avrà la durata di 06 (sei) mesi a decorrere dal 01/07/2017 e scadrà il 31/12/2017.

E' facoltà dell'Amministrazione prorogare il servizio per un massimo di mesi tre nell'anno 2018.

Il valore di ciascun lotto in affidamento è il seguente, al lordo dell'eventuale proroga trimestrale:

- **lotto 1 (Compagnia di Andria): €. 6.500,70 I.V.A. inclusa;**
- **lotto 2 (Tenenza di Molfetta): €. 6.500,70 I.V.A. inclusa;**
- **lotto 3 (Tenenza di Bitonto): €. 6.496,05 I.V.A. inclusa.**

Il valore complessivo dell'appalto è pari a €. 19.497,45 I.V.A. inclusa.

5. REQUISITI PROFESSIONALI RICHIESTI.

Ai sensi dell'art. 71, comma 6, del D. Lgs. 59/2010 (*Attuazione della Direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno*), l'esercizio, in qualsiasi forma, di un'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande, anche se effettuate nei confronti di una cerchia

determinata di persone, è consentito a chi è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

- a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;
- b) avere prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;
- c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

6. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE E PREZZO A BASE D'ASTA.

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

➤ **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 d'Oneri:	25 punti	<p>> 0 < 10% = 0 punti</p> <p>> 10 < 20% = 4 punti</p> <p>> 20 < 30% = 8 punti</p> <p>> 30 < 40% = 12 punti</p> <p>> 40 < 100% = 25 punti</p>
2	Somministrazione di carne bovina, suina e di pollame proveniente da produzione biologica, in relazione a quanto previsto nel Capitolato d'Oneri:	25 punti	<p>> 0 < 10% = 0 punti</p> <p>> 10 < 20% = 4 punti</p> <p>> 20 < 30% = 8 punti</p> <p>> 30 < 40% = 12 punti</p> <p>> 40 < 100% = 25 punti</p>
3	Somministrazione di formaggi DOP/IGP/STG di produzione italiana	3 punti	<p>> 0 < 40% = 0 punti</p> <p>> 40 < 60% = 1 punto</p> <p>> 60 < 100% = 3 punti</p>
4	Somministrazione di salumi e prosciutto crudo DOP/IGP di produzione italiana	3 punti	<p>> 0 < 40% = 0 punti</p> <p>> 40 < 60% = 1 punto</p> <p>> 60 < 100% = 3 punti</p>

5	Fornitura di formaggi freschi (ad esempio: mozzarella, ricotta, stracchino crescenza) a filiera corta (area di riferimento Reparto interessato):	4 punti	<p>> 0 < 40% = 0 punti > 40 < 60% = 2 punto > 60 < 100% = 4 punti</p>
6	Certificazioni possedute in corso di validità per l'attività oggetto dell'affidamento, fra le seguenti: a. ISO 9001:2008, valida per il periodo di transizione (fino al 15/09/2018) alla ISO 9001:2015 ovvero ISO 9001:2015; b. ISO 22000:2005 (per la gestione degli aspetti di sicurezza alimentare FSMS); c. ISO 22005:2008 (Rintracciabilità); d. ISO 10854:1999 (Sistema di Autocontrollo HACCP); e. ISO 14001:2004 (Sistema di gestione ambientale).	10 punti	<p>n. 2 punti per ogni certificazione posseduta (oltre al rispetto della norma UNI EN 13432:2002)</p>



➤ **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 **€ 4,65 I.V.A. inclusa, per tutti i lotti**.

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:

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

7. COMUNICAZIONI SUL NUMERO DI PASTI.

Il Reparto interessato provvederà giornalmente, secondo modalità da stabilirsi direttamente con l'impresa affidataria, a comunicare il numero dei pasti da somministrare per il pranzo e per la cena.

8. RISPETTO DELLE NORME.

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 e alle previdenze e di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire - in corso di esercizio - per la tutela materiale 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.

9. RESPONSABILITA'.

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

10. LICENZE ED AUTORIZZAZIONI.

L'appaltatrice dovrà possedere:

- a. l'autorizzazione rilasciata dal Comune dove ha sede il locale di esercizio di somministrazione di alimenti e bevande;
- b. la S.C.I.A. sanitaria inviata alla A.S.L. di inizio attività;
- c. altre licenze ausiliarie di propria pertinenza necessarie per l'espletamento di quanto richiesto per l'affidamento.

11. 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 e per qualsiasi motivo, tenendo indenne l'impresa dalle spese sostenute dai lavori eseguiti e dai mancati guadagni;
- 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 (fatto salvo il contenuto del successivo art. 19);
- 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 minazione di tre diffide derivanti da inadempimenti o per applicazione di n. 3 penali;
- i. nel caso che l'operato dell'affidatario 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 30 giorni.

12. CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rideterminare l'importo dell'atto negoziale o rescindere l'obbligazione commerciale qualora divenga operante l'accordo quadro o convenzione Consip che preveda, per analoga fornitura, un prezzo unitario inferiore a quello di aggiudicazione.

13. PENALI

In caso di inadempimento parziale e/o totali e/o di ritardo nell'adempimento della prestazione del servizio 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;
- 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 mancato rispetto della grammatura, Euro 50,00;
- d. per ogni mancata attuazione del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità, autocontrollo, Euro 150,00.

Le penali vengono applicate dal Comandante del Reparto T.L.A. Puglia su proposta dell'Ufficio Amministrazione, a seguito della comunicazione di inadempimento fatta dal Reparto interessato, previa contestazione all'affidatario.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente atto il servizio sarà regolamentato dal **D.M. 24-10-2014 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.

ART. 14 - RESPONSABILE DELL'IMPRESA PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.

Il Fornitore del servizio dovrà nominare e comunicare all'Amministrazione, immediatamente dopo l'aggiudicazione del servizio e comunque prima della stipula dell'atto negoziale un proprio Responsabile qualificato per l'esecuzione del contratto, per assicurare che il servizio venga svolto regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti.

In caso di assenza o dimissioni di quest'ultimo, l'Affidatario provvederà a nominare un sostituto dandone contestuale comunicazione all'Amministrazione.

L'Amministrazione, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, può richiedere in qualsiasi momento la sostituzione del suddetto Responsabile qualora risulti incompatibile con l'esercizio delle sue funzioni.

ART. 15 - 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. 16 - GARANZIA DEFINITIVA.

L'aggiudicatario della fornitura è tenuto a prestare garanzia definitiva, in relazione al valore di ciascun lotto, 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 10% 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 predetta cauzione si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, dello stesso Nuovo Codice degli appalti.

ART. 17 - ASSICURAZIONE.

Il Fornitore del servizio si assume gli oneri derivanti dalla stipula di apposita polizza assicurativa, mantenuta in validità per tutta la durata dell'obbligazione, a garanzia della responsabilità civile per danni alla salute del consumatore, derivanti dalla somministrazione degli alimenti e delle bevande in vendita ovvero per danni o infortuni che dovessero verificarsi ai militari all'interno dell'esercizio, con massimale per sinistro non inferiore a €. 500.000,00.

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

ART. 18 – 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. 19 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.

E' vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale della concessione.

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

ART. 20 – FORO COMPETENTE.

Per ogni controversia è competente il Foro di Bari.

ART. 21 – 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:

- verifica della sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla procedura stessa nonché per l'aggiudicazione della medesima;
- stipula del contratto limitatamente al concorrente aggiudicatario;
- 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. 22 – 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, 29/05/2017

IL CAPO UFFICIO LOGISTICO
(Ten. Col. Pasquale Scalone)