



Guardia di Finanza

REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO LAZIO

Ufficio Logistico / Sezione Commissariato e Armamento
Via Nomentana, 591 - 00141 Roma - Tel. 06/8702.1

PEC: RM0730000P@PEC.GDF.IT

CAPITOLATO TECNICO

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, IN LOTTO UNICO,
DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR
ANNESSO ALLE SALE CONVEGNO UNIFICATE DEL:**

- 1. COMANDO REGIONALE LAZIO DELLA GUARDIA DI FINANZA,
CASERMA “ARCIONI” DI VIA NOMENTANA, 591 IN ROMA**
- 2. NUCLEO POLIZIA ECONOMICO FINANZIARIA DI ROMA:**
 - CASERMA “CADORNA” DI VIA DELL’OLMATA, 45 IN ROMA;**
 - CASERMA “DOSI” DI VIA V. TALLI, 141 IN ROMA.**

INDICE

Premessa.	pag.	03
Art. 1 - Oggetto del servizio.	pag.	03
Art. 2 - Utenti.	pag.	04
Art. 3 - Durata del servizio e valore dell'appalto.	pag.	04
Art. 4 - Generi da porre in vendita.	pag.	04
Art. 5 - Requisiti richiesti.	pag.	06
<i>Art. 5.1 - Requisiti generali</i>	pag.	06
<i>Art. 5.2 - Requisiti di idoneità professionale</i>	pag.	07
<i>Art. 5.3 - Requisiti di capacità economica e finanziaria</i>	pag.	07
<i>Art. 5.4 - Requisiti di capacità tecnica e professionale</i>	pag.	07
Art. 6 - Sopralluogo.	pag.	07
Art. 7 - Modalità di esecuzione del servizio.	pag.	08
Art. 8 - Clausole generali della concessione.	pag.	09
Art. 9 - Concessione demaniale dei locali.	pag.	10
Art. 10 - Spese a carico del concessionario.	pag.	10
Art. 11 - Obblighi del concessionario.	pag.	11
Art. 12 - Verifica.	pag.	11
Art. 13 - Registro delle osservazioni.	pag.	11
Art. 14 - Revoca della concessione.	pag.	12
Art. 15 - Penali contrattuali.	pag.	12
Art. 16 - Responsabile dell'impresa per l'esecuzione del contratto.	pag.	13
Art. 17 - Tutela del segreto e riservatezza.	pag.	14
Art. 18 - Garanzia definitiva.	pag.	14
Art. 19 - Assicurazione.	pag.	14
Art. 20 - Divieto di subappalto.	pag.	14
Art. 21 - Divieto di cessione del contratto.	pag.	14
Art. 22 - Foro competente.	pag.	15
Art. 23 - Trattamento dei dati personali.	pag.	15
Art. 24 - Tracciabilità dei flussi finanziari.	pag.	16
Art. 25 - Criterio di aggiudicazione.	pag.	16

PREMESSA.

Presso le caserme di Roma indicate in titolo, hanno sede vari Comandi della Guardia di Finanza ove è costituito l'Organismo di protezione sociale denominato "Sala Convegno Unificata", in seno al quale è costituito, tra altri, un servizio bar.

Per "**concedente**" si intende il Reparto Tecnico Logistico Amministrativo Lazio della Guardia di Finanza, avente sede in Roma, Via Nomentana, 591.

Per "**concessionario**" (o gestore) si intende il privato - persona fisica o giuridica - al quale viene affidata la gestione del servizio bar dell'O.P.S.

Il Comando Generale della Guardia di Finanza ha rilasciato le previste Registrazioni Sanitarie attestanti, per ognuna delle singole locazioni:

- il possesso dei requisiti igienico sanitari del locale destinato all'esercizio del servizio bar annesso alla Sala Convegni del Comando in parola;
- l'autorizzazione all'esercizio di attività di vendita e distribuzione di prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumo umano;
- la subordinazione della citata Registrazione Sanitaria al mantenimento della sussistenza dei requisiti igienico sanitari, tramite l'applicazione di sistemi di autocontrollo (H.A.C.C.P.), soggetti alla vigilanza degli ufficiali veterinari designati dalla suddetta Direzione di Sanità.

ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO.

Il presente Capitolato Tecnico disciplina le modalità di esecuzione del **servizio bar** delle Sale Convegno Unificate indicate, affidato in concessione, per la somministrazione di bevande calde, fredde ed alimenti preconfezionati.

Si evidenzia che nelle caserme sono installati dei distributori automatici di bevande calde, fredde e snack operanti nell'arco delle 24 ore durante tutta la durata dell'affidamento in appalto, e che all'Amministrazione è concessa l'insindacabile facoltà di ammettere l'installazione ed il funzionamento di distributori automatici di bevande e snack in tutti i locali esterni a quello dove è presente l'affidamento in concessione del servizio bar, senza che il Concessionario possa avanzare alcuna pretesa d'indennizzo.

Il servizio consiste, di massima, nell'espletamento delle seguenti attività:

- a. vendita di prodotti alimentari preconfezionati e bevande, anche alla mescita, destinati al consumo umano, **con divieto di somministrazione di piatti da asporto** (non rientra in tale divieto la somministrazione di piccola rosticceria, panini, tramezzini, pizze e focacce al taglio, etc.);
- b. approvvigionamento, stoccaggio e conservazione di prodotti per un corretto ed efficiente funzionamento del servizio bar, conduzione e gestione diretta dell'attività;
- c. il riassetto e pulizia dei locali di pertinenza, delle attrezzature, degli arredi e di tutte le stoviglie utilizzate;
- d. lo smaltimento giornaliero dei rifiuti mediante utilizzo di sacchetti a perdere, secondo le modalità stabilite per la raccolta differenziata dei rifiuti dal Comune di Roma.

L'Affidatario del servizio dovrà essere in possesso della competenza tecnica e dei requisiti previsti dalla normativa sanitaria vigente in materia di somministrazione di generi alimentari.

ART. 2 - UTENTI.

È ammesso a fruire dell'attività svolta dall'Organismo di Protezione Sociale (Sala Convegno Unificata) il personale militare dipendente dal Corpo della Guardia di Finanza, nonché il personale militare e civile cessato dal servizio attivo, compresi i componenti dei rispettivi nuclei familiari.

Compatibilmente con la ricettività degli organismi e secondo le modalità sancite dagli statuti, possono anche essere ammesse Autorità e persone con particolari titoli di benemeranza derivanti da uno specifico impegno professionale di interesse militare e civile a favore del Corpo della Guardia di Finanza.

ART. 3 - DURATA DEL SERVIZIO E VALORE DELL'APPALTO.

La concessione avrà la durata di 24 mesi decorrenti dalla data di stipula dell'atto negoziale. Ai sensi di legge la convenzione non è tacitamente rinnovabile e pertanto si intende disdettata alla naturale scadenza.

L'Ente appaltante si riserva tuttavia la facoltà di prorogare la durata della concessione, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso la società sarà tenuta all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Stazione Appaltante.

Si precisa che la fruizione del servizio è rimessa alla libera scelta da parte degli utenti e che, pertanto, non sussiste alcun impegno da parte dell'Amministrazione che assicuri il raggiungimento o meno del valore complessivo stimato al termine della concessione.

Alla scadenza della convenzione il Concessionario, previo accordo con l'Ente appaltante, dovrà provvedere a propria cura e spese al ritiro delle attrezzature e dei materiali installati e quant'altro eventualmente posto in essere per l'erogazione del servizio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, qualora sopravvenute straordinarie esigenze lo richiedano, inclusa la determinazione di provvedimenti giudiziari personali, di far decadere la concessione.

L'Amministrazione si riserva il diritto di far decadere la concessione, in qualsiasi momento con preavviso di 30 giorni, senza che l'affidatario possa avanzare alcuna pretesa per tale soluzione, qualora ricorrano i presupposti di legge e regolamenti previsti.

E' ammesso l'adeguamento dei prezzi a listino aggiudicati, parametrato all'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), al netto dei tabacchi, pubblicato dall'ISTAT. I prezzi, pertanto, su richiesta formale della concessionaria e al termine di ogni anno di esercizio della convenzione, potranno essere adeguati al 100% della variazione percentuale annuale dell'indice di incremento ISTAT del costo della vita.

ART. 4 - GENERI DA PORRE IN VENDITA.

La Ditta aggiudicataria è obbligata alla vendita dei generi alimentari, indicati da questa Stazione Appaltante nell'annesso 1 al presente Capitolato Tecnico del Bando di Gara, posti a base d'asta per l'aggiudicazione del servizio, ai prezzi decurtati del ribasso percentuale offerto dall'operatore economico affidatario del servizio.

La Ditta appaltatrice, solo su formale autorizzazione dell'Amministrazione concedente, potrà associare alla vendita dei generi, di cui al precedente paragrafo, altri prodotti a sua scelta tra cui articoli militari per i quali dovrà dichiarare di avere le autorizzazioni, previste dalla normativa vigente, per la vendita al libero commercio. Per tali ultimi generi/prodotti non rientranti tra quelle di cui all'elenco posto a base di gara, la ditta dovrà concordare i prezzi di vendita con l'Amministrazione concedente, alla quale dovrà preventivamente inviare la proposta dei generi/prodotti da porre in vendita ed i relativi prezzi. L'Amministrazione potrà chiedere alla Ditta una dettagliata analisi dei costi per determinare il prezzo a cui autorizzare la vendita dei generi e dei prodotti, La ditta potrà procedere alla vendita solo se concessa l'autorizzazione.

Tutte le dosi delle bevande confezionate in bottiglia sono da intendersi per bicchiere e secondo le quantità normalmente vendute presso analoghe strutture private, mediamente circa 40 cl.

Lo zucchero ed eventuali prodotti dolcificanti devono essere concessi gratuitamente, compreso anche tovaglioli di carta.

E' fatto obbligo alla Ditta di porre ben in vista il listino prezzi, completo e aggiornato, di tutti i prodotti messi in vendita.

Il Concessionario dovrà operare con proprie attrezzature, utensili e materiali che dovranno essere sempre perfettamente efficienti ed adeguati al tipo ed alla natura delle prestazioni richieste.

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. nr. 193/2007.

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 aggiudicataria 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. Il latte dovrà essere intero e/o parzialmente scremato, fresco e di prima qualità;
- b. il caffè deve essere di ottima qualità e sempre di 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;
- c. il tè deve essere di prima qualità e con gusti assortiti;
- d. l'orzo deve essere di prima qualità;
- e. 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;
- f. i frullati, le spremute. ecc. devono essere preparati con prodotti freschi di prima qualità;

- g. 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;
- h. 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 e discount, ecc.);
- i. pane, pizze e focacce non devono essere mai surgelati;
- j. salumi/affettati e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti.

La composizione dei prodotti non confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico. Si precisa che i prodotti offerti 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 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 - REQUISITI RICHIESTI.

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

ART. 5.1 - Requisiti generali

I concorrenti non devono versare in una delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alla procedura di cui all'art. 80 del Codice dei contratti. Costituiscono motivi di esclusione dalla partecipazione alla presente procedura di gara il configurarsi di una delle fattispecie e/o situazioni previste dall'articolo 80 del Codice dei contratti, fatte salve le previsioni di cui ai commi 7 e 8. Analogamente non possono essere affidatari di subappalti e non possono stipulare i relativi contratti quei soggetti per i quali ricorrono i medesimi motivi di esclusione previsti dal menzionato articolo. In caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalto, l'Amministrazione ne darà segnalazione all'ANAC che, se riterrà siano state rese con dolo o colpa grave, in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, disporrà l'iscrizione nel Casellario informatico ai fini dell'esclusione dalle procedure di gara e dagli affidamenti di subappalto fino a due anni, decorso il quale l'iscrizione sarà cancellata e perderà comunque efficacia. Il Concorrente dovrà dichiarare che non si trova in nessuna delle condizioni ostative previste dall'art. 80 del d.lgs. n. 50/2016, né in altra ipotesi di incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione secondo la normativa vigente.

ART. 5.2 - Requisiti di idoneità professionale

Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la Stazione Appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

ART. 5.3 - Requisiti di capacità economica e finanziaria

In relazione alla capacità economica e finanziaria il concorrente dovrà, pena l'esclusione dalla presente procedura di gara, produrre la dichiarazione in originale da parte di almeno due istituti di credito o intermediari autorizzati, ai sensi del d.lgs. 385/93, attestante, ai fini della Concessione in oggetto, la propria capacità economica e finanziaria.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

ART. 5.4 - Requisiti di capacità tecnica e professionale

In relazione alla capacità tecnica e professionale il Concorrente dovrà dichiarare, pena l'esclusione dalla presente procedura di gara:

- a. di aver gestito nell'ultimo triennio (2020-2019-2018) almeno un'attività commerciale di Bar;
- b. di possedere la certificazione HACCP in corso di validità;
- c. di essere in possesso della certificazione del sistema di gestione per la qualità conforme alle norme europee UNI EN ISO 9001 o equipollente a norma dell'art. 87 del d.lgs. 50/2016 nel settore attinente l'oggetto della concessione (servizio di bar).

ART. 6 - SOPRALLUOGO.

È **obbligatorio il sopralluogo** da parte della Ditte concorrenti presso i locali della caserma dove si espletterà il servizio, per l'effettuazione dei necessari rilievi tecnici che saranno ritenuti indispensabili per la valutazione degli oneri previsti dal presente Capitolato Tecnico e Amministrativo. Nella documentazione da esibire in sede di gara le Ditte concorrenti dovranno trasmettere una dichiarazione attestante di aver effettuato il prescritto sopralluogo e di aver preso visione di tutte le situazioni generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta.

La Ditta dovrà **contattare il personale responsabile** e concordare il giorno per effettuare il sopralluogo dei locali del bar, ai seguenti recapiti:

- **Comando Regionale Lazio (Via Nomentana, 591):** Mar. A. Angelo LUPO tel. 06.8702.2260 e-mail: lupo.angelo@gdf.it;
- **Nucleo PEF Roma (sede via dell'Olmata, 45 e sede via V. Talli, 141):** Mar. Ord. Pietro BENCIVENGA cell. 320.6421247 e-mail: bencivenga.pietro@gdf.it

Al termine del sopralluogo, gli stessi responsabili rilasceranno l'attestazione di avvenuto sopralluogo che la ditta dovrà presentare, **pena l'esclusione**, nella documentazione per partecipare alla gara.

ART. 7 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.

L'aggiudicatario è tenuto a provvedere:

- a. a proprie cure e spese alla lavatura delle stoviglie e delle tovagliette e tovaglioli eventualmente utilizzati per l'assolvimento del servizio;
- b. all'utilizzo dei locali messi a disposizione dall'Amministrazione, con esclusione di modifica degli stessi senza il preventivo assenso dell'Amministrazione;
- c. all'utilizzo, in caso di malfunzionamento della lavastoviglie e per brevi periodi, di materiale monouso;
- d. a che tutti i materiali utilizzati per la somministrazione di alimenti e bevande siano sempre igienicamente idonei all'utilizzo cui sono destinati;
- e. al mantenimento della sussistenza dei requisiti igienico sanitari previsti dalle vigenti disposizioni, tramite l'applicazione dei sistemi di autocontrollo (certificati a norma H.A.C.C.P.) soggetti alla vigilanza degli Ufficiali Veterinari designati dal citato Organo di vertice. L'Amministrazione si riserva, altresì, il diritto di effettuare controlli di tipo igienico-sanitario anche sul personale addetto al servizio Bar, avvalendosi delle competenze tecniche necessarie;
- f. al mantenimento col massimo ordine ed in perfetta pulizia dei locali, arredi, impianti, macchinari e attrezzature adoperati per lo svolgimento del servizio;
- g. all'utilizzo, per la somministrazione delle seguenti bevande, dei materiali accanto a ciascuna indicata:
 - g1. caffè: piattino, tazzina e cucchiaino in acciaio;
 - g2. cappuccino: piattino, tazza e cucchiaino in acciaio;
 - g3. bibite varie: bicchiere in vetro;
- h. a che lo zucchero – raffinato o "di canna" - ed eventuali prodotti dolcificanti, nonché i tovaglioli di carta, siano concessi gratuitamente;
- i. allo svuotamento dei cestini nei locali di propria pertinenza nonché alla raccolta dei rifiuti derivanti dalle operazioni di vendita, fornitura e pulizia, depositandoli negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Gli **orari di apertura e chiusura** sono di massima i seguenti, fermo restando la possibilità, per esigenze di servizio dei Comandi alla sede, di modificare gli stessi previo accordo con il concessionario e su conforme parere dell'Organo di Verifica:

- **dalle 07.00 alle 15.30 dal lunedì al venerdì.**

Il sabato, la domenica e nei giorni festivi il servizio non sarà erogato, salvo particolari esigenze dell'Amministrazione.

Il Concessionario potrà effettuare dei turni di chiusura per il riassetto in orari da concordare con l'Amministrazione che dovrà rendere noti agli utenti mediante l'affissione di avviso in apposite bacheche.

In caso di cerimonie, feste di Corpo o altri eventi particolari, gli orari suddetti potranno subire variazioni. E' data facoltà all'affidatario di usufruire di un periodo di chiusura per ferie, per massimo di 15 giorni all'anno, da concordare con il Comando alla sede, con obbligo comunque di corresponsione del canone mensile di concessione del suolo demaniale di cui al successivo art 9.a.

ART. 8 - CLAUSOLE GENERALI DELLA CONCESSIONE.

Il Concessionario, nell'adempire all'esecuzione del servizio, dovrà attenersi alle prescrizioni di seguito elencate:

- a. l'affidamento del servizio è conferito a rischio e pericolo del Concessionario, il quale ha l'obbligo di mantenere indenne l'Amministrazione da qualsiasi azione, molestia o pretesa, proveniente da chiunque e per qualunque motivo, in dipendenza dell'esercizio della concessione stessa e da ogni responsabilità sia civile che penale nei confronti di persone o cose derivanti direttamente o indirettamente dalle attività in questione;
- b. l'Amministrazione regola l'uso dei locali conferiti all'Organismo, riservandosi la facoltà di sospendere tale uso al sopravvenire di esigenze funzionali ed organizzative che non consentano l'ordinario svolgimento delle attività affidate;
- c. la concessione decade, in tutto o in parte, nei casi di soppressione dell'Ente o del Reparto presso cui l'organismo è costituito, di variazione della destinazione degli apporti o di sopravvenute esigenze di natura operativa o funzionale;
- d. la concessione è revocata per gravi irregolarità o ripetuti inadempimenti del concessionario, accertati insindacabilmente dalla stessa Autorità che ha disposto l'affidamento;
- e. possesso della partita IVA e regolarizzazione in proprio di tutti gli adempimenti fiscali connessi con l'esercizio delle attività in concessione, nonché quelli assicurativi, previdenziali ed assistenziali previsti dalle norme vigenti in favore del personale eventualmente assunto, tenendo salva l'Amministrazione da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi, ivi compresi gli obblighi derivanti dal D. Lgs. 81/2008;
- f. per motivi di sicurezza, il personale preposto alle attività dovrà sempre essere di gradimento dell'Amministrazione, che ne potrà chiedere la sostituzione per comprovate esigenze;
- g. sostituzione di eventuali prodotti/generi che non risultassero di gradimento degli utenti del servizio;
- h. formalizzazione della propria eventuale decisione di risolvere anticipatamente l'obbligazione, con un anticipo di almeno 90 giorni rispetto al termine della gestione del servizio bar, attraverso P.E.C. ovvero raccomandata con avviso di ricevimento;

ART. 9 - CONCESSIONE DEMANIALE DEI LOCALI.

L'Amministrazione mette a disposizione dell'Affidataria:

- nr. 1 locale uso bar per una superficie pari a circa 55,73 mq. presso la Sala Convegno Unificata del Comando Regionale Lazio sito in Roma via Nomentana, 591;
- nr. 01 locale uso bar per una superficie pari a circa 48,00 mq. presso il Nucleo PEF Roma alla sede di via dell'Olmata, 45;
- nr. 01 locale uso bar per una superficie pari a circa 112,00 mq presso il Nucleo PEF Roma alla sede di Via V. Talli 141.

I locali sono da considerarsi in **concessione demaniale**, e per essi l'Agenzia del Demanio competente ha stabilito la corresponsione di un **canone annuale** determinato nelle seguenti misure:

- sede di Via Nomentana: **€ 9.852,00**
- sede di via dell'Olmata: **€ 7.620,00**
- sede di via Talli: **€ 9.240,00**

Le modalità di formalizzazione della concessione nonché di versamento di tali importi sono dettate dalla predetta Agenzia. Sono altresì dalla stessa determinate le fluttuazioni derivanti da variazioni del canone ISTAT.

ART. 10 - SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO.

Sono a carico del Concessionario le spese per la manutenzione ordinaria che consentono di mantenere in perfetta efficienza i locali, gli arredi e gli impianti installati, i macchinari, le attrezzature e i materiali, messi a disposizione dallo stesso.

Inoltre, sono **a carico del Concessionario**:

- a. il pagamento annuale della **tassa di raccolta dei rifiuti solidi urbani**, per la quale il Concessionario è obbligato a presentare apposita istanza al Comune di Roma, per l'emissione di autonomo avviso di pagamento TARI a proprio carico per le superfici demaniali utilizzate;
- b. i consumi di **energia elettrica**, per la quale il concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese al **subentro nei contratti** di fornitura;
- c. **consumo idrico e gas** necessari all'espletamento del servizio bar, stimabile presuntivamente in €. 6.000,00 cadauna per le sedi di via Nomentana e Via Talli ed € 1.300,00 per la sede di via dell'Olmata;
- d. le spese relative alla regolamentazione contrattuale (registrazione, bolli, versamenti unificati, ecc.) che avverrà mediante la sottoscrizione di due distinti atti, il primo consistente nella concessione di affidamento del servizio, stipulato dall'Amministrazione con l'aggiudicatario, il secondo costituito dall'atto di concessione dei locali funzionali all'espletamento dell'attività, che verrà stipulato fra l'Amministrazione usuaria, l'Agenzia del Demanio ed il privato affidatario del servizio. (Circolare nr. 351742/17 in data 21.11.2017 del Comando Generale – IV Reparto – Ufficio Infrastrutture – Sezione Logistica Infrastrutture);
- e. le spese del personale addetto e relativi **contributi previdenziali**.

ART. 11 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO.

Il Concessionario, nello svolgimento del servizio, si obbliga in proprio ad adempiere alle prescrizioni di corretta prassi igienica nel rispetto delle norme di cui al Decreto Legislativo 193/2007 e leggi collegate.

Sono a carico dell'Amministrazione le spese per la manutenzione straordinaria dei locali ed impianti ivi insistenti, con la riserva di addebitare all'affidatario la spesa, nei casi di accertata responsabilità, per il danno dovuto ad incuria o mancata manutenzione ordinaria.

Alla scadenza della concessione l'Affidatario dovrà rendere liberi i locali assegnati per lo svolgimento del servizio nello stato in cui risultavano all'atto della consegna e descritti in apposito verbale, fatte salve eventuali opere migliorative apportate dalla stessa previa preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, le quali rimarranno all'Amministrazione senza diritto di rivalsa da parte del Concessionario.

Il Concessionario è tenuto a comunicare al Direttore di Esecuzione, prima dell'inizio dell'attività, l'elenco nominativo del personale e tutte le eventuali variazioni successive, affinché il citato Comando possa concedere il relativo benestare all'accesso nel sito.

Il Comando si riserva la facoltà di revocare il benestare concesso e/o di richiedere al Concessionario l'adozione di altre eventuali misure per la sostituzione del personale ritenuto non gradito. Tale sostituzione dovrà avvenire entro breve tempo e comunque non oltre otto giorni dal ricevimento della comunicazione da parte dell'Amministrazione.

Il Concessionario, inoltre:

- a. si obbliga ad assumere tutto il personale dipendente in ossequio alle vigenti disposizioni di legge e di mantenersi in regola con il versamento dei contributi assistenziali e previdenziali (gli anzidetti oneri di legge gravano esclusivamente sul Concessionario);
- b. provvederà a fornire a proprie spese, a tutto il personale addetto al servizio, capi d'abbigliamento, di massima composti da scarpe nere, pantaloni lunghi neri/gonna nera, camicia bianca o, in alternativa, un'ideale divisa;
- c. si impegna ad applicare nei confronti dei propri dipendenti quanto previsto dalla Legge Regionale n. 22 del 24 luglio 2007 in materia di idoneità sanitaria del personale, impegnandosi a far frequentare agli stessi specifici corsi di formazione in materia di igiene degli alimenti con relativo rilascio di attestato;

ART. 12 - VERIFICA.

L'accertamento della corretta esecuzione dei servizi sarà effettuato insindacabilmente, con periodicità trimestrale, dal Direttore dell'Esecuzione, dagli Assistenti del DEC, e dal personale dall'Organismo di Verifica dell'Amministrazione.

L'Affidatario è responsabile della sorveglianza sull'espletamento dei servizi in oggetto. A tal fine, lo stesso dovrà provvedere alla individuazione del Responsabile dell'Impresa per l'esecuzione del contratto, del quale comunicherà le generalità e la qualifica all'Amministrazione entro 10 giorni dalla sottoscrizione dell'obbligazione commerciale.

ART. 13 - REGISTRO DELLE OSSERVAZIONI.

Presso l'Ufficio del "Rappresentante" per l'Amministrazione sarà reso disponibile agli utenti, apposito "Registro delle osservazioni" sul quale i medesimi potranno far risultare eventuali osservazioni e/o lamentele afferenti le modalità di svolgimento del servizio e la qualità dei cibi e bevande somministrati. L'esistenza del suddetto registro sarà resa nota mediante apposito avviso.

Tale registro dovrà essere visionato e vistato con cadenza mensile dal citato Rappresentante, il quale provvederà ad avviare le iniziative necessarie riguardanti richieste di giustificazione.

ART. 14 - REVOCA DELLA CONCESSIONE.

La concessione può essere revocata dall'Amministrazione per:

- a. gravi irregolarità o ripetuti inadempimenti del Concessionario, accertati insindacabilmente dall'Amministrazione nell'esercizio dei poteri di direzione, vigilanza e controllo sulle attività affidate;
- b. reiterata (per tre volte) mancata erogazione del servizio o mancato rispetto degli orari;
- c. inadempienze definitive del concessionario agli impegni di legge in materia di obblighi previdenziali, assistenziali, fiscali a favore dei suoi dipendenti e/o relative al pagamento di tasse, imposte e altri tributi previsti dalla legge;
- d. violazione sulle norme igienico - sanitarie e sulle norme inerenti la somministrazione degli alimenti e bevande;
- e. sottoposizione dell'Affidatario alle misure previste dalle leggi fallimentari;
- f. mancato pagamento delle utenze e dei canoni di cui al precedente art. 9;
- g. mancato rispetto delle disposizioni inerenti la validità ed efficacia della polizza assicurativa (art. 18);
- h. perdita dei requisiti di affidabilità e moralità dell'Affidatario, a seguito dell'applicazione di misure di prevenzione ai sensi del D. Lgs. 159/2011 e successive modifiche e integrazioni o ad altre misure restrittive della libertà personale;
- i. ove il rappresentante dell'Affidatario sia oggetto di provvedimenti giudiziari, anche di natura cautelare, ritenuti dall'Amministrazione incompatibili con la indiretta cura di un servizio di pubblico interesse.

Al procedimento di revoca si applicano le norme di cui alla legge n. 241/1990.

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile la convenzione sarà risolta di diritto, su dichiarazione dell'Amministrazione appaltante, restando ferma ed impregiudicata l'eventuale richiesta di risarcimento per il danno subito, nei casi previsti dal presente Capitolato Tecnico.

ART. 15 - PENALI CONTRATTUALI.

Per ogni inadempienza riscontrata nell'esecuzione o conduzione del servizio, il Concessionario riceverà dall'Amministrazione tramite P.E.C. apposita diffida scritta, entro cinque 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 le seguenti penali:

- a. l'utilizzo e/o somministrazione di alimenti e bevande non rispondenti alle caratteristiche del presente C.T., una penale di **€ 20,00**;
- b. l'utilizzo e/o la somministrazione di alimenti e bevande con contaminazione batteriologica o parassitologica, una penale da **€ 150,00**, 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 **€ 20,00**;
- 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 **€ 50,00**;
- e. per ogni ora di ritardo o di mancato servizio nell'assegnazione del personale o di uscite anticipate del personale, penale da **€ 25,00**; in caso di mancata sostituzione verrà applicata la penale di **€ 35,00**;
- 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 **€ 15,00**;
- g. per ogni mancato rispetto delle norme sul personale, **€ 20,00**, salvo ulteriori responsabilità stabilite da leggi vigenti;
- h. per ogni mancata o errata manutenzione ordinaria delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, **€ 30,00**, 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 **€ 50,00**.

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

Se il concessionario sarà sottoposto al pagamento di tre penali, l'obbligazione commerciale potrà essere rescissa e aggiudicata al secondo in graduatoria.

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. 16 - RESPONSABILE DELL'IMPRESA PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.

Il Concessionario dovrà nominare e comunicare all'Amministrazione, immediatamente dopo l'aggiudicazione del servizio e comunque prima della sottoscrizione del contratto, 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, il Concessionario 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. 17 - TUTELA DEL SEGRETO E RISERVATEZZA.

È da considerare riservata e non oggetto di diffusione o comunicazione a terzi ogni informazione relativa all'organizzazione di questo Ente e alle sue attività di cui la Ditta e i suoi dipendenti vengano a conoscenza durante l'espletamento del servizio. L'Amministrazione potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti della Ditta aggiudicataria che contravvengono alle predette disposizioni.

È fatto divieto al personale impiegato dalla Ditta per l'espletamento del servizio, detenere o usare, all'interno delle infrastrutture militari, apparecchi fotografici, telecamere, registratori e/o altro mezzo idoneo ad agevolare le violazioni della riservatezza e sicurezza del complesso militare.

Sarà cura della Ditta appaltatrice garantire l'osservanza di quanto sopra, anche per quanto riguarda i lavoratori reperiti presso società terze.

ART. 18 - GARANZIA DEFINITIVA.

A garanzia degli obblighi e patti contrattuali 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) e a quanto disposto nel Disciplinare di Gara.

ART. 19 - ASSICURAZIONE.

Il Concessionario 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 verso terzi per danni o infortuni che dovessero accadere a cose o persone comunque presenti nell'Organismo;
- per incendi ed eventuali danni agli immobili in uso per l'espletamento del servizio;
- della responsabilità civile per danni alla salute del consumatore, derivanti dalla somministrazione degli alimenti e delle bevande in vendita, 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. 20 - 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. 21 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.

È 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 autorizzazione formale da parte del concedente.

ART. 22 - FORO COMPETENTE.

Per ogni controversia è competente il Foro di Roma.

ART. 23 - 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. Lazio 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. Lazio 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, 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. Lazio Guardia di Finanza, Via Aurelia Antica 443 - 00184 Roma.

Con riferimento alla procedura di gara in questione, il responsabile del trattamento dei dati è il Comandante *pro tempore* del Reparto T.L.A. Lazio.

ART. 24 - 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..

ART. 25 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.

Ai sensi dell'art. 95, comma 4, del d.lgs. 50/2016, l'aggiudicazione avrà luogo a favore della Ditta che avrà offerto il prezzo più basso, valutato sulla base dei seguenti parametri:

I concorrenti dovranno indicare lo sconto percentuale unico, espresso in cifre e in lettere, offerto sui prezzi a base d'asta fissati dalla Stazione Appaltante, per ciascuna categoria di prodotti di cui alle tabelle "A" e "B" di cui all'annesso 1 al Capitolato Tecnico.

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

- **TABELLA "A" (prodotti di maggior consumo):** il punteggio massimo di punti **70** sarà attribuito al concorrente che offrirà il ribasso percentuale maggiore. Alle altre offerte sarà attribuito un minor punteggio determinato dalla seguente formula:

$$\frac{\text{ribasso \% offerta in esame}}{\text{max. ribasso \% offerto}} \times 70$$

- **TABELLA "B" (prodotti di minor consumo):** il punteggio massimo di punti **30** sarà attribuito al concorrente che offrirà il ribasso percentuale maggiore. Alle altre offerte sarà attribuito un minor punteggio determinato dalla seguente formula:

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

Valutazione finale dell'offerta:

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 entrambe le offerte.

Roma, 02 Feb 2021

F.to digitalmente
IL CAPO UFFICIO LOGISTICO
(Ten. Col. Francesco Bosticco)