



## Guardia di Finanza

### REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO TOSCANA

Ufficio Logistico – Sezione Commissariato e Armamento/Drappello Commissariato

✉ Via Valfonda, 17 – 50123 FIRENZE - ☎ 05527451 – 📧 [fi0520000p@pec.gdf.it](mailto:fi0520000p@pec.gdf.it)

## Specifiche Tecniche

Oggetto: Specifiche Tecniche inerenti la concessione a terzi dei servizi inerenti alla gestione dello stabilimento balneare “Lido del finanziere” sito in Tirrenia (PI), Via del Tirreno n.62, dalla stipula del contratto al 31.12.2024.

#### 1. PREMESSA.

É intendimento di questo Ente affidare in concessione – nel rispetto dei principi di cui all’art. 30 del D. Lgs. 18.04.2016, n. 50, Codice dei contratti pubblici e della disciplina prevista agli artt. 164 e seguenti del citato Codice, in materia di contratti di concessione - la gestione dell'organismo di protezione sociale “Lido del Finanziere” (stabilimento balneare) in Tirrenia (PI), Via del Tirreno n. 62.

#### 2. SPECIFICHE/CARATTERISTICHE TECNICHE. Vds Capitolato Tecnico allegato.

#### 3. TEMPI DI ESECUZIONE/DURATA. Dalla stipula del contratto al 31.12.2024.

#### 4. LUOGO DI ESECUZIONE E MODALITÀ DI CONSEGNA DEI BENI/ESECUZIONE DEI SERVIZI E LAVORI. Lido del Finanziere” (stabilimento balneare) Tirrenia (PI), Via del Tirreno n.62. Vds Capitolato Tecnico allegato.

#### 5. PREZZI DI RIFERIMENTO.

Poiché la procedura in esame si qualifica, avuto riguardo agli importi sub 10, quale appalto di concessione sotto soglia, ex Art.35, comma 1, lettera a) del Codice Appalti l’Appalto verrà aggiudicato, previa pubblicazione di apposita gara, secondo il criterio del **massimo ribasso** applicato sui servizi offerti nel **servizio spiaggia, nel servizio bar e nel servizio ristorante**.

Il punteggio che formerà la graduatoria sarà assegnato automaticamente dal sistema informatico di negoziazione sulla base di una formula lineare interdipendente così delineata:

Descrizione	Formula attribuzione punteggio	Punteggio Massimo Attribubile (PMA)
Servizio spiaggia	$punteggio = \frac{\text{percentuale di sconto in esame}}{\text{percentuale di sconto più elevata}} \times \text{PMA}$	50
Servizio bar	$punteggio = \frac{\text{percentuale di sconto in esame}}{\text{percentuale di sconto più elevata}} \times \text{PMA}$	25
Servizio ristorante	$punteggio = \frac{\text{percentuale di sconto in esame}}{\text{percentuale di sconto più elevata}} \times \text{PMA}$	25
Punteggio totale	Punteggio Servizio Spiaggia + Punteggio Servizio Bar+ Punteggio Servizio Ristorante	100

**L’Operatore dovrà quindi indicare a Sistema una percentuale UNICA di sconto su ognuno dei predetti servizi, da applicarsi sui seguenti valori a base d’asta (Iva esclusa):**



<b>SERVIZIO SPIAGGIA</b>	<b>Prezzo base d'asta IVA esclusa</b>
ingresso giornaliero: 1 lettino o sdraio al giorno	€ 3,28
ingresso giornaliero: ombrellone + 2 lettini/sdraio al giorno per le prime tre file	€ 9,84
ingresso giornaliero: ombrellone + 2 lettini/sdraio al giorno dalla quarta fila	€ 8,20
abbonamento settimanale: ombrellone + 2 lettini o sdraio per le prime tre file	€ 57,38
abbonamento settimanale: ombrellone + 2 lettini o sdraio dalla quarta fila	€ 49,18
abbonamento mensile: ombrellone + 2 lettini o sdraio per le prime tre file	€ 172,13
abbonamento mensile: ombrellone + 2 lettini o sdraio dalla quarta fila	€ 143,44

<b>SERVIZIO BAR</b>		
<b>prodotti</b>	<b>Caratteristiche</b>	<b>Prezzo base d'asta IVA esclusa</b>
caffè Espresso		€ 0,91
caffè Decaffeinato		€ 1,00
Thè Classico		€ 0,91
Thè Deteinato		€ 0,91
camomilla Classica		€ 1,09
acqua Naturale	50cl	€ 0,73
acqua Frizzante	50 cl	€ 0,73
bibita Fanta (o altro prodotto con medesime caratteristiche organolettiche)	33 cl.	€ 1,45
bibita Coca Cola (o avente pari caratt. organ.)	33 cl.	€ 1,45
succo di frutta confezione da 125ml	125 ml.	€ 0,91
Aperitivo in bottiglia non alcolico	125 ml.	€ 1,82
Aperitivo in bottiglia alcolico	125 ml.	€ 2,00
Paste fresche (di pasticceria)		€ 1,09
Paste gelo		€ 0,91
Tramezzino		€ 2,27
birra Nazionale	cl 33	€ 1,64
birra Estera	cl 33	€ 2,00
Vino Bianco	10 cl	€ 1,36
Vino Rosso	10 cl	€ 1,36
Liquori alcolici e distillati fino a 22°	4 cl.	€ 1,82
Liquori alcolici e distillati oltre 23°	4 cl.	€ 2,00



<b>SERVIZIO RISTORANTE</b>	
<b>menù al prezzo fisso</b> , così composto (vds allegato “Grammatura media degli ingredienti dei principali piatti, requisiti degli alimenti e stagionalità”):	<b>Prezzo base d'asta IVA esclusa</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• primo piatto (almeno tre scelte di cui una dietetica);</li></ul>	<b>€ 27,27</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• secondo piatto (almeno due scelte più l'aggiunta di un piatto freddo);</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• contorno (almeno due scelte di contorno di stagione);</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• pane;</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• frutta di stagione (almeno due scelte);</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• bevande varie a scelta, a pasto, tra: acqua minerale (gassata o naturale lt. 0,5, birra nazionale ed estera cl.33, vino bianco o rosso cl.25, bibite come Coca-Cola, Fanta, Sprite, etc. cl.33).</li></ul>	

**I prezzi indicati si intendono Iva esclusa.**

Si precisa che il listino finale dei prodotti riporterà i prezzi ottenuti dal ribasso percentuale che, una volta applicata l'IVA, saranno oggetto di arrotondamenti, per eccesso o per difetto, al più vicino multiplo di 10 centesimi di euro.

A titolo puramente esemplificativo le cifre verranno arrotondate nel modo seguente:

- da 0,40 a 0,44 diventa 0,40;
- da 0,45 a 0,49 diventa 0,50 e così via.

Essi potranno essere suscettibili di revisione/adequamento solo all'inizio del secondo anno della concessione, ai sensi dell'art. 106 del Codice.

La posizione in graduatoria verrà attribuita automaticamente dal Sistema a ciascun operatore economico in relazione ai ribassi percentuali offerti.

**6. GARANZIE.** Vds Capitolato Tecnico allegato.**7. REQUISITO DI IDONEITÀ E REQUISITO TECNICO PROFESSIONALE:**

Possono partecipare alla gara tutti i soggetti economici di cui all'art. 45 del D. Lgs. nr. 50/2016 che:

- iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura;
- hanno realizzato, nel biennio 2021-2022 servizi analoghi in almeno una delle attività oggetto della presente procedura, con un fatturato di importo (al netto di IVA) non inferiore per quanto attiene:
  - il **bar**, di **€ 80.000,00**;
  - la **ristorazione**, di **€ 100.000,00**;
  - la **spiaggia**, di **€ 100.000,00**.

Alla luce di quanto sopra, la mancanza di tali requisiti entro il termine di scadenza delle offerte costituiranno tassative cause di esclusione.



## 8. ATTREZZATURE DA UTILIZZARE.

L'operatore potrà utilizzare la struttura e gli arredi presenti ed elencati nell'apposito Elenco allegato al Capitolato Tecnico.

**Le attrezzature, macchine, installazioni, personale, materie prime e quant'altro necessario per l'erogazione dei servizi sopra indicati, ulteriori rispetto a quelle già presenti nelle dotazioni, saranno a carico del soggetto che risulterà aggiudicatario.**

## 9. REFERENTI.

Per i rapporti con il *Concessionario* inerenti all'operatività dello stabilimento balneare, l'Amministrazione individua un proprio rappresentante, di seguito nominato "Rappresentante per l'Amministrazione", nella persona del Comandante *pro tempore* del Comando Provinciale della Guardia di Finanza di Massa Carrara, il quale potrà delegare il Gestore della Sala Convegno ovvero altro personale dallo stesso individuato.

Il *Concessionario*, prima dell'inizio dei servizi, è tenuto a nominare un **Responsabile dei Servizi** con adeguate capacità organizzative e professionali a cui affidare la direzione complessiva dei servizi, in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di presenza giornaliera dal lunedì alla domenica, festivi compresi.

## 10. VALORE DELL'AFFIDAMENTO.

Il **valore stimato della concessione** pari a **€ 413.799,00 (iva esclusa)** corrisponde al:

- **servizio bar**, calcolato sulla base del fatturato di € 66.000,00 (iva esclusa) dell'affidatario uscente, dell'annualità chiusa (2021), rapportato alla durata della presente concessione;
- **servizio ristorazione**, calcolato sulla base del fatturato di € 87.700,00 (iva esclusa) dell'affidatario uscente, dell'annualità chiusa (2021), rapportato alla durata della presente concessione;
- **servizio spiaggia**, calcolato sulla base del fatturato di € 103.000,00 (iva esclusa) dell'affidatario uscente, dell'annualità chiusa (2021), rapportato alla durata della presente concessione;
- **valore complessivo contabile dei arredi, impianti, macchinari, attrezzature e materiali vari**, indicati ed elencati nell'apposito Elenco ammonta ad **€ 28.749,00**.

## 11. MODALITÀ DI VERIFICA DI CONFORMITÀ.

Vds capitolato Tecnico paragrafo 17. Controlli, Contestazioni, Penalità e Risoluzione.

## 12. PENALITÀ DA APPLICARE.

Vds capitolato Tecnico paragrafo 17. Controlli, Contestazioni, Penalità e Risoluzione.

## 13. ULTERIORI INTEGRAZIONI, A CURA DELLA STAZIONE APPALTANTE.

Le attrezzature, macchine, installazioni, personale, materie prime e quant'altro necessario per l'erogazione dei servizi sub 5, ulteriori rispetto a quelle già presenti nelle dotazioni, saranno a carico del *Concessionario*.

Ai fini di una corretta **formulazione dell'offerta**, è necessario prendere visione dei luoghi presso i quali dovrà essere eseguito il servizio, delle strutture, dei beni e dei materiali esistenti.

Pertanto, il **sopralluogo è obbligatorio** ai fini di una corretta formulazione dell'offerta e



la sua mancata effettuazione sarà causa di esclusione dalla procedura di gara.

Le modalità per lo svolgimento delle operazioni sono indicate al par. 11 del Disciplinare di gara.

#### **14. NORMATIVA DI RIFERIMENTO.**

- a. il R.D. 18.11.1923, n. 2440, recante le disposizioni sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato ed il relativo Regolamento approvato con R.D. 23.05.1924, n. 827;
- b. il D.M. n. 181 del 24 ottobre 2014, Regolamento recante il Capitolato Generale d'Oneri per le forniture di beni e le prestazioni di servizi occorrenti per il funzionamento del Corpo della Guardia di Finanza (di seguito C.G.O.);
- c. Circolare n. 73596 datata 11.03.2019 del Comando Generale – Direzione Enti Previdenziali, Assistenziali e Protezione Sociale, recante le disposizioni per la gestione degli Organismi di Protezione Sociale del Corpo della Guardia di Finanza;
- d. D.M. n. 215 datato 25.02.1998 del Ministero delle Finanze, Regolamento recante la disciplina delle procedure negoziali semplificate per l'esercizio delle attività connesse agli interventi di protezione sociale nell'ambito del Corpo della guardia di finanza, di cui all'articolo 5, comma 4, della L. 23 dicembre 1993, n. 559;
- e. Circolare del Comando Generale della Guardia di Finanza- Direzione di Amministrazione n. 11435 del 16/01/2023 inerente “Le fasi delle procedure di approvvigionamento negli acquisti sotto soglia comunitaria.”;
- f. Regolamento di Amministrazione, approvato con D.M. 14.12.2005, n. 292;
- g. D. Lgs.18 aprile 2016, n. 50, Codice dei contratti pubblici (Codice Appalti);
- h. D. Lgs 9 aprile 2008, n. 81 “Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”;
- i. Statuto della Sala Convegno Unificata presso la caserma “G. Russo”;
- j. ogni altra eventuale normativa nazionale, regionale o locale in vigore.

#### **15. ALLEGATI**

Si allega:

- Capitolato Tecnico e relativi allegati:
- Allegato “*Grammatura media degli ingredienti dei principali piatti, requisiti degli alimenti e stagionalità*”;
- Allegato “*Elenco arredi, impianti, macchinari, attrezzature e materiali vari*”.

FIRMATO L'ORIGINALE  
IL CAPO UFFICIO LOGISTICO  
(Ten. Col. Massimo Pontillo)