



# 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)

### CAPITOLATO TECNICO

## DISPOSIZIONI TECNICHE PER LA CONCESSIONE A TERZI DEI SERVIZI INERENTI ALLA GESTIONE DELLO STABILIMENTO BALNEARE “LIDO DEL FINANZIERE” SITO IN TIRRENIA (PI), VIA DEL TIRRENO NR.62, DALLA STIPULA DEL CONTRATTO AL 31.12.2024.

### 1. OGGETTO

Le presenti condizioni tecniche hanno ad oggetto l'affidamento 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 della gestione del “Lido del Finanziere” (stabilimento balneare) in Tirrenia (PI), Via del Tirreno n.62.

Le parti dell'atto concessorio sono:

- il Reparto T.L.A. Toscana della Guardia di Finanza, nella persona del Comandante dell'Ente, (di seguito “**Amministrazione**”, “**S.A.**” - Stazione Appaltante - o “**Ente**”) quale concedente della gestione dei servizi;
- il soggetto che risulterà aggiudicatario di apposita procedura concorsuale (di seguito “**Concessionario**” o “**Affidatario**”).

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 Livorno, il quale potrà delegare il Gestore della Sala Convegno ovvero altro personale dallo stesso individuato.

I **servizi** oggetto di concessione sono quelli di seguito elencati:

- a. **accoglienza ospiti e controllo agli ingressi;**
- b. **servizi di spiaggia**, consistente in:
  - (1) noleggio sdraio, lettini, ombrelloni e loro sistemazione sulla spiaggia;
  - (2) assegnazione cabine;
  - (3) salvamento e assistenza bagnanti, sistemazione arenile e servizi accessori;
- c. **bar con servizio ristorazione;**
- d. **eventuali servizi aggiuntivi e complementari** a quelli sopra indicati (giochi per adulti e bambini, intrattenimenti, ecc).

**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**.

## **2. DURATA DELLA CONCESSIONE**

La concessione avrà decorrenza dalla data di stipula fino alla data del 31.12.2024.

Lo stabilimento balneare "Lido del Finziere" dovrà osservare il periodo minimo di apertura, per l'erogazione dei servizi di cui al presente bando di gara, dal 1° giugno al 30 settembre di ogni anno o quello diverso stabilito dall'Ordinanza balneare dell'anno di riferimento, garantendo gli orari di apertura e chiusura stabiliti dalla citata Ordinanza.

In tale periodo temporale, l'apertura dovrà essere continuativa e senza interruzioni.

È facoltà del *Concessionario*, nel rispetto dei termini imposti dalla Capitaneria di Porto e dalle Autorità Locali, di estendere il periodo di erogazione dei servizi.

Ove il *Concessionario* intenda avvalersi di detta facoltà dovrà ottenere, successivamente alla stipula dell'atto negoziale, apposita autorizzazione della S.A., dettagliando i giorni, gli orari e il periodo di apertura ed erogazione dei servizi stessi.

In presenza di disdetta tacita o esplicita da parte del *Concessionario* ovvero abbandono del servizio, la S.A. si riserva, comunque, la facoltà unilaterale di estendere la validità della concessione per il tempo strettamente necessario al fine di individuare un nuovo *Concessionario*.

In caso di diniego da parte del *Concessionario*, si procederà all'esecuzione in danno del servizio.

Se tale disdetta tacita o esplicita ovvero abbandono del servizio dovesse avvenire senza giustificato motivo e/o giusta causa, la S.A., oltre alla richiesta di risarcimento danni, addebiterà al *Concessionario* inadempiente l'eventuale maggior spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altri operatori economici e ciò fino alla scadenza naturale del contratto oltre all'incameramento del deposito cauzionale.

## **3. BENI STRUMENTALI E CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA**

I beni strumentali per l'erogazione degli anzidetti servizi sono, di massima, forniti dall'Amministrazione e **devono essere preventivamente visionati previo sopralluogo**, secondo le modalità indicate al par. 11 del Disciplinare di gara.

E' quindi 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.**



I suddetti servizi - in conformità alle Ordinanze in vigore -, dovranno essere eseguiti esclusivamente nelle aree e nei locali autorizzati dal concedente.

**La struttura è composta da:**

a. n. 1 manufatto in muratura “vecchia struttura”, comprendente:

- (1) n. 1 locale di mq. 36,5 adibito a Bar, con inferriata a soffietto di chiusura;
- (2) n. 1 locale di mq. 3,00 adibito a magazzino bar;
- (3) n. 1 locale di mq. 2,15 per la caldaia;
- (4) n. 1 locale di mq. 137, verandato e adibito a sala intrattenimento e consumazione pasti;
- (5) n. 1 area scoperta di mq. 48, adibita a zona relax, antistante locale verandato, lato mare;
- (6) n. 1 area scoperta di mq.60, adibita a consumazione dei pasti, antistante locale verandato, lato pineta;
- (7) n. 1 vano di mq.12 circa adibito ad ufficio del Concessionario;
- (8) n. 1 vano di mq. 10,75 adibito a camera per il Concessionario;
- (9) n. 1 antibagno di mq. 1,40 per l'utilizzo del Concessionario;
- (10) n. 1 servizio igienico di mq. 2,80 per l'utilizzo del Concessionario;
- (11) n. 1 locale di mq. 4,80 adibito a pronto soccorso;
- (12) n. 1 atrio di mq 7,80 adibito a pronto soccorso;

b. n. 1 manufatto in muratura “nuova struttura”, comprendente:

- (1) n. 1 locale di mq. 69,69 adibito a sala ristorante;
- (2) n. 1 area scoperta di mq. 179 sovrastante sala ristorante e ufficio di sorveglianza, adibita a terrazza
- (3) n. 1 locale di mq. 13,15 ad uso cucina a servizio del Ristorante;
- (4) n. 1 locale di mq. 9,58, adibita a lavaggio stoviglie, a servizio della cucina;
- (5) n. 1 locale di mq.2,38 adibito ad antibagno, riservato ai frequentatori del ristorante;
- (6) n. 1 servizio igienico di mq. 2,22, riservato ai frequentatori del ristorante;
- (7) n. 1 servizio igienico di mq. 3,09, riservato ai frequentatori “disabili” del ristorante;
- (8) n. 1 locale adibito a spogliatoio per gli addetti al servizio;
- (9) n. 1 servizio igienico per gli addetti al servizio;
- (10) n. 1 locale di mq. 4,66 e annesso ingresso di mq. 2,65 per il contenimento del serbatoio dell'acqua potabile;
- (11) n. 1 locale di mq. 13,14, con annesso ingresso di mq.2, adibito a ufficio riservato al Gestore Sala Convegno;
- (12) n. 1 antibagno di mq.1,55, riservato Gestore Sala Convegno;
- (13) n. 1 servizio igienico di mq. 2, riservato al Gestore Sala Convegno;
- (14) n. 1 locale di mq. 12,54, adibito ad ufficio riservato al Gestore Sala Convegno/ Militare addetto;



- (15) n.1 locale adibito ad ufficio per la sorveglianza e direzione del Concessionario.
- c. n. 1 manufatto in muratura “vecchia e nuova struttura”, comprendente:
- (1) n.2 servizi igienici (“uomini” / “donne”) di mq. 13 ciascuno;
  - (2) n. 1 servizio igienico (“Disabili”) di mq. 2,90.
- d. container di mq. 70, uso deposito;
- e. arenile di circa mq. 2.400, in parte occupato da n.80 cabine in legno fisse, poste su due lati e confinanti rispettivamente con lo stabilimento “Meloria” e lo stabilimento balneare dei dipendenti civili della Marina Militare di Livorno.
- f. parcheggio di mq.1.678 riservato ai frequentatori del Lido, e fino ad esaurimento posti. Il *Concessionario* dovrà comunque riservare cinque posti all’Amministrazione e due per “disabili”;
- g. n. 6 docce interne, acqua calda con gettoniera;
- h. n. 6 docce esterne, acqua fredda;
- i. n. 1 doccia esterna per disabili, acqua calda;
- j. n. 2 pompe idrauliche per aspirazione acqua da n.2 pozzi;
- k. Pineta di mq. 6.000, in parte illuminata e completa di tavoli e panche in legno.
- l. altri materiali, indicati ed elencati nell’apposito “Elenco arredi, impianti, macchinari, attrezzature e materiali vari”, in allegato.

#### **4. MODALITA’ DI AMMISSIONE OSPITI E CAPACITÀ RICETTIVA**

L’ammissione del personale potrà avvenire sulla base della normativa vigente in materia (Disposizione per la gestione degli organismi di protezione sociale del Corpo della Guardia di Finanza, Circolare n. 73596 in data 11.03.2019), nonché di ogni altra direttiva emanata dal Comando Generale della Guardia di Finanza.

È ammesso a fruire della struttura il seguente personale:

- a. il personale militare e civile comunque in servizio presso la Guardia di Finanza nonché il personale militare cessato dal servizio e quello civile di ruolo collocato in pensione, compresi i componenti dei rispettivi nuclei familiari;
- b. il coniuge superstite del suddetto personale che non abbia contratto nuove nozze e gli orfani minorenni del personale stesso.

**Compatibilmente con la ricettività della struttura e previa autorizzazione dell’Amministrazione**, possono, inoltre, essere ammessi alla frequenza dell’Organismo:

- a. persone con particolari titoli di benemeranza inerenti alla propria attività di impegno civile o professionale di interesse per la Guardia di Finanza;
- b. eventuali ospiti degli aventi titolo come individuati ai precedenti punti a. e b. - subordinatamente alla contestuale - oltreché giornaliera - presenza degli stessi.

Al fine di garantire la sicurezza della struttura, il *Concessionario* è tenuto ad assicurare la presenza di un addetto durante l’orario giornaliero di apertura dello stabilimento **dalle ore 08:00 alle ore 20.00 - dal 1° giugno al 30 settembre -**, e lo stesso:

- a. consentirà l’accesso solo al personale a ciò autorizzato;
- b. riscuoterà le quote di spettanza;
- c. avrà l’onere di trascrivere in apposito registro gli estremi dei fruitori previa

autorizzazione al trattamento dei dati personali per coloro che effettuano il primo accesso. Gli anzidetti *report* dovranno essere resi periodicamente disponibili al Rappresentante per l'Amministrazione per fini statistici e per la rilevazione del gradimento degli aventi diritto.

**La capacità ricettiva dello stabilimento “Lido del Finziere” è:**

- a. n. 250 piazzole per ombrellone;
- b. n. 97 cabine in legno.

## **5. DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE**

### **5.1. Servizio spiaggia, di balneazione e salvamento**

Il servizio di balneazione e salvataggio sarà erogato **nel periodo dal 1° giugno al 30 settembre, dalle ore 09.30 alle ore 18:30**, compatibilmente con le prescrizioni emanate con Ordinanze della Capitaneria di Porto.

In caso di condizioni meteo particolarmente proibitive (vento forte e/o copiose precipitazioni) o di affluenza minimale, la struttura potrà essere chiusa ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, anche su proposta del *Concessionario*.

**Durante i periodi di balneazione sarà assicurato un servizio di salvamento mediante assistenti ai bagnanti qualificati e in possesso del brevetto riconosciuto dalle organizzazioni nazionali di salvamento o F.I.N., in corso di validità.**

Il *Concessionario* dovrà provvedere, ad ogni inizio di stagione, all'approntamento della spiaggia, con le modalità indicate al paragrafo 14, mediante l'utilizzo di appositi automezzi per la rimozione di detriti e rifiuti portati dalle correnti del mare e accumulatisi sull'arenile.

Il *Concessionario* utilizzerà i beni concessi in affidamento ovvero una dotazione suppletiva di sdraio, lettini, ombrelloni che intenderà apportare, purché compatibile e similare in quanto a dimensioni, colori e modelli rispetto a quelli già esistenti.

La dotazione dovrà essere proporzionata agli spazi esistenti e rispettare le direttive che l'autorità portuale e locale stabilisce in termini di distanza minima tra le file di ombrelloni e tra gli ombrelloni stessi. L'Amministrazione non sarà responsabile per qualsiasi eventuale irregolarità del *Concessionario* in relazione alle suddette disposizioni.

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

**I prezzi offerti dovranno essere quelli scaturenti dal ribasso presentato in sede di Offerta Economica**, espressi con la frazione minima di 10 centesimi di euro (0,10), cioè con arrotondamento del prezzo offerto in sede di gara, per eccesso o per difetto, al più vicino multiplo di 10 centesimi di euro.

### **5.2. Servizio di spiaggia. Abbonamenti e accesso giornaliero**

Gli abbonamenti al servizio spiaggia possono essere di tipo settimanale, mensile (dal 1° all'ultimo giorno di ogni mese), compatibilmente con le eventuali diverse prescrizioni emanate dalla Capitaneria di Porto in ordine all'apertura e chiusura della stagione balneare.

La fruizione dei servizi di spiaggia può avvenire anche per accesso giornaliero e comprende anche l'uso temporaneo dello spogliatoio.

Le **tariffe del listino** sono articolate come segue:

ingresso giornaliero: 1 lettino o sdraio al giorno
ingresso giornaliero: ombrellone + 2 lettini/sdraio al giorno per le prime tre file
ingresso giornaliero: ombrellone + 2 lettini/sdraio al giorno dalla quarta fila
abbonamento settimanale: ombrellone + 2 lettini o sdraio per le prime tre file
abbonamento settimanale: ombrellone + 2 lettini o sdraio dalla quarta fila
abbonamento mensile: ombrellone + 2 lettini o sdraio per le prime tre file
abbonamento mensile: ombrellone + 2 lettini o sdraio dalla quarta fila

In aggiunta, è possibile **noleggiare la cabina**, con un prezzo da stabilirsi a cura del *Concessionario*, il quale presenterà annualmente un'offerta che verrà valutata, con riferimento alla congruità e concorrenzialità rispetto ai prezzi praticati per analoghi prodotti da esercizi limitrofi, e quindi autorizzata da questo Ente, sentito il Gestore della Sala Convegno ed il Rappresentante per l'Amministrazione.

Con riferimento ai servizi di spiaggia, si evidenzia che i posti-ombrellone ed il noleggio delle cabine sono distribuiti con tariffe differenziate per ciascuno di esso, e ciascun posto-ombrellone o cabina **può essere occupata da un massimo di 4 (quattro) persone, il cui ingresso è ricompreso nella tariffa**, non tenendo conto dei bambini sotto i 2 (due) anni.

Il prezzario (Iva inclusa) verrà riportato su apposito manifesto da esporre in un luogo tale da poter essere ben visibile agli utenti della struttura.

### **5.3. Domande di ammissione al servizio spiaggia, di balneazione e salvamento**

La gestione delle domande di ammissione in **abbonamento** è effettuata con le modalità che saranno indicate in apposito Regolamento del Lido.

Le domande di accesso giornaliero saranno invece gestite in loco dal *Concessionario* previa verifica dei requisiti degli interessati. Con riferimento a questi ultimi, il *Concessionario* farà pervenire, periodicamente, all'Amministrazione, un prospetto riepilogativo.

### **5.4. Servizio Bar**

**Il servizio Bar è un servizio obbligatorio** e sarà erogato dalle ore **09:00 alle ore 20:00**, con le seguenti modalità:

- nel periodo 1° giugno – 30 settembre;
- nel restante periodo cd *invernale* l'apertura è opzionale, nelle date scelte a cura del Concessionario e per un massimo di 96 giorni (le date di eventuale apertura saranno concordate con l'Amministrazione).

**Rispetto ai prodotti indicati nell'offerta economica, potranno altresì essere forniti ulteriori prodotti alimentari o bevande di abituale consumo da bar**, delle migliori qualità commerciali e forniti da aziende qualificate e certificate a livello locale e nazionale (sono vietati acquisti da aste fallimentari, discount, ecc.). All'uopo, il *Concessionario* presenterà annualmente una proposta economica riguardante i prodotti ulteriori offerti che verrà valutata, con riferimento alla congruità e concorrenzialità rispetto ai prezzi praticati per analoghi prodotti da esercizi limitrofi, e quindi autorizzata da questo Ente, sentito il Gestore della Sala Convegno ed il Rappresentante per l'Amministrazione.

Il prezzario (Iva inclusa) verrà riportato su apposito manifesto da esporre nella sala e, comunque, in un luogo tale da poter essere ben visibile agli utenti della struttura.

Al *Concessionario*, incombe l'obbligo e la responsabilità dell'osservanza delle norme igieniche, anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente.

È vietato fumare nei locali di pertinenza del servizio.

Il *Concessionario* utilizzerà i beni concessi in affidamento ovvero anche altri beni che intenderà apportare e dovrà tenere conto delle eventuali preferenze espresse dall'utenza o rilevate dai consumi giornalieri.

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

I tavolini e le sedie presenti nell'area adiacente al bar potranno essere utilizzati solo da coloro che usufruiscono del servizio bar e dell'eventuale servizio ristorazione.

### 5.5. Servizio ristorante

**Il servizio Ristorante è un servizio obbligatorio** e sarà erogato con le seguenti modalità:

- nel periodo 1° giugno – 30 settembre;
- nel restante periodo cd *invernale* l'apertura è opzionale, nelle date scelte a cura del *Concessionario* e per un massimo di 96 giorni (le date di eventuale apertura saranno concordate con l'Amministrazione e coincideranno, di massima, con i weekend ed i festivi). In tal caso i pasti saranno erogati previa prenotazione.

Nell'allegato "*Grammatura media degli ingredienti dei principali piatti, requisiti degli alimenti e stagionalità*" sono riportati i contenuti quantitativi minimi previsti per le preparazioni gastronomiche, i requisiti degli alimenti e la stagionalità dell'ortofrutta e delle verdure fresche, cui l'operatore dovrà attenersi.

**Rispetto al "menù a prezzo fisso" indicato nell'offerta economica, potranno altresì essere forniti ulteriori prodotti alimentari cucinati, piatti tipici, bevande di abituale consumo tipiche della ristorazione**, delle migliori qualità commerciali e forniti da aziende qualificate e certificate a livello locale e nazionale (sono vietati acquisti da aste fallimentari, discount, ecc.). All'uopo, il *Concessionario* presenterà annualmente una proposta economica riguardante i prodotti ulteriori offerti che verrà valutata, con riferimento alla congruità e concorrenzialità rispetto ai prezzi praticati per analoghi prodotti da esercizi limitrofi, e quindi autorizzata da questo Ente, sentito il Gestore della Sala Convegno ed il Rappresentante per l'Amministrazione.

Il prezzario (Iva inclusa) verrà riportato su apposito manifesto da esporre nella sala e, comunque, in un luogo tale da poter essere ben visibile agli utenti della struttura.

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

Al *Concessionario*, incombe l'obbligo e la responsabilità dell'osservanza delle norme igieniche, anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente.

Il *Concessionario*, nella proposta di prodotti da offrire, dovrà tenere conto delle eventuali preferenze espresse dall'utenza o rilevate dai consumi giornalieri.

È vietato fumare nei locali di pertinenza del servizio.

Il citato servizio dovrà essere operativo come segue:

- **Pranzo**, con orario **12.30-14.30**;
- **Cena** con orario **20.00-24.00** (facoltativa, nelle date scelte a cura del Concessionario).

Gli anzidetti pasti vengono erogati con servizio al tavolo.

#### **5.6. A fattore comune per il Servizio ristorante e per il Servizio Bar:**

- Non sono rinvenibili Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) per l'attività specifica.
- Tutti i prodotti acquistati dovranno essere fatturati e, a richiesta, le stesse fatture esibite alla S.A..
- Tutti i prodotti, sia le pietanze che le bevande offerti presso lo stabilimento, devono essere di ottima qualità, con gusti assortiti e confezionati con ingredienti di prima qualità.
- La somministrazione in grammi delle porzioni alimentari ed in centilitri delle bevande dovrà, rispettare, quantitativamente, gli standard commerciali comunemente adottati dai locali aperti al pubblico nel Comune di Tirrenia (PI).
- Tutti i prodotti alimentari devono essere conservati conformemente alle loro caratteristiche merceologiche-commerciali, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- Tutte le operazioni di manipolazione ed eventuale cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica e gastronomica. La conservazione degli alimenti, la manipolazione e la somministrazione devono rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti da qualsiasi Autorità emanate.
- La buona conservazione delle derrate sarà di esclusiva competenza e responsabilità del *Concessionario* che dovrà consegnare a questa S.A. il proprio manuale H.A.C.C.P. (piano di prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti) redatto ai sensi D.Lgs 193/07 (ex. D. Lgs 155/97).
- i locali dello stabilimento "Lido del Finanziere" di Tirrenia (PI) sono rispondenti alla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare e pertanto vi potranno essere esercitate le attività di stoccaggio, produzione, confezionamento e somministrazione di prodotti alimentari nonché la vendita di alimenti e bevande con alimenti preconfezionati destinati al consumo umano, come da Registrazione Sanitaria n.65 rilasciata in data 3.3.2014 dal Comando Generale della Guardia di Finanza – IV Reparto - Direzione di Veterinaria e Cinofili - Sezione Igiene e Sicurezza Alimentare;
- le attività di stoccaggio, produzione, confezionamento e somministrazione di prodotti alimentari destinati al consumo umano saranno di esclusiva competenza e responsabilità del *Concessionario* che dovrà consegnare a questa Amministrazione il proprio manuale H.A.C.C.P. (piano di prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti), redatto ai sensi D. Lgs. n.193/2007;
- l'attività di vigilanza sanitaria sarà svolta da parte degli Ufficiali Veterinari del Corpo della Guardia di Finanza;
- i prezzi di tutti i beni in vendita dovranno essere chiaramente indicati;
- rimane nella facoltà dell'Amministrazione di ordinare la sospensione del servizio Ristorante e/o Bar in occasione di particolari eventi istituzionali o qualora lo richiedano particolari esigenze di natura straordinaria dovute a lavori di

manutenzione e/o ristrutturazione e/o disinfestazione, per il tempo strettamente necessario allo svolgimento degli stessi. Di tali sospensioni il *Concessionario* dovrà essere avvertito con un anticipo di almeno 10 (dieci) giorni, a meno di straordinarie e motivate esigenze che possano giustificare un termine inferiore.

### **5.7. Eventuali servizi aggiuntivi e complementari**

Il *Concessionario*, potrà proporre l'erogazione di ulteriori servizi a pagamento (ad esempio: giochi per adulti e bambini, intrattenimenti, pedalò, ecc). In ordine a tali ulteriori servizi lo stesso *Concessionario* presenterà annualmente una proposta economica che verrà valutata, con riferimento alla congruità e concorrenzialità rispetto ai prezzi praticati per analoghi prodotti da esercizi limitrofi, e quindi autorizzata da questo Ente, sentito il Gestore della Sala Convegno ed il Rappresentante per l'Amministrazione. Il prezzario verrà riportato su apposito manifesto da esporre nella struttura e, comunque, in un luogo tale da poter essere ben visibile agli utenti.

**Le attrezzature, macchine, installazioni, personale, materie prime e quant'altro necessario per l'erogazione di questi ulteriori servizi, saranno a carico del *Concessionario*.**

### **5.8. DUVRI e costi della sicurezza per rischi da interferenza**

In considerazione della natura dei servizi oggetto della presente procedura, non sussiste, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, l'obbligo di procedere alla predisposizione dei documenti di cui al predetto art. 26.

I costi stimati per la sicurezza per rischi da interferenza sono quindi pari a zero.

## **6. INDICAZIONI SULLE TARIFFE**

Il *Concessionario* si impegna ad effettuare le prestazioni dei servizi con finalità di protezione sociale di cui al precedente punto 1 agli ospiti del Lido in base al **Listino Prezzi** (I.V.A. inclusa) scaturente dallo sconto offerto nell'ambito dell'Offerta Economica presentata in sede di gara per tutti i servizi sub 5.

**I prezzi offerti e riportati sul predetto Listino dovranno essere quelli scaturenti dal ribasso presentato in sede di Offerta Economica.**

Il predetto listino dovrà essere approvato dal Comandante di questo Ente e riportato su apposito manifesto da esporre nella sala bar e nella sala ristorante e, comunque, in un luogo tale da poter essere ben visibile agli utenti della struttura.

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

I corrispettivi per i servizi erogati rimarranno a totale ed esclusivo carico dei soggetti beneficiari, con conseguente esonero per la S.A. da ogni e qualsiasi responsabilità a riguardo.

A fronte del pagamento da parte dell'utenza, il *Concessionario* rilascerà regolare documento fiscale, secondo le norme vigenti, ove saranno analiticamente descritte le voci dei servizi di cui si è usufruito, con il relativo prezzo.

Questa Amministrazione non è responsabile dei mancati pagamenti dovuti dagli utenti al *Concessionario*.

Pertanto, qualora quest'ultimo dovesse pretendere il ristoro di servizi erogati e non pagati, dovrà rivolgersi direttamente ed esclusivamente all'utente.

## 7. NORME REGOLATRICI

Oltre alle disposizioni contenute nel presente Capitolato e nel contratto che si andrà a stipulare, contribuiscono a disciplinare l'affidamento del servizio di cui alla presente:

- 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. Regolamento per l'ammissione allo stabilimento balneare “Lido del Finziere” di Tirrenia (PI).
- j. ogni altra eventuale normativa nazionale, regionale o locale in vigore.

## 8. TERMINI E MODALITA' DELLA CONCESSIONE

La concessione riguarda le stagioni balneari, **dalla stipula del contratto di concessione al 31.12.2024.**

### a. Tempistica

Durante la stagione balneare - **dal 1° giugno al 30 settembre** -, i servizi dovranno essere assicurati quotidianamente.

### b. Oggetto della concessione

Vds Paragrafo 3.

### c. Scioglimento del rapporto contrattuale

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile:

- (1) di non proseguire nel rapporto contrattuale per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- (2) di individuare un nuovo *Affidatario* a seguito della stipula del contratto di concessione, ove il *Concessionario* receda senza giustificato motivo e/o giusta causa – per iscritto con preavviso di almeno 30 giorni - ferma restando l'applicazione di eventuali penalità e l'incameramento del deposito cauzionale;

Nel caso di risoluzione per inadempimento del *Concessionario* si applica l'art.1453 c.c.

Qualora l'*Affidatario* non assicuri qualche singolo servizio l'Amministrazione potrà provvedere in proprio, addebitandone l'onere al *Concessionario* inadempiente, salva l'applicazione di eventuali penali o, nei casi più gravi, della risoluzione della concessione.

La concessione decade di diritto, in tutto o in parte, nei casi di soppressione dello Stabilimento presso cui l'organismo è costituito, di variazione della destinazione degli apporti o di sopravvenute esigenze di natura militare, funzionale o, più in generale, di pubblico interesse.

Il contratto si intenderà aleatorio per volontà delle parti dal momento della stipula, con rinuncia esplicita all'applicazione degli artt.1467 e 1664 del codice civile.

## 9. ONERI

I locali e le pertinenze ove svolgere l'attività di balneazione, i relativi impianti fissi, arredi e **attrezzature** saranno messi a disposizione dall'Amministrazione nello stato d'uso in cui si trovano; gli stessi potranno essere utilizzati dal *Concessionario* per il tempo strettamente necessario per l'erogazione del servizio, con l'obbligo di mantenerli costantemente efficienti ed in buono stato d'uso e di riconsegnarli al termine della stagione balneare alla Sala Convegno di Livorno.

Le prestazioni di cui al presente Capitolato Tecnico e la totalità delle spese comunque inerenti all'obbligazione commerciale per l'affidamento dei servizi di cui trattasi sono poste a totale carico del *Concessionario* che vi provvederà con propria organizzazione e proprio personale, assumendosi l'esclusiva responsabilità e il rischio contrattuale.

In particolare **sono a carico del *Concessionario* i seguenti oneri:**

### a. per quanto attiene il servizio nei locali ed aree dati in concessione:

- (1) approvvigionamento dei generi alimentari, materie prime e bevande;
- (2) attrezzature, apparecchiature, dotazioni, suppellettili e strumenti di lavoro obbligatori per legge;
- (3) scavo e posizionamento della passerella per i disabili sull'arenile, dalla veranda del bar sino a 5 metri dalla battigia con smontaggio e riposizionamento sotto il porticato, a fine stagione;
- (4) scavo e posizionamento della torretta per il servizio di salvamento in prossimità della battigia con smontaggio e riposizionamento sotto il porticato, a fine stagione;
- (5) riassetto pulizia e sanificazione dei locali e relative pertinenze, nonché impianti fissi, arredi, attrezzature, pentolame e stoviglie;
- (6) servizi di derattizzazione e di disinfestazione;
- (7) formazione e aggiornamento del personale;
- (8) è data facoltà al *Concessionario* di reperire, ove mancanti ovvero carenti, le attrezzature e suppellettili necessarie al buon funzionamento del servizio, per quanto possibile omogenee a quelle eventualmente già in uso, nonché compatibili agli standard del servizio e comunque adeguate all'uso ed al decoro degli ambienti;
- (9) fornitura dell'energia elettrica compresa quella per l'illuminazione dei locali pertinenti al servizio tramite appositi contatori **e, pertanto, dovrà intestarsi la**

**relativa utenza;**

- (10) fornitura dell'acqua calda e fredda e spese di provvista acqua potabile per le esigenze del servizio o dei locali di pertinenza tramite appositi contatori **e, pertanto, dovrà intestarsi la relativa utenza;**
- (11) fornitura del gas per le esigenze del servizio o dei locali di pertinenza tramite appositi contatori **e, pertanto, dovrà intestarsi la relativa utenza;**
- (12) raccolta dei rifiuti urbani, di quelli assimilabili agli urbani e loro conferimento negli appositi raccoglitori situati nell'isola ecologica all'interno della struttura;
- (13) raccolta e smaltimento, a norma di legge, dei rifiuti speciali, nonché ottemperanza ad altre attività disciplinate nel Regolamento Comunale;
- (14) idoneo servizio di salvataggio bagnanti;
- (15) vigilanza durante l'orario di apertura dello stabilimento.

**b. per quanto attiene agli oneri fiscali ed altri oneri di legge:**

- (1) imposte fiscali, governative, comunali ed altre, derivanti dall'assunzione dell'appalto (es.: Ta.RI ecc.) comprensive degli eventuali obblighi dichiarativi;
- (2) eventuali imposte derivanti dalla diffusione di opere tutelate dal diritto d'autore;
- (3) registratori fiscali da fornire in numero sufficiente per assicurare tutti i servizi offerti;
- (4) spese derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti (o successivamente intervenute in costanza di obbligazione commerciale) per l'incolumità del personale impiegato nell'espletamento dei servizi;
- (5) **canone annuale per l'occupazione dei locali ed aree ad uso governativo destinati al servizio, che sarà oggetto di specifico atto di concessione d'uso di spazi in immobili in uso governativo da parte delle Autorità competenti.** Allo stato tale canone non è stato compiutamente quantificato da parte della competente Capitaneria di Porto di Livorno, dall'Agenzia del Demanio -Direzione Regionale Toscana e Umbria- o da altro Ente responsabile. All'uopo si segnala che, ai sensi del Decreto del ministero delle Infrastrutture e dei trasporti 30 dicembre 2022 relativo a *"Aggiornamenti relativi all'anno 2023, delle misure unitarie dei canoni per le concessioni demaniali marittime"*, **la misura minima del canone è quantificabile in euro 3.377,50.**

**Le modalità di versamento saranno comunicate a seguito dell'aggiudicazione.**

Inoltre l'aggiudicatario sarà tenuto al rispetto di tutti gli adempimenti previsti dalla normativa vigente.

- (6) Il Concessionario del servizio dovrà produrre **una polizza assicurativa di responsabilità civile**, stipulata per i rischi derivanti dallo svolgimento del servizio di cui al presente Capitolato, con un massimale non inferiore ad euro 5.000.000,00 e di durata almeno pari a quella del contratto.

La polizza sarà costituita, a proprie spese, per responsabilità civile verso l'Amministrazione e verso terzi per danni o infortuni derivanti, nell'ambito dello svolgimento del suddetto servizio, da negligenza, imperizia, imprudenza, inosservanza di leggi, disposizioni normative o altre prescrizioni impartite.

Inoltre, graveranno sull'Impresa la totalità delle spese comunque inerenti all'obbligazione commerciale per l'affidamento dei servizi di cui trattasi.

Le autorizzazioni, licenze, permessi sanitari ed altri atti necessari all'esercizio delle attività di cui al presente capitolato dovranno essere intestati all'impresa affidataria, alla quale faranno carico le eventuali imposte e tasse relative.

A tale scopo, il Concessionario dovrà:

- provvedere a tutti gli adempimenti relativi al rilascio delle licenze o al rinnovo delle stesse, con particolare riguardo alla prescritta autorizzazione sanitaria;
- esporre gli originali delle autorizzazioni e licenze nei locali adibiti a bar punto ristoro, mentre le copie conformi dovranno essere depositate presso l'Amministrazione.

## 10. PERSONALE E SICUREZZA

Il *Concessionario*, nell'espletare il servizio, deve impiegare personale alle proprie dirette dipendenze, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e speciali.

Il personale addetto all'esecuzione dei servizi, oltre a dover essere in grado di interloquire in lingua italiana, deve essere fisicamente e professionalmente idoneo alle mansioni assegnate, secondo standard previsti dalle vigenti disposizioni in materia di lavoro per le prestazioni che lo stesso verrà chiamato a svolgere.

Nello svolgimento del servizio, **il personale è tenuto ad indossare una uniforme**, nonché tenere un comportamento irreprensibile, decoroso e sempre formalmente corretto.

Il *Concessionario* si impegna nel contempo a sostituire, a richiesta o su propria iniziativa, i lavoratori dipendenti che diano motivo di lamentele o che si siano resi colpevoli di gravi comportamenti, negligenze ed inadempienze nello svolgimento del servizio preposto.

In ogni caso questa Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere, anche durante l'esecuzione, la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o, non gradito, a suo insindacabile giudizio.

In tal caso, il *Concessionario* provvede alla sostituzione richiesta, entro 8 (otto) giorni con altro personale in possesso dei corrispondenti e prescritti requisiti professionali, senza che ciò possa costituire maggior onere.

Se per ragioni di sciopero o altra causa di forza maggiore il servizio non potrà essere effettuato da parte del predetto personale, dovrà comunque esserne assicurata l'esecuzione.

Il *Concessionario*, inoltre, dovrà:

- a. assicurare la costante presenza di un numero adeguato di addetti, in modo da garantire il buon funzionamento del servizio nel rispetto del presente capitolato. In particolare, nei periodi festivi, prefestivi e di alta affluenza, il personale dovrà in ogni caso risultare direttamente proporzionale alle contingenti esigenze. **La presenza dell'Assistente ai bagnanti è sempre obbligatoria.**
- b. comunicare all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale che si intende impiegare, con specificazione dei dati anagrafici, delle qualifiche e delle mansioni, oltre che eventuale indicazione del settore di utilizzo e dei relativi orari di servizio. Le stesse informazioni devono essere fornite per il personale "di riserva", per eventuali sostituzioni o variazioni d'orario.

In tale contesto l'impresa è infine tenuta:

- (1) all'osservanza ed all'assunzione di tutti gli oneri relativi alla previdenza ed all'assistenza dei prestatori di lavoro previsti dalle vigenti disposizioni di legge;



- (2) all'osservanza, a proprie spese, di ogni altra normativa in materia di assicurazioni sociali, igiene, medicina del lavoro, e prevenzione degli infortuni;
- (3) al rispetto dei minimi salariali e di quanto previsto dai CCNL di categoria in vigore, anche se il suddetto personale non fosse formalmente iscritto alle organizzazioni sindacali interessate.

Il *Concessionario* è responsabile, nei confronti sia della Amministrazione sia dei terzi, della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio.

Il *Concessionario* avrà l'obbligo di osservare, adottare e mantenere tutte le prescrizioni e gli obblighi derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione antinfortunistica e di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm..

In caso di infortuni, il *Concessionario* si assumerà la più ampia responsabilità sia civile che penale, esonerando l'Amministrazione da ogni responsabilità in merito.

Sono, pertanto, a carico del *Concessionario* gli oneri relativi ai costi per la sicurezza afferenti l'esercizio della propria attività.

A tal proposito, provvederà all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dalla stessa.

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.

Il Responsabile dei Servizi ha il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all'accertamento di eventuali danni.

Il Responsabile dei Servizi avrà la delega a rappresentare ad ogni effetto il Concessionario e sarà il referente nei confronti dell'Amministrazione.

Il Responsabile dei Servizi deve garantire un rapporto costante con l'Amministrazione per agevolare il controllo dell'andamento dei servizi.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze formulate per il tramite del Direttore dell'Esecuzione del Contratto al Responsabile dei Servizi si intendono come presentate direttamente al Concessionario.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile dei Servizi, il Concessionario deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'Amministrazione.

## 11. SUBAPPALTO

E' consentito il subappalto nei limiti di quanto previsto dall'art. 174 del Codice dei contratti.

## 12. INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA NECESSARI

La funzionalità degli impianti e delle utenze dello stabilimento sarà verificata il giorno della consegna del fabbricato alla presenza del Rappresentante Legale o tramite altro soggetto di cui l'impresa comunicherà gli estremi identificativi e unitamente al personale dell'Ufficio Logistico dell'Ente.

Successivamente a tale data tutti lavori di ordinaria manutenzione (sostituzione lampadine, ripristino mobilio, potatura piante, spurgo scarichi, ecc, ecc.) saranno a carico del *Concessionario*.

Il *Concessionario* ha facoltà, a tale specifico riguardo, di far eseguire operazioni integrative, avendole prima concordate con l'Amministrazione; non potrà comunque avviare autonomamente lavori straordinari che modifichino la struttura dei locali.

**La Ditta ha la facoltà di apportare migliorie**, a titolo gratuito per l'Amministrazione, sia alle attrezzature e sia alle infrastrutture, chiedendone preventivamente l'autorizzazione all'Ente il quale si esprimerà in merito, sentito il Gestore della Sala Convegno ed il Rappresentante per l'Amministrazione. Gli interventi, lavori e migliorie eseguite dalla Ditta saranno da considerarsi acquisiti a titolo definitivo dall'Amministrazione.

Diverse destinazioni d'uso di locali, ulteriori migliorie o apporti dovranno essere concordati preventivamente con questo Ente con le modalità di cui sopra.

Questa Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire, a cura e spese proprie, eventuali migliorie inerenti le strutture e gli impianti dell'immobile, compatibilmente con le disponibilità finanziarie che dovessero essere stanziare a tale scopo.

➤ **Manutenzione ordinaria**

**Il Concessionario dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria corrente**, intendendosi per tale quella necessaria a mantenere i locali, gli impianti, le attrezzature e agli arredi in perfetto stato d'uso.

Questa Amministrazione si riserva di controllare, in ogni momento, l'effettivo stato dei locali, delle attrezzature, degli arredi e degli impianti e, in caso di accertata incuria, procederà ad effettuare autonomamente gli interventi necessari, addebitandone le relative spese al *Concessionario*.

➤ **Manutenzione straordinaria**

**Sono posti a carico dell'Amministrazione gli oneri per la manutenzione straordinaria.**

Per manutenzione straordinaria devono intendersi: opere di impermeabilizzazione, di ripristino pavimenti e piastrellature, di attrezzatura delle pareti, di sostituzione o riparazione di impianti refrigeranti, di riscaldamento, di ventilazione, di aspirazione etc.. Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente all'Amministrazione ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, dei locali o delle cose e la necessità di intervento straordinario, ed evitarne in via cautelativa l'uso, ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone e/o cose.

Restano, in ogni caso, a carico del Concessionario i danni e le spese per gli interventi di manutenzione straordinaria causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria, nonché le spese per riparazioni derivanti da malfunzionamento dei beni causato da incuria, maldestro o improprio utilizzo da parte del personale dipendente dal Concessionario.

### **13. EVENTUALI LAMENDELE E REGISTRO DELLE OSSERVAZIONI**

L'aggiudicataria riconosce agli utenti il diritto di segnalare all'Amministrazione, segnalazioni legate ad eventuali lamentele.

Il Rappresentante per l'Amministrazione gestisce le citate segnalazioni:

- a. prendendo contatti con il *Concessionario* al fine di rimuovere eventuali criticità;
- b. informando il Gestore della Sala Convegno per le iniziative di competenza;
- c. comunicando quanto d'interesse del R.U.P. ai fini dell'eventuale applicazione di

penali.

#### **14. OPERAZIONI DI PULIZIA E RIASSETTO DELLA SPIAGGIA**

Il servizio di pulizia deve essere eseguito quotidianamente, a regola d'arte, in tutti i locali ed aree del Lido dei Finziere e, in particolare, dovrà essere assicurato con frequenza non inferiore a due volte al giorno nei servizi igienici e la sala bar, mediante spazzatura e lavatura dei pavimenti con appositi detersivi, lavatura e disinfezione dei servizi igienici.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia non devono interferire con le operazioni di somministrazione di alimenti e bevande.

L'aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie spese, prima dell'inizio e durante la stagione balneare:

- alla preparazione della spiaggia mediante l'utilizzo di appositi strumenti (ad esempio automezzi cingolati, ecc.) forniti dalla stessa.  
In siffatta preparazione è compresa:
  - 1) la rimozione di oggetti (tronchi d'albero, detriti, rifiuti, etc) che il mare durante il periodo invernale ha accumulato sull'arenile;
  - 2) il livellamento dell'arenile in modo da evitare zone di dislivello;
  - 3) la pulizia dell'arenile dalla presenza di rifiuti speciali (siringhe, cicche di sigarette e quant'altro presente in loco).
- alla sistemazione degli ombrelloni in misura sufficiente alla copertura delle cabine esistenti e ad una dotazione suppletiva da destinare ai potenziali frequentatori giornalieri. Siffatta dotazione dovrà essere proporzionata agli spazi esistenti e comunque in conformità alle direttive che l'autorità portuale e locale (Guardia Costiera e Comune) stabiliscono ogni anno mediante apposita delibera sia in termini di distanza minima tra le file di ombrelloni che tra i singoli ombrelloni stessi. L'Amministrazione si ritiene salva da qualsiasi eventuale irregolarità che la ditta aggiudicataria possa commettere in relazione alle disposizioni che le autorità competenti possano aver disposto nel corso dell'anno, sulla gestione dello stabilimento;
- a posizionare ad inizio stagione e a smontare a chiusura dello stabilimento sull'arenile, le passerelle di camminamento sia quelle in cemento che in plastica;
- alla riparazione (sono compresi piccoli lavori di intonacatura, riparazione telai e porte cabine - come ad esempio sostituzione maniglie, serrature e cilindri) e tinteggiatura:
  - delle cabine (interno ed esterno);
  - di tutti i locali affidati;
  - degli spogliatoi, bagni (interno ed esterno) e area ristoro;
- alla pulizia canali di gronda degli edifici adibiti a cabine;
- all'applicazione impregnante a tutte le strutture in legno presenti (cabine, ecc.);
- montare ad inizio stagione e smontare a chiusura dello stabilimento:
  - teli copertura struttura in legno posta all'ingresso;
  - teli gazebo in legno piazzale bar e spiaggia;
  - teli bar;
  - docce spiaggia in legno con relativa copertura in paglia e pedana;
  - maniglie, serrature e cilindri delle porte delle cabine al fine da preservarle nel periodo invernale;
- alla pulizia delle cabine con le attrezzature previste nel presente capitolato;
- alla consegna delle chiavi delle cabine assegnate;
- alla consegna delle attrezzature da spiaggia ai frequentatori giornalieri;

- a garantire il servizio di assistenza ai bagnanti su tutto il fronte di mare in uso allo stabilimento e dovrà impiegare un numero di unità operanti come previsto dal vigente regolamento della Capitaneria di Porto;
- alla pulizia della spiaggia durante tutto l'arco della giornata ed in particolare prima della chiusura dello stabilimento mediante le apparecchiature che riterrà più opportuno adottare (puliscispiaggia);
- con proprio personale, all'accoglienza degli utenti e a tale scopo saranno messi a disposizione idonei locali.

Per quanto riguarda le pulizie, dovranno effettuarsi le seguenti operazioni:

- **pulizia**, con frequenza ad ogni ora, dei servizi igienici mediante utilizzo di prodotti conformi alle normative vigenti e quindi idonei per assicurare l'igiene e la pulizia dei locali. I servizi igienici dovranno essere costantemente riforniti di sapone e carta igienica.
- **con frequenza una volta alla settimana** dovrà essere effettuato lo spurgo e pulizia rete fognaria di scarico, con pulizia (rimozione sabbia) linea scarico docce; pulizia a fondo dei bagni: lavaggio delle piastrelle o rivestimenti dei muri, al fine di rimuovere tracce di calcare e/o muffa;
- **raccolta giornaliera** e allontanamento di tutte le materie di rifiuto e dell'immondizia negli appositi **cessionetti** posti all'esterno e nelle vicinanze dell'immobile, garantendo la raccolta differenziata dei rifiuti;
- **spazzare costantemente tutti i piazzali** e luoghi comuni, in particolare prima dell'apertura e dopo la chiusura mediante anche l'utilizzo di macchine spazzatrici;
- **asportazione settimanale delle ragnatele** e pulizia dei soffitti;
- **vuotatura** giornaliera dei **cestini**;
- **pulizia e disinfezione settimanale** dei contenitori di raccolta rifiuti di proprietà della S.A.;
- **pulitura mensile (previo spostamento) di mobili**, arredi, attrezzature, radiatori e condizionatori;
- **lavatura mensile dei telai**, delle vetrate, infissi, dei lampadari e sistemi di illuminazione, dei sistemi di condizionamento o refrigerazione.
- La pulizia, livellatura e rastrellatura della spiaggia dovrà essere eseguita **giornalmente** mediante grigliatura e pettinatura con mezzi meccanici nelle ore precedenti l'apertura dello Stabilimento (h. 08.00).
- provvedere alla fornitura di carta igienica e di sapone lavamani e di buste raccogli-rifiuti.

L'impresa, inoltre, dovrà provvedere al costante svuotamento dei contenitori per i rifiuti dislocati nella spiaggia e nei corridoi delle cabine, provvedendo, se necessario, alla sostituzione delle relative buste.

Si impone inoltre il costante rifacimento dell'arenile con livellamento sino al piano di camminamento dello stabilimento, anche in seguito ad avverse condizioni meteorologiche.

Il personale addetto alla pulizia dovrà indossare una apposita e pulita tenuta da lavoro; tali indumenti, da approntarsi a cura e spese del *Concessionario*, dovranno essere sostituiti qualora a giudizio del Rappresentante per l'Amministrazione non siano più rispondenti al decoro del Stabilimento.

## 15. RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO

Il *Concessionario* è custode dei locali e delle aree a Lui assegnati e di tutto quanto in essi è contenuto, anche se di proprietà dell'Amministrazione.

Risponde, durante l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato, di ogni infortunio o danno che, per fatto colpevole proprio e del personale addetto, possa derivare all'Amministrazione ed a terzi in esecuzione del servizio prestato, sollevando l'Amministrazione da ogni pretesa risarcitoria.

Lo stesso si obbliga ad assumere ogni responsabilità in caso d'infortunio o danni arrecati alla S.A. in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

Lo stesso dovrà, nello specifico, provvedere alla riparazione o alla sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati di proprietà del Corpo senza indugio, o comunque nei termini imposti in una eventuale apposita missiva dell'Amministrazione, all'uopo informata.

Qualora non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno, nel termine fissato nella predetta lettera di notifica, l'Amministrazione provvederà addebitandogli un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorato del 30% a titolo di penale: tale importo sarà trattenuto dal deposito cauzionale, salvo maggiori spese che dovranno essere rimborsate.

L'Amministrazione è esonerata da qualsiasi responsabilità derivante dai rapporti tra l'Impresa ed i fornitori per la gestione dei servizi in argomento. Le fatture per l'acquisto dei generi e per ogni altra spesa eseguita dalla impresa dovranno essere ad essa intestate ed indirizzate.

È, infine, sempre responsabile sia verso la S.A., sia verso terzi, della qualità del servizio fornito.

## 16. LOCALI ED ATTREZZATURE

L'Amministrazione rende disponibili, in regime di comodato, i materiali e le apparecchiature già presenti nello stabilimento, di cui allegato "Elenco arredi, impianti, macchinari, attrezzature e materiali vari", e per i quali si osserverà il vincolo specifico di destinazione per ogni singolo locale o area. In tal caso i materiali rimarranno in carico contabile dell'Ente.

Il *Concessionario* è tenuto a restituirli, su richiesta dell'Ente, in qualsiasi momento nelle condizioni d'uso originarie, è tollerato il normale deterioramento degli stessi per effetto del loro specifico utilizzo.

Dopo l'avviamento del servizio, l'Impresa potrà avanzare all'Amministrazione richiesta di riconsegna di parte dei materiali che dovessero risultare inutili o non confacenti alla conduzione del servizio stesso.

In tale contesto, il *Concessionario* garantisce che il suo personale opererà in modo tale da salvaguardare il corretto funzionamento e la puntuale pulizia delle attrezzature esistenti. In caso di accertata incuria nell'adempiere a quanto sopra, questo Comando si riserva la facoltà di procedere alla manutenzione addebitandone la spesa.

Il *Concessionario* non potrà eseguire alcun tipo di intervento sui beni dell'Amministrazione, salvo che non ne abbia ottenuto il consenso preventivo.

Il *Concessionario* potrà variare la dotazione con propri materiali.

Lo stesso si assume l'onere, per ogni evenienza, di proseguire il servizio senza soluzione di continuità anche in caso di temporanee indisponibilità di attrezzature per interventi di straordinaria manutenzione che l'Amministrazione intendesse far eseguire.

#### **a. Verbale di Consegna**

La consegna dei locali, dei beni e delle attrezzature intestati all'Amministrazione e messi a disposizione del *Concessionario* saranno oggetto, previo inventario, di regolare verbale all'inizio del servizio, redatto per attestare la loro qualità, la quantità e lo stato d'uso.

Il documento sarà sottoscritto:

- (1) per l'Amministrazione, dal Gestore della Sala Convegno ovvero da altro militare nominato dal Comandante dell'Ente Amministrativo su indicazione del Rappresentante per l'Amministrazione;
- (2) per l'Impresa, dal Rappresentante Legale o da un suo delegato menzionato in apposito atto scritto.

Analogo verbale verrà redatto al termine della concessione.

L'Ente si impegna a reintegrare a proprie spese gli arredi, gli impianti, i macchinari, le attrezzature e i materiali resisi inefficienti o deteriorati in corso di gestione per normale vetustà e usura, fatta salva la responsabilità della Ditta per le perdite, deterioramenti ascrivibili ad incuria, a cattivo uso o a cattiva manutenzione delle cose, nonché a scarsa vigilanza nei confronti dei frequentatori che abbiano causato danni.

L'Ente nel corso della concessione si riserva la possibilità di integrare gli arredi, gli impianti, i macchinari, le attrezzature con nuove dotazioni.

#### **b. Locali**

Il *Concessionario* potrà apportare di sua iniziativa modifiche ai locali (in questa ipotesi, sempre se consentite dalla normativa e dagli strumenti urbanistici), alle attrezzature ed ai materiali alla stessa affidati solo su preventivo benestare scritto dell'Amministrazione. Eventuali adeguamenti o migliorie resteranno acquisite dall'Amministrazione senza che Il *Concessionario* abbia diritto a compenso, fermo restando il diritto per l'Amministrazione di chiedere la rimessa in pristino.

Alla scadenza della concessione, l'*Affidatario* che avrà svolto i servizi di cui al presente Capitolato dovrà:

- (1) rilasciare i locali e le aree affidati in concessione nello stato originario in cui furono consegnati. Eventuali danni di particolare entità eccedenti la normale usura dei beni immobili per l'uso cui sono destinati saranno addebitati al *Concessionario*;
- (2) restituire, nei modi e nei termini previsti dagli articoli 1809 e seguenti del codice civile, tutti i materiali ricevuti in comodato nelle condizioni cristallizzate nel verbale di consegna. Le spese per la manutenzione tesa al ripristino sono da addebitarsi all'Impresa aggiudicataria;
- (3) ritirare, entro cinque giorni dal rilascio dei locali, tutti i materiali non di proprietà dell'Ente. In mancanza di ciò si procederà, senza ulteriore diffida o messa in mora, a disporre il deposito di detti materiali presso i magazzini del Reparto T.L.A. Toscana, addebitando il costo delle spese affrontate all'impresa inadempiente;
- (4) pre-concordare con l'Amministrazione i termini e le modalità dell'accesso nello stabilimento del proprio personale.

Si ribadisce, da ultimo, il divieto di destinare i locali, beni ed attrezzature per usi diversi da quelli per cui sono stati concessi.

## **17. CONTROLLI, CONTESTAZIONI, PENALITÀ E RISOLUZIONE**

La verifica della osservanza delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, nel contratto e nel regolamento del Lido è affidata al Rappresentante per l'Amministrazione indicato al precedente paragrafo 1.

A lui devono essere in via esclusiva fatte presenti, con formalizzazione scritta, eventuali inadempienze e motivi di lamentela.

### **a. Diffide**

In caso di segnalazione di una criticità/inadempimento, il Rappresentante per l'Amministrazione:

- (1) provvederà – anche per le vie brevi - ad **informare** immediatamente l'impresa, diffidandola a porre rimedio senza indugio alla criticità segnalata;
- (2) trasmetterà al R.U.P. apposita relazione in cui descriverà i comportamenti contestati ed il mancato adempimento a seguito di diffida sub (1), affinché valuti in ordine alla necessità di richiedere **chiarimenti giustificativi** all'Impresa, qualora non abbia provveduto a sanare l'inadempienza o l'irregolarità entro il termine indicato dal Rappresentante per l'Amministrazione nelle cennate diffida.

Successivamente, sulla base della contestazione formalizzata, l'impresa farà pervenire, stesso mezzo, all'Ente le proprie controdeduzioni, entro un termine non inferiore 5 giorni decorrenti dal ricevimento della stessa.

Trascorso detto periodo o in caso di giustificazioni ritenute non soddisfacenti, oppure nel caso in cui non vengano ritenute meritevoli di accoglimento, il Comandante dell'Ente attesterà le irregolarità constatate e, in ragione della gravità dell'inadempimento, può:

- a) risolvere il contratto;
- b) provvedere all'esecuzione del contratto o della parte di esso non eseguita, affidando a terzi, ai prezzi e alle condizioni di mercato, le forniture e le prestazioni non eseguite, ovvero rivolgersi ai successivi classificati che hanno presentato offerta valida;
- c) consentire l'ulteriore esecuzione del contratto, applicando le procedure e le penalità previste dall'articolo 52, 53 e 54 del D.M. 181/2014, se l'inadempimento è tale da non determinare il venir meno dell'interesse dell'Amministrazione alla prosecuzione del rapporto contrattuale.

### **b. Controlli**

L'Amministrazione comunque si riserva, per le finalità di cui in premessa, il diritto di verificare, anche per il tramite di altri organi pubblici, la qualità delle prestazioni contrattuali, l'adeguatezza del personale addetto, delle attrezzature, degli impianti.

I controlli medesimi verranno effettuati secondo le disposizioni interne dell'Amministrazione. In tale ambito l'Amministrazione ha facoltà di richiedere all'impresa, ogni qualvolta lo ritenga opportuno, la documentazione probatoria di tutti gli adempimenti indicati nel contratto e nel Capitolato Tecnico.

Le eventuali criticità portate all'evidenza all'esito degli anzidetti controlli verranno contestate secondo i percorsi procedurali sopra delineati.

### **c. Penalità**

Si rassegna, di seguito, a titolo esemplificativo e non esaustivo, l'elenco delle penalità irrogabili dal Comandante dell'Ente, significando che le medesime non escludono le eventuali altre conseguenze di natura penale e civilistico-risarcitoria:

- (1) utilizzo o somministrazione di alimenti e bevande non rispondenti alle prescrizioni di legge in materia di alimenti o di cui risulti trascorsa la "data di scadenza": € 250,00;
- (2) utilizzo o somministrazione di alimenti e bevande contaminati batteriologicamente o parassitologicamente: € 1.250,00;
- (3) mancato rispetto delle condizioni igienico-sanitarie riguardanti la lavorazione, la conservazione di pasti o bevande o per constatata presenza di corpi estranei in essi: € 500,00;
- (4) mancato rispetto delle disposizioni in tema di personale contenute o richiamate nel presente documento: € 250,00;
- (5) € 100 per ogni mancata predisposizione di ombrelloni, lettini e/o sdraio prevista all'inizio di ogni giornata ovvero per la mancata chiusura al termine del servizio giornaliero e per il mancato riassetto dei lettini e/o sdraio;
- (6) anticipata chiusura o ritardo nell'apertura del servizio dello stabilimento balneare e dei servizi annessi, superiore ai 30 minuti, o altre fattispecie che implicano il mancato rispetto degli orari: € 100,00;
- (7) € 250 per ogni non diligente utilizzo dei locali, degli impianti, delle attrezzature ed arredi in essi presenti nonché di tutti gli altri beni consegnati dall'Amministrazione al Concessionario come descritti nel verbale di consegna;
- (8) mancato o ritardato avvio della stagione balneare ovvero difforme o parziale fornitura dei servizi aggiuntivi garantiti nell'Offerta Economica: € 250,00 per ogni giorno di ritardo;
- (9) condotta sconveniente o non conforme al decoro da parte di persone appartenenti all'Impresa, laddove lo stesso costituisca requisito del servizio richiesto: € 100,00;
- (10) ogni altra violazione alle prescrizioni previste dal presente Capitolato, che risulti sanzionabile in virtù di quanto previsto all'art. 53 del ripetuto Capitolato Generale d'Oneri: € 250,00.

l'Amministrazione per ogni mancata e/o errata manutenzione degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, previa diffida scritta ad adempiere entro venti giorni, provvederà all'attività necessaria per la manutenzione addebitando al Concessionario un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 10%;

Per le eventuali ulteriori e diverse fattispecie di difformità rispetto alle prescrizioni contrattuali non specificamente previste nel precedente elenco, si applicano le penalità previste dal D.M. 24 ottobre 2014, n. 181, recante "Regolamento sul Capitolato generale d'onere per le forniture di beni e le prestazioni di servizi occorrenti per il funzionamento del Corpo della Guardia di Finanza".

Resta ferma la facoltà per l'Amministrazione di procedere alla **risoluzione** del contratto in caso di grave inadempimento (ad es. reiterate inosservanze alla normativa relativa alla somministrazione degli alimenti etc...) in conformità con quanto prescritto dal Codice Civile e dal Codice dei Contratti Pubblici.

#### **d. Effetti delle infrazioni recidivanti**

Si statuisce che in caso di recidiva per la medesima infrazione, l'ammontare della

singola penalità è da considerarsi **raddoppiato**.

Qualora poi nel corso della vigenza del contratto si incorra in tre penali, l'obbligazione commerciale potrà essere, a mezzo di unilaterale provvedimento amministrativo, risolta in anticipo, con incameramento della cauzione.

L'ammontare delle penalità addebitate all'appaltatrice dovrà essere versato, tramite bonifico bancario, all'Amministrazione entro 10 (dieci) giorni dalla data di contestazione inoltrata dal Comandante dell'Ente. Il mancato rispetto del termine comporterà l'immediato incameramento di una equivalente parte del deposito cauzionale.

#### **e. Risoluzione**

La Concessione può cessare nelle ipotesi previste dall'art. 176 del Codice.

La S.A. ha diritto di risolvere il contratto di diritto ex art. 1456 C.C. mediante pec, senza bisogno di messa in mora, nei seguenti casi:

- per motivi di pubblico interesse;
- in caso di frode, di grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e di mancata reintegrazione della garanzia definitiva eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte della S.A.;
- nel caso in cui l'inizio delle prestazioni non avvenga entro il termine fissato;
- in caso di comminazione di tre diffide derivanti da inadempimenti gravi che non siano state adeguatamente giustificate ovvero le cui giustificazioni la S.A., a suo insindacabile giudizio, ritenga non valide;
- per applicazione di almeno 5 penali;
- violazione della normativa vigente in materia di assunzioni del personale o mancata assicurazione del personale medesimo presso gli Enti previdenziali ed assistenziali, nonché violazioni accertate ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 ovvero la mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e integrativi locali;
- interruzione del servizio, salvo che il *Concessionario* non dimostri che sia dipesa da cause di forza maggiore o caso fortuito;
- accertato subappalto o cessione del *Concessionario*, cessazione dell'attività o concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del *Concessionario*;
- revoca al *Concessionario* delle autorizzazioni amministrative previste per l'espletamento del servizio affidato;
- revoca al *Concessionario* della concessione per sopravvenute e imprescindibili ragioni di preminente interesse pubblico ai sensi e per gli effetti dell'art. 42 del Codice della Navigazione e art. 26 del Regolamento;
- fatti sopravvenuti alla conclusione o in corso di esecuzione del contratto che non rendano più utile o economico il servizio;
- mancata presentazione, mancato rinnovo, scadenza copertura, mancata copertura in tutto o in parte della responsabilità civile nei massimali previsti, di cui alla polizza assicurativa indicata nel presente Capitolato par.19;
- ogni altro caso previsto dalle leggi e regolamenti;



- violazione, anche da parte dei propri dipendenti e collaboratori, degli obblighi, in/per quanto applicabili, derivanti dal:
  - ⇒ **Codice Deontologico della Guardia di Finanza** adottato con Determinazione n. 400.000 del 29/04/2016 del Comandante Generale della Guardia di Finanza adottato dalla S.A. e disponibile per la consultazione al seguente indirizzo internet: <http://www.gdf.gov.it/amministrazione-trasparente/disposizioni-general/atti-general/codice-disciplinare-e-codice-di-condotta/codice-deontologico.pdf>,
  - ⇒ **Piano Triennale per la prevenzione della corruzione e della trasparenza 2023 – 2025** del Corpo della Guardia di Finanza disponibile per la consultazione al seguente indirizzo internet: <https://www.gdf.gov.it/it/amministrazione-trasparente/altri-contenuti/prevenzione-della-corruzione/piano-triennale-per-la-prevenzione-della-corruzione-e-della-trasparenza-tpct/anno-2023>;
- violazione della clausola di riservatezza;
- inottemperanza delle disposizioni contenute nell'art. 53, comma 16-ter del D.Lvo. n. 165/2001 s.m.i..
- **violazione degli obblighi di cui all'atto di concessione di bene immobile eventualmente sottoscritto.**

L'enumerazione non è esaustiva, si richiama pertanto in materia di risoluzione del contratto, per quanto qui non espresso, l'art. 176 del Codice e le disposizioni del Codice Civile.

In caso di risoluzione, il *Concessionario* non potrà avanzare pretese di sorta e conserverà solo il diritto alla contabilizzazione delle prestazioni eseguite di cui sia stata accertata la regolare esecuzione da parte del D.E.C..

Nel caso di risoluzione del contratto la S.A. ha facoltà di affidare a terzi le attività oggetto del presente contratto, in danno del *Concessionario* inadempiente, mediante scorrimento della graduatoria di gara a termini di legge o, in assenza, al soggetto individuato secondo le procedure previste in caso d'urgenza.

Il *Concessionario* è tenuto a comunicare, a mezzo P.E.C., ogni fatto o avvenimento da cui possa derivare ritardo, difficoltà o impossibilità ad adempiere agli obblighi contrattuali, **entro il termine di tre giorni precedenti al loro verificarsi.**

## **18. RESPONSABILITÀ CIVILE E POLIZZA ASSICURATIVA**

Il Concessionario è ritenuto responsabile di qualunque fatto doloso o colposo, anche per condotta dei propri dipendenti, fonte di danni per l'Amministrazione e per terzi; egli si impegna conseguentemente al risarcimento dei pregiudizi arrecati a cose o persone.

Il *Concessionario* del servizio dovrà produrre una polizza assicurativa di responsabilità civile, stipulata per i rischi derivanti dallo svolgimento del servizio di cui al presente Capitolato, con un massimale non inferiore ad **Euro 5.000.000 e di durata almeno pari a quella del contratto.**

La polizza sarà costituita, a proprie spese, per responsabilità civile verso l'Amministrazione e verso terzi per danni o infortuni derivanti, nell'ambito dello svolgimento del suddetto servizio, da negligenza, imperizia, imprudenza, inosservanza di leggi, disposizioni normative o altre prescrizioni impartite.

Il *Concessionario* sarà escluso da ogni responsabilità per valori e/o oggetti lasciati incustoditi nello stabilimento balneare ad esso affidato e dovrà:



- a. 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 i relativi oneri;
- b. 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;
- c. rispettare le norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

I suddetti obblighi vincoleranno il *Concessionario* anche nel caso in cui quest'ultimo 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.

L'Amministrazione, per quanto sopra, deve intendersi esonerata da qualsivoglia responsabilità per fatti e/o danni subiti da operai e/o beni dell'acquirente, o subiti dai beni e/o dipendenti dell'Amministrazione, nonché subiti da terzi ed ai relativi beni, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione del servizio.

L'Amministrazione sarà esonerata da ogni responsabilità per la mancata osservanza, da parte del *Concessionario*, delle disposizioni vigenti in materia tributaria e di disciplina del lavoro, nonché delle disposizioni concernenti la tenuta dei registri obbligatori.

Eventuali inadempienze che dovessero recare danno alla S.A. a fronte di obblighi derivanti dalla stipula della successiva concessione, costituiranno oggetto di rivalsa nei confronti del *Concessionario*.

Il *Concessionario* 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 alla S.A..

## 19. GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento di tutti gli obblighi contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza a detti obblighi, il *Concessionario*, ai sensi dell'art. 103 del Codice, ai fini della sottoscrizione del contratto, costituirà una "garanzia definitiva", a sua scelta sotto forma di cauzione o, in alternativa di fideiussione, con le modalità di cui all'art. 93, co. 2 e 3, pari al 10% dell'importo contrattuale, ridotto delle percentuali indicate nel comma 7, in presenza dei requisiti richiesti *ex lege*.

Entro **7 giorni** solari dall'aggiudicazione, l'*Affidatario* sarà quindi tenuto a prestare un **deposito cauzionale** che dovrà essere costituito, a scelta del *Concessionario*:

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma I del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento sul Conto Corrente Postale: **IT09 Q076 0102 8000 0001 6501 504** – Cod. BIC/SWIFT: **BPPIITRRXXX**) intestato a: Guardia di Finanza – Reparto Tecnico Logistico Amministrativo Toscana;
- c. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti

a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- ✓ <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>;
- ✓ <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- ✓ [http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari\\_non\\_abilitati.pdf](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)
- ✓ [http://www.ivass.it/ivass/impres\\_e\\_jsp/HomePage.jsp](http://www.ivass.it/ivass/impres_e_jsp/HomePage.jsp)

In caso di prestazione di garanzia fideiussoria, questa dovrà:

- (1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- (2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- (3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze. essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art. 127 del Regolamento (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004, n. 123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all'art. 30 della L. 11 febbraio 1994, n. 109, deve intendersi sostituito con l'art. 93 del Codice).
- (4) avere validità fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o comunque decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di conclusione della concessione;
- (5) prevedere espressamente:
  - (a) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
  - (b) la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
  - (c) la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- (6) essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante.

La cauzione copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento della concessione e cessa di avere effetto a completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dallo stesso e la mancata costituzione di detta garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione.

La garanzia fideiussoria dovrà essere sottoscritta da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere prodotte in una delle seguenti forme:

- a. documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per

impegnare il garante;

- b. copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

Il *Concessionario* dovrà produrre i documenti e le dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti di cui all'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016 per la riduzione della garanzia.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- (1) in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- (2) in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

La riduzione del 50%, non cumulabile con quella prevista per la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, trova applicazione anche nei confronti delle micro-imprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

## **20. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E CLAUSOLA DI RISERVATEZZA**

Ai sensi della normativa vigente - in particolare del D.Lgs. n. 196/2003 alla luce della disciplina dell'Unione europea in materia di protezione dei dati personali e assicurano la libera circolazione dei dati personali tra Stati membri ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 3, del Regolamento (UE) 2016/679 - tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Il *Concessionario* è tenuto al rispetto della normativa sulla riservatezza dei dati personali di terzi in esecuzione di quanto previsto dal citato Regolamento UE in materia di protezione dei dati personali 679/2016 (GDPR).

Il *Concessionario* si impegna ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti, impegnati nell'esecuzione del servizio, la massima riservatezza nei confronti delle informazioni di qualsiasi natura comunque acquisita nello svolgimento del lavoro oggetto del presente Capitolato.



L'*Affidatario* del servizio si obbliga a non divulgare alcuna notizia concernente l'attività svolta dall'Amministrazione e le informazioni di cui verrà in possesso.

In caso di inadempimento l'Amministrazione avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto, nonché adottare gli opportuni provvedimenti a propria tutela.

Da ultimo, il *Concessionario* si obbliga ad impedire tutto ciò che non si addica alla convenienza del luogo o possa recar disturbo allo svolgimento delle attività istituzionali che si svolgono nel complesso.

## **21. CONTROVERSIE**

Per le controversie insorte tra l'Amministrazione e l'*Affidatario* sarà competente in via esclusiva il Tribunale di Firenze.

FIRMATO L'ORIGINALE  
IL CAPO UFFICIO LOGISTICO  
(T. Col. Massimo Pontillo)