



Guardia di Finanza

REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO PUGLIA

- Ufficio Logistico / Sezione Commissariato e Armamento -
Via G. Murat, 59 - 70123 Bari - Tel. 080/5262014 - Fax 080/5262017
P.E.C.: BA0520000P@PEC.GDF.IT

CAPITOLATO D'ONERI

**RELATIVO ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI
MENZA OBBLIGATORIA DI SERVIZIO,
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - D.M. 10 MARZO 2020 DEL
MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E
DEL MARE -,
NELLA MODALITA' "CATERING COMPLETO"
PRESSO LA CASERMA "M.A.V.M. FIN. L. PARTIPILO"
SEDE DEL COMANDO PROVINCIALE BARI
DELLA GUARDIA DI FINANZA

ANNI 2025-2026-2027**

1. **NORME E CONDIZIONI GENERALI DELLA FORNITURA.**

Per lo svolgimento del servizio vettovagliamento vengono applicate le norme previste dal presente Capitolato e dalle Condizioni Tecniche del servizio (all. 1), quelle richiamate dal Contratto nonché quelle previste dal Codice dei contratti Pubblici (D.Lgs. 36/2023), dal Regolamento per l'Amministrazione del Patrimonio e per la Contabilità Generale dello Stato (R.D. 23.05.1924, n. 827) e dal Capitolato Generale d'Oneri per le forniture di beni e le prestazioni di servizi della Guardia di Finanza (D.M. 24.10.2014 nr. 181) in quanto applicabili.

I contratti e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno la ditta contraente dal momento della loro formazione o sottoscrizione, mentre impegneranno l'Amministrazione soltanto dopo che saranno stati approvati dall'Autorità competente e registrati alla Corte dei Conti a norma delle vigenti disposizioni di legge.

2. **OGGETTO.**

L'appalto ha per oggetto l'esperimento di una gara a procedura aperta, sopra soglia comunitaria ai sensi dell'art. 35 del D. Lgs. 36/2023 (Codice dei Contratti Pubblici) e successive modificazioni e integrazioni, con il criterio di aggiudicazione "dell'offerta economicamente più vantaggiosa" in termini di qualità/prezzo ai sensi degli articoli 108 e 130, comma 1 del citato Codice, per l'affidamento del servizio di gestione della Mensa Obbligatoria di Servizio (in seguito definito come "servizio") istituita presso la caserma sede del Comando Provinciale Bari della Guardia di Finanza, ubicata in Corso Vittorio Veneto 36, inteso come preparazione e distribuzione del pasto, con generi alimentari della migliore qualità approvvigionati autonomamente dall'impresa aggiudicataria ed in possesso sia delle caratteristiche merceologiche sia di tutti i requisiti previsti da Leggi o altre Disposizioni regolamentari che ne disciplinino le caratteristiche e/o la composizione. Il servizio comprende anche l'attività di pulizia e riassetto dei locali cucina e della sala mensa nonché di ogni altro spazio utilizzato per la preparazione, distribuzione e consumazione del vitto.

3. **CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM).**

L'art. 57 c. 2 del Decreto Legislativo n. 36/2023, recante «Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi e criteri di sostenibilità energetica e ambientale» stabilisce che le stazioni appaltanti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal «Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione» attraverso l'inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM).

Pertanto, per lo svolgimento del servizio di vettovagliamento in affidamento, vengono applicate le norme previste dal D.M. 10 marzo 2020 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (pubblicato sulla G.U.R.I. n. 90 in data 04/04/2020).

Il presente Capitolato d'Oneri e le richiamate Condizioni Tecniche del Servizio sono redatti in ottemperanza ai criteri ambientali minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva – settore ristorazione per gli uffici, le università e le caserme – stabiliti all'allegato 1 "*Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione*" del citato Decreto Ministeriale, con particolare riferimento alle/ai:

a. Specifiche tecniche:

- menù;

b. Clausole contrattuali:

- requisiti degli alimenti;
- comunicazione;

- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
- prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA);
- prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti;
- tovaglie, tovaglioli;
- pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie;
- formazione del personale addetto al servizio;

c. Criteri premianti:

- varietà e modularità dei menù;
- chilometro zero e filiera corta;
- ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari;
- impatti ambientali della logistica;
- acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.

4. ESIGENZE E CIRCOSTANZE PARTICOLARI.

Su richiesta dell'Amministrazione l'Impresa, nel pieno rispetto della relativa normativa igienico-sanitaria, predisporrà appositi "pasti da asporto" contenenti generi sostitutivi aventi pari apporto calorico e corrispondente valore in termini economici di un pasto completo, confezionati secondo le modalità concordate con il Rappresentante per l'Amministrazione ed in considerazione di quanto offerto dall'Impresa in sede di aggiudicazione della gara di appalto.

Tali pasti saranno distribuiti a cura di personale dell'Impresa (che ritirerà il "tagliando vitto") un'ora prima o dopo i limiti temporali di cui in seguito.

L'Impresa dovrà, altresì, impegnarsi a fornire, in relazione alle specifiche esigenze del Comando vettovagliato, eventuali derrate e bevande non confezionate, tratte da quelle normalmente acquistate per la preparazione dei pasti previsti nel programma settimanale del vitto, nel quantitativo sufficiente a soddisfare le esigenze del Comando richiedente, che saranno appositamente rimborsate al prezzo comprensivo di IVA indicato nelle specifiche fatture.

5. DURATA.

L'appalto avrà durata contrattuale pari a 35 (trentacinque) mesi, decorrenti dal 02/01/2025 ovvero dalla data di stipula del contratto e terminerà il 30/11/2027.

Ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023, la Stazione Appaltante si riserva la possibilità di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente a seguito di espletamento di gara ad evidenza pubblica.

6. VALORE DELL'APPALTO E NUMERO DEI PASTI DA SOMMINISTRARE.

Il **valore complessivo stimato** dell'appalto, per l'intera durata contrattuale compresa l'eventuale proroga della stessa, **per la somministrazione di complessivi n. 93.905 pasti completi**, è pari a **€. 610.382,50 I.V.A. 4% esclusa**, di cui:

- **€. 176.517,42 (Euro centosettantaseimilacinquecentodiciassette/42) relativo al costo di fornitura dei beni per la somministrazione dei pasti, soggetti a ribasso di gara;**
- **€. 433.681,08 (Euro quattrocentotrentatremilaseicentottantuno/08) costo complessivo netto per la manodopera, NON soggetto a ribasso di gara, fatta salva la previsione di cui all'art. 41, comma 14, del D. Lgs. 36/2023 (Codice dei contratti pubblici);**

- **€. 184,00 (Euro centottantaquattro/00) costo netto degli oneri per la sicurezza relativi al rischio interferenze NON soggetto a ribasso di gara, calcolato nel D.U.V.R.I. (allegato 4) in relazione all'importo complessivo del servizio posto a base di gara.**

Il valore presunto dell'affidamento è stato calcolato moltiplicando il prezzo unitario netto del pasto (€ 6,50) per il numero medio presunto dei pasti per tutta la durata contrattuale (inclusa l'eventuale proroga), pari a 93.905.

Il valore complessivo dell'appalto comprende i costi stimati netti della manodopera, pari ad €. 433.681,08, calcolati sulla base del numero degli operatori e delle ore necessarie allo svolgimento dell'appalto impiegati nel servizio in corso di esecuzione, in relazione al costo orario previsto dal C.C.N.L. per i dipendenti di aziende del settore ristorazione collettiva, come dettagliati nell'allegato 5 al presente Capitolato.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, la variazione al numero dei pasti con preavviso di almeno 15 giorni, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario dei pasti.

L'Impresa affidataria è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione ai medesimi patti e condizioni economiche e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

Nel caso di riduzione dell'erogazione dei pasti previsti, di cui al presente articolo, l'importo contrattuale verrà proporzionalmente ridotto senza che l'Impresa possa pretendere risarcimento danni o compensazioni di sorta, ai quali esso dichiara fin d'ora di rinunciare.

Pertanto, la prestazione del servizio oggetto del presente Capitolato viene affidata con "contratto aperto" che **non impegna in alcun modo l'Amministrazione** al raggiungimento dell'importo complessivo presunto del valore dell'appalto, con esclusione, quindi, di ogni pretesa dell'Impresa nei confronti dell'Amministrazione appaltante.

L'Impresa affidataria del servizio fornirà nell'arco del triennio, incluso l'eventuale periodo di proroga, un numero stimato di pasti completi pari a 93.905, di cui il 95% sono pasti meridiani e il 5% quelli serali.

L'importo complessivo degli oneri relativi al rischio interferenze è stato calcolato nel D.U.V.R.I. redatto dal R.S.P.P. del Comando Regionale Puglia della Guardia di Finanza (all. 4 al presente Capitolato d'Oneri).

Per il presente appalto trova applicazione l'obbligo stabilito dall'art. 60 del D. Lgs. 36/2023, in tema di revisione dei prezzi.

7. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.

La scelta del contraente avverrà mediante procedura di affidamento con aggiudicazione a favore dell'offerta **economicamente più vantaggiosa**, ai sensi degli articoli 108 e 130, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, mediante l'attribuzione di un massimo di 100 punti con riferimento al miglior rapporto qualità / prezzo.

L'appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore (punteggio massimo di **100 punti**) derivante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica e l'offerta economica.

A. VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA:

Per la qualità del servizio offerto, si prevede l'attribuzione dei punteggi, nel massimo complessivo attribuibile pari a **70/100** punti, **secondo i criteri premianti dei CAM e altro di cui all'allegato 3 al presente Capitolato d'Oneri.**

B. VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA:

Per la valutazione dell'offerta economica, si prevede un punteggio massimo attribuibile pari a **30/100 punti.**

I concorrenti dovranno indicare il **ribasso percentuale unico**, espresso in cifre e in lettere, offerto sul prezzo a base d'asta pari a **€. 6,50** (Euro sei virgola cinquanta) a **pasto completo I.V.A. 4% esclusa**, così composto:

- **€ 1,87** (Euro unovirgolaottantasette) importo unitario netto per la fornitura dei beni necessari alla somministrazione di un pasto completo, soggetto a ribasso di gara;
- **€ 4,62** (Euro quattrovirgolasessantadue) costo netto della manodopera per la produzione/somministrazione di un pasto completo, **NON** soggetto a ribasso di gara, fatta salva la previsione di cui all'art. 41, comma 14, del D. Lgs. 36/2023 (Codice dei contratti pubblici);
- **€ 0,01** (Euro zerovirgolazerouno) quale costo netto degli oneri per la sicurezza relativi al rischio interferenze, **NON** soggetto a ribasso di gara, calcolato nel D.U.V.R.I. (allegato 4).

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

- **il punteggio massimo di punti 30** sarà attribuito al concorrente che offrirà il **ribasso percentuale maggiore sull'importo pari a €. 1,87**, importo unitario netto per la fornitura dei beni necessari alla somministrazione di un pasto completo;
- **alle altre offerte** sarà attribuito un minor punteggio determinato dalla seguente formula:

ribasso % offerta in esame su importo unitario fornitura beni per pasto

----- x 30
ribasso massimo % offerto su importo unitario fornitura beni per pasto

8. REQUISITI TECNICI RICHIESTI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA DI GARA.

L'Impresa concorrente dovrà possedere, all'atto della presentazione dell'offerta, pena l'esclusione dalla procedura, i seguenti requisiti tecnici:

- a) iscrizione presso la C.C.I.A.A. per il settore in affidamento nonché possesso delle licenze necessarie previste dalla normativa vigente. Il concorrente non stabilito in Italia ma in uno Stato membro o nei Paesi di cui all'art. 100, comma 3, del D. Lgs. 36/2023, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità del Paese in cui è stabilito;
- b) possesso dei requisiti di ordine generale di cui agli artt. 94 e 95 del D. Lgs. 36/2023;
- c) possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2015 - *sistema di gestione per la qualità della progettazione e realizzazione di servizi di ristorazione, produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti destinati ad enti pubblici e privati* -, in corso di validità;
- d) Osservanza della norma UNI EN 13432:2002, che definisce i criteri di biodegradabilità e compostabilità dei materiali certificati che saranno adibiti, in concreto, alla fruizione del pasto quali posate, bicchieri, piatti ed imballaggi igienici;
- e) copia del verbale di sopralluogo tecnico eseguito dal legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa concorrente, ovvero da un suo incaricato munito di delega scritta, rilasciato dai militari referenti del Comando Provinciale Bari della Guardia di Finanza.

9. SOPRALLUOGO TECNICO PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.

L'Impresa concorrente è **obbligata, pena l'esclusione dalla procedura di gara**, ad eseguire un sopralluogo tecnico agli ambienti della M.O.S. ed alle attrezzature in dotazione elencati nell'allegato 3 al presente Capitolato, al fine di poter elaborare una compiuta offerta tecnico-economica.

Per l'esecuzione del sopralluogo tecnico, I concorrenti dovranno assumere contatti diretti con il militare referente dell'Amministrazione Mar. Sebastiano Aliquò, previo contatto telefonico al n. 3341159901 – 0805272840.

Il sopralluogo da parte dei concorrenti dovrà essere effettuato dal legale rappresentante o direttore tecnico, ovvero da un suo incaricato munito di delega scritta e fotocopia di un valido documento di identità del delegante. Si precisa che la qualifica di legale rappresentante dovrà risultare dal certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A., di cui si dovrà esibire copia al personale incaricato della visita dei luoghi.

Al termine dell'attività sarà rilasciata copia del verbale di sopralluogo tecnico, che sarà allegato alla documentazione a corredo dell'offerta.

10. ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI.

Il servizio dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì, festivi infrasettimanali esclusi, per tutta la durata contrattuale incluso l'eventuale periodo di proroga della durata dell'atto negoziale.

Gli orari di distribuzione dei pasti saranno concordati con il Comando presso cui il servizio è disimpegnato e terranno conto di eventuali particolari esigenze connesse con l'attività istituzionale.

Tali orari, comunque, potranno variare entro i seguenti limiti temporali:

- dalle ore 12:00 alle ore 14:00 per il pranzo;
 - dalle ore 18:00 alle ore 20:00 per la cena,
- con eventuale anticipazione/posticipazione, ove necessario, di ½ ora.

11. COMUNICAZIONE SUL NUMERO DEI PASTI.

L'Amministrazione provvederà giornalmente, con modalità da stabilirsi direttamente tra il Comando interessato e l'Impresa aggiudicataria, a comunicare il numero dei pasti da distribuire (pranzo e cena).

Salvo diverse modalità contrattuali, **il numero dei pasti da confezionare dal lunedì al venerdì, festivi esclusi**, dovrà essere comunicato dall'Ufficio preposto entro le ore 09.30, per il 1° pasto (pranzo) ed entro le ore 14,00 per il 2° pasto (cena).

Nel caso in cui il Rappresentante per l'Amministrazione non comunichi, entro i termini stabiliti, il numero e la tipologia di pasti necessari, l'Impresa ha comunque l'obbligo di produrre i pasti facendo riferimento ai dati "*storic*" in suo possesso.

Nel caso in cui i dati di prenotazione vengano comunque comunicati seppur in ritardo, il Fornitore dovrà, per quanto possibile, impegnarsi a fornire quanto richiesto.

Nel caso le richieste non fossero ottemperabili completamente, il Fornitore dovrà darne immediata comunicazione al Rappresentante per l'Amministrazione proponendo soluzioni alternative.

12. VARIAZIONE DEL NUMERO DEI PASTI.

In relazione alle effettive esigenze del Reparto, l'aggiudicataria dovrà assicurare il necessario numero dei pasti, senza nulla eccepire.

Le oscillazioni del numero dei pasti effettivamente consumati in più o in meno rispetto al numero medio mensile indicato nella documentazione di gara, che potrebbe subire notevoli variazioni nel corso dell'anno, non comportano alcuna variazione ai prezzi unitari per pasto pattuiti nel contratto. Peraltro, considerato che la media giornaliera degli utenti nel turno serale per la cena, è da ritenersi sensibilmente ridotta, l'Impresa dovrà comunque garantire l'erogazione dei pasti conformemente alle caratteristiche contrattuali, grammatura e qualità senza alcuna maggiorazione di costo.

13. RILEVAZIONE DELLE PRESENZE E PAGAMENTO.

Il personale avente diritto al vitto, per poter effettuare la consumazione del pasto, presenterà un apposito tagliando "figlia" rilasciato dal Comando intestatario della mensa, numerato progressivamente, datato, munito della firma e timbro del responsabile e sottoscritto dal militare beneficiario. Il corrispondente tagliando "madre" rimarrà in possesso del Comando di cui sopra, per ogni eventuale necessario riscontro. I tagliandi "figlia", a fine giornata, dovranno essere custoditi dalla ditta appaltatrice. Quindi verranno riepilogati numericamente in apposito verbale giornaliero redatto in contraddittorio tra il Rappresentante l'Amministrazione e il Rappresentante del Fornitore, un esemplare del quale andrà allegato alla fattura da emettere entro la prima decade del mese successivo a quello di riferimento; il documento fiscale sarà inviato dal Fornitore al Comando competente il quale, dopo la predisposizione della documentazione prevista, lo invierà al proprio Ente Amministrativo per il pagamento a mezzo apposito bonifico bancario.

In alternativa, ove possibile, si potrà far ricorso all'uso di un sistema elettronico per la rilevazione delle presenze che, mediante apposite tessere magnetiche, permetterà l'accesso meccanizzato alla linea "self-service" del personale avente diritto.

Norme di dettaglio per individuare gli aventi diritto al servizio vettovagliamento e definire gli aspetti amministrativi contabili, saranno concordate direttamente tra la ditta appaltatrice e l'Amministrazione.

Sarà riconosciuto il pagamento dei soli pasti effettivamente consumati da rilevarsi con le modalità di cui sopra e/o concordate con l'appaltatrice.

Qualora il numero dei pasti effettivamente consumati (da accertarsi mediante riscontro sul numero di tagliandi "figlia" effettivamente consegnati alla ditta) risulti inferiore di oltre il 10% rispetto al numero di pasti comunicati preventivamente, l'Amministrazione riconoscerà alla ditta appaltatrice un importo pari al 60% del prezzo-pasto moltiplicato per il numero dei pasti risultanti dalla differenza tra il numero dei pasti effettivamente serviti ed il numero dei pasti comunicati preventivamente, quest'ultimo diminuito del 10%.

14. CONDIZIONI DELLA FORNITURA.

Sono a carico e/o concessi in uso dall'Amministrazione:

- locali, cucine, refettorio, bagni e pertinenze varie indispensabili per l'assolvimento del servizio (per il solo periodo di preparazione e distribuzione pasti);
- tutte le attrezzature di cucina e quelle occorrenti per la preparazione e distribuzione del pasto (compreso tavoli, sedie, vassoi, carrelli per il trasporto dei vassoi e dei contenitori dei cibi);
- piatti, bicchieri, posateria, caraffe per acqua, oliere (su proposta della ditta, se favorevolmente accolta dal Comando interessato, sarà possibile utilizzare piatti e bicchieri in plastica usa e getta; in tal caso gli oneri per l'acquisto degli stessi sarà a carico della ditta medesima);
- tovaglie (di carta o in tessuto) copri tavoli;
- gli impianti frigoriferi per la conservazione degli alimenti (compreso frigo congelatore per la conservazione della campionatura giornaliera delle pietanze e "abbattitori della temperatura");
- manutenzione straordinaria degli impianti e delle attrezzature nonché l'eventuale rinnovo degli stessi;
- spese relative alla fornitura di forza elettromotrice, acqua, gas;
- spese relative allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani e delle acque reflue.

Sono a carico del Fornitore:

- l'acquisto dei **generi alimentari e bevande, che dovranno essere della migliore qualità commerciale e forniti da aziende qualificate a livello nazionale** (sono vietati acquisti da aste fallimentari, discount, etc.), documentato con apposite fatture, dovrà essere conforme alle "Condizioni Tecniche per il servizio di preparazione, confezionamento, somministrazione dei pasti e pulizia locali di pertinenza" e relativo Capitolato concernente la "Composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti", (Annesso 1), ed in possesso sia delle caratteristiche merceologiche minime cui alle "Specifiche Tecniche" (Annesso 2) allegate al presente Capitolato sia di tutti i requisiti previsti da Leggi o altre disposizioni regolamentari che ne disciplinino le caratteristiche e/o la composizione;
- il trasporto delle derrate e bevande (secondo le disposizioni di legge) presso i locali di conservazione ed il relativo stoccaggio;
- la confezione e cottura diretta dei pasti secondo la cucina tradizionale ed a regola d'arte e la relativa distribuzione delle vivande con sistema "self-service";
- buste di materiale plastico per alimenti, sterili e monouso per il campionamento giornaliero di n. 3 porzioni di ciascuna pietanza;
- il riassetto, la pulizia e la manutenzione ordinaria della cucina, della sala mensa e dei locali pertinenti nonché delle attrezzature, del pentolame e delle stoviglie con prodotti idonei ed assolutamente atossici (secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche);
- l'acquisto di detersivi per il lavaggio di pentolame e stoviglie, nonché dei materiali di pulizia e prodotti detergenti-disinfettanti ecocompatibili (secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche);
- i materiali di consumo e gli indumenti del personale;
- il pagamento delle imposte e tasse governative e comunali in genere (ad esempio quelle relative allo smaltimento degli olii esausti);
- le retribuzioni ed i contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale impiegato;
- le polizze assicurative. In particolare la ditta dovrà sottoscrivere apposita polizza assicurativa a copertura dei danni provocati agli utenti del servizio anche di natura sanitaria;
- i copri vassoi in carta usa e getta ed i tovaglioli di carta a due veli da fornire in numero di 2 (due) pro capite agli utenti della mensa.;
- gli eventuali abbellimenti per il locale refettorio, sempre previa autorizzazione dell'Amministrazione;
- tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, degli arredi, impianti, macchinari ed attrezzature presi in consegna (secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche);
- le spese relative a riparazioni per rotture o danni imputabili al personale della ditta. In tal caso, rilevato il guasto o il danno ed accertato in contraddittorio le responsabilità del personale della ditta, questi provvederà alla riparazione o sostituzione a proprie spese ricorrendo a tecnici qualificati ovvero autorizzare l'Amministrazione alla riparazione con addebito a proprio carico del relativo costo. Tutte le riparazioni dovranno, comunque, essere preventivamente autorizzate dall'Amministrazione.

15. ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO.

Il servizio vettovagliamento dovrà essere svolto con continuità, dal lunedì al venerdì festivi esclusi, per tutto il periodo contrattuale e dovrà essere espletato in modo tale da consentire a ciascun utente della mensa la fruizione del pasto nell'arco temporale di 30 minuti, compreso il tempo di distribuzione e consumazione del pasto stesso.

Qualora la ditta appaltatrice del servizio ne sia impossibilitata per motivate esigenze (come l'eventuale necessità dell'Amministrazione di eseguire lavori di straordinaria manutenzione dei locali e/o dell'impianto) o per causa di forza maggiore, ivi compreso l'esercizio del diritto di sciopero del proprio personale, dovrà provvedere comunque ad assicurare il vitto senza alcun onere aggiuntivo sui prezzi contrattuali, mediante l'utilizzo di un proprio "**centro di cottura esterno**", segnalato nella domanda di partecipazione alla gara anche in sola forma di impegno, ubicato a ragionevole distanza (entro un raggio massimo di 50 Km. dalla sede del Comando Provinciale Bari), veicolando i pasti con mezzi aziendali adeguatamente attrezzati ed idonei al particolare servizio, in possesso delle caratteristiche e requisiti prescritti dalle specifiche norme (art.43 D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327).

Ad avvenuta aggiudicazione della gara, l'Impresa dovrà comunicare alla Stazione Appaltante l'ubicazione del centro di cottura esterno, detenuto a qualsiasi titolo giuridico, al fine dell'inserimento dello stesso nel contratto che sarà stipulato, pena la revoca dell'aggiudicazione stessa.

16. PERSONALE.

Il personale addetto all'esecuzione dei servizi dovrà essere alle dipendenze dell'appaltatrice, nel rispetto della vigente normativa in materia, idoneo sotto il profilo professionale e sanitario, tecnicamente preparato all'assolvimento delle mansioni assegnate e nel numero necessario per la prestazione dei servizi stessi secondo le quantità e le qualifiche della tabella sotto riportata.

Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione, si farà riferimento a quanto previsto dal Contratto Collettivo relativo ai lavoratori in "*aziende di settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e turismo*" oppure, di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori.

Pertanto, il numero **minimo** di personale addetto al **settore preparazione e distribuzione** pasti ed attualmente operante (escluso pulizia e lavaggio), che il Fornitore dovrà assicurare è il seguente:

FIGURE PROFESSIONALI	UNITA' DI FIGURE PROFESSIONALI - ORE SETTIMANALI -		
	Numero	Ore settimanali	
Cuoco	1	40	
Aiutante cuoco	1	28	
Addetto servizio mensa	2	30 cadauno	
Inserviente cucina	1	20	

Ove la quantità complessiva di personale impiegato si riveli insufficiente per l'adeguato svolgimento delle attività (confezionamento, traslazione dalla cucina alle linee di distribuzione e distribuzione dei pasti), l'Amministrazione potrà richiedere l'incremento di n. 1 o 2 unità da destinare ad uno dei settori di cui sopra.

Per le operazioni di pulizia e lavaggio stoviglie e pentole, l'entità del personale preposto dovrà essere commisurato alla superficie interessata ed alle attrezzature impiegate/disponibili per lo svolgimento del servizio di ristorazione.

Entro 15 (quindici) giorni dall'avvenuta aggiudicazione, l'appaltatrice dovrà far pervenire all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale che intende impiegare, con specificazione del relativo settore di utilizzo.

Attesa la particolarità dei compiti istituzionali del Corpo della Guardia di Finanza e la connessa necessità di garantire la sicurezza del personale militare e delle infrastrutture, l'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere all'appaltatrice la sostituzione di personale ritenuto non gradito al servizio, a suo insindacabile giudizio. Tale richiesta farà capo al Comando Provinciale Bari. In tal caso l'appaltatrice provvederà a quanto richiesto, entro 8 (otto) giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

17. RISPETTO DELLE NORME.

Il Fornitore è tenuto all'osservanza delle norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, igiene dei luoghi di lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, nonché malattie professionali e di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire - in corso di esercizio - per la tutela dei lavoratori.

Il Fornitore mensilmente dovrà dimostrare, all'Amministrazione, l'avvenuto pagamento di tutti gli oneri riguardante il personale.

Inoltre il Fornitore è tenuto all'osservanza di tutte le norme di carattere igienico-sanitario previste dalla legislazione in vigore. In particolare, si sottolinea la necessità del rispetto delle procedure e degli adempimenti previsti dal Decreto Legislativo n.193/2007.

18. VIGILANZA SULLE LAVORAZIONI.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare controlli sulle materie prime e sulla qualità, quantità e confezionamento dei pasti, nonché sull'igiene generale dei locali, la pulizia delle attrezzature impiegate ed i requisiti sanitari del personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione delle vivande. Valgono le disposizioni contenute nel capitolato tecnico.

19. RISERVATEZZA.

E' fatto divieto assoluto al personale della ditta, per imprescindibili esigenze di riservatezza dell'Amministrazione, detenere e/o usare all'interno delle infrastrutture militari, apparecchi fotografici, telecamere, registratori o altro materiale ritenuto idoneo a violare il divieto.

20. RESPONSABILITA'.

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

21. CONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.

La consegna di tutti i locali, materiali ed attrezzature di proprietà dell'Amministrazione utilizzati dalla ditta, sarà oggetto di regolare verbale di consegna ed inventario firmato in contraddittorio:

- per l'Amministrazione, da una apposita Commissione all'uopo nominata dal Comandante del Reparto interessato;
- per l'Appaltatrice dal proprio rappresentante legale.

L'impresa appaltatrice non potrà apportare di sua iniziativa alcuna modifica ai locali, attrezzature e materiali alla stessa affidati senza il preventivo benestare scritto dell'Amministrazione. Eventuali adeguamenti e migliorie resteranno acquisite

dall'Amministrazione senza che la ditta abbia diritto a compenso. Le eventuali modifiche o migliorie apportate, previa autorizzazione, agli immobili o agli impianti si intendono acquisite dall'Amministrazione, fermo restando il diritto per quest'ultima di chiederne, eventualmente, il ripristino nello stato originario.

Alla ditta è vietato servirsi, altresì, dei locali per usi diversi da quelli per cui sono stati concessi.

22. ELENCO DELLE ATTREZZATURE CONCESSE IN COMODATO D'USO GRATUITO.

In allegato 2 al presente Capitolato sono riportate le attrezzature in dotazione alla M.O.S., che l'Amministrazione concederà in comodato d'uso gratuito al Fornitore del servizio.

23. VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DELLE ATTREZZATURE.

L'Amministrazione ha la facoltà, in qualunque momento, e, comunque, semestralmente, di procedere a verifiche e accertamenti, in contraddittorio, dello stato di conservazione e funzionalità di quanto consegnato. Al verificarsi di eventuali rotture o ammanchi, addebitabili alla ditta, questi dovrà provvedere all'immediata sostituzione, reintegro o riparazione. In caso di inadempienza da parte di quest'ultima, l'Amministrazione provvederà al reintegro delle attrezzature e/o al suo ripristino, dandone comunicazione scritta all'appaltatrice e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta maggiorato del 30%, a titolo di penale.

24. LICENZE ED AUTORIZZAZIONI.

L'appaltatrice dovrà provvedere all'acquisizione delle licenze commerciali ed altre licenze ausiliarie di propria pertinenza necessarie per l'espletamento del servizio richiesto, ove richiesto dalla vigente regolamentazione.

Per il locale mensa e relative pertinenze messe a disposizione dall'Amministrazione, è stata rilasciata dal Comando Generale della Guardia di Finanza apposita Registrazione Sanitaria n. 132/2007, attestante l'idoneità dei locali attinenti alla mensa del Comando Provinciale Bari al regime di catering completo.

25. OSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SULLA LEGISLAZIONE SUL LAVORO.

La ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi ad ottemperare a tutti gli obblighi di legge e di contratto, relativi alla protezione sul lavoro ed alla tutela dei lavoratori, ed in particolar modo a quelli della Previdenza Sociale (invalidità e vecchiaia, disoccupazione, tubercolosi, infortuni e malattie) ed a quegli obblighi che trovano la loro origine in contratto collettivo e prevedono a favore dei lavoratori diritti derivanti dal pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro, per assegni familiari, indennità ai richiamati alle armi etc..

L'appaltatrice si obbliga a praticare verso i dipendenti lavoratori condizioni normative o retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria, e a dimostrare l'avvenuto pagamento di tutti gli oneri riguardanti il personale.

Resta convenuto che nell'arco di tempo interessante l'esecuzione del contratto, fino cioè al momento del pagamento del saldo, qualora l'impresa venisse denunciata dal competente Ispettorato del Lavoro per inadempienza ai predetti obblighi, l'Amministrazione opererà una ritenuta cautelativa dell'importo cauzionale.

26. PENALI.

In caso di inadempimento parziale e/o totale e/o di ritardo nell'adempimento della prestazione del servizio da parte dell'Appaltatrice, quale ne sia la causa, salvo il caso di colpa grave dell'Amministrazione, quest'ultima applicherà le penali come di seguito specificate, fermo restando il ricorso all'Autorità Giudiziaria laddove l'Amministrazione rilevi fatti penalmente rilevanti:

- a. € 500,00 per ogni giorno di mancata erogazione del servizio. La penale si applica anche nel caso in cui, a seguito di sospensione momentanea del servizio per sciopero del proprio personale, la ditta non eroghi il servizio veicolando i pasti dal proprio centro cottura;
- b. € 200,00 in caso di ritardo nella prestazione del servizio, in considerazione degli orari e della tempistica prevista;
- c. € 150,00 in caso di variazione del menù non autorizzata;
- d. € 250,00 per ogni analisi microbiologica riscontrata non rispondente a quanto previsto dai limiti di carica microbica, salve le conseguenze di carattere penale previste dalla vigente legislazione in caso di intossicazione alimentare;
- e. € 200,00 in caso di mancato rispetto della grammatura;
- f. € 200,00 per mancato rispetto delle condizioni igienico-sanitarie riguardanti la consegna delle derrate o quant'altro previsto dalle leggi in materia;
- g. € 150,00 per ogni mancata attuazione del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità, autocontrollo;
- h. € 200,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- i. € 250,00 per mancata o errata manutenzione delle strutture, degli impianti, delle attrezzature, e degli arredi;
- j. € 300,00 per ogni mancata esecuzione delle proposte migliorative presentate in sede di aggiudicazione della gara d'appalto;
- k. in caso di constatata somministrazione di prodotti, di cui ai punti 2A, 2B, 3, e 5 della tabella riportata in allegato 3. "Offerta Tecnica - Criteri Premianti CAM" del presente Capitolato, per qualità e quantità non conformi a quanto proposto dal Fornitore in sede di partecipazione alla gara e quanto riportato nelle fatture di acquisto, ovvero mancata esibizione delle fatture di acquisto dei suddetti alimenti a seguito di richiesta dell'Amministrazione per lo svolgimento di una verifica nel corso dell'esecuzione contrattuale: Euro 300,00;
- l. € 150,00 per ogni altra violazione alle norme del presente Capitolato, nonché delle "Condizioni tecniche", Capitolato concernente la "Composizione dei principali piatti e ingredienti" Annesso 1 e Specifiche Tecniche", Annesso 2 - non espressamente sopra menzionata, per ogni giorno in cui è stata commessa la violazione stessa.

Le penali vengono applicate dall'Ufficio Amministrazione dell'Ente competente su segnalazione dell'inadempimento fatta dal Comando interessato, previa contestazione all'Impresa.

Resta salvo, in ogni caso, il diritto dell'Amministrazione al risarcimento del danno ulteriore e alle incombenze previste dalla legge.

27. SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali (spese di copia, di stampa, di bollo, registro ed ogni altra imposta e tassa) sono a carico della ditta appaltatrice.

Sono a carico, altresì, della ditta tutte le spese per i sopralluoghi da essa chiesti nel proprio interesse.

La ditta dovrà provvedere entro 5 (cinque) giorni dalla data di stipulazione del contratto a versare l'importo delle spese contrattuali dovute per la registrazione dello stesso.

L'importo esatto e le modalità di versamento dello stesso, saranno comunicate all'atto della stipulazione del contratto.

L'attestato del versamento dovrà essere consegnato al più presto all'Ente appaltante per essere allegato al contratto nel successivo invio all'Autorità competente per l'approvazione.

Qualora la ditta non provveda a versare l'importo delle spese contrattuali nel termine prescritto o non consegna all'Ente appaltante l'attestato di avvenuto versamento, si procederà al recupero delle spese e degli eventuali interessi di mora ai sensi dell'art. 1

della Legge 27.12.1975. n.790, senza possibilità di futuri rimborsi qualora, in prosieguo di tempo, la fornitrice dimostrasse di avere ottemperato ai suddetti obblighi.

28. VARIAZIONE DELLE PERSONE AUTORIZZATE A RISCOUTERE E QUIETANZARE.

La ditta contraente ha l'obbligo di partecipare e a documentare nelle forme di legge, qualunque variazione riflettente le persone autorizzate a riscuotere e quietanzare, designate espressamente nel contratto.

Per quanto riguarda le società, in qualunque caso di scadenza o di cessazione dalla carica dell'amministratore, del procuratore, del direttore generale e di qualsiasi altra persona delegata ed autorizzata a riscuotere – anche se tale decadenza o cessazione avvenga “*ope legis*” o per fatto previsto dallo statuto sociale e sia pubblicato nel modo di legge – le ditte sono tenute a notificare tempestivamente all'Amministrazione l'avvenuta decadenza o cessazione.

L'Amministrazione è ovviamente esonerata da qualsiasi responsabilità che possa derivare, sia dalla libera designazione fatta dalla ditta, sia dalle variazioni successive alla designazione stessa, qualora non siano state comunicate o non siano state validamente documentate.

29. VARIAZIONE DEL DOMICILIO LEGALE.

La ditta ha l'obbligo di eleggere un domicilio legale per l'esecuzione del contratto. Tale domicilio (quello normale dell'Impresa o elettivo), sarà precisato nel contratto. Essa ha altresì l'obbligo di comunicare le variazioni del domicilio indicato in contratto. In mancanza, le conseguenze del ritardo nell'esecuzione della fornitura dipendente dal mancato tempestivo recapito della corrispondenza, saranno senz'altro a carico della ditta stessa.

30. NOTIFICAZIONI.

Tutte le comunicazioni inerenti al servizio in oggetto dovranno essere inoltrate, oltre che alla Stazione Appaltante all'indirizzo P.E.C.: BA0520000P@PEC.GDF.IT.

31. INADEMPIMENTO.

In caso di riscontrata inadempienza agli obblighi assunti con il presente contratto, l'Amministrazione si riserva di adottare i provvedimenti più opportuni intesi a salvaguardare i propri interessi, non ultimo quello di **escludere definitivamente o temporaneamente l'Impresa** contraente dal partecipare alle gare (art. 68 del citato Regolamento per l'Amministrazione del Patrimonio e per la Contabilità Generale dello Stato).

Ove l'Appaltatrice, nel corso dello stesso anno, incorra in più diffide per negligenze, inadempienze, anche relativamente ad un solo Ente oggetto del contratto, l'Amministrazione ha facoltà di escluderla dalla partecipazione alle gare per un periodo non inferiore ad 1 anno.

Nei casi di recidiva, può anche escluderla per un periodo non inferiore a 2 anni.

32. SOSPENSIONE, RECESSO OVVERO RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

L'amministrazione può chiedere la sospensione, il recesso ovvero la risoluzione del contratto:

- a. per motivi di pubblico interesse,
- b. in qualunque momento dell'esecuzione avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del codice civile per qualsiasi motivo, tenendo indenne la ditta dalle spese sostenute, dai lavori eseguiti e dai mancati guadagni;
- c. in caso di frode, di contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;

- d. in caso di cessione dell'azienda, di cessazione di attività, oppure in caso di concordato preventivo di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico della ditta;
- e. in caso di morte dell'imprenditore, o di qualcuno dei soci, nelle imprese eventualmente raggruppate, o di uno dei soci accomandatari nelle società in accomandita per azioni quando la considerazione della sua persona sia, motivo determinante di garanzia e l'Amministrazione non ritenga di continuare il rapporto contrattuale con gli altri soci;
- f. nel caso in cui l'inizio delle prestazioni non avvenga entro il termine prefissato;
- g. in caso di interruzione ingiustificata, anche momentanea, del servizio per qualsiasi motivo;
- h. in caso di comminazione di tre o più penali e/o diffide relative a inadempimenti delle clausole contrattuali, con particolare riferimento alla somministrazione di prodotti di cui ai punti 2A, 2B, 3, e 5 della tabella riportata in allegato 3. "Offerta Tecnica – Criteri Premianti CAM" del presente Capitolato, per qualità e quantità non conformi a quanto proposto dall'aggiudicatario del servizio in sede di partecipazione alla gara e quanto riportato nelle fatture di acquisto, ovvero mancata esibizione delle fatture di acquisto dei suddetti alimenti a seguito di richiesta dell'Amministrazione per una verifica tecnica nel corso dell'esecuzione contrattuale, per le quali è sufficiente la comminazione di due sole penali e/o diffide;**
- i. in caso di grave negligenza da parte della ditta nell'uso delle infrastrutture tale da rendere la struttura non più idonea alla conservazione, preparazione, confezionamento e distribuzione delle derrate alimentari, salve le conseguenze di carattere penale e civile.

Con la risoluzione del contratto, l'Amministrazione avrà il diritto di affidare a terzi la fornitura o la parte rimanente di questa, o i servizi in danno dell'impresa inadempiente.

L'affidamento a terzi verrà notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione, delle forniture, dei servizi affidati e degli importi relativi.

L'esecuzione in danno non esime l'impresa dalle responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

33. CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rideterminare l'importo dell'atto negoziale o rescinderlo qualora, decorso almeno un anno dalla stipula, si verifichi una delle seguenti condizioni:

- a) il verificarsi di mancati stanziamenti sui pertinenti capitoli di spesa che non permettano di onorare gli impegni assunti;
- b) divenga operante l'accordo quadro o convenzione Consip che preveda, per analogo servizio, un prezzo unitario inferiore a quello di aggiudicazione.

34. TUTELA DEL SEGRETO.

E' fatto divieto all'Affidatario di divulgare con qualsiasi mezzo notizie o dati di cui sia venuta a conoscenza per effetto dei rapporti intercorsi con l'Amministrazione.

Lo stesso è altresì tenuto ad adottare, nell'ambito della propria organizzazione, le necessarie cautele affinché il divieto di cui sopra sia scrupolosamente fatto osservare e osservato dai propri collaboratori, dipendenti e prestatori d'opera, nonché dai terzi estranei alla stessa Società.

35. GARANZIA DEFINITIVA.

L'impresa aggiudicataria del servizio è tenuta a prestare garanzia definitiva secondo le modalità e nella misura stabilite dall'art. 117 del D. Lgs. 36/2023.

36. SUBAPPALTO.

Il subappalto è regolato dall'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023.

37. ASSICURAZIONE.

Il Fornitore del servizio si assume gli oneri derivanti dalla stipula di apposita polizza assicurativa, mantenuta in validità per tutta la durata dell'obbligazione, a garanzia della responsabilità civile per danni all'immobile, cose o persone, con massimale per sinistro non inferiore a €. 500.000,00. La copertura assicurativa dovrà prevedere anche gli eventuali danni alla salute dell'utente, causato dalla somministrazione di cibo contaminato. Resta ferma l'intera responsabilità dell'Affidatario per i danni non coperti dalla suddetta polizza assicurativa o per gli eventuali maggiori danni eccedenti i massimali previsti.

38. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO.

E' vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto.

E' altresì vietata la cessione del credito.

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

39. TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

L'Impresa affidataria dovrà comunicare i dati relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari dei conti correnti dedicati e della persona incaricata ad operare su tali conti, ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i..

40. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito anche "Regolamento UE" o "GDPR"), l'Amministrazione fornisce le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali.

a) Finalità del trattamento:

→ i dati forniti dai concorrenti vengono raccolti e trattati dall'Amministrazione per verificare la sussistenza dei requisiti richiesti dalla legge ai fini della partecipazione alla gara e, in particolare, ai fini della verifica delle capacità amministrative e tecnico-economiche di tali soggetti, nonché ai fini dell'aggiudicazione, in adempimento di precisi obblighi di legge derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica;

→ i dati forniti dal concorrente aggiudicatario vengono acquisiti dall'Amministrazione ai fini della stipula del contratto per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa della Convenzione stessa;

→ tutti i dati acquisiti dall'Amministrazione potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici nel rispetto e delle norme previste dal Regolamento UE.

b) Base giuridica e natura del conferimento:

Il Concorrente è tenuto a fornire i dati all'Amministrazione, in ragione degli obblighi legali derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica.

Il rifiuto di fornire i dati richiesti dall'Amministrazione potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la

sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione, nonché l'impossibilità di stipulare il contratto.

c) Natura dei dati trattati:

I dati oggetto di trattamento per le finalità sopra specificate, sono della seguente natura:

- dati personali comuni (es. anagrafici e di contatto);
- dati relativi a condanne penali e a reati (cd. "giudiziari") di cui all'art. 10 Regolamento UE, limitatamente al solo scopo di valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa applicabile ai fini della partecipazione alla gara e dell'aggiudicazione.

Non vengono, invece, richiesti i dati rientranti nelle "categorie particolari di dati personali" (cd. "sensibili"), ai sensi, di cui all'art. 9 Regolamento UE.

d) Modalità del trattamento dei dati:

Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'Amministrazione in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza necessarie e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, cartacei, informatici e telematici idonei a trattare i dati nel rispetto delle misure di sicurezza previste dal Regolamento UE.

e) Ambito di comunicazione e di diffusione dei dati:

I dati potranno essere:

- trattati dal personale dell'Amministrazione che cura il procedimento di gara e l'esecuzione del contratto, dal personale di altri uffici della medesima che svolgono attività inerenti, nonché dagli uffici che si occupano di attività per fini di studio e statistici;
- comunicati a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti, che prestino attività di consulenza o assistenza all'Amministrazione in ordine al procedimento di gara ed all'esecuzione del contratto, anche per l'eventuale tutela in giudizio, o per studi di settore o fini statistici;
- comunicati ad eventuali soggetti esterni, facenti parte delle Commissioni di aggiudicazione e di collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- comunicati ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241;
- comunicati all'Autorità Nazionale Anticorruzione, in osservanza a quanto previsto dalla Determinazione AVCP n. 1 del 10/01/2008.

Il nominativo del concorrente aggiudicatario della gara ed il prezzo di aggiudicazione dell'appalto, saranno diffusi tramite il sito internet www.gdf.gov.it.

Oltre a quanto sopra, in adempimento agli obblighi di legge che impongono la trasparenza amministrativa (art. 1, comma 16, lett. b, e comma 32 L. 190/2012; art. 35 D. Lgs. n. 33/2012; nonché art. 20 D. Lgs. n. 36/2023), il concorrente/contraente prende atto ed acconsente a che i dati e la documentazione che la legge impone di pubblicare, siano pubblicati e diffusi, ricorrendone le condizioni, tramite il sito internet www.gdf.gov.it, sezione "Trasparenza".

I dati potrebbero essere trasferiti ad un'organizzazione internazionale, in adempimento di obblighi di legge; in tal caso il trasferimento avverrà nel rispetto delle prescrizioni del Regolamento UE.

f) Periodo di conservazione dei dati:

Il periodo di conservazione dei dati è di 10 anni dalla conclusione dell'esecuzione del contratto, in ragione delle potenziali azioni legali esercitabili.

Inoltre, i dati potranno essere conservati, anche in forma aggregata, per fini di studio o statistici nel rispetto degli artt. 89 del Regolamento UE.

g) Processo decisionale automatizzato:

Nell'ambito della fase di gara, non è presente alcun processo decisionale automatizzato.

h) Diritti del concorrente/interessato:

Per "interessato" si intende qualsiasi persona fisica i cui dati sono trasferiti dal concorrente all'Amministrazione.

All'interessato vengono riconosciuti i diritti di cui agli artt. da 15 a 23 del Regolamento UE.

In particolare, l'interessato ha il diritto di:

- ➔ ottenere, in qualunque momento la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano;
- ➔ il diritto di accesso ai propri dati personali per conoscere: la finalità del trattamento, la categoria di dati trattati, i destinatari o le categorie di destinatari cui i dati sono o saranno comunicati, il periodo di conservazione degli stessi o i criteri utilizzati per determinare tale periodo;
- ➔ il diritto di chiedere, e nel caso ottenere, la rettifica e, ove possibile, la cancellazione o, ancora, la limitazione del trattamento e, infine, può opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento;
- ➔ il diritto alla portabilità dei dati che sarà applicabile nei limiti di cui all'art. 20 del regolamento UE.

Se in caso di esercizio del diritto di accesso e dei diritti connessi, la risposta all'istanza non perviene nei termini di legge e/o non è soddisfacente, l'interessato potrà far valere i propri diritti innanzi all'autorità giudiziaria o rivolgendosi al Garante per la protezione dei dati personali mediante apposito reclamo, ricorso o segnalazione.

i) Titolare del trattamento e Responsabile della Protezione dei dati:

Titolare del trattamento è il Reparto Tecnico Logistico Amministrativo Puglia della Guardia di Finanza – via G. Murat n. 59 c.a.p. 70123 Bari.

Qualsiasi richiesta in merito al trattamento dei dati personali conferiti e all'esercizio dei diritti dovrà essere indirizzata al Responsabile della Protezione dei dati che potrà essere contattato al seguente indirizzo email: BA0520000P@PEC.GDF.IT

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

J) Consenso al trattamento dei dati personali:

Acquisite le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del contratto, il legale rappresentante pro tempore del concorrente/aggiudicatario prende atto ed acconsente espressamente al trattamento come sopra definito dei dati personali, anche giudiziari, che lo riguardano.

Il concorrente si impegna ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche (Interessati) di cui sono forniti dati personali nell'ambito della procedura di affidamento, per quanto concerne il trattamento dei loro dati personali, anche giudiziari, da parte dell'Amministrazione per le finalità sopra descritte.

Bari, 16/07/2024

firmato
IL CAPO UFFICIO LOGISTICO
(Ten. Col. Enzo Signoriello)