



Guardia di Finanza
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO
TRENTINO-ALTO ADIGE

Ufficio Logistico - Sezione Commissariato e Armamento – Drappello Commissariato

CAPITOLATO D'ONERI

RELATIVO ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI
MENSA OBBLIGATORIA DI SERVIZIO (M.O.S.)
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
NELLA MODALITA' "CATERING VEICOLATO"
PRESSO LA MENSA DEL COMPENDIO "L. BEDETTI"
SEDE DEL REPARTO T.L.A. TRENTINO-ALTO ADIGE
DELLA GUARDIA DI FINANZA

1. NORME E CONDIZIONI GENERALI DELLA FORNITURA

Per lo svolgimento del servizio vettovagliamento vengono applicate le norme previste dal nuovo Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 in GU n. 77 del 31-3-2023) e successivi atti attuativi, dal Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm.ii. "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro", dal Regolamento per l'Amministrazione del Patrimonio e per la Contabilità Generale dello Stato (R.D. 23.05.1924, n. 827), dal Capitolato Generale d'Oneri per le forniture di beni e le prestazioni di servizi della Guardia di finanza (D.M. 24.10.2014, n. 181) e dal presente Capitolato.

Il presente Capitolato d'Oneri e le richiamate Condizioni Tecniche sono redatti nel rispetto delle linee guida emanate dal Ministero della salute, previste per garantire una sana ed equilibrata alimentazione.

I contratti e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno l'impresa contraente dal momento della loro formazione o sottoscrizione, mentre impegneranno l'Amministrazione soltanto dopo che saranno stati approvati dall'Autorità competente e registrati presso i relativi Organi di controllo a norma delle vigenti disposizioni di legge.

2. OGGETTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio Mensa Obbligatoria di Servizio (in seguito definito come "servizio") presso il Compendio "L. Bedetti" di Trento, inteso come:

- a. preparazione e confezione dei pasti presso un centro di cottura del fornitore, **ubicato ad una distanza stradale non superiore ai 20 Km. dalla caserma sede del Reparto T.L.A. Trentino-Alto Adige**, in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte e conformi alla normativa in vigore, con generi alimentari della migliore qualità approvvigionati autonomamente dalla ditta aggiudicataria;
- b. trasporto dei pasti con idonei automezzi adeguatamente attrezzati ed idonei al particolare servizio, in possesso delle caratteristiche e requisiti prescritti dalla specifica normativa di settore;
- c. distribuzione dei pasti, a mezzo sistema "self-service", al personale avente diritto convivente presso la mensa del suddetto Compendio;
- d. pulizia e riassetto dei locali e relative pertinenze, degli arredi e delle attrezzature messi a disposizione della ditta per l'espletamento del servizio.

3. ESIGENZE E CIRCOSTANZE PARTICOLARI.

L'impresa:

- nel pieno rispetto della relativa normativa igienico-sanitaria predisporrà, su richiesta dell'Amministrazione da effettuare entro le ore 9:30 dello stesso giorno di somministrazione, 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 dalla ditta 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;
- dovrà, altresì, impegnarsi a fornire, in relazione alle specifiche esigenze del Reparto vettovagliato, eventuali derrate e bevande non confezionate, tratte da quelle normalmente

acquistate per la preparazione dei pasti previsti nel programma quindicinale del vitto, nel quantitativo sufficiente a soddisfare le esigenze del Reparto richiedente, che saranno appositamente rimborsate al prezzo comprensivo di IVA indicato nelle specifiche fatture.

4. ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI.

Il servizio dovrà essere assicurato di norma tutti i giorni feriali della settimana e, su richiesta dell'Amministrazione, nei giorni di sabato, domenica e festivi.

Gli orari di distribuzione dei pasti potranno variare entro i seguenti limiti temporali:

- di norma: dalle ore 12:00 alle ore 14:00 per il pranzo;
- su richiesta dell'Amministrazione: dalle ore 18:30 alle ore 19:30 per la cena, con eventuale anticipazione/posticipazione, ove necessario, di ½ ora.

5. COMUNICAZIONE SUL NUMERO DEI PASTI.

L'Amministrazione provvederà giornalmente, con modalità da stabilirsi direttamente tra il Reparto T.L.A. T.A.A. e la ditta appaltatrice, a comunicare il numero dei pasti da distribuire. Salvo diverse modalità contrattuali, il numero dei pasti da confezionare dovrà essere comunicato dall'Ufficio preposto entro le ore 09.30.

Nel caso in cui il l'Amministrazione non comunichi, entro i termini stabiliti, il numero e la tipologia di pasti necessari, l'appaltatrice ha comunque l'obbligo di produrre i pasti facendo riferimento ai dati "storici" 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 fattibili completamente, il Fornitore dovrà darne immediata comunicazione al Rappresentante per l'Amministrazione proponendo soluzioni alternative.

6. VARIAZIONE DEL NUMERO DEI PASTI.

In relazione alle effettive esigenze del Comando, l'Impresa 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.

7. RILEVAZIONE DELLE PRESENZE E PAGAMENTO.

Il personale avente diritto al vitto, per poter effettuare la consumazione del pasto, dovrà presentare alla somministrazione del pasto un apposito tagliando "figlia" rilasciato dal Comando/Reparto di appartenenza, numerato progressivamente, datato, munito della firma e del timbro del responsabile e sottoscritto dal militare beneficiario. Il corrispondente tagliando "madre" rimarrà in possesso del Comando/Reparto di cui sopra, per ogni eventuale necessario riscontro.

I tagliandi "figlia", a fine giornata, dovranno essere custoditi dall'Impresa appaltatrice.

Quindi verranno riepilogati numericamente in apposito verbale giornaliero redatto in contraddittorio tra il Rappresentante per l'Amministrazione e il Rappresentante per l'Impresa appaltatrice, un esemplare del quale andrà allegato alla fattura da emettere entro la prima

decade del mese successivo a quello di riferimento; il documento fiscale elettronico sarà inviato dall'appaltatrice al Reparto T.L.A. Trentino-Alto Adige che effettuerà i necessari controlli e, in presenza della regolarità contributiva (DURC), eseguirà il pagamento a mezzo 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 l'Impresa appaltatrice e il Reparto T.L.A. Trentino-Alto Adige. Sarà riconosciuto il pagamento dei soli pasti effettivamente consumati da rilevarsi con le modalità di cui sopra e/o concordate con l'impresa appaltatrice. Qualora il numero dei pasti effettivamente consumati (da accertarsi mediante riscontro sul numero di tagliandi "figlia" effettivamente consegnati all'impresa) risulti inferiore di oltre il 10% rispetto al numero di pasti comunicati preventivamente, l'Amministrazione riconoscerà all'impresa 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.

8. 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);
- mobili, arredi e tutte le attrezzature di cucina e quelle occorrenti per la preparazione e distribuzione del pasto (banchi per la linea di distribuzione, tavoli, sedie, vassoi, carrelli per il trasporto dei vassoi e dei contenitori dei cibi, ecc.);
- tovaglie (di carta o in tessuto) copritavoli;
- piatti in ceramica, bicchieri in vetro, posateria in acciaio inox, caraffe per acqua in vetro, oliere (secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche);
- gli impianti frigoriferi per la conservazione degli alimenti (compreso frigo congelatore per la conservazione della campionatura giornaliera delle pietanze ed "abbattitori della temperatura") e forni;
- 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 dell'Impresa appaltatrice:

- 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, in conformità 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";
- la cottura, la preparazione ed il confezionamento diretto delle vivande (presso un centro di cottura dell'Impresa appaltatrice in possesso di tutte le autorizzazioni prescritte e conformi alla normativa in vigore);
- il trasporto dei pasti (con idonei automezzi aziendali o tramite l'affidamento ad un

ente/soggetto terzo, che garantisca allo stesso modo l'utilizzo di mezzi attrezzati ed adeguati al servizio in questione, tenuto conto delle caratteristiche e dei requisiti prescritti dalla specifica normativa di settore) presso i locali del Compendio "L. Bedetti" di via Romagnosi n. 15, Trento, interessato per la relativa distribuzione con sistema "self-service" ovvero, in taluni casi, in contenitori isotermitici, delle derrate e bevande (secondo le disposizioni di legge) presso i locali di conservazione ed il relativo stoccaggio;

- sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) per alimenti, sterili e monouso per il campionamento giornaliero di n. 3 porzioni di ciascuna pietanza;
- le operazioni di riassetto dei locali e la manutenzione ordinaria della cucina, della sala mensa e dei locali pertinenti nonché la pulizia e il lavaggio delle attrezzature, delle pentole, dei vassoi, delle posate, dei piatti, dei bicchieri e caraffe per il prelievo dell'acqua dagli erogatori, con prodotti idonei ed assolutamente atossici (secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche – all. 1);
- l'acquisto di detersivi per il lavaggio di pentolame e stoviglie, nonché dei materiali di pulizia e prodotti detergenti-disinfettanti eco-sostenibili (secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche – all. 1);
- i materiali di consumo e gli indumenti del personale (secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche – all. 1);
- 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, l'impresa 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 da fornire in numero di 1 (uno) pro capite agli utenti della mensa (secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche – all. 1);
- gli eventuali abbellimenti per il locale refettorio, sempre previa autorizzazione dell'Amministrazione;
- l'eventuale derattizzazione/disinfestazione dei locali oggetto dell'appalto;
- tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, degli arredi, impianti, macchinari ed attrezzature presi in consegna (secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche – all. 1);
- le spese relative a riparazioni per rotture o danni imputabili al personale dell'Impresa. In tal caso, rilevato il guasto o il danno ed accertato in contraddittorio le responsabilità del personale dell'impresa, 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.

9. ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO.

Il servizio vettovagliamento dovrà essere svolto con continuità per tutti i giorni del 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. L'impresa appaltatrice del servizio dovrà provvedere ad assicurare il vitto mediante l'utilizzo di un idoneo "centro di cottura" di cui deve disporre l'impresa in maniera permanente per tutta la durata del contratto, individuato nella domanda di partecipazione a gara e nella propria offerta anche attraverso il formale "impegno" a garantire la disponibilità di **idoneo centro di cottura in caso di aggiudicazione - ubicato ad una distanza stradale massima di 20 Km. dalla sede della caserma sede del Reparto T.L.A. Trentino-Alto Adige**, veicolando i pasti con mezzi adeguatamente attrezzati ed idonei al particolare servizio, in possesso delle caratteristiche e requisiti prescritti dalla specifica normativa di settore. Salvo eventuali modifiche richieste dal Comando interessato, per tutta la durata contrattuale, i pasti:

- meridiani, nei giorni dal lunedì al venerdì non festivi, saranno veicolati ai locali mensa e somministrati al banco di distribuzione in modalità self service;
- previa richiesta straordinaria dell'Amministrazione, serali nonché quelli del sabato, della domenica ovvero nei giorni festivi infrasettimanali, saranno veicolati e distribuiti già porzionati in appositi contenitori isotermitici, conformi alle norme vigenti in materia.

L'Affidatario del servizio fornirà, nell'arco della durata contrattuale inclusa l'eventuale proroga dei termini, un numero orientativo pari a circa 15.500 pasti all'anno, dei quali il 99,8% circa pranzi e il 0,2% circa cene.

L'affidataria ovvero il soggetto terzo che effettuerà il trasporto dei pasti dovrà essere in possesso delle prescritte registrazioni e certificazioni inerente il veicolo utilizzato.

10. DURATA

L'appalto avrà durata n. 30 (trenta) mesi, presumibilmente dal 01.06.2024 al 30.11.2026, con eventuale possibilità di prorogare il contratto il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente.

11. VALORE DELL'APPALTO

Il valore complessivo presunto, per l'intera durata contrattuale, inclusa l'eventuale proroga, è pari ad **€ 302.250,00 (IVA al 4% esclusa)**, ipotizzando un prezzo massimo a base d'asta pari ad **€ 7,80 (IVA al 4% esclusa)** a pasto, compreso il costo degli oneri per la sicurezza derivanti dai rischi interferenziali, determinato con apposito documento (D.U.V.R.I.),

L'importo complessivo dei costi relativi al rischio interferenze è stato calcolato in complessivi **€ 60,00** per l'intera durata contrattuale, come evidenziato nel D.U.V.R.I. redatto dal R.S.P.P. del Comando Regionale Trentino-Alto Adige della Guardia di Finanza (all. 2 al presente Capitolato d'Oneri).

12. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La scelta del contraente avverrà con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 108 del D.Lgs. n. 36/2023 "Codice degli appalti" e delle Linee Guida n. 2 dell'A.N.A.C., 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 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 **€. 7,80** (Eurosettevirgolaottanta) **a pasto completo IVA 4% esclusa**, compreso il costo degli oneri per la sicurezza derivanti dai rischi interferenziali, non soggetti a ribasso.

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;**
- **alle altre offerte sarà attribuito un minor punteggio determinato dalla seguente formula:**

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

13. 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;
- b) possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2015 (Sistema di gestione per la qualità);
- c) disponibilità di un proprio "centro di cottura", individuato nella domanda di partecipazione alla gara e nella propria offerta - anche attraverso il formale "impegno" a garantire la disponibilità di idoneo centro di cottura in caso di aggiudicazione - ubicato ad una distanza stradale non superiore ai 20 Km dalla caserma sede del Reparto T.L.A. Trentino-Alto Adige, ubicata in Trento, Via Romagnosi n. 15;
- d) possesso della relazione sanitaria certificata inerente i veicoli utilizzati per il trasporto dei pasti, nonché registrazione DIA inerente l'attività di trasporto pasti pronti con appositi contenitori isotermici statici e/o riscaldabili ovvero presentazione di una dichiarazione di voler cedere o subappaltare il servizio di trasporto dei pasti a un soggetto terzo abilitato;
- e) in caso di necessità, utilizzo di materiali biodegradabili e compostabili, atti alla fruizione del pasto (posate, bicchieri, piatti, ecc.);
- f) copia del verbale di sopralluogo tecnico eseguito dal legale rappresentante, ovvero da un suo incaricato munito di delega scritta, con l'eccezione prevista all'appaltatrice uscente, rilasciato

dai referenti del Reparto T.L.A. Trentino-Alto Adige della Guardia di Finanza.

14. UTILIZZO DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE CONCESSE IN COMODATO D'USO GRATUITO

L'Amministrazione, per il solo periodo di tempo strettamente necessario alla sistemazione, alla distribuzione dei pasti e all'effettuazione della relativa pulizia, concederà l'utilizzazione gratuita all'appaltatrice:

- dei locali cucina, mensa, refettorio, sgabuzzino/magazzino, servizi igienici e pertinenze varie;
- delle attrezzature eventualmente occorrenti per la distribuzione dei pasti;
- mobili e arredi (mobili cucina, tavoli, sedie, etc.);
- piatti, coppette per l'insalata e per la frutta, bicchieri, posate, caraffe, ecc.;
- impianti per la conservazione degli alimenti alla giusta temperatura nel lasso di tempo, strettamente necessario, intercorrente tra l'arrivo e la distribuzione degli stessi, di seguito riportati;
- cucina industriale.

15. PERSONALE

Il personale addetto all'esecuzione dei servizi dovrà essere alle dipendenze dell'impresa, 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 della tabella 1, sotto riportata.

TAB. 1 - Numero minimo di personale addetto al settore preparazione/distribuzione pasti per fasce d'utenza (fascia oraria minima di presenza di almeno 1 addetto: 10:30-15:00).

FIGURE PROFESSIONALI	FIGURE PROFESSIONALI PER FASCIA DI UTENZA (UNITA')	
	Fino a 100	Oltre 100
PERSONALE ADDETTO ALLE ATTIVITA' DI PREPARAZIONE/DISTRIBUZIONE	1	2
PULIZIA E LAVAGGIO	1	1
TOTALE	2	3

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 idoneo o non gradito al servizio, a suo insindacabile giudizio.

In tal caso l'appaltatrice provvederà a quanto richiesto, entro 8 (otto) giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

16. RISPETTO DELLE NORME

L'impresa appaltatrice 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 ecc..

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

A tutela dei lavoratori impiegati nel servizio oggetto del presente Capitolato, l'Amministrazione committente provvederà alla liquidazione delle competenze maturate per le somministrazioni effettuate qualora il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto da parte del DEC, anche con l'ausilio di uno o più collaboratori in relazione alla complessità dell'appalto, sia risultato regolare.

17. 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 presente capitolato.

18. RISERVATEZZA

È 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.

19. 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.

20. CONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

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

- a. per l'Amministrazione, dal Gestore dei materiali per il Reparto T.L.A.;
- b. per l'impresa appaltatrice dal proprio rappresentante legale o dal direttore tecnico, ovvero da un suo incaricato munito di delega scritta e fotocopia di un valido documento di identità del delegante.

L'impresa 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 l'impresa 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.

All'impresa è vietato servirsi, altresì, dei locali per usi diversi da quelli per cui sono stati concessi.

21. 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.

22. 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. 36/2011**, attestante l'idoneità dei locali attinenti alla mensa della caserma "G. Sani", sede del Reparto T.L.A. Trentino-Alto Adige, al regime di catering veicolato.

23. OSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SULLA LEGISLAZIONE SUL LAVORO

L'Appaltatore è tenuto al rispetto di tutti gli obblighi verso i propri dipendenti risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di protezione sul lavoro ed alla tutela dei lavoratori, di assicurazioni sociali, antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza ex D. Lgs. 81/2008, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

L'Impresa è obbligata altresì ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nel servizio oggetto del contratto, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili ed ogni altro adempimento in ordine al rapporto di lavoro secondo le leggi ed i contratti di categoria in vigore.

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.

24. PENALI

In caso di inadempimento parziale e/o totali e/o di ritardo nell'adempimento della prestazione del servizio da parte dell'appaltatrice, quale ne sia la causa, salvo il caso di colpa grave dell'Amministrazione, quest'ultima in deroga al prefato D.M. 181/2004 applicherà le penali come di seguito specificate, fermo restando il ricorso all'Autorità Giudiziaria laddove l'Amministrazione rilevi fatti penalmente rilevabili:

- a. per ogni giorno di mancata erogazione del servizio una penale pari a € 300,00. La penale si applica anche nel caso in cui, a seguito di sospensione momentanea del servizio per sciopero del proprio personale, la ditta non provveda ad erogare i pasti mediante sistema alternativo come da contratto stabilito;
- b. in caso di ritardo nella prestazione del servizio, in considerazione degli orari e della tempistica prevista, una penale di € 150,00;
- c. in caso di variazione del menù non autorizzata, € 100,00;
- d. per ogni analisi microbiologica riscontrata non rispondente a quanto previsto dai limiti di carica microbica, € 250,00, salve le conseguenze di carattere penale previste dalla vigente legislazione in caso di intossicazione alimentare;
- e. in caso di mancato rispetto della grammatura, € 150,00;
- f. per mancato rispetto delle condizioni igienico-sanitarie riguardanti la consegna delle derrate o quant'altro previsto dalle leggi in materia, € 200,00;
- g. per ogni mancata attuazione del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità, autocontrollo, € 150,00;
- h. per ogni mancato rispetto delle norme sul personale, € 200,00;
- i. per mancata o errata manutenzione delle strutture, degli impianti, delle attrezzature, e degli arredi, € 250,00;
- j. per ogni mancata esecuzione delle proposte migliorative presentate in sede di aggiudicazione della gara d'appalto, € 300,00;
- k. per ogni altra violazione alle norme del presente Capitolato d'onori, nonché delle "Condizioni tecniche – All. 1" - e suoi Annesso 1 "Requisiti degli alimenti" e Annesso 2 "Grammatura media degli ingredienti dei principali piatti", per ogni giorno in cui è stata commessa la violazione stessa, € 150,00;
- l. in caso di somministrazione di prodotti non conformi - per quantità e/o qualità - a quanto proposto dal Fornitore in sede di "Offerta tecnica" sulla base dell'Allegato 3 "Criteri di aggiudicazione dell'appalto" al presente Capitolato d'Oneri, constatata anche attraverso il confronto con le 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), € 300,00.

Le penali vengono applicate dall'Ufficio Amministrazione competente su segnalazione dell'inadempimento fatta dal DEC, previa contestazione alla ditta.

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

25. SPESE CONTRATTUALI

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

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

L'Impresa 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.

26. ALEATORietà DEL CONTRATTO

Ai sensi della normativa in vigore, il contratto, per volontà delle parti, si intenderà aleatorio sin dal momento della stipula, con rinuncia esplicita all'applicazione degli artt. 1467 e 1664 del Codice Civile.

27. VARIAZIONE DELLE PERSONE AUTORIZZATE A RISCOUTERE E QUIETANZARE

L'Impresa 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 – la stessa è tenuta 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 dall'Impresa, sia dalle variazioni successive alla designazione stessa, qualora non siano state comunicate o non siano state validamente documentate.

28. VARIAZIONE DEL DOMICILIO LEGALE

L'Impresa 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 stessa.

29. 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, 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.

30. SOSPENSIONE, RECESSO OVVERO RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione può chiedere 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 e per qualsiasi motivo, tenendo indenne l'impresa dalle spese sostenute dai lavori eseguiti e dai mancati guadagni;
- c. in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- d. in caso di cessione dell'azienda, di cessazione di attività, oppure in caso di concordato preventivo di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'impresa;
- e. nel caso in cui l'inizio delle prestazioni non avvenga entro il termine prefissato;
- f. in caso di interruzione ingiustificata, anche momentanea, del servizio per qualsiasi motivo;
- g. in caso di comminazione di tre o più penali conseguenti alle diffide derivanti da inadempimenti delle clausole contrattuali, con particolare riferimento alla mancata attuazione delle offerte migliorative presentate in sede di partecipazione alla gara per l'attribuzione di punteggio tecnico;
- h. nel caso che l'operato dell'appaltatrice renda le strutture non più idonee all'autorizzazione sanitaria per il servizio affidatale in gestione, salve le conseguenze di carattere penale e civile.

Con la risoluzione del contratto, 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.

31. SUBAPPALTO

È vietata qualunque cessione o subappalto dei servizi cottura, preparazione e confezionamento. Del servizio di distribuzione è consentito il solo subappalto del trasporto delle vivande dai locali di produzione a quelli di consumo.

Qualora l'appaltatrice intenda far ricorso ad altre imprese (anche di lavoro interinale e/o cooperative) per il subappalto di uno o più servizi (trasporto pasti, pulizia locali, ecc.), dovrà darne

comunicazione all'Amministrazione appaltante.

32. 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. le assegnazioni sui pertinenti capitoli di spesa non permettano di onorare gli impegni contrattuali;
- b. divenga operante l'accordo quadro o convenzione Consip che preveda, per analoga fornitura, un prezzo unitario inferiore a quello di aggiudicazione.

33. TUTELA DEL SEGRETO

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

La stessa è altresì tenuta 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.

34. GARANZIA DEFINITIVA

L'aggiudicatario della fornitura è tenuto a prestare garanzia definitiva, in relazione al valore complessivo della concessione, secondo le modalità e nella misura stabilite dall'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023 (Codice dei contratti pubblici).

35. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO

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

Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate all'Amministrazione, la quale si riserva il diritto di rifiuto entro quarantacinque giorni dalla notifica.

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.

36. DANNI PER RESPONSABILITÀ CIVILE E POLIZZA ASSICURATIVA

L'Impresa aggiudicataria dovrà esibire, all'atto della stipula del contratto, apposita polizza assicurativa per la responsabilità civile per eventuali danni apportati a persone, beni di proprietà dell'Amministrazione ovvero cose di terzi, inclusi eventuali danni derivanti dalla somministrazione di cibi e bevande, con limite massimale non inferiore a:

- € 1.000.000,00 per ogni sinistro;
- € 1.000.000,00 per persona;
- € 1.000.000,00 per danni a cose.

Questa garanzia vale anche per i danni corporali subiti dai dipendenti e dai visitatori a causa della consumazione degli alimenti ed esonera, pertanto, l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per danni a terzi nell'esecuzione del servizio in appalto.

Resta ferma l'intera responsabilità dell'Impresa per i danni non coperti dalla suddetta polizza

assicurativa o per gli eventuali maggiori danni eccedenti i massimali previsti.

La polizza assicurativa dovrà essere mantenuta in vigore per tutta la durata della durata contrattuale.

37. SICUREZZA NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

E' onere dell'impresa appaltatrice adottare tutte le misure previste dalla normativa in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Nel presente appalto sussiste l'esistenza di "interferenza", da intendersi come circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente ovvero di imprese diverse, che operano nella stessa caserma con contratti differenti, e quello dell'Appaltatore.

Nel D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze), in allegato 2 al presente Capitolato, sono stati quantificati i relativi costi per la sicurezza per la eliminazione delle interferenze.

38. 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..

39. 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. 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 artt. 27 e 28 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 Trentino-Alto Adige Guardia di Finanza – via G.D. Romagnosi n. 15 - c.a.p. 38122 Trento.

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: tn0520000p@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. Trentino-Alto Adige.

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.

40. ORGANISMI DI PROTEZIONE SOCIALE

La ditta appaltatrice garantirà la somministrazione del pranzo o della cena al personale e/o agli altri soggetti, autorizzati da questa Amministrazione alla fruizione dei pasti in regime di Mensa Non Obbligatoria di Servizio, dietro pagamento diretto del corrispettivo. L'importo versato del singolo pasto dovrà essere pari a quello convenuto in sede contrattuale. In tal caso l'appaltatore provvederà ad emettere apposita ricevuta di riscossione secondo la normativa fiscale in vigore.

Trento, _____

IL CAPO UFFICIO LOGISTICO interinale
(Col. Stefano Murari)