



Guardia di Finanza
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO MARCHE
Sala Convegno Unificata

CAPITOLATO TECNICO

PROCEDURA DI SELEZIONE DEI CONTRAENTI PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEI SERVIZI INERENTI ALLA GESTIONE DELLO STABILIMENTO BALNEARE DENOMINATO “LIDO DEL FINANZIERE”, PRESSO LA BASE LOGISTICA DI MARZOCCA, FRAZIONE DI SENIGALLIA (AN), LUNGOMARE ITALIA SNC., PER FINALITA’ DI PROTEZIONE SOCIALE.

PERIODO: 01/05/2026 AL 31/12/2028

1. OGGETTO DELLA GESTIONE

Si premette che lo stabilimento balneare denominato “*Lido del Finanziere*” rientra tra gli stabilimenti balneari per appartenenti alle Forze Armate ed ai loro familiari. Per tale struttura il Ministro della Marina Mercantile, acquisito in merito anche il parere dell’Avvocatura Generale dello Stato, con Circolare n. 21 Serie II Titolo Demanio Marittimo, del 29/07/1985, ha disposto l’utilizzo dello stabilimento denominato “*Lido del Finanziere*” mediante il ricorso all’istituto della “*Consegna*” dell’area demaniale ex art. 34 del Codice della Navigazione e art. 36 del Regolamento Cod. Nav..

Ne consegue che tale istituto non prevede la corresponsione di alcun canone demaniale. La consegna, infatti, richiede la contemporanea sussistenza di tre specifici requisiti:

1. l’assolvimento di funzioni di pubblica utilità rientranti nella sfera di competenza istituzionale dell’amministrazione consegnataria;
2. la temporaneità dell’utilizzazione;
3. l’assenza di scopo di lucro.

Nella fattispecie, l’affidamento in gestione a privati dell’area demaniale “*Lido del Finanziere*” **non** comporta alcuna richiesta di canone demaniale **né** tantomeno di canone di locazione. Trattasi infatti di gestione di servizio che non prevede alcuno stanziamento di bilancio, in quanto i costi sono sostenuti dall’utenza finale che fruisce dei servizi.

Il valore stimato della concessione pari a € 490.170,85 (iva esclusa) corrisponde alla sommatoria del:

- valore del servizio bar e ristorazione e del servizio spiaggia calcolato sulla base del fatturato di € 128.873,00 (iva esclusa) dell’affidatario uscente, conseguito nel corso della stagione balneare 2024, rapportato alla durata della presente concessione;

- valore complessivo contabile degli arredi, impianti, macchinari, attrezzature e materiali vari, indicati ed elencati nell'apposito elenco, che ammonta ad € 103.551,85.

Sulla base del personale minimo previsto al punto 10., i costi della manodopera, (CCNL Turismo - Pubblici Esercizi) sono stimati, complessivamente, in € 330.000,00 (i.v.a. esclusa).

Non si procede alla redazione del DUVRI in quanto l'attività (stabilimento balneare) viene affidata completamente in gestione a terzi. Ciò anche in considerazione di quanto stabilito dalla circolare del Comando Generale n. 73596/164 datata 11.03.2019 (recante disposizioni per la gestione degli Organismi di protezione sociale del Corpo della Guardia di Finanza), dove è riportato:

"... il ricorso al personale del Corpo è da ritenersi possibile, nei limiti delle risorse disponibili, soltanto nel caso di assunzione diretta della gestione degli stessi da parte dell'Amministrazione. ..."

Oggetto della gestione è l'affidamento dei seguenti servizi:

- **servizio spiaggia**, (comprese le connesse operazioni di pulizia arenile, locali vari, spazi ed attrezzature, assistenza utenti e bagnanti);
- **servizio ristorazione** (pranzo e cena);
- **servizio bar**,

inerenti alla gestione dell'organismo di protezione sociale, stabilimento balneare "*Lido del Finziere*", sito presso la Base Logistica di Marzocca, frazione di Senigallia (AN) - Lungomare Italia, snc..

Più nel dettaglio, i servizi oggetto della gestione sono i seguenti:

- a. servizio di noleggio cabine, lettini e ombrelloni (in abbonamento stagionale, mensile, settimanale ovvero giornaliero);
- b. servizio spiaggia - accoglienza ospiti e controllo all'ingresso nonché pulizia arenile e spazi comuni (bagni, docce, piazzali). I servizi accessori di spiaggia agli "*utenti giornalieri*", mediante consegna dei lettini e delle sdraio e indicazione dello spogliatoio, nonché il servizio di assistenza a mare dei bagnanti che sarà assicurato dalla presenza del bagnino, munito di apposito brevetto di "Bagnino di Salvataggio", con le modalità indicate dalla Capitaneria di Porto - Guardia Costiera di Ancona;
- c. servizio di ristorazione a pranzo in modalità "*self-service*" e a cena in modalità "*servizio al tavolo*" secondo un menù convenzionato e/o "*a la carte*", compreso il servizio di pizzeria;
- d. servizio bar al banco con distribuzione di prodotti rustici, pasticceria, snack, bevande calde e fredde e gelateria;
- e. eventuali servizi aggiuntivi e complementari.

I suddetti servizi dovranno essere eseguiti esclusivamente nelle aree, strutture e nei locali autorizzati dalla Stazione Appaltante e nei confronti degli appartenenti (in servizio e in congedo) e loro ospiti.

La struttura oggetto dei servizi ed in uso alla Guardia di Finanza è dotata di arredi e attrezzature *come da elenco (vgs. allegato 1)* necessarie al suo funzionamento, salvo l'onere da parte dell'impresa aggiudicataria di provvedere alle forniture, anche a nolo, di attrezzature, arredi e dotazioni in aggiunta e/o in sostituzione a quelle in uso, per adeguamento della normativa e/o ottimizzazione dei servizi da erogare.

2. DURATA DELLA CONSEGNA

L'affidamento avrà decorrenza dal 01 maggio 2026 e scadenza al 31 dicembre 2028.

La gestione potrà essere rinnovata, per il tempo strettamente necessario all'esperimento della nuova procedura di gara, ma non oltre 90 (novanta) giorni.

Lo stabilimento balneare "*Lido del Finziere*" potrà osservare un periodo di apertura stagionale dal 01 giugno (o ultimo weekend di maggio) al 30 settembre di ogni anno e, comunque dovrà osservare un periodo minimo di apertura, per l'erogazione dei servizi di cui al presente capitolato tecnico, dal 15 giugno al 15 settembre di ogni anno (a decorrere dall'anno 2026), garantendo gli orari di apertura e chiusura stabiliti dall'Ordinanza di sicurezza balneare emessa dalla Capitaneria di Porto - Guardia Costiera di Ancona, ogni anno.

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

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

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

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

3. MODALITA' DI AMMISSIONE ALLO STABILIMENTO BALNEARE

L'ammissione del personale dovrà avvenire sulla base della normativa vigente in materia, Circolare n. 73596/164 datata 11.03.2019 contenente le disposizioni per la gestione degli organismi di protezione sociale del Corpo della Guardia di Finanza, nonché di ogni altra direttiva emanata dal Comando Generale della Guardia di Finanza - Direzione Enti Previdenziali, Assistenziali e Protezione Sociale.

In particolare, sono ammessi a fruire degli interventi di protezione sociale in argomento:

- a. **prioritariamente** gli **appartenenti** alla Guardia di Finanza - in **servizio** e in **congedo** - e i componenti dei rispettivi **nuclei familiari**, compreso il **convivente more uxorio, non coniugato**, del militare del Corpo;
- b. i **coniugi superstiti** che non abbiano contratto nuove nozze e gli **orfani**. Questi ultimi saranno ammessi anche raggiunta la maggiore età, ma esclusivamente qualora siano conviventi e inseriti nel nucleo familiare originario oppure risultino ancona a carico del genitore superstite;
- c. **compatibilmente** con la ricettività delle strutture, tutte le **Autorità nazionali o locali** che ne facciano richiesta ovvero le persone munite di particolari **titoli di benemerenzia**, espressivi della propria attività a favore dell'impegno civile o professionale di interesse per la Guardia di Finanza.

Ferma restando l'esigenza di assicurare, in via prioritaria, la fruizione dei servizi di protezione sociale alle categorie appena citate, nell'intento di valorizzare al massimo le

finalità aggregative poste a fondamento della costituzione dei predetti Organismi e di sfruttare in maniera ottimale le strutture di cui l'Amministrazione si è dotata, sarà possibile consentire l'accesso, **in via residuale**, secondo il seguente ordine di priorità, anche:

- a. ai **familiari non conviventi del personale del Corpo** - in servizio e in congedo - purché unitamente ad un avente diritto o da questi accreditati e in possesso di requisiti di comprovata onorabilità;
- b. al personale delle **Forze Armate** e ai componenti dei rispettivi nuclei familiari;
- c. al personale delle **Forze di Polizia** e ai componenti dei rispettivi nuclei familiari;
- d. ad **altre categorie** di soggetti appartenenti agli Enti della **Pubblica Amministrazione**.

All'inizio della stagione balneare sarà consegnato al gestore, a cura della S.A., apposito "registro dei fruitori", ove saranno annotati i nominativi dei fruitori del servizio di balneazione.

L'ingresso ed il relativo utilizzo di ombrelloni assegnati in abbonamento da parte di ulteriori ospiti/parenti non inserito nella domanda di ammissione è consentito previo pagamento all'ingresso di:

€ 5,00/giorno per ogni adulto e minore dai 16 compiuti;

€ 3,00/giorno per ogni minore da anni 3 compiuti fino ai 16 non compiuti.

Gli ospiti devono essere TASSATIVAMENTE accompagnati dal militare ospitante. Restano fermi i limiti di n. 05 persone massimo per ogni ombrellone.

4. MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEI SERVIZI OFFERTI

a. Servizio di spiaggia, abbonamenti (stagionali, mensili, settimanali) e di ingresso giornaliero di lettini, sedie sdraio e ombrelloni.

Il servizio spiaggia dalle ore 08:30 alle ore 19:00 (compreso il servizio accoglienza ospiti, controllo ingressi e pulizia arenile e ambienti comuni) e noleggio cabine e attrezzature è **obbligatorio**.

Il gestore dovrà provvedere, prima dell'avvio di ogni stagione balneare, alla pulizia dell'arenile, mediante rimozione di materiali grossolani, detriti e rifiuti accumulati sull'arenile, spianatura e livellamento dello stesso, nonché all'eventuale trasporto di sabbia necessaria per il campo di beach-volley, mediante l'utilizzo di appositi automezzi. Provvederà al montaggio di tutte le attrezzature utilizzate nello stabilimento (es.: tende da sole, teloni, parapetti, colonne e soffioni delle docce, porte delle cabine, mediante asportazione delle protezioni di legno, porta-ombrelloni, lampade ecc.).

Per il servizio il gestore utilizzerà le seguenti strutture esterne:

1. locali adibiti a ristorante/pizzeria con annessa cucina e magazzino vettovaglie e zona bar, completi delle attrezzature idonee alla conduzione dei servizi di ristorazione, pizzeria e bar (tavoli e sedie, piatti, bicchieri, posate, vassoi, strumenti da cucina, pale da pizzerie, tazzine ecc.), aree esterne coperte complete di tavoli e panche per la ristorazione;
2. n. 42 cabine (destinate fino a due famiglie), di cui n. 1 adibita per l'uso degli utenti portatori di disabilità e n. 1 per uso "spogliatoio" destinato agli utenti giornalieri;
3. n. 5 servizi igienici di cui n. 1 servizio igienico destinato agli utenti portatori di disabilità;

4. n. 4 cabine doccia, anche con acqua calda;
5. n. 3 docce a cielo aperto solo con acqua fredda;
6. n. 1 deposito/magazzino attrezzature;
7. n. 1 locale spogliatoio per i lavoratori dipendenti;
8. n. 1 un locale, appositamente segnalato, ove è disponibile la cassetta di pronto soccorso e tutte le attrezzature previste obbligatoriamente dall'Ordinanza della Capitaneria di Porto - Guardia Costiera di Ancona;
9. n. 1 campo recintato con la rete adibito a beach volley/tennis;
10. n. 1 area giochi bambini;
11. n. 1 pedalò ad uso gratuito;
12. n. 140 ombrelloni, di cui n. 4 ombrelloni di palme di grandi dimensioni, n. 180 lettini in alluminio, n. 170 sedie a sdraio in alluminio e n. 08 sedie da "registra";
13. n. 1 area bagnino, con regolare torretta di avvistamento e una unità a remi (pattino) di colore rosso idoneo a disimpegnare il servizio di salvataggio recante, su ambo i lati e ben visibile, la scritta "SALVATAGGIO" di colore bianco; detta unità è equipaggiata di ruote, protezioni dello scafo, scalmi, remi, salvagente anulare di tipo approvato munito di una sagola galleggiante di almeno 25 metri, di un mezzo marinaio o gaffa e di un ancorotto.

Il gestore utilizzerà i beni dati in affidamento ovvero una dotazione suppletiva di lettini, sedie sdraio e ombrelloni che intenderà apportare, purché compatibili e similari in quanto a dimensioni, colori e modelli rispetto a quelli già esistenti.

La dotazione dovrà essere proporzionata agli spazi esistenti e rispettare le direttive che l'autorità portuale e locale stabilisce in termini di distanza minima tra le file di ombrelloni e tra gli ombrelloni stessi.

L'Amministrazione non sarà responsabile per qualsiasi eventuale irregolarità dell'impresa aggiudicataria in relazione alle suddette disposizioni.

Compatibilmente con le disponibilità finanziarie, la S.A. si riserva di acquistare lettini, sedie a sdraio, ombrelloni, ecc. le cui quantità non sono al momento quantificabili.

Il singolo posto-ombrellone potrà essere usufruito da un massimo di 5 persone complessivamente.

Agli utenti abbonati sarà consegnata, dopo il versamento della quota, n.1 cabina (bifamiliare) fino a disponibilità, n. 1 lettino ed n. 1 sedia sdraio per ciascuna famiglia. Sarà cura dell'utente abbonato riconsegnare le menzionate attrezzature a fine abbonamento/noleggio prive di difetti e/o danni.

Come menzionato in precedenza, una delle cabine presenti sarà adibita a "*spogliatoio giornaliero*", che dovrà essere lasciata sempre sgombera di oggetti, borse e vestiario vario.

Lo stabilimento è privo di ostacoli ed è idoneo per ospitare persone con disabilità. A tal proposito sono destinati, per soddisfare le particolari esigenze di tali utenti, 1 cabina spogliatoio, 1 bagno e 1 carrozzina da mare.

Il gestore dovrà, pertanto, assicurare con proprio personale l'accoglienza degli utenti/ospiti all'ingresso, i servizi accessori di spiaggia agli utenti nonché il servizio di assistenza a mare dei bagnanti con bagnino di salvataggio.

L'attività deve essere garantita tutti i giorni della settimana, compresi prefestivi e festivi, con il rispetto dell'orario stabilito dall'ordinanza di sicurezza emessa annualmente dalla Capitaneria di Porto - Guardia Costiera di Ancona.

Per il servizio di noleggio di cabine, lettini, sedie sdraio e ombrelloni è previsto un listino prezzi (IVA esclusa) per le stagioni estive a partire dall'anno 2026 che costituisce base d'asta. (vgs. **Allegato A**)

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

b. Servizio bar interno

Il servizio bar è **obbligatorio**, pertanto il locale adibito a bar deve essere convenientemente dotato di prodotti alimentari e bevande di abituale consumo, delle migliori qualità commerciali e forniti da aziende qualificate e certificate a livello locale e nazionale (sono vietati gli acquisti da aste fallimentari, discount, ecc.).

Per tale servizio il gestore utilizzerà i seguenti locali:

- 1) locale bar all'interno della sala ristorante, dove è presente bancone bar e porta macchina del caffè (la macchina del caffè sarà richiesta a cura del gestore al fornitore di caffè), n. 2 frigoriferi professionali, produttore ghiaccio, vetrinetta refrigerante, forno;
- 2) area bar esterna coperta con tende avvolgibili, con tavolini e divanetti, nelle immediate adiacenze del bar.

Presso il bar sarà installato l'apparecchio misuratore fiscale e idoneo al pagamento digitale per l'emissione dello scontrino fiscale (da utilizzare per il servizio bar e ristorante/pizzeria).

L'attività deve essere garantita tutti i giorni della settimana, compresi prefestivi e festivi, con orario continuativo dalle 08:30 alle 22:00.

Tale orario potrà subire variazioni in base alle attività socio-ricreative che il gestore intenderà promuovere, previ accordi con il rappresentante dell'Amministrazione e, comunque, nel rispetto dei limiti fissati dall'Ordinanza comunale.

Nel locale adibito a bar/ristorante, il gestore dovrà far rispettare agli utenti l'obbligo di "*divieto di fumo*", nonché l'obbligo, per motivi di igiene e sicurezza, di indossare calzature e maglietta per l'ingresso al locale durante l'intero l'orario di apertura, essendo vietato l'accesso a piedi nudi senza calzature e torso nudo. Chi è a piedi nudi e a torso nudo potrà usufruire del servizio bar dall'esterno.

Il gestore utilizzerà i beni e gli strumenti concessi in affidamento ovvero altri beni che intenderà apportare per migliorare il servizio e dovrà tenere conto delle eventuali preferenze espresse dall'utenza o rilevate dai consumi giornalieri.

Per il servizio bar è previsto un listino prezzi (IVA esclusa) per le stagioni estive a partire dall'anno 2026 che costituisce base d'asta. (vgs. **Allegato B**).

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

c. Servizio di ristorazione

Il servizio di ristorazione è **obbligatorio**. Il gestore deve svolgere tale servizio in piena autonomia, anche nella scelta dei propri fornitori. Lo stesso deve proporre prodotti alimentari cucinati e bevande di abituale consumo tipiche della ristorazione, delle migliori qualità commerciali e forniti da aziende qualificate e certificate a livello locale e nazionale (sono vietati acquisti da aste fallimentari, discount ecc.)

Per tale servizio il gestore utilizzerà i seguenti locali:

- locali cucina e magazzino generi alimentari, forno per pizzeria;
- sala ristorante coperta;
- area ristoro esterna coperta dai gazebo, nonché quella adiacente al bar;
- deposito/magazzino/spogliatoio.

La conduzione dovrà essere tenuta con pulizia, igiene e decoro, con personale sufficiente ad assicurare un adeguato servizio ed in possesso dei requisiti previsti dalla normativa igienico-sanitaria.

L'attività deve essere garantita tutti i giorni della settimana, compresi prefestivi e festivi. Il pranzo, in modalità "self-service", dovrà essere organizzato su uno o più turni, secondo il numero di avventori. Il gestore dovrà esporre il menù del giorno, (con l'obbligo di preparare almeno 2 primi, 2 secondi, 2 contorni) per consentire le prenotazioni. Tale menù sarà esposto fuori l'ingresso della sala adibita a ristorante, tale da poter essere visibile agli utenti dello stabilimento.

Per la cena è previsto il servizio al tavolo, secondo un menù convenzionato e/o "à la carte". Sarà previsto anche il servizio pizzeria al tavolo e anche per asporto.

Il menù dovrà prevedere piatti particolari e/o speciali in occasione della festività del Ferragosto, ad un prezzo da concordare con l'Amministrazione, garantendo comunque la possibilità del menù convenzionato.

È facoltà del gestore organizzare serate "a tema" il cui menù e relativo corrispettivo dovrà essere concordato col Rappresentante dell'Amministrazione.

Gli orari del servizio di ristorazione (pranzo e cena) e i termini per le prenotazioni a pranzo e a cena saranno concordati con il rappresentante della S.A..e, comunque, nel rispetto dei limiti fissati dall'Ordinanza comunale.

In caso di mancanza di avventori serali, il gestore, previa comunicazione al rappresentante dell'Amministrazione, potrà chiudere anticipatamente.

La variazione dell'orario non autorizza il gestore a richiedere risarcimenti, indennità o variazioni del prezzo di aggiudicazione.

È consentito l'asporto agli aventi diritto fino a 15 minuti prima dell'apertura del *self service* e dopo la chiusura dello stesso; parimenti per gli orari serali. I due servizi non si devono sovrapporre.

I pasti dovranno essere sempre preparati presso la cucina dello stabilimento balneare, nel rispetto delle vigenti norme legislative e disposizioni sanitarie.

Il gestore provvederà:

- all'acquisto dei generi alimentari che dovranno essere delle prioritarie marche nazionali e fornite da aziende qualificate (sono vietati acquisti da aste fallimentari) documentati con apposita documentazione fiscale;

- al trasporto delle derrate, bevande ed ogni altro genere ed al loro immagazzinamento presso i locali di conservazione e relativo stivaggio.

È tassativamente vietato ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo.

Tutti i cibi devono essere preparati in giornata unicamente presso la cucina dello stabilimento.

Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile, del numero di lotto di provenienza. È vietato il riutilizzo del cibo avanzato.

La buona conservazione delle derrate sarà di esclusiva competenza e responsabilità del gestore che dovrà consegnare a questa S.A. il proprio manuale H.A.C.C.P. (piano di prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti) redatto ai sensi del D. Lgs 193/07.

Il quantitativo dei pasti giornalieri potrà variare nel corso del periodo contrattuale.

Le oscillazioni, anche di rilevante entità, nel numero dei pasti effettivamente consumati rispetto al numero orientativo delle persone che lo stabilimento può ospitare, non comportano alcuna variazione del prezzo unitario pattuito in sede di gara (ciò in quanto la presenza degli ospiti è variabile).

Anche in questo caso, il gestore non potrà sollevare eccezione alcuna né vantare possibilità di richiesta di revisione dei prezzi stabiliti in sede di gara.

Gli utenti fruitori del servizio di ristorazione pagheranno direttamente al gestore previo rilascio di idonea documentazione fiscale.

Nella sala adibita a bar/ristorante/pizzeria, il gestore dovrà far rispettare agli utenti l'obbligo di "*divieto di fumo*", nonché l'obbligo, per motivi di igiene e sicurezza, di indossare le calzature e la maglietta per l'ingresso al locale durante l'intero orario di apertura, essendo vietato l'accesso a piedi e torso nudi.

Il gestore utilizzerà i beni e gli strumenti concessi in affidamento ovvero altri beni che intenderà apportare per migliorare il servizio e dovrà tenere conto delle eventuali preferenze espresse dall'utenza o rilevate dai consumi giornalieri.

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 ristorazione 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 Tecnico è redatto 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:

- specifiche tecniche:
 - menù;
- 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.

Per il servizio di ristorante e pizzeria è previsto un listino prezzi (IVA esclusa) per le stagioni estive a partire dall'anno 2026 che costituisce base d'asta. (vgs. **Allegati C e D**).

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

5. CORRISPETTIVI PER I SERVIZI

I corrispettivi per i servizi di cui al precedente punto 4., stabiliti in sede di aggiudicazione, rimarranno a totale ed esclusivo carico degli utenti beneficiari, con conseguente esonero per la S.A. da ogni e qualsiasi responsabilità a riguardo.

A fronte del pagamento di corrispettivi, il gestore dovrà rilasciare regolare documento fiscale, secondo le norme vigenti, ove saranno descritte analiticamente le voci dei servizi di cui si è usufruito, con il relativo prezzo.

La S.A. non è responsabile dei mancati pagamenti dovuti dagli utenti al gestore, ma sarà cura della S.A., tramite il suo rappresentante, controllare all'inizio della stagione balneare l'avvenuto pagamento degli abbonamenti.

Pertanto, qualora il gestore dovesse pretendere il ristoro dei servizi erogati e non pagati, lo stesso dovrà rivolgersi direttamente ed esclusivamente all'utente.

I corrispettivi dovranno riferirsi a somministrazioni prestate a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e prescrizioni contrattuali, e saranno corrisposti unicamente al gestore e, pertanto, qualsiasi terzo non potrà vantare alcun diritto nei confronti della S.A..

6. 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.

B. VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA:

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

L'offerta tecnica ed economica del vincitore sarà parte integrante del contratto per l'affidamento dei servizi proposti.

Modalità di valutazione dell'offerta tecnica: MAX 70 PUNTI

n.	Voce	Punti max attribuibili	Modalità attribuzione
1	Organico che si intende impiegare nella gestione.	5	1 punto per ogni unità ulteriore a quelle previste al punto 10.a. (Il Personale).
2	Requisiti del personale che si intende impiegare.	1	1 punto per ogni persona in possesso del patentino di bagnino con esperienza quinquennale e oltre; 0,50 punti per ogni persona in possesso del patentino di bagnino con esperienza da 2 a 5 anni.
3	Disponibilità ad impiegare soggetti svantaggiati, residenti nel territorio comunale ulteriore rispetto a quelle previste al punto 10.a. (Il personale).	2	2 punti per ogni soggetto impiegato per almeno 12 ore settimanali.
4	Strutture e/o attrezzature che ci si impegna a migliorare e/o integrare e/o sostituire, restanti comunque nella proprietà del Corpo (es. tinteggiature varie, abbellimenti, forniture, ecc.).	20	5 punti per ogni miglioria proposta di tipo edile; 2 punti per ogni altra miglioria diversa da quella edile.
5	Smaltimento a titolo gratuito di olio alimentare esausto, mobili e attrezzature in disuso, ecc.	3	1 punto per ogni tipologia di smaltimento.
6	Compagnia assicurativa con sede/filiale nella Regione Marche.	5	5 punti agenzia presente nella Provincia di Ancona; 2 punti agenzia presente nella Regione Marche.

7	Garantire la pronta reperibilità nei periodi di chiusura del Lido.	5	5 punti per reperibilità sul posto entro un'ora dalla chiamata con modalità da illustrare.
8	Eventi e attività culturali (calendario di eventi stagionali e attività per animare lo stabilimento, come ad esempio serate a tema, musica dal vivo o iniziative legate alla cultura e al folklore locali, serata a tema culinario...ecc.)	10	2 punto ad ogni evento proposto e calendarizzato.
9	Introduzione di servizi innovativi come ad esempio corsi di yoga o fitness in spiaggia, ballo...ecc.	12	2 punto ad ogni iniziativa proposta; 4 punti se l'evento è proposta nei weekend.
10	Esperienza pregressa nella gestione di stabilimenti balneari o attività simili, allegando referenze o <i>curriculum</i> .	7	1 punto per ogni annualità di esperienza documentata.

Modalità di valutazione dell'offerta economica: MAX 30 PUNTI

Graduatoria maggior prezzo a ribasso offerto sulla base d'asta di:		
All.A	Tariffe per ingresso giornaliero e abbonamenti (stagionale - mensile - settimanale) Assegnazione di cabina, ombrellone, lettino e sdraio.	Punteggio max attribuibile
1	Miglior prezzo a ribasso offerto	10
2	2° miglior prezzo a ribasso classificato	9
3	3° miglior prezzo a ribasso classificato	8
4	4° miglior prezzo a ribasso classificato	7
5	5° miglior prezzo a ribasso classificato	6
6	6° miglior prezzo a ribasso classificato	5
7	7° miglior prezzo a ribasso classificato	4
8	8° miglior prezzo a ribasso classificato	3
9	9° miglior prezzo a ribasso classificato	2
10	10° miglior prezzo a ribasso classificato e successivi	1

Graduatoria maggior prezzo a ribasso offerto sulla base d'asta di:		
All.B	Listino prezzi bar	Punteggio max attribuibile
1	Miglior prezzo a ribasso offerto	10
2	2° miglior prezzo a ribasso classificato	9
3	3° miglior prezzo a ribasso classificato	8
4	4° miglior prezzo a ribasso classificato	7
5	5° miglior prezzo a ribasso classificato	6
6	6° miglior prezzo a ribasso classificato	5
7	7° miglior prezzo a ribasso classificato	4
8	8° miglior prezzo a ribasso classificato	3
9	9° miglior prezzo a ribasso classificato	2
10	10° miglior prezzo a ribasso classificato e successivi	1

Graduatoria maggior prezzo a ribasso offerto sulla base d'asta di:		
All. C-D	Listino prezzi ristorazione (menù self service a pranzo - menù serale alla carta - pizzeria serale)	Punteggio max attribuibile
1	Miglior prezzo a ribasso offerto	10
2	2° miglior prezzo a ribasso classificato	9
3	3° miglior prezzo a ribasso classificato	8
4	4° miglior prezzo a ribasso classificato	7
5	5° miglior prezzo a ribasso classificato	6
6	6° miglior prezzo a ribasso classificato	5
7	7° miglior prezzo a ribasso classificato	4
8	8° miglior prezzo a ribasso classificato	3
9	9° miglior prezzo a ribasso classificato	2
10	10° miglior prezzo a ribasso classificato e successivi	1

7. PREZZI AL PUBBLICO

Il gestore si impegna ad effettuare le prestazioni di servizio con finalità di protezione sociale agli appartenenti al Corpo e ai relativi ospiti, in base al "*listino prezzi*" (I.V.A. inclusa) scaturente dallo sconto offerto nell'ambito dell'offerta economica.

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

Il predetto listino deve essere approvato dal Comandante della S.A. ed esposto nella sala ristorante e bar e, comunque, in un luogo tale da poter essere ben visibile agli utenti dello stabilimento.

I prezzi si intendono fissi e invariabili, salvo quanto disposto dalla vigente legislazione in materia di revisione dei prezzi, prevedendo, pertanto, l'applicazione degli artt. 1467 e 1664 del Codice Civile.

Il gestore potrà presentare annualmente un'offerta per l'introduzione di nuovi generi, da inserire tra i prodotti in somministrazione o in vendita presso il bar e il ristorante, deve essere autorizzata dalla S.A, a giudizio insindacabile di quest'ultima, constatata l'opportunità e la congruità del prezzo di cessione.

8. RAPPRESENTANTE PER LA S.A. E PER IL GESTORE

Il Comandante della S.A., designa un responsabile, quale "*Rappresentante per la S.A.*", nonché "*Direttore dell'Esecuzione del Contratto (D.E.C.)*", ai sensi dell'art. 37 del D.M. 181 del 24 ottobre 2014, in caso di assenza, un suo sostituto quale "*Preposto per lo stabilimento balneare*" e n. 2/3 assistenti al D.E.C..

A questi faranno capo tutte le attività collaterali allo svolgimento del servizio, ivi compresa l'esclusiva competenza a intrattenere rapporti formali con il rappresentante del gestore e il controllo sulla regolarità degli accessi nello stabilimento balneare.

Il "*Rappresentante del Gestore*" sarà il presidente, se trattasi di organizzazioni costituite tra il personale, ovvero il rappresentante legale, se trattasi di Enti o terzi, salvo diversa comunicazione; esso sarà il responsabile qualificato, per assicurare che il servizio sia svolto regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti.

Allo stesso è affidata la direzione di tutti i servizi, a tempo continuativo, con l'obbligo di presenza minima non inferiore a 4 ore giornaliere (prefestivi e festivi inclusi) e di reperibilità negli orari lavorativi assunti, in modo tale che nessuna operazione debba essere ritardata per effetto della sua indisponibilità.

Il mancato rispetto della reperibilità o della disponibilità ad intervenire tempestivamente costituirà infrazione sanzionabile e comporterà l'applicazione delle penali previste dalla convenzione.

Il *Rappresentante del Gestore* dovrà intrattenere stretti contatti e la massima collaborazione con il Rappresentante della S.A., affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali; inoltre provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio alle prescrizioni di legge.

In caso di assenza il gestore provvederà a nominare un suo sostituto dandone preventiva comunicazione scritta alla S.A.. Tale figura dovrà essere tecnicamente competente in ordine ai servizi di cui alle presenti C.T. e dovrà dirigere il lavoro di tutti i collaboratori e gli operatori del gestore all'interno della struttura e, in caso di necessità, è tenuto a sostituirli.

Esso è tenuto a:

- ottimizzare il rendimento dei servizi offerti;
- organizzare i servizi affinché corrispondano ai requisiti richiesti;
- assicurare ed organizzare l'approvvigionamento;
- tenere la contabilità delle gestioni assunte;
- occuparsi della gestione complessiva dei servizi e della gestione del personale;
- promuovere i servizi della struttura offerti agli utilizzatori;
- pianificare le prenotazioni e/o le riservazioni;

- partecipare, su richiesta della S.A., alla verifica e controllo delle operazioni svolte.

La S.A. potrà richiedere, in qualsiasi momento di vigenza della convenzione, la sostituzione del *Rappresentante del Gestore* qualora risulti insoddisfacente nell'esercizio delle sue funzioni.

Dovrà tassativamente possedere maturata esperienza nel settore, idoneità sanitaria, HACCP, licenze previste per legge.

9. ONERI

I locali e le relative pertinenze ove svolgere l'attività di balneazione, i relativi impianti fissi, gli arredi, le attrezzature saranno messi a disposizione dalla S.A. nella misura e nello stato d'uso in cui si trovano e nei limiti di quelli già presenti in loco. Il gestore potrà utilizzarli per il tempo strettamente necessario all'erogazione del servizio.

Le prestazioni di cui al presente Capitolato Tecnico sono poste a totale carico del gestore, che vi provvederà con la propria organizzazione, personale e mezzi, integrando il materiale fornito dalla S.A., ove mancante, e con esclusiva responsabilità e rischio contrattuale.

In particolare sono a carico del gestore due tipologie di spese, nello specifico,

a. per quanto attiene al servizio nei locali dati in gestione:

- approvvigionamento dei generi alimentari, delle materie prime, bevande e ingredienti da cucina che dovranno essere delle prioritarie marche nazionali e forniti da aziende qualificate, documentati con apposite fatture;
- ulteriori allestimenti ed arredamenti decorosi;
- approvvigionamento di ulteriori attrezzature, apparecchiature, dotazioni, suppellettili e strumenti di lavoro obbligatori per legge;
- trasporto degli arredi, delle attrezzature, delle dotazioni e dei prodotti e delle derrate, ecc. e il relativo stoccaggio. A tal proposito si evidenzia che una parte delle attrezzature (ombrelloni, lettini e sdraio) sono custodite presso il magazzino di questa S.A., corrente ad Ancona, via I° Maggio, n. 27 e pertanto il loro trasporto da e per lo stabilimento balneare è a carico del gestore;
- il collegamento degli arredi, delle attrezzature in utilizzo alla rete idrico-elettrica e gas;
- riassetto, pulizia e sanificazione dei locali e relative pertinenze, nonché impianti fissi, arredi, attrezzature, pentolame e stoviglie. La pulizia dei bagni avverrà più volte al giorno, a seconda dell'affluenza e dello stato, e refertata da un modulo apposto su ogni porta e controfirmato dal preposto di turno;
- servizio di pulizia delle fosse settiche (obbligo ad inizio e fine stagione - nel corso della stagione un intervento al mese) e di derattizzazione (a cadenza bimestrale per tutto l'anno) e disinfestazione dei locali di pertinenza. Per tale servizio il gestore provvederà direttamente o indirettamente;
- manutenzione della caldaia come previsto dalla normativa;
- ove mancante o insufficiente, acquisto di attrezzature e dotazioni necessarie al buon funzionamento del servizio; ad esempio posaterie, tazze, bicchieri, tovagliato, ecc. per quanto possibile non inferiore e almeno omogenea a quella già in uso, nonché compatibile agli standard del servizio e adeguati all'uso ed al decoro degli ambienti;
- eventuale fornitura di telefonia intestata al gestore;
- fornitura dell'energia elettrica, compresa quella per l'illuminazione dei locali pertinenti al servizio o dei locali di pertinenza, tramite appositi contatori a defalco

- opportunamente installati ovvero addebitati con quota forfettaria. Le utenze devono essere intestate al gestore;
- fornitura dell'acqua calda e fredda e spese di provvista acqua potabile per le esigenze del servizio o dei locali di pertinenza, tramite appositi contatori a defalco opportunamente installati ovvero addebitati con quota forfettaria. Le utenze devono essere intestate al gestore;
 - raccolta differenziata dei rifiuti urbani negli appositi contenitori a disposizione della struttura. Sono compresi gli oneri per lo smaltimento degli olii usati e comunque di quelli tossici e nocivi (il gestore metterà a disposizione della S.A. la documentazione relativa al regolare smaltimento effettuato).
- Il mancato pagamento delle fatture riferite a consumi d'acqua, luce, gas, smaltimento rifiuti, telefono ecc. relativi ad utenze intestate e/o contestate e/o addebitate al gestore, può comportare, trascorsi 30 gg. dalla scadenza prevista, la risoluzione per inadempimento del rapporto e l'immediata decadenza della concessione; resta fermo l'obbligo del gestore di corrispondere i pagamenti dovuti con gli interessi al saggio che sarà individuato dagli organi competenti e l'eventuale risarcimento del danno.
- le spese di **ordinaria manutenzione** degli impianti, attrezzature, mobili, arredi di proprietà della S.A. affidati in consegna o in uso al gestore;
 - oneri derivanti dalle richieste di coperture assicurative. Il gestore, nei limiti di legge, è responsabile dei danni derivanti dai servizi oggetto della convenzione e di ogni altro obbligo derivante dalla legge stessa.

Il gestore dovrà fornire all'atto della stipula della convenzione le seguenti coperture assicurative:

1. **polizza di responsabilità civile verso terzi (RCT)** comprendente anche gli atti vandalici, gli eventi atmosferici e i rischi igienico-sanitari, con un massimale assolutamente congruo alla criticità del rischio. I massimali della polizza non dovranno essere inferiori a: € 1.500.000 per sinistro con sottolimito di € 1.500.000 per persona; la polizza dovrà prevedere nel novero dei terzi esplicitamente gli appartenenti alla Guardia di Finanza;
2. **polizza di responsabilità verso prestatori d'opera (RCO)**, compreso danno biologico, malattie professionali e applicazione del Decreto Legislativo n.38/2000, per il massimale unico di almeno € 500.000, con sottolimito per persona di € 500.000;
3. **la polizza incendio**, rischio base, estesa agli eventi catastrofici, compreso fenomeno elettrico esteso alla componentistica elettronica, avente massimale unico di almeno € 200.000 per sinistro ed € 100.000,00 limitatamente al contenuto;
4. **polizza furto per i beni oggetto e/o inerenti alla convenzione**, affidati in uso o verso i quali sussista un interesse assicurativo dell'Ente concedente e posizionati all'interno dei locali utilizzati per l'espletamento del servizio, avente massimale unico di almeno € 10.000 per sinistro;
5. **polizza per eventi atmosferici all'aperto per Enti**, avente massimale di almeno € 10.000.

Questo Ente ha in essere un contratto assicurativo (dal 01 gennaio 2026 al 31 dicembre 2026) aderente ai parametri sopra descritti (ad eccezione del Punto 5. data la chiusura dello stabilimento per il periodo invernale); il gestore subentrerà, per il secondo semestre (20 luglio - 31 dicembre 2026), all'attuale polizza con facoltà di poter prolungare ed integrare la stessa in relazione alle proprie esigenze. Per le successive annualità ha facoltà di poter individuare un'altra agenzia assicurativa nel rispetto dei parametri sopra indicati.

Il gestore dovrà inoltre prevedere adeguata copertura assicurativa per eventuali danni ed oneri derivanti da temporanea interruzione dell'attività, totale o parziale, per motivi di carattere igienico sanitario.

Resta ferma l'intera responsabilità del gestore anche per eventuali maggiori danni ed oneri eccedenti i massimali previsti.

Il gestore dovrà presentare, **prima della stipula della convenzione** e pena l'impossibilità della stipula della stessa, copia delle polizze assicurative previste in merito al citato subentro.

Ogni documento relativo alle citate polizze, comprese le quietanze di pagamento, dovrà essere prodotto in copia alla stessa Amministrazione.

La durata delle polizze dovrà essere analoga a quella della convenzione stipulata con l'assuntore.

In caso di inosservanza a quanto sopra, il gestore verrà dichiarato decaduto senza poter pretendere alcun risarcimento.

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

- imposte fiscali, governative, comunali ed altre, derivanti dall'assunzione dell'appalto (es.: Ta.R.I. ecc.);
- le spese comunque derivanti dal rispetto di tutte le normative vigenti o successivamente intervenute nella vigenza del contratto, relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene dei luoghi di lavoro e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, per l'incolumità del personale impiegato nell'espletamento dei servizi. Il gestore potrà essere chiamato periodicamente a dimostrare l'avvenuto pagamento di tutti gli oneri riguardanti il personale;
- tutte le spese relative alla stipula del contratto per l'affidamento dei servizi di cui trattasi.

10. IL PERSONALE

a. PERSONALE IN ORGANICO

Viene stabilito, qualora non diversamente previsto in convenzione, d'impiegare, per il funzionamento della struttura, un numero di almeno 08 addetti:

- n. 1 addetto a funzioni direttive e rappresentante del gestore;
- n. 1 cuoco;
- n. 1 aiuto cuoco;
- n. 1 addetto al servizio bar/cameriere;
- n. 1 pizzaiolo;
- n. 1 addetto al servizio di ricevimento ospiti/cassa;
- n. 1 addetto al servizio spiaggia;
- n. 1 addetto al servizio di vigilanza a mare e salvamento, munito di valido brevetto.

Il servizio di ristorazione dovrà essere svolto, comunque, da un numero sufficiente di personale per la preparazione e distribuzione durante l'orario del pranzo, in modalità al *self-service*, e per il servizio al tavolo durante il turno della cena, provvedendo alle eventuali assenze con immediate sostituzioni.

Tutto il personale dovrà essere in possesso delle autorizzazioni abilitanti allo svolgimento dei servizi di competenza, ai sensi della normativa in vigore.

Tali autorizzazioni dovranno essere esibite al Rappresentante dell'Amministrazione, prima dell'avvio della stagione balneare.

In particolare:

- **L'addetto al servizio di vigilanza a mare e salvamento a nuoto** dovrà essere munito di valido brevetto rilasciato da Ente riconosciuto e dovrà svolgere le proprie mansioni nell'orario previsto dalla Capitaneria di Porto - Guardia Costiera di Ancona;
- **Il cuoco e il pizzaiolo** sono tenuti a possedere ed esibire l'idoneo attestato HCCP;
- **Il cuoco** (capo servizio ristorazione) ha il compito di organizzare le fasi della preparazione di cibi, degli acquisti della merce e di coordinare il personale impiegato in cucina; lo stesso dovrà rispettare il ciclo di lavoro che si riferisce alla preparazione dei pasti, "c.d. *sistema fresco-caldo*", utilizzato nella ristorazione collettiva, è responsabile della gestione dei frigoriferi e del costante controllo delle temperature degli stessi, e deve coordinare il riassetto e la "*rimessa a punto*" delle cucine. Viene richiesta la conoscenza dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, della composizione e qualità del prodotto, delle modalità di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti e delle norme igieniche da rispettare per evitare alterazioni nei cibi e conseguenze patologiche per chi li consuma. Il cuoco, inoltre, è deputato alla effettuazione della campionatura degli alimenti che compongono il pasto, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente in materia.
- **L'addetto al bar** dovrà essere cortese, avere discrezione ed essere predisposto alle pubbliche relazioni con gli ospiti, che devono manifestarsi dall'accoglienza al congedo, mantenendo ordine e pulizia.
- **L'addetto al servizio spiaggia** deve occuparsi giornalmente dell'assistenza agli ospiti per l'individuazione e apertura dell'ombrellone/sdraio/lettino, mantenere puliti e in ordine l'arenile, l'area giochi, i bagni e le altre aree di pertinenza dello stabilimento balneare, comprese le operazioni di riassetto spiaggia (fino alle ore 19:00) e delle postazioni ombrellone prima del termine del turno di servizio;

Le ore normali di lavoro nell'attività presso lo stabilimento balneare dovranno trovare rappresentazione nelle ore fissate nel contratto di lavoro e dovranno rispettare i minimi tabellari e le condizioni sottoscritte nei Contratti Collettivi Nazionali di categoria.

Il gestore deve garantire la propria reperibilità durante tutto il periodo contrattuale, compreso il periodo di chiusura dello stabilimento, rendendosi disponibile per eventuali sopralluoghi e/o lavori da svolgere.

La fase di preparazione prima dell'apertura stagionale deve iniziare almeno 3 settimane prima della data di apertura concordata con la S.A., mentre la fase di chiusura e riassetto dello stabilimento, post data di chiusura, deve essere garantita per almeno 2 settimane lavorative.

b. ADEMPIEMENTI PER IL PERSONALE E NORME RELATIVE

Il gestore, nell'espletare il servizio, deve impiegare personale alle proprie dipendenze, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e speciali, professionalmente idoneo alle mansioni assegnate, capace e fisicamente valido, secondo qualità e livelli professionali previsti dalle vigenti disposizioni in materia di lavoro, per le prestazioni che tale personale verrà chiamato a svolgere.

Il gestore si impegna nel contempo a sostituire, a richiesta o su propria iniziativa, i lavoratori dipendenti che diano motivo di lamentele o che siano resi colpevoli di gravi comportamenti, negligenze ed inadempienze nello svolgimento del servizio preposto. In ogni caso, la S.A. si riserva la facoltà di chiedere, anche durante l'esecuzione, la sostituzione del personale ritenuto non idoneo, o non gradito, a suo insindacabile giudizio.

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

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

Nello svolgimento del servizio, il personale deve tenere un comportamento irreprensibile, decoroso e sempre formalmente corretto, non recare molestia agli ospiti dello stabilimento balneare o intralcio alle attività che si svolgono all'interno della struttura.

Il gestore dovrà, comunque, assicurare la presenza di un numero adeguato di addetti, in modo da garantire il buon funzionamento del servizio nel rispetto del presente capitolato e, con congruo anticipo rispetto all'inizio della stagione balneare, dovrà far pervenire alla S.A. l'elenco nominativo del personale che intende impiegare, nonché segnalare tempestivamente le successive variazioni, con specificazione dei dati anagrafici, delle posizioni INPS, delle qualifiche e delle mansioni, oltre ad eventuali indicazioni del settore di utilizzo e dei relativi orari di servizio e riposi settimanali.

Le stesse informazioni devono essere fornite per il personale di "riserva". Per eventuali sostituzioni o variazioni d'orario, affinché la S.A. possa concedere il relativo benessere.

Il gestore, inoltre, si impegna:

- all'osservanza ed all'assunzione di tutti gli oneri relativi alla previdenza ed all'assistenza dei prestatori di lavoro previsti dalle vigenti disposizioni di legge;
- all'osservanza, a proprie spese, di ogni altra normativa in materia di assicurazioni sociali, igiene, medicina del lavoro e prevenzione degli infortuni;
- al rispetto dei minimi salariali e di quanto previsto dai CCNL di categoria in vigore, anche se il suddetto personale non fosse formalmente iscritto alle organizzazioni sindacali interessate;
- a consegnare copia autentica del Libro Unico del Lavoro alla S.A..

La S.A. si riserva, comunque, la facoltà di richiedere, a spese del gestore, di sottoporre i propri addetti ad accertamenti sanitari per motivate necessità o per patologie incompatibili con il servizio.

11. SICUREZZA

Il gestore è responsabile, nei confronti sia della S.A. sia dei terzi, della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. Lo stesso avrà l'obbligo di osservare, adottare e mantenere tutte le prescrizioni e gli obblighi derivanti dalle vigenti normative in materia di antinfortunistica e di sicurezza di cui al Decreto Legislativo 09.04.2008, n. 81 e successive modifiche e integrazioni.

Il gestore ha l'obbligo di vietare l'accesso alla zona preparazione pasti, dove è esclusivamente consentito al personale del gestore o a persone con autorizzazione scritta dalla S.A.. È fatto divieto all'accesso di altre figure non autorizzate.

Gli addetti hanno l'obbligo di rispettare tutte le norme inerenti alla sicurezza sul lavoro di cui direttamente ed esclusivamente è responsabile il gestore. A tal proposito il gestore dovrà fornire agli operatori tutti i materiali e presidi di autotutela da rischi professionali (D.P.I.) in ottemperanza a quanto disposto dal D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

Il gestore dovrà comunicare, al momento della stipula, il nominativo dei soggetti responsabili in materia di prevenzione e protezione ai sensi dell'art. 17, comma 1, lettera b) e dell'art. 18, comma 1 lettere a) e b) del Decreto Legislativo sopra richiamato e fornire la documentazione di valutazione/prevenzione/protezione dei rischi, *elaborando il relativo Documento di Valutazione Rischi (D.V.R.) per i propri dipendenti.*

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

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

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

12. INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA NECESSARI

a. Manutenzione ordinaria

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

Il gestore dovrà impegnarsi a custodire e a mantenere in perfetta efficienza con tali interventi (compresa, annualmente, l'obbligatoria imbiancatura dei locali interni e delle cabine) i locali, gli impianti, gli arredi e le attrezzature (elettriche, a gas, di lavaggio, preparazione cibi, ecc.) concessi in uso ovvero avuti in consegna, ad utilizzare gli stessi per i servizi di cui al titolo della gara e a consegnare detti locali impianti e beni alla scadenza o comunque alla revoca o risoluzione della convenzione.

Per manutenzione ordinaria si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi e locali, concessi in uso, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura.

Si fornisce un elenco indicativo e non esaustivo degli interventi di manutenzione ordinaria comunque a carico del gestore:

- riparazione e sostituzione di serrature, maniglie, cinghie delle serrature e piccole riparazioni degli infissi e dei mobili di arredo di tutti i locali oggetto dell'attività dello stabilimento balneare, **lubrificazione costante degli ingranaggi e dei binari delle tende esterne** così come delle serrature di tutte le porte presenti;
- riparazioni di impianti, riparazioni idrauliche dei servizi igienici e delle cucine (galleggianti, pulsantiere, rubinetterie, sifoni, colonne di scarico ecc.);
- sostituzione di vetri rotti e lampadine.
- manutenzione delle attrezzature di cucina (frigoriferi, forni, lavastoviglie ecc);
- manutenzione dei mobili di arredo e degli infissi;
- manutenzione dell'impianto elettrico, idraulico, gas metano e ogni altro impianto fisso.

Gli interventi specificatamente elencati sono, in ogni caso, a carico del gestore **anche se dipendenti da vetustà o caso fortuito**.

Il gestore è **tenuto ad inviare copia** degli atti attestanti gli interventi effettuati di manutenzione ordinaria.

Qualora il gestore non esegua gli interventi necessari, provvederà la S.A ponendone il relativo costo a carico del gestore inadempiente.

b. Manutenzione straordinaria

Le manutenzioni straordinarie delle strutture e/o dei locali dello stabilimento balneare sono a carico della S.A..

La S.A. potrà in ogni tempo eseguire e/o realizzare sia all'interno che all'esterno delle strutture e dei locali, tutte le riparazioni e tutti gli impianti che ritenesse opportuni nonché qualunque opera di abbellimento o di restauro, senza obbligo di risarcimento e/o compenso a favore del gestore, anche se gli interventi e le opere durassero più giorni.

Per manutenzione straordinaria si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature, impianti e arredi.

La S.A. potrà riservarsi, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di provvedere direttamente e a proprie spese alle seguenti manutenzioni di impianti, materiali e attrezzature, salvo le piccole riparazioni di cui alla precedente lettera a. (Servizi di manutenzione ordinaria) che restano in ogni caso a carico del gestore.

Qualora si rendessero necessarie manutenzioni straordinarie dei locali e strutture a causa di eventuali danni che dovessero verificarsi per negligenza ovvero per uso improprio da parte del gestore/personale dipendente della ditta, le conseguenti spese di riparazione saranno poste a suo carico o riparate dallo stesso.

13. OPERAZIONI DI PULIZIA E RIASSETTO DELLA SPIAGGIA

Il gestore sarà responsabile della struttura tutti i giorni dell'anno e non solo durante la stagione estiva. Pertanto deve garantire il servizio di pulizia delle fosse settiche, nonché garantire **il servizio di derattizzazione con cadenza mensile**, direttamente o dando l'incarico ad un'azienda specializzata.

Il gestore deve garantire un servizio di pulizia dell'arenile e delle relative strutture e locali site nello stabilimento balneare prima dell'inizio della stagione estiva.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente differenziati dalle operazioni di somministrazione di alimenti e bevande.

In particolare, dovranno essere effettuate le seguenti operazioni:

- pulizia giornaliera dell'arenile, con asportazione di carte, plastica e oggetti abbandonati o trasportati da vento, nonché asportazione di eventuale vegetazione e materiale trasportato sulla riva dalle onde del mare;
- pulizia e sanificazione giornaliera dei bagni e dell'area docce di uso comune agli utenti. Nelle giornate di maggiore afflusso più volte al giorno riportando gli orari sul prospetto presente in ogni bagno e controfirmato per i controlli da parte del preposto e/o sostituti;
- raccolta giornaliera e allontanamento di tutte le materie di rifiuto e dell'immondizia negli appositi cassonetti all'esterno e nelle vicinanze dell'immobile;

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i locali di stoccaggio, preparazione, cottura e nelle sale di distribuzione e consumazione dei pasti saranno regolamentati da un adeguato e dettagliato "*PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE*" comprensivo delle relative tabelle "Tecnico-Merceologiche dei detersivi e dei disinfettanti", che il gestore produrrà alla S.A..

La S.A. si riserva di effettuare, tramite i propri organi sanitari, la valutazione dell'efficacia del piano di pulizia e sanificazione impiegato attraverso le metodiche ritenute più opportune. I detersivi ed i disinfettanti utilizzati dovranno essere rispondenti alla normativa vigente.

14. RESPONSABILITA' DEL GESTORE

Il gestore è custode dei locali e delle aree ad esso assegnati e di tutto quanto in essi è contenuto, anche di proprietà della S.A..

Risponde direttamente ed indirettamente di ogni danno che, per fatto proprio e del personale addetto, possa derivare alla S.A. e a terzi in esecuzione al servizio prestato, sollevando la S.A. da ogni pretesa risarcitoria.

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

Esso, in particolare, dovrà provvedere senza indugio a proprie spese al risarcimento dei danni causati e alla riparazione o alla sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati di proprietà della S.A., notiziandola. Il gestore sarà inoltre ritenuto responsabile della condotta dei propri dipendenti e di ogni danno o molestia che ne potranno derivare ai sensi dell'art. 2049 del Codice Civile. Inoltre, lo stesso dovrà rispondere di qualunque danno che potesse derivare in conseguenza della cattiva esecuzione del servizio.

Qualora non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno, nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, la S.A. provvederà direttamente a danno del gestore, addebitandogli un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorato del 30% a titolo di penale.

Tale importo sarà trattenuto dal deposito cauzionale, salvo maggiori spese che dovranno essere corrisposte.

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

Sullo stesso ricade la responsabilità della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, esonerando la S.A. da ogni ulteriore responsabilità.

15. CONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE DELLA S.A.

La S.A. metterà a disposizione del gestore le aree e gli ambienti nei quali si espletterà il servizio e le prestazioni complementari:

a. ambienti destinati al servizio ristorazione:

- n. 1 cucina completa;
- n. 1 sala ristorante/pizzeria/bar ed area esterna coperta da gazebo e tende da sole;
- n. 1 locale deposito;
- n. 1 spogliatoio;

b. ambienti destinati al servizio bar:

- n. 1 locale bar/ristorante/pizzeria;
- n. 2 aree esterne adiacente al bar con tavoli, poltroncine e panche di legno ombreggiati da tende da sole avvolgibili;

c. ambienti esterni destinati al servizio spiaggia:

- n. 43 cabine di proprietà dell'Amministrazione;
- n. 4 bagni più n. 1 bagno per persone disabili;
- n. 2 cabine doccia anche con acqua calda;
- n. 2 colonne doccia (ciascuno con 2 soffioni) a cielo aperto con acqua calda;
- n. 3 docce all'aperto;
- arenile;

d. area destinata al parcheggio dei mezzi degli utenti dello stabilimento.

La S.A. metterà, inoltre, a disposizione i propri impianti, banco bar, frigoriferi, congelatori, magazzini, mobili, forno a legna per pizzeria, friggitrici, lavabicchieri ecc. in buono/ottimo stato d'uso e di manutenzione, nonché stoviglie, pentole, attrezzature, apparecchiature, suppellettili, nello stato in cui si trovano.

I locali, materiali ed attrezzature di proprietà della S.A. dovranno essere utilizzati dal gestore al solo fine dell'espletamento del servizio e non per usi diversi da quelli per cui sono stati concessi.

La consegna di locali, beni ed attrezzature di proprietà della S.A. sarà oggetto di regolare verbale di inventario all'inizio del servizio, redatto per attestare la qualità, la quantità, lo stato d'uso dei beni messi a disposizione del gestore e firmato:

- per la S.A., dal "rappresentante" ovvero dal "consegnatario dei materiali" ovvero da altra persona nominata dal Comandante della S.A.;
- per il gestore, dal rappresentante legale o da un suo delegato con delega scritta.

Analogo verbale sarà redatto al termine della concessione.

Alla scadenza del contratto, il gestore è tenuto a riconsegnare alla S.A. i locali, gli impianti fissi e mobili, le attrezzature, le macchine, gli arredi e quant'altro ricevuto in dotazione, in

buono stato di conservazione e funzionamento, salvi i deterioramenti dovuti alla normale usura. A tal proposito, il gestore comunicherà a mezzo pec an0520000p@pec.gdf.it, le rotture dei beni in uso.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto al verbale di consegna saranno oggetto di valutazione e addebito economico da parte della S.A., se non debitamente comunicate.

Il gestore, vincitore della gara d'appalto, ha la facoltà di apportare modifiche ai locali, attrezzature e materiali allo stesso affidati, solo su preventivo benestare scritto della S.A..

Eventuali migliorie e adeguamenti resteranno acquisite dalla S.A. **senza** che il gestore abbia diritto a compenso. Fermo restando il diritto della S.A. di chiedere, eventualmente, il ripristino dello stato originario.

Qualora alla cessazione del rapporto, il gestore non lasci liberi e sgombri gli spazi concessi nei termini indicati dalla S.A., si procederà al rilascio coattivo ai sensi dell'art. 823, comma 2, C.C..

16. CONTROLLI, CONTESTAZIONI E PENALITÀ

La S.A. ha facoltà di effettuare in qualsiasi momento, attraverso propri rappresentanti, le verifiche ed i controlli necessari ad assicurare la perfetta esecuzione del servizio.

Fermo restando quando disposto dagli artt. 355 e 356 del codice penale, si stabilisce che in caso di inadempimento ai patti e agli obblighi contrattuali, la S.A. contesta formalmente i predetti inadempimenti al gestore con le modalità di cui agli artt. 52, 53, comma 2, lett. a), e 54 del D.M. 181/2014.

Qualora nell'esecuzione del servizio venissero riscontrate inadempienze contrattuali da parte del gestore ovvero difformità delle vigenti disposizioni di legge in materia, 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 rilevabili.

La S.A. può procedere a diffidare il gestore affinché adempia all'esecuzione regolare e corretta del servizio, assegnando un termine non inferiore a giorni 10 per presentare le proprie giustificazioni.

Trascorso detto periodo, o in caso di giustificazioni ritenute non soddisfacenti, la S.A., in ragione della gravità dell'inadempimento può:

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

Il gestore sarà sempre tenuto, nei confronti della S.A., al pagamento degli indennizzi, dei danni conseguenti e delle maggiori spese sostenute, nei seguenti casi:

- grave violazione degli obblighi contrattuali;
- sospensione o abbandono o mancata effettuazione, da parte della Ditta aggiudicataria, di uno o più servizi;
- impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio di ristorazione, bar e spiaggia.

Le prestazioni ritenute anomale formeranno oggetto di contestazione per iscritto e verificate in contraddittorio con l'impresa appaltatrice e determineranno eventualmente l'applicazione delle seguenti penalità:

- per ogni giorno di mancata erogazione del servizio, anche se imputabile all'impossibilità di erogare il servizio a causa di sciopero del personale, il gestore sarà tenuto a corrispondere una penale pari a € 1.500,00 (millecinquecento/00); per mancata erogazione del servizio si intende anche un ritardo superiore a sessanta minuti rispetto agli orari convenuti per la distribuzione dei pasti al banco self-service, per il quale il Gestore sarà tenuto a corrispondere una penale pari a € 500,00 (cinquecento/00);
- nei casi in cui, a seguito dei controlli ed analisi microbiologiche eseguite dall'Ente o da altri Organismi d'ispezione riconosciuti per legge, venga riscontrata una carica microbica non rispondente a quanto previsto dai limiti indicati per legge il Gestore sarà tenuto al pagamento di una penale pari a € 1.500,00 (millecinquecento/00) per ogni violazione riscontrata, salve le conseguenze di carattere penale previste dalla vigente legislazione in caso di intossicazione alimentare;
- per ogni mancata attuazione delle operazioni di pulizia, come meglio descritto al punto 13. (Operazioni di pulizia e riassetto della spiaggia - modalità operative), alle quali si fa espresso rinvio, il gestore sarà tenuto a corrispondere una penale di € 50,00 (cinquanta/00);
- per ogni mancato rispetto delle norme sul personale, € 50,00 (euro cinquanta/00);
- per ogni evento denotante comportamento scorretto nei confronti degli ospiti o comunque non consono all'ambiente nel quale svolge il servizio € 50,00 (cinquanta/00);
- per mancata e/o errata manutenzione e/o non diligente utilizzo delle strutture ed ambienti concessi in uso al gestore e degli impianti, attrezzature ed arredi in essi presenti nonché di tutti gli altri beni consegnati dall'Amministrazione al gestore come descritti nel verbale di consegna, l'Ente, previa diffida scritta ad adempiere entro venti giorni consecutivi, provvederà all'attività necessaria per la manutenzione addebitando allo stesso Gestore un importo pari alla spesa sostenuta, salva la risarcibilità del danno ulteriore ai sensi dell'articolo 1382 del codice civile;
- per ogni altra violazione alle norme della convenzione e per i casi previsti dall'art. 54 del "Capitolato Generale d'Oneri per le forniture di beni e le prestazioni di servizi occorrenti per il funzionamento del Corpo della Guardia di Finanza" (D.M. 24 ottobre 2014, n. 181), nonché del presente Capitolato Tecnico e degli Allegati A, B, C e D, non espressamente sopra menzionata, si applicheranno a carico del gestore penalità estensibili da € 50,00 (cinquanta/00) a € 1.500,00 (millecinquecento/00) secondo la gravità dei casi;
- per ogni infrazione dei patti contrattuali o per ogni operazione eseguita male o in modo incompleto, si applicherà a carico del gestore una penalità pari a € 50,00 (cinquanta/00) per ogni giorno in cui è stata commessa la violazione stessa.

Gli importi suddetti si riferiscono alla prima violazione contestata, per le successive violazioni - indipendentemente dalla natura delle stesse - gli importi stessi saranno maggiorati di 1/5 per ogni contestazione fino al raddoppio delle somme indicate.

Le penali vengono applicate dal Comandante dell'Ente amministrativo su segnalazione dell'inadempimento fatta dal Rappresentante dell'Amministrazione, ovvero dalle apposite Commissioni di controllo, previa contestazione al Gestore.

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

Al gestore è riconosciuta la facoltà di presentare le proprie deduzioni all'Amministrazione (normalmente a mezzo raccomandata "a mano" o mediante Posta Elettronica Certificata o per posta con A.R.) nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione.

Qualora dette deduzioni siano ritenute "non accoglibili" a giudizio, insindacabile, dell'Amministrazione, saranno applicate al Gestore le penali come sopra indicate.

La richiesta e/o pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il gestore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo del pagamento della medesima penale.

Qualora non fosse rimosso l'inconveniente che ha promosso la penalità, sarà inviata una lettera di diffida e se anche in questo caso non venisse rimosso, l'Amministrazione procederà a incamerare la cauzione definitiva per inadempienza contrattuale.

Il gestore prende atto che l'applicazione delle penali di cui al presente articolo non preclude il diritto alla S.A. a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni, anche adendo le competenti vie legali.

In caso di inadempimento del Gestore, resta ferma la facoltà dell'Amministrazione di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente C.T. addebitando al Gestore i relativi costi sostenuti.

Verificandosi abusi e deficienze gravi nell'adempimento degli obblighi contrattuali, la S.A. ha la facoltà di ordinare l'esecuzione d'ufficio (in modo che riterrà più opportuno e a spese della ditta) di quei lavori o prestazioni necessari per il regolare andamento del servizio.

Verificandosi due volte detti abusi o deficienze, la convenzione potrà essere risolta unilateralmente dalla S.A. la quale avrà il diritto, a titolo di penale, di incamerare la cauzione definitiva.

L'ammontare delle penalità addebitate al gestore dovrà essere versato su apposito c/c intestato alla Tesoreria dello Stato entro 15 (quindici) giorni dalla data di contestazione dell'inadempienza. Il mancato rispetto del termine comporterà l'immediato incameramento della polizza fideiussoria definitiva.

In alternativa la S.A. si riserva la facoltà di cumulare le penalità da trattenere sulla cauzione che dovrà, comunque, essere immediatamente reintegrata.

È inoltre facoltà della S.A., qualora nell'arco di una stagione vengano accertate e contestate almeno tre inadempienze che abbiano comportato l'applicazione di penali ovvero in presenza di gravi violazioni del presente C.T., di risolvere la convenzione ai sensi degli artt. 1453 e 1456 del C.C. a tutto danno e rischio dell'Assuntore con riserva di risarcimento dei danni derivanti e incameramento della polizza fideiussoria definitiva.

17. RISOLUZIONE

Il contratto potrà essere risolto nelle ipotesi previste dall'art.108, comma 1, del Codice dei Contratti Pubblici e sarà in ogni caso sottoposto a risoluzione nelle ipotesi previste dall'art. 108, comma 2, del Codice stesso.

La S.A. ha diritto di risolvere il contratto di diritto ex art. 1456 del C.C. mediante semplice lettera raccomandata ovvero comunicazione trasmessa via P.E.C., senza bisogno di messa in mora, nei seguenti casi:

- a. per motivi di pubblico interesse;
- b. in caso di frode, di grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e di mancata reintegrazione della garanzia definitiva eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte della S.A.;
- c. nel caso in cui l'inizio delle prestazioni non avvengono entro il termine prefissato;
- d. in caso di comminazione di tre diffide derivanti da inadempimenti gravi che non siano state adeguatamente giustificate ovvero le cui giustificazioni la S.A., a suo insindacabile giudizio, ritenga non valide;
- e. per l'applicazione di almeno 5 penali;
- f. violazione della normativa vigente in materia di assunzione del personale o mancata assicurazione del personale medesimo presso gli Enti previdenziali ed assistenziali, nonché violazioni accertate ai sensi del D. Lgs n. 81/2008 ovvero la mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e integrativi locali;
- g. interruzione del servizio, salvo che il gestore non dimostri che sia dipesa da cause di forza maggiore o caso fortuito;
- h. accertato subappalto o cessione del gestore, cessazione dell'attività o concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del gestore;
- i. revoca al gestore delle autorizzazioni amministrative previste per l'espletamento del servizio affidato;
- j. qualora in vigore del contratto intervenga una convenzione stipulata da Consip S.p.A. o da altro soggetto aggregatore di riferimento, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1, comma 3, del D.L. n. 95/2012, convertito nella L. n. 135/2012, dell'art. 9, comma 3, del decreto-legge 24 aprile 2014, n. 66 convertito in Legge 23 giugno 2014, n. 899 e del DPCM attuativo del 24 dicembre 2015, contenente condizioni economiche più vantaggiose per il servizio oggetto di affidamento, questa S.A. in caso di mancato adeguamento da parte del gestore delle condizioni economiche offerte ai parametri Consip, risolverà il contratto previa comunicazione formale, con preavviso non inferiore a 15 (quindici) giorni e pagamento delle prestazioni già eseguite;
- k. fatti sopravvenuti alla conclusione o in corso di esecuzione del contratto che non rendano più utile o economico il servizio;
- l. mancata presentazione, mancato rinnovo, scadenza copertura, mancata copertura in tutto o in parte della responsabilità civile nei massimali previsti, di cui alla polizza assicurativa indicata nel disciplinare;
- m. ogni altro caso previsto dalle leggi e regolamenti;
- n. violazione, anche da parte dei propri dipendenti e collaboratori, degli obblighi, in/per quanto applicabili, derivanti dal:
 - **Codice Deontologico della Guardia di Finanza** - edizione 2025 adottato con Determinazione n. 400.000 del 23/12/2025 del Comandante Generale della Guardia di Finanza adottato dalla S.A. e disponibile per la consultazione al seguente indirizzo

internet: <http://www.gdf.gov.it/amministrazione-trasparente/disposizioni-general/atti-general/codice-disciplinare-e-codice-di-condotta/codice-deontologico.pdf>;

- **Piano triennale per la prevenzione della corruzione e della trasparenza 2025 - 2027** del Corpo della Guardia di Finanza disponibile per la consultazione al seguente indirizzo internet:
<http://www.gdf.gov.it/amministrazione-trasparente/altri-contenuti/corruzione/piano-triennale-di-prevenzione-della-corruzione/archivio/anno-2025>;

o. violazione della clausola di riservatezza;

p. inottemperanza delle disposizioni contenute nell'art. 53, comma 16-ter del D.Lvo n. 165/2001 s.m.i..

L'enumerazione non è esaustiva, si richiama pertanto in materia di risoluzione del contratto, per quanto qui non espresso, l'art. 122 del Codice dei Contratti Pubblici e le disposizioni del Codice Civile.

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

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

Al gestore inadempiente saranno addebitate le maggiori spese eventualmente sostenute dalla S.A. rispetto a quelle previste dal contratto risolto.

Il gestore è tenuto a comunicare, a mezzo P.E.C. ogni fatto o avvenimento da cui si possa derivare ritardo, difficoltà o impossibilità ad adempiere agli obblighi contrattuali, entro il termine di 3 (tre) giorni precedenti al loro verificarsi.

18. RECESSO

L'Amministrazione ha diritto di risolvere o recedere dal contratto ai sensi degli articoli 122 e 123 del D.Lgs 36/2023 e s.m.i. (Codice Contratti Pubblici)

19. LAMENDELE E REGISTRO DEI RECLAMI

Il gestore riconosce agli utenti di segnalare alla S.A. lamentele e inconvenienti che si verificano nel servizio. Presso lo stabilimento balneare sarà reso disponibile, agli utenti, apposito "*Registro dei reclami*" sul quale i medesimi potranno far risultare eventuali osservazioni e/o lamentele afferenti le modalità di svolgimento del servizio e la qualità dei cibi somministrati. Tale registro verrà visionato e vistato dal rappresentante dell'Amministrazione o da un suo preposto, il quale provvederà ad avviare le iniziative necessarie riguardanti anche l'eventuale applicazione delle previste penalità.

20. DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento di tutti gli obblighi contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento a detti obblighi, il gestore, ai sensi dell'art. 117 del Codice dei Contratti Pubblici, ai fini della sottoscrizione del contratto, costituirà una "garanzia definitiva", a sua scelta sotto forma di cauzione o, in alternativa di fideiussione, con le modalità di cui all'art. 106, comma 2 e 3, pari al dieci per cento (10%) dell'importo contrattuale, ridotto delle percentuali indicate nel comma 7, in presenza dei requisiti richiesti *ex lege*.

Detto documento sarà custodito in originale presso la sede di questo Reparto (Sezione Gestione Finanziaria - Cassa).

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

La garanzia copre l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggiore danno verso l'appaltatore, l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore, il pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

La garanzia potrà essere prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nel nuovo "albo" di cui all'art. 106 comma 3 del D. Lgs. n. 36/2023.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, 2 comma, del cc., nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici (15) giorni, a semplice richiesta scritta della committente.

La garanzia dovrà inoltre avere la sottoscrizione autenticata dal notaio ed essere irrevocabile.

Trovano applicazione le regole sulle riduzioni previste dall'art. 106, comma 8, del D. Lgs. n. 36/2023.

La garanzia cessa di avere effetto a completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal contratto stesso con l'emissione del certificato di verifica di conformità.

Qualora l'ammontare delle garanzie dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro, in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La garanzia è progressivamente svincolata in ragione e a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito, secondo quanto stabilito all'art. 117, comma 8, del D. Lgs. n. 36/2023.

21. RESPONSABILITA' CIVILE E OBBLIGHI

Il gestore è direttamente responsabile, per sé e il proprio personale, di qualsiasi inadempienza e/o evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione delle prestazioni, ai suoi dipendenti e/o ai suoi beni, ai dipendenti e/o beni della S.A., nonché a terzi e/o relativi beni.

Il gestore avrà il preciso obbligo di adottare tutte le misure necessarie e/o di impiegare tutti i mezzi atti ad evitare infortuni e/o danni di qualsivoglia tipologia a persone e/o cose e, a tal fine, dovrà stipulare una polizza assicurativa per danni a cose o persone, valida per tutta la durata della concessione, avente un importo minimo di massimale pari a € 1.500.000,00.

La polizza sarà costituita, a proprie spese, presso una compagnia assicurativa di notoria solidità, per responsabilità civile verso terzi per danni o infortuni che dovessero occorrere a persone, cose e infrastrutture della S.A., causati dallo svolgimento del servizio e derivanti da negligenza, imperizia, imprudenza, inosservanza delle leggi e/o prescrizioni impartite dalla S.A.. Per il primo anno subentrando alla polizza sottoscritta dalla S.A. con il pagamento del premio relativo al secondo semestre 2026. (20 luglio - 31 dicembre 2026)

Il gestore dovrà quindi consegnare alla S.A., per ogni annualità, il rinnovo della predetta polizza.

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

- ottemperare a tutti gli obblighi verso i dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e sanità, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- attuare, nei confronti dei dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria di pertinenza e nella località in cui si svolgono le prestazioni anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione;
- rispettare le norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

I suddetti obblighi vincoleranno il gestore anche nel caso in cui quest'ultimo non sia aderente ad associazioni nazionali di categoria o receda da esse.

L'Amministrazione non risponderà in alcun modo di eventuali inadempienze assicurative, previdenziali e fiscali.

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

La S.A. sarà esonerata da ogni responsabilità per la mancata osservanza, da parte del gestore, delle disposizioni vigenti in materia tributaria e di disciplina del lavoro, nonché delle disposizioni concernenti la tenuta dei registri obbligatori.

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

Il gestore non potrà rivendicare danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica o di acqua interrotte per necessità tecniche o per altro motivo, comunque non imputabili alla S.A..

Per tutte le controversie che dovessero sorgere in ordine all'interpretazione e/o esecuzione del relativo contratto è competente il Foro di Ancona.

22. DIVIETO DI SUBAPPALTO, CESSIONE, AVVALIMENTO

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale della futura gestione.

In caso di trasformazione sociale, cessione d'azienda o analoghe ipotesi, la S.A. potrà proseguire il rapporto con il successore del gestore, purché rispetti i requisiti richiesti.

La pena per la violazione di tali divieti è la risoluzione del contratto ed il risarcimento di eventuali danni e delle spese causate alla S.A. per la risoluzione anticipata dello stesso.

Nel caso di Enti è possibile la gestione tramite altro organismo o società di cui l'Ente ne faccia parte.

23. LICENZE, AUTORIZZAZIONI E CAPACITA' DELLA DITTA APPALTARICE

La Ditta appaltatrice dovrà essere in possesso delle licenze commerciali ed altre licenze ausiliarie di propria pertinenza necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dalle presenti C.T. e dalla convenzione e ove richiesto dalla vigente regolamentazione.

L'impresa appaltatrice dovrà in ogni caso soddisfare obbligatoriamente il possesso di tutti i seguenti requisiti:

a. oggettivi degli operatori economici:

- iscrizione per attività inerenti al presente servizio nel Registro delle Imprese, in conformità con quanto previsto dal D. Lgs. 36/2023;
- non sussistenza dei motivi di esclusione di cui al D. Lgs. 36/2023;

b. capacità economica e finanziaria:

- **solidità economica**, consistente nel possesso di un **fatturato globale** riferito al triennio 2023, 2024 e 2025, non inferiore a € 300.000 I.V.A. esclusa (trecentomila/00) ai sensi del D. Lgs. 36/2023, adottando una tabella per la presentazione della domanda di partecipazione come la seguente:

Tabella 1 - Esempio di tabella contenente le informazioni relative al fatturato globale

ANNO	IMPORTO FATTURATO GLOBALE
2023	
2024	
2025	

- **capacità tecnica e organizzativa**: attestare di aver eseguito nell'ultimo triennio (2023 - 2025) le seguenti prestazioni per **servizi analoghi** relative alla ristorazione al presente affidamento eseguiti presso Pubbliche Amministrazioni/Enti pubblici/Privati non inferiore, per ciascun anno, a € 50.000 I.V.A. esclusa (cinquantamila/00), anche adottando una tabella per la presentazione della domanda di partecipazione da parte dei concorrenti come la seguente:

Tabella 2 - Esempio di tabella contenente la descrizione dei servizi analoghi

ANNO	OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO	IMPORTO	COMMITTENTE
2023			
2024			
2025			

Questo requisito trova fondamento nella necessità di affidare il servizio in oggetto a un operatore economico che sia in possesso di pregressa esperienza, organizzazione aziendale e risorse umani tali da garantire pienamente la qualità e l’efficienza di un servizio destinato ad essere fruito da una platea di utenti che può raggiungere nelle giornate di sabato, domenica e festivi le 250/300 unità.

- **numero** medio annuo di dipendenti non inferiore alle 8 unità, riferito agli anni 2023 - 2024 - 2025;

Si fa presente che, ove il concorrente avesse iniziato la propria attività da **meno di tre anni**, potrà provare la propria capacità economica e finanziaria attestando il possesso dei requisiti di cui al precedente punto b., rapportandolo al periodo di attività (fatturato richiesto /3) X anni di attività.

I suddetti requisiti dovranno essere posseduti a pena di esclusione, fatto salvo il disposto del D. Lgs. n. 36/2023.

24. AUTORIZZAZIONE SANITARIA DELL’INFRASTRUTTURA MILITARE

L’Amministrazione è già in possesso dell’autorizzazione sanitaria per i locali dello Stabilimento Balneare, messi a disposizione della Ditta per l’effettuazione del servizio, giusta nota n. 220243/14 in data 29 luglio 2014 del Comando Generale della Guardia di Finanza - IV Reparto - Direzione di Veterinaria e Cinofili - Sezione Igiene e Sicurezza Alimentare.

25. SOPRALLUOGO

Stante il quadro esigenziale di cui sopra, il sopralluogo da parte della ditta potenzialmente interessata alla Gestione in argomento è **obbligatorio**.

Referente per eventuali necessità:

Mar.A. Andreoni Matteo, Gestore della S.C.U., - Telefono 071 - 22722144

e-mail: lidodelfinanziere.Ancona@gdf.it

Posta Elettronica Certificata: **an0520000p@pec.gdf.it**

Nell'occasione sarà rilasciata dal personale addetto apposita attestazione di avvenuto sopralluogo che sarà obbligatoriamente allegata ai documenti di partecipazione alla gara.

F.to l'originale
IL GESTORE S.C.U.
(Mar.A. Andreoni Matteo)

F.to l'originale
IL COMANDANTE DEL REPARTO T.L.A.
(Col. Aldo Tomada)