



Regione Siciliana



CEFPAS



CENTRO PER LA FORMAZIONE PERMANENTE  
E L'AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE DEL SERVIZIO SANITARIO

N. Prot.: 0003554

Data Prot.: 15-04-2019 14:49:51

Tipo Reg.: Uscita

Cod. Amm.: c\_cl

Cod. AOO: c\_cl\_aoo



**TRATTATIVA DIRETTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO  
DI GESTIONE DEL BAR DEL CEFPAS  
CIG Z91280AEA3**

MEP



Regione Siciliana



CENTRO PER LA FORMAZIONE PERMANENTE  
E L'AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE DEL SERVIZIO SANITARIO

**Spett. le**  
**Consorzio Pulinissa Sicilia**  
**Consorzio Stabile**  
**Via Malta, 103**  
**93100 Caltanissetta**

**Oggetto: Trattativa diretta per l'affidamento del servizio di gestione del bar del Cefpas.**

Si fa seguito alla intercorsa corrispondenza intervenuta con codesto Consorzio e, nelle more dell'espletamento di apposita procedura per l'affidamento del servizio di ristorazione e gestione del bar del Cefpas, con la presente si invita l'Impresa in indirizzo alla Trattativa Diretta avviata per il tramite del MEPA di Consip spa per l'affidamento del servizio di gestione del bar del Cefpas.

Si invita codesto Consorzio a volere formulare la propria *offerta in rialzo* sul canone mensile posto a base d'asta pari ad Euro 750,00 IVA esclusa, da corrispondere al Cefpas quale contributo alla copertura dei costi diretti relativi al servizio oggetto dell'appalto.

I requisiti di partecipazione richiesti sono quelli di carattere generale desumibili dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016. L'Impresa in sede di trattativa diretta attesta il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sostitutiva, in conformità alle previsioni legislative in materia di documentazione amministrativa, di cui al DPR 445/2000, attraverso la compilazione del Documento di Gara Unico Europeo (DGUE).

Il presente documento contiene le norme relative alle modalità di partecipazione, di compilazione e di presentazione dell'offerta, i documenti da presentare a corredo della stessa, le modalità di aggiudicazione, nonché ulteriori informazioni relative alla gara.

## 1. Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto dell'appalto l'affidamento del servizio di gestione del bar da effettuarsi presso il CEFPAS che consiste nella somministrazione dei seguenti prodotti:

- **Caffetteria:** comprendente bevande analcoliche calde e fredde;
- **Gastronomia e Rosticceria:** comprendente tramezzini, toast, pizzette, panini, torte rustiche, primi e secondi piatti, yogurt, formaggi, salumi, insalatone, frutta, etc...;
- **Pasticceria:** comprendente brioche, croissant, biscotti, torte, gelati, etc....

Il servizio comprende, inoltre, la realizzazione su specifica richiesta del Cefpas di **coffee break** da servire presso una sala didattica di volta in volta indicata, all'interno sempre della sede del Cefpas.

L'utilizzo del bar da parte degli ospiti del Cefpas è assolutamente facoltativo e, pertanto, non potrà essere avanzata alcuna richiesta o pretesa al riguardo né potranno essere richieste modifiche del contratto per la eventuale mancata utilizzazione del servizio da parte dell'utenza.

Si rende noto, infine, che presso i padiglioni del Cefpas sono presenti distributori automatici di acqua, bevande e snacks che coesisteranno con il servizio richiesto.

**Condizione essenziale per l'affidamento del servizio, è la sua decorrenza: la Ditta aggiudicataria si impegna fin d'ora a dare inizio al servizio affidato a decorrere dalla data di stipula del contratto prevista il 02/05/2019.**

## 2. Durata e importo presunto del contratto

La durata dell'appalto è pari a n. 5 mesi e 3 settimane decorrenti dal stipula del contratto e si articolerà come segue con interruzione del servizio per il periodo 01/08/2019-08/09/2019:

-02/05/2019-31/07/2019;

-09/09/2019-20/12/2019

Resta inteso che questo Ente procederà alla risoluzione anticipata del contratto con il Consorzio, nel caso in cui l'indicenda gara per l'affidamento del servizio di ristorazione e gestione del bar del Cefpas di durata pluriennale si perfezioni prima della naturale scadenza del contratto stipulato con il Consorzio stesso.

Il valore presunto del contratto, ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs. 50/2016, è pari a circa €5.300,00 IVA esclusa, stimato sulla base dell'importo totale IVA esclusa pagato dal Cefpas al Consorzio, nel periodo ottobre 2018 – febbraio 2019, quale corrispettivo del servizio prestato.

Sono esclusi gli eventuali oneri per la sicurezza da interferenze, non soggetti a ribasso d'asta, che il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione del Cefpas (RSPP) dovesse riscontrare in relazione al presente servizio.

## 3. Documento di gara unico europeo (dgue)

L'Impresa dovrà attestare il possesso dei requisiti di partecipazione di carattere generale desumibili dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. attraverso la compilazione del Documento di Gara Unico Europeo (DGUE), di cui al Regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5.1.2016, contenente le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.p.r. 445/2000.

L'Impresa dovrà:

### 1. compilare la Parte II del documento:

- la **sezione A**: "Informazioni sull'operatore economico"

- la **sezione B**: “Informazioni sui rappresentanti dell’operatore economico”
- la **sezione D**: “Informazioni sui subappaltatori”: il concorrente dovrà compilare questa sezione solo se intende ricorrere al subappalto, ai sensi dell’art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;

2. compilare la Parte III del documento, contenente le dichiarazioni circa l’assenza delle ipotesi di esclusione di cui all’art. 80 del D.Lgs. 50/2016 (sezione A, sezione B, sezione C e sezione D);
3. compilare la Parte IV del documento, contenente il possesso degli ulteriori requisiti di partecipazione richiesti (*solamente Sezione A “Idoneità” per iscrizione nel Registro della CCIAA*);
4. compilare la Parte VI del documento, contenente le dichiarazioni finali da rendere da parte del concorrente.

Il Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) deve essere datato e firmato digitalmente.

#### 4. Luogo di svolgimento del servizio

Per lo svolgimento del servizio, il Cefpas mette a disposizione della ditta aggiudicataria i locali situati presso il primo piano del pad. 13, recentemente ristrutturati, costituiti da un locale bar, un locale cucina per la preparazione di cibi caldi, cibi freddi o per riscaldare cibi precotti e di spazi destinati al pubblico, un’ampia sala mescita e un locale più riservato per la consumazione al tavolo. La cucina è articolata in un locale destinato alla preparazione degli alimenti e in uno spazio dispensa.

#### 5. Frequenza del servizio

La Ditta è tenuta ad aprire il bar, dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 17.30, al fine di consentire all’utenza di usufruire dei servizi a proprie spese.

Sono, di regola, escluse le festività infrasettimanali e le aperture pomeridiane nelle giornate di venerdì. La Ditta sarà, pertanto, tenuta a garantire il servizio con la frequenza minima stabilita sopra indicata, oltre che negli orari eventualmente richiesti per specifiche esigenze.

#### 6. Condizioni economiche di svolgimento del servizio

La Ditta aggiudicataria si impegna ad eseguire il servizio nei confronti di tutti gli utenti del Cefpas secondo le condizioni economiche di seguito indicate:

CAFFETTERIA	IVA ESCLUSA
caffè espresso	€ 0,59
caffè decaffeinato	€ 0,66
caffè freddo	€ 0,83
cappuccino	€ 1,00
caffè espresso e panna	€ 1,08
cioccolata	€ 1,25
cioccolata con panna	€ 1,50

latte	€ 0,66
latte macchiato	€ 0,91
frappè di caffè o latte	€ 1,50
tè o camomilla	€ 0,91
tè freddo	€ 0,91
tè freddo con granita	€ 1,25
<b>BIBITE</b>	<b>IVA ESCLUSA</b>
acqua minerale 1/2 lt	€ 0,55
acqua minerale 1 lt	€ 0,91
succo di frutta	€ 1,08
frullato di frutta	€ 1,65
Spremuta di arancia	€ 1,25
<b>PASTICCERIA</b>	<b>IVA ESCLUSA</b>
brioche	€ 0,34
cornetti	€ 0,59
paste assortite	€ 0,83
treccine vuote	€ 0,59
<b>GASTRONOMIA/ROSTICCERIA</b>	<b>IVA ESCLUSA</b>
antipasto	€ 2,08
primo	€ 2,50
contorno	€ 1,65
secondo	€ 2,90
frutta	€ 1,65
<b>GELATERIA</b>	<b>IVA ESCLUSA</b>
granite	€ 1,16
brioche con gelato	€ 1,50
brioche con gelato e panna	€ 1,65
coni con gelato	€ 1,06
coni con gelato e panna	€ 1,25

- **Colazione a prezzo fisso**

Per colazione a prezzo fisso intende la colazione che il Cefpas offre ai corsisti ed ai docenti che pernottano presso la struttura residenziale del Cefpas. Essa comprende l'offerta, per persona di tutto quanto segue:

- 1) una tra le seguenti opzioni: caffè espresso, tè, cappuccino, latte macchiato, unitamente a
- 2) una tra le seguenti opzioni (*prodotti freschi*): brioche, treccina vuota, cornetto (vuoto o ripieno)

Il corrispettivo della colazione a prezzo fisso consumata dagli ospiti del servizio residenziale del Cefpas è pari a **€0,95 IVA esclusa**. Esso viene pagato dal Cefpas stesso all'aggiudicatario in via posticipata, dietro presentazione dei buoni di consumo che saranno consegnati dall'ospite al momento della consumazione al bar.

A parte la colazione consumata dagli ospiti del servizio residenziale del Cefpas, i cui nominativi vengono di volta in volta comunicati da questo Ente alla Ditta, il servizio viene erogato direttamente agli utenti, che sono, quindi, gli esclusivi responsabili del pagamento.



## • Coffee break

Su specifica richiesta del Cefpas, la Ditta aggiudicataria è tenuta a preparare e servire un coffee break da offrire ai corsisti presso l'aula didattica di volta in volta indicata, all'interno sempre della sede del Cefpas. Sarà cura dell'aggiudicatario provvedere alle relative operazioni di pulizia e riordino del locale.

Per coffee break si intende l'offerta - per persona - di tutto quanto segue:

- caffè, tè, succhi di frutta, pasticceria fresca mignon, pasticceria secca, acqua minerale.

Il corrispettivo dei coffee break è pari a € 1,52 IVA esclusa a persona. Esso viene pagato all'aggiudicatario dal CEFPAS in via posticipata.

Per tutte le altre forniture non indicate nella presente lettera potranno essere applicati i prezzi che il Consorzio riterrà più opportuno, avendo riguardo di mantenersi a quelli vigenti sul mercato in cui opera.

L'elenco prezzi comprensivi di I.V.A. dovrà essere esposto in modo visibile nei locali destinati alla somministrazione.

## 7. Specifiche tecniche

- Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande devono essere di prima qualità e di primarie marche, nonché conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia di OGM, conservanti, coloranti, etc..

La Ditta aggiudicataria - conformemente a quanto previsto dall'art. 59 co. 4 della legge 23-12-1999 n.488 e s.m.i.- dovrà prevedere nel menù giornaliero l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali e a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

- Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

- Garanzie di qualità

La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al CEFPAS, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La Ditta potrà proporre nuovi prodotti/servizi rispetto a quelli indicati nell'Elenco prezzi.

È essenziale, inoltre, che la Ditta sia sempre in condizione di offrire soluzioni di menu adeguati alle particolari esigenze dei clienti richiedenti (celiachia, allergie alimentari, diabete, scelte religiose, diete o altro ...), avendo cura, nella preparazione di pasti con ingredienti naturalmente privi di glutine (es. riso, verdure, insalate, ...) di escludere a priori qualsivoglia rischio di contaminazione, in modo da consentirne il consumo in qualsiasi momento ne venga fatta richiesta, senza bisogno di previa comunicazione. Il mancato rispetto della suindicata prescrizione costituirà inadempimento contrattuale.

L'elenco prezzi comprensivi di I.V.A. dovrà essere esposto in modo visibile nei locali destinati alla somministrazione. Le consumazioni richieste devono essere servite dietro pagamento diretto effettuato dall'utenza.

A fronte del pagamento deve essere rilasciato apposito documento fiscale e l'Ente, a questo proposito, non si assume alcuna responsabilità in caso di eventuali irregolarità, rimanendo del tutto

estraneo al rapporto tra la Ditta e l'ospite ed essendo ogni onere di natura fiscale a ciò connesso a totale ed esclusivo carico della Ditta.

### **8. Controlli sulla qualità del servizio**

Al fine di introdurre elementi migliorativi e/o azioni correttive, il CEFPAS tiene sotto controllo la qualità del servizio con continuità, nei tempi e modalità ritenuti opportuni. Il CEFPAS si riserva, inoltre, di ispezionare i locali, le attrezzature e gli utensili in qualunque momento, senza bisogno di previa comunicazione alla Ditta.

Qualora l'Ente riscontri un livello di qualità insufficiente rispetto agli standard richiesti, il CEFPAS - previa contestazione scritta - si riserva di applicare, a sua insindacabile discrezione, le penali indicate all'articolo "Inadempimenti e Penalità".

### **9. Pulizia e manutenzione dei locali**

All'atto dell'avvio del servizio verrà redatto un verbale di immissione nel possesso, riportante la descrizione e lo stato d'uso di tutto quanto affidato alla Ditta ai fini dell'espletamento del servizio. La Ditta è tenuta a:

1. provvedere alla fornitura e installazione di una macchina del caffè espresso;
2. provvedere, giornalmente a:
  - raccogliere eventuali residui, quali cartacce, bicchieri, etc., svuotare i cestini e spazzare la zona antistante il bancone, la sala cucina e la sala per la consumazione dei pasti;
  - disinfettare accuratamente il piano e gli accessori, quali bancone, macchina caffè, lavello, ecc., al fine di mantenere costante un elevato livello di igiene;
  - ripulire gli arredi dopo ciascun utilizzo (tavoli, sedie e quant'altro);

Per effetto della partecipazione alla presente gara, la Ditta dichiara e riconosce che:

- i locali e le attrezzature messe a disposizione sono idonei e sufficienti per il miglior svolgimento del servizio e rispondono alle disposizioni di legge e regolamentari in materia di sicurezza ed igiene;
- si impegna ad usare i locali affidati, gli impianti e le attrezzature e qualsiasi altro materiale ricevuto in consegna con la massima cura, con la diligenza del buon padre di famiglia ed al solo scopo indicato nella presente gara, rispondendo per rotture e guasti imputabili ad improprio o cattivo uso da parte del proprio personale;
- assicura la pulizia e la manutenzione ordinaria dei locali e di quanto in essi contenuto, ossia impianti, attrezzature, arredi, ecc., al fine di mantenerli in perfetto stato e funzionanti; tali attività dovranno avvenire secondo la periodicità più opportuna al fine di assicurare la massima igiene e, comunque, in orari differenziati dalle operazioni di produzione e distribuzione.

La pulizia dei locali affidati (compresi servizi igienici e spogliatoi) comprende le seguenti attività:

- spazzatura, lavaggio e sgrassatura del pavimento;
- spolveratura ad umido di tavoli, sedie ed arredo;
- pulizia di vetri ed infissi;
- disinfezione accurata del piano cucina e degli accessori, quali lavello, forno, ecc., al fine di mantenere costante un elevato livello di igiene.

È a totale carico della Ditta la fornitura di ogni materiale, utensile, macchinario, ecc... non specificamente elencato, necessario sia per lo svolgimento del servizio che per assicurare la perfetta pulizia ed igiene.



L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti, prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi alla vigente normativa in materia.

Inoltre, le attrezzature e macchine utilizzate devono essere a minor consumo energetico possibile, rilevabile dall'apposita documentazione tecnica, nonché perfettamente compatibili con l'uso negli edifici, non rumorose, tecnicamente efficienti, mantenute in perfetto stato, dotate di tutti quegli accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni. In particolare, tutte le macchine a funzionamento elettrico devono essere collegate a dispositivo tale da assicurare la perfetta messa a terra ed un assorbimento di energia contenuto, comunque inferiore alla capacità delle prese di corrente.

### **10. Obblighi in materia di igiene dei prodotti alimentari**

La Ditta nell'assumere l'esclusiva responsabilità inerente l'appalto, si impegna:

1. ad acquistare sotto proprio nome le derrate alimentari, i condimenti e quant'altro occorrente per la preparazione completa dei pasti;
2. ad utilizzare prodotti freschi, limitando l'utilizzo di prodotti surgelati, congelati o precotti e frutta e verdure fuori stagione, con espressa comunicazione, in tali casi, ai clienti e annotazione scritta sul menu;
3. a non impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, o comunque distribuire per il consumo, le seguenti sostanze alimentari vietate dall'art 5 della L. 283/62 e s.m.i.:
  - private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale;
  - in cattivo stato di conservazione;
  - con cariche microbiche superiori ai limiti consentiti;
  - insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;
  - con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la salute;
  - contenenti residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo;
4. ad osservare le disposizioni in materia di prodotti alimentari, ed in particolare le seguenti:
  - non accettare materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o se si può logicamente presumere che siano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le normali operazioni di cernita o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano;
  - conservare opportunamente - alle temperature raccomandate - le materie prime e gli ingredienti, in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione;
  - proteggere tutti gli alimenti manipolati, immagazzinati, imballati, collocati e trasportati, da insetti e parassiti e, comunque, da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni;
  - conservare le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti a temperature che non provochino rischi;

- etichettare ed immagazzinare in contenitori separati e ben chiusi le sostanze pericolose o non commestibili.

Ai sensi dell'art.11 della L.283/62 e s.m.i., cui si rinvia, è vietato utilizzare i seguenti utensili, recipienti e simili, nonché qualsiasi altro oggetto destinato a venire a contatto diretto con sostanze alimentari:

- di piombo, zinco o di leghe contenenti più del 10 per cento di piombo ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
- stagnati internamente con stagno contenente piombo al di sopra dell'1 per cento;
- rivestiti internamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati, che cedano piombo alla temperatura ordinaria;
- saldati con lega di stagno-piombo, con contenuto di piombo superiore al 10 per cento;
- costituiti da materiale nella cui composizione si trovi più di tre centigrammi di arsenico per 100 grammi di materiale;
- di materie plastiche o di qualsiasi altro prodotto che possa cedere sapori od odori che modificano sfavorevolmente le proprietà organolettiche e rendano nocive le sostanze alimentari.

### **11. Obblighi in materia di igiene della produzione**

La Ditta si impegna a rispettare nella preparazione dei pasti gli standard igienici previsti dalla normativa vigente.

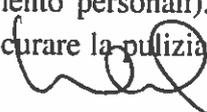
Si rinvia al Reg. (CE) 15/11/05 n. 2073/2005 "Regolamento della Commissione sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari" e sulle procedure di autocontrollo basate sui principi dell'H.A.C.C.P..

### **12. Obblighi in materia di igiene personale**

Il personale della Ditta è tenuto ad adottare tutte le misure di igiene e profilassi imposte dalla normativa vigente.

Si raccomanda, in particolare di osservare le seguenti disposizioni, ai sensi del D.P.R. 26-3-1980 n. 327 e s.m.i.:

- Il personale addetto alla preparazione, produzione e manipolazione di sostanze alimentari deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'autorità sanitaria competente. Esso è tenuto a sottoporsi a periodiche visite mediche di controllo e ad eventuali speciali misure o trattamenti profilattici nei modi e termini stabiliti dalla legge ad esclusione della vaccinazione antitifico-paratifica. Il rifiuto di sottoporsi a controllo medico legittima la pretesa da parte del CEFPAS di sostituire immediatamente il personale in argomento (vedasi in proposito l'art. 14 L.283/62 e s.m.i.). Il CEFPAS si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche e di chiedere l'allontanamento del personale per il periodo della bonifica. Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti può essere autorizzata a lavorare, qualora esista una probabilità, diretta o indiretta di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni.
- Il personale deve indossare adeguata giacca o sopraveste di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura (sono vietati capi d'abbigliamento personali). Tale abbigliamento va tenuto pulito ed in ordine; inoltre, il personale deve curare la pulizia della



propria persona e, in particolare, delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Il CEFPAS si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione di quei capi di abbigliamento, ritenuti a suo insindacabile giudizio, non rispondenti al decoro e/o all'uso.

- Al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o in distribuzione, durante il servizio è impedito l'uso di smalto sulle unghie, di anelli e di braccialetti.
- La Ditta assume la responsabilità esclusiva che gli addetti siano controllati (all'atto dell'assunzione e periodicamente, sulla base del proprio piano per la sicurezza) e abbiano ricevuto un addestramento o una formazione adeguati, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.

### **13. Obblighi vari a carico della ditta**

Sono a carico della ditta tutti gli obblighi risultanti dalle clausole del presente documento, ed inoltre quanto segue:

#### **A) Sicurezza**

La Ditta si obbliga all'osservanza delle norme di sicurezza e sull'impiego di prodotti chimici non nocivi (essendo l'uso dei prodotti nocivi assolutamente vietato). Si obbliga, inoltre, a provvedere, a cura e carico propri e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire la completa sicurezza sia dei propri addetti che degli utenti del servizio, esonerando di conseguenza il CEFPAS da ogni e qualsiasi responsabilità.

#### **B) Requisiti, adempimenti, autorizzazioni e controlli**

La Ditta è tenuta alle seguenti attività:

- provvedere, a sue spese e sotto la sua personale responsabilità – previa autorizzazione da parte del CEFPAS - ad effettuare tutti gli interventi occorrenti e necessari per rendere conformi alla normativa vigente i locali ad essa affidati;
- stipulare la polizza assicurativa di cui all'articolo "*Responsabilità per infortuni e danni*" per copertura dei rischi igienico-sanitari e della responsabilità civile (R.C.T. ed R.C.O.);
- provvedere alle assicurazioni obbligatorie dei dipendenti, uniformandosi a tutte le norme vigenti in materia ed a quelle che dovessero essere emanate nel corso del rapporto contrattuale, con esonero dell'Amministrazione committente da ogni responsabilità;
- comunicare alla stazione appaltante l'eventuale venir meno delle prescritte autorizzazioni o dei requisiti richiesti nel presente documento (nei casi, per esempio, di provvedimenti di revoca, decadenza, abrogazione, etc..);
- provvedere a richiedere ed acquisire, prima dell'assunzione del servizio, le prescritte licenze, autorizzazioni e quant'altro necessario per la gestione dell'attività da svolgere ai sensi della vigente normativa, compreso il pagamento degli eventuali oneri, nonché i nullaosta e benestare da parte delle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza;
- tenere i libri fiscali a norma di legge;
- produrre, in caso di richiesta, copia dei seguenti documenti:
  - il libro paga dei dipendenti;
  - le denunce contributive, assicurative e fiscali periodiche ed ogni altro documento idoneo ad accertare la regolarità negli obblighi relativi al lavoro dipendente;
  - il libretto di idoneità sanitaria del personale, dal quale si evincano gli accertamenti sanitari previsti dalla vigente normativa;

- attuare le procedure contrattuali e sindacali previste per il cambio di appalto dal C.C.N.L. vigente per la categoria, nei confronti delle unità di personale dipendenti dall'impresa cessante.

#### **14. Assunzione e trattamento del personale impiegato nel servizio**

La Ditta è tenuta a fornire tutte le prestazioni di manodopera occorrenti per una perfetta esecuzione del servizio secondo le regole dell'arte e le norme di qualità. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione si fa riferimento a quanto previsto dal CCNL per i dipendenti del settore oggetto del presente contratto.

Tale personale, che deve essere assunto a norma di legge e registrato regolarmente nei libri paga e matricola, opererà in regime di dipendenza e sotto l'esclusiva responsabilità della Ditta, sia nei confronti del Committente, che nei confronti di terzi.

La Ditta riconoscendo espressamente che nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra tale personale ed il CEFPAS (quest'ultimo risulta, quindi, estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la Ditta ed il personale dipendente dalla medesima), si impegna ad effettuare quanto segue:

- provvedere alla sostituzione del personale ritenuto dal CEFPAS non idoneo al servizio per comprovati motivi, quali l'aver dato motivo di lagnanza od avere tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro, o in generale per scarse qualità tecniche, morali o disciplinari;
- assumere la responsabilità di ogni danno arrecato dal proprio personale, durante il servizio, a persone o cose, e comunque di ogni danno che possa derivare al CEFPAS in conseguenza dell'espletamento del servizio anche ai sensi e per gli effetti dell'art. 2049 c.c.;
- predisporre l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con l'indicazione per ciascuno degli estremi di un documento di riconoscimento valido, del numero di matricola, della qualifica e del livello di inquadramento contrattuale;
- dotare il personale suindicato dell'abbigliamento prescritto, nonché di appositi cartellini di identificazione, recanti fotografia, anche al fine di evitare l'accesso ai locali di estranei e con obbligo, per ciascuno, di portare ben visibile il suindicato cartellino di identificazione durante il periodo di presenza nell'ambito del complesso edilizio del CEFPAS;
- impegnarsi a comunicare preventivamente ogni eventuale variazione del personale utilizzato nell'appalto;
- concordare le modalità di accesso del proprio personale nei locali del CEFPAS, nonché l'accesso degli autoveicoli destinati all'approvvigionamento delle materie prime o al trasporto dei pasti all'esterno. In particolare, detti autoveicoli, che dovranno essere a basso impatto ambientale, ai sensi del DM 25/07/2011, non potranno sostare in modo permanente all'interno della struttura, se non dietro previa ed espressa autorizzazione da parte del Cefpas;
- fare ricorso esclusivamente a personale assunto nel rispetto della legge e dei contratti/accordi suindicati;
- adempiere a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, nonché di sicurezza sul lavoro, così come stabilito dalla normativa in vigore, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi;

www.cefpas.it

Citadella Sant'Elia - via G. Mulè, 1 - 93100 CALTANISSETTA  
Tel. 0934 505145/140 - Fax 0934 505318 - e-mail: [ufficiogarecefpas@cefpas.it](mailto:ufficiogarecefpas@cefpas.it)  
PEC: [ufficiogare@pec.cefpas.it](mailto:ufficiogare@pec.cefpas.it) - P. IVA 01427360852

- applicare ai lavoratori e/o ai soci lavoratori delle imprese cooperative operanti nell'appalto, condizioni economiche, normative e previdenziali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria ed alla località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in genere, da ogni altro contratto o eventuale accordo integrativo per la categoria applicabile nella località (l'obbligo in argomento, che permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione, vincola l'impresa appaltatrice anche nel caso in cui non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse);
- provvedere a fronteggiare eventuali assenze improvvise del personale (es. malattie, ferie...), in modo da garantire la continuità di servizio e degli standard previsti.

A seguito di violazione, da parte dell'Impresa appaltatrice, degli obblighi nei riguardi di INPS, INAIL o nei riguardi del proprio personale, il CEFPAS adotterà le misure necessarie previste in materia.

Resta, inoltre, impregiudicata la facoltà del Centro di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio, nel rispetto del diritto di riservatezza del personale dell'Impresa.

#### **15. Formazione ed addestramento del personale**

Tutto il personale impiegato per l'esecuzione del servizio deve essere formato nel campo della ristorazione e deve risultare appositamente addestrato per il servizio a clienti affetti da allergie e intolleranze alimentari. Tale personale deve dimostrare di essere a conoscenza delle norme di sicurezza personale, delle corrette procedure di intervento, di tutte le operazioni che competono e delle metodologie prestazionali atte a garantire un elevato standard di qualità.

La Ditta deve fornire ai propri dipendenti adeguate informazioni circa i rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro, utilizzando solo personale esperto e fidato sotto il profilo della diligenza e della riservatezza e garantendo che si uniformi a:

- tutte le norme inerenti la sicurezza del lavoro;
- le consuete norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile, di correttezza nel lavoro e di massima cortesia nei riguardi dell'utenza;
- tutte le norme di carattere generale che verranno indicate dal CEFPAS ed, inoltre, le seguenti:
  1. assicurare che nessun estraneo non autorizzato entri e circoli nei locali adibiti allo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto;
  2. non circolare, senza motivo, nelle aree che non siano di competenza del servizio;
  3. provvedere all'aerazione dei locali e alla successiva chiusura di porte, finestre, balconi e tapparelle;
  4. segnalare all'Ente con tempestività il riscontro di anomalie, guasti, danneggiamenti dei locali e degli impianti, anche se verificatisi indipendentemente dal servizio in oggetto e conseguenti a fatti incidentali o causati da ignoti, in modo da evitare che dagli stessi conseguano maggior danno e disagi all'utenza;
  5. svolgere il servizio negli orari prestabiliti, salvi i casi di variazioni dell'orario di servizio preventivamente concordati;

6. rispettare i piani di lavoro, eseguendo le operazioni affidate secondo le metodiche e le frequenze stabilite;
7. presentarsi in servizio in divisa da lavoro ed in modo decoroso ed igienico;
8. indossare gli indumenti protettivi conformemente alle norme di igiene del lavoro, qualora il genere di prestazione lo richieda;
9. mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza.

#### **16. Responsabile del servizio**

La Ditta dovrà, per motivi organizzativi e logistici, designare una persona con funzioni di "Responsabile del servizio", il cui nominativo sarà indicato al CEFPAS per iscritto all'atto della firma del contratto, cui fare riferimento per richieste, segnalazioni di disservizi o anomalie e per ogni altra comunicazione relativa al rapporto contrattuale. Il responsabile vigilerà affinché il servizio risponda a quanto stabilito dai documenti contrattuali.

Il responsabile del servizio ha il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato, le funzioni ed i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni ed all'accertamento di eventuali danni. Pertanto, tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con detto responsabile, che dovrà essere munito di delega espressa da parte della Ditta, dovranno intendersi fatte direttamente alla Ditta stessa.

Il responsabile del servizio dovrà essere facilmente rintracciabile anche mediante telefono cellulare dalle ore 08.00 alle 21.00 di ogni giorno ferial e festivo.

#### **17. Responsabilità per infortuni e danni**

La Ditta assume ogni responsabilità, sia civile che penale, derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

Essa è responsabile di eventuali danni cagionati al CEFPAS, ai suoi dipendenti e a terzi e, pertanto, assume in proprio ogni responsabilità per la copertura assicurativa nei casi di infortuni o di danni subiti dalle persone o dalle cose, tanto dell'Amministrazione che di terzi.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal CEFPAS alla presenza del Responsabile del servizio, in modo tale da consentire alla Ditta di intervenire nella stima. Qualora la Ditta non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto, il CEFPAS provvederà autonomamente alla presenza di due testimoni. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dalla Ditta.

Qualora la Ditta o chi per essa non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, il CEFPAS sarà autorizzato a provvedere direttamente, trattenendo l'importo o dai crediti risultanti dall'ultima fattura in scadenza ed eventualmente dalle successive, ovvero dal deposito cauzionale con obbligo di immediato reintegro da parte della Ditta, senza bisogno di particolari procedimenti o formalità.

A tale riguardo la Ditta è tenuta a stipulare apposita polizza assicurativa per la responsabilità R.C.T. /R.C.O. con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore per singolo evento a € 1.000.000 e con validità non inferiore alla durata del

**servizio. La citata polizza deve esplicitare che il CEFPAS è considerato "terzo" a tutti gli effetti.**

Tale contratto assicurativo dovrà:

- tenere indenne l'Amministrazione da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati;
- prevedere una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione del servizio;
- prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione;
- prevedere la copertura contro i danni alle cose di terzi, in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione;
- prevedere la copertura del rischio conseguente ad incendio e furto.

Pertanto, il CEFPAS è pienamente sollevato da qualsiasi responsabilità per danni e infortuni anche qualora riguardino lo stesso Centro, i suoi dipendenti o terzi.

Inoltre, il CEFPAS è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del ristoratore, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo del servizio che la Ditta trae direttamente dall'utenza.

In alternativa alla stipulazione della suindicata polizza, la Ditta potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto del Cefpas, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore per singolo evento a € 1.000.000. Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora la Ditta non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Copia della polizza dovrà essere consegnata al CEFPAS all'atto della sottoscrizione del contratto, per costituirne parte integrante.

## **18. Gravi errori professionali**

Costituiscono casi di grave errore professionale i seguenti:

1. mancata o non regolare esecuzione, nei tempi previsti, di uno o più incarichi continuativi;
2. comportamento illecito, scorretto, scortese o invadente da parte del personale della Ditta, soprattutto nei confronti di corsisti ed ospiti della struttura ricettiva;
3. casi di intossicazione o disturbi vari legati all'assunzione di cibo, risultanti dalle contestazioni di almeno 3 utenti;
4. segnalazioni di almeno 3 utenti di casi di mancanza di igiene;
5. segnalazione di almeno 3 utenti di casi di mancata disponibilità di piatti adeguati a celiachia, allergie, intolleranze e simili, ovvero di problemi legati ad errori commessi nella preparazione e somministrazione di pasti destinati agli utenti celiaci;
6. segnalazioni di almeno 10 utenti di casi di scarsa qualità percepita;
7. presenza di insetti o altri corpi estranei nel cibo;
8. casi di mancanza di igiene e decoro della persona da parte degli addetti al servizio;

9. scorretta manipolazione e preparazione degli alimenti.

Nei casi suindicati il CEFPAS si riserva di applicare le penali di seguito previste e di avvalersi della procedura di risoluzione contrattuale. Il verificarsi delle situazioni in argomento costituisce, inoltre, causa di esclusione dalla partecipazione alle procedure di gara.

### 19. Risoluzione e recesso

La Ditta è formalmente inadempiente quando:

- a) Ometta o interrompa, anche parzialmente, di assicurare il servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- b) Non assicuri la prestazione in modo regolare e soddisfacente, a norma delle condizioni indicate nel presente capitolato speciale;
- c) Rechi grave danno al cliente o al CEFPAS.

Nelle ipotesi suindicate alle lettere a), b) e c), il CEFPAS – fermo quanto previsto dall'art. 1453 c.c. – si riserva la facoltà, secondo giudizio insindacabile del Direttore del Centro, di risolvere il contratto in argomento mediante dichiarazione unilaterale diretta ad avvalersi della presente clausola risolutiva e di incamerare la cauzione definitiva, salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni.

Qualora si verificassero, da parte della Ditta, gravi inadempienze o negligenze riguardo gli obblighi contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa regolare diffida ad adempiere, trattenendo la cauzione definitiva quale penale, fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni.

In ogni caso si conviene che il Cefpas, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta con raccomandata a.r., nei seguenti casi:

- a) Venir meno dei requisiti di ordine generale richiesti per la partecipazione alla gara;
- b) Violazione degli obblighi indicati negli articoli del presente documento aventi la seguente intestazione: "*Obblighi in materia di igiene dei prodotti alimentari*", "*Obblighi in materia di igiene della produzione*", "*Obblighi in materia di igiene personale*", "*Obblighi vari a carico della ditta*", "*Assunzione e trattamento del personale impiegato nel servizio*", "*Formazione e addestramento del personale*", "*Responsabilità per infortuni e danni*", "*Divieto di cessione del contratto*";
- c) Mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte del Cefpas;
- d) Violazione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti, ai sensi della legge n. 136/2010.

Nei suddetti casi di risoluzione sarà incamerata la cauzione definitiva.

### 20. Fatturazioni e pagamenti

La Ditta è tenuta al pagamento in favore del Cefpas di un canone mensile il cui importo sarà determinato applicando la percentuale di rialzo offerta dalla Ditta alla misura minima fissata a base d'asta di € 750,00 IVA esclusa. La fatturazione è mensile posticipata.

Le prestazioni richieste dal CEFPAS, quali colazioni a prezzo fisso somministrate agli ospiti della struttura residenziale del Centro e coffee break, ed eventuali servizi aggiuntivi forniti dalla Ditta previa richiesta di preventivo, saranno oggetto di fatturazione mensile posticipata da parte della ditta aggiudicataria.



Il pagamento avverrà a 60 gg. dal ricevimento della fattura, emessa esclusivamente in formato elettronico (Codice Univoco Ufficio: UFZ1TR), previo accertamento da parte del funzionario incaricato dall'Ente della prestazione effettuata, in termini di qualità e quantità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali e attestazione di regolarità di esecuzione del servizio.

Il termine di pagamento rimane sospeso qualora non siano acquisiti tutti i documenti necessari o sorgano contestazioni. In particolare, il pagamento del corrispettivo è sottoposto all'esito positivo della verifica della regolarità contributiva della Ditta, attraverso l'acquisizione d'ufficio del DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva).

## **21. Inadempimenti e penalità**

Ove si verificano inadempimenti della Ditta nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il CEFPAS applicherà delle penali commisurate alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente documento.

Ciascuna penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro 8 giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Il CEFPAS potrà trattenere i relativi crediti dalle somme dovute alla Ditta quali corrispettivi dei servizi realizzati dalla medesima nel mese di emissione del provvedimento, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione definitiva, senza bisogno di diffida, avvisi di costituzione in mora, ulteriore accertamento o procedimento (amministrativo, giurisdizionale o giudiziario). Resta inteso che in tutti i casi di applicazione delle penali è fatto, comunque, salvo il diritto del CEFPAS al risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

Le penalità che il CEFPAS si riserva di applicare sono le seguenti:

1. ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati del CEFPAS al fine di eseguire i controlli di conformità: € 500,00;
2. per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti distribuiti dalla ditta: € 100,00;
3. per carenza igienica presso la cucina e nella sala ove si consuma i pasti: € 1.000,00;
4. per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia ed in particolare dal Reg. (CE) 15/11/05, n. 2073/2005: € 1.000,00;
5. Sospensione, abbandono, mancata o irregolare effettuazione da parte della Ditta di uno o più servizi: penale pari al doppio dell'importo contrattuale (anche presunto) del servizio oggetto di contestazione; in alternativa, euro 100,00 per ogni ora di ritardo o per gli interventi non eseguiti;
6. Impiego di personale non sufficiente o non idoneo a garantire il livello di efficienza e di qualità del servizio: € 500,00;
7. Inadempimenti vari alle prescrizioni contrattuali: € 500,00;
8. Fasce orarie: inosservanza degli orari (di inizio e chiusura delle attività) riportati nel contratto: € 100,00 per ciascuna inosservanza;
9. Mancato reperimento del responsabile del servizio nelle fasce orarie indicate: € 100,00;
10. Comportamento non corretto dei dipendenti e comunque non consono all'ambiente nel quale si svolge il servizio: € 100,00;
11. Casi di gravi errori professionali indicati nel presente documento: € 2.000,00.

• Nel caso di mancata esecuzione del servizio, fatta salva la causa di forza maggiore, la Ditta sarà gravata delle penalità suindicate e sarà tenuta al rimborso della somma eventualmente pagata in più dal CEFPAS per ovviare al disservizio (al riguardo costituirà prova la semplice esibizione delle fatture emesse dall'Azienda presso cui il CEFPAS ha acquistato i pasti del giorno di mancata e/o incompleta erogazione del servizio).

A partire dal secondo giorno, la mancata esecuzione del servizio si configurerà quale abbandono di servizio, nonché grave errore professionale con possibilità di risoluzione del contratto da parte del CEFPAS per grave inadempimento della Ditta e conseguente incameramento della cauzione e fatto salvo il risarcimento di maggiori danni.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce la possibilità di fare luogo alla procedura di risoluzione contrattuale.

IL CEFPAS per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, potrà avvalersi dell'incameramento della cauzione o di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi contrattuali, senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra formalità, quali procedimenti giudiziari e/o amministrativi.

## 22. Divieto di cessione del contratto

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad eseguire in proprio il servizio oggetto dell'appalto. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

## 23. Cauzione definitiva

A garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, anteriormente alla stipulazione del contratto la Ditta aggiudicataria presenterà apposita cauzione definitiva, da prestare secondo le forme di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

In caso di risoluzione del contratto per fatto dell'aggiudicatario, il deposito cauzionale verrà incamerato dal Cefpas, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

## 24. Adempimenti successivi all'aggiudicazione

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ai seguenti adempimenti:

- costituire la cauzione definitiva anteriormente alla data di sottoscrizione del contratto;
- stipulare la polizza assicurativa RCT /RCO ;
- fornire tutte le autorizzazioni necessarie per lo svolgimento dell'attività oggetto della gara, assumendo, pertanto, ogni relativa responsabilità e i conseguenti oneri. Dovrà, inoltre, essere in possesso di tutte le eventuali certificazioni sanitarie richieste in ambito regionale, nazionale e comunitario che dovranno avere validità per tutta la durata del contratto.
- predisporre tutto quanto necessario per dare inizio al servizio nella data stabilita, pena la risoluzione del contratto;
- adoperarsi per ottenere le autorizzazioni sanitarie obbligatorie.

## 25. Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

Il corrispettivo spettante alla Ditta verrà pagato dall'Ente mediante bonifico sul conto corrente dedicato indicato al momento della sottoscrizione del contratto.

Ai sensi e per gli effetti del disposto di cui all'art. 3 commi 8 e 9 della legge 13 agosto 2010 n. 136, la Ditta si obbliga espressamente a riscuotere ogni corrispettivo con modalità che garantiscano la tracciabilità dei flussi finanziari. Costituisce causa di risoluzione del contratto la violazione dei suddetti obblighi di tracciabilità dei pagamenti, ai sensi della citata legge n. 136/2010.

#### **26. Informativa per il trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., si informa che il trattamento dei dati personali conferiti nell'ambito della presente procedura di gara, o comunque raccolti dalla stazione appaltante a tale scopo, è finalizzato unicamente all'espletamento della predetta procedura, nonché delle attività ad essa correlate e conseguenti. In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

#### **27. Definizione delle controversie**

Tutte le controversie relative al presente appalto sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Caltanissetta, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

#### **28. Rinvio**

Per quanto non espressamente previsto dal presente documento, si fa rinvio alla normativa comunitaria, regionale e nazionale vigente in materia di contratti pubblici e di igiene della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, che qui si intende integralmente richiamata, oltre ai Regolamenti comunali d'igiene, ove presenti.

**IL DIRETTORE DEL CENTRO**  
**(Ing. Roberto Sanfilippo)**

