 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

N. Prot.: 0010439
Data Prot.: 22-11-2019 13:43:11
Tipo Reg.: Uscita
Cod. Amm.: c_cl
Cod. AOO: c_cl_aoo



CAPITOLATO SPECIALE


GARA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI
DELL'ART. 164 DEL D. LGS. 50/2016 E S.M.I., DEI SERVIZI
DI RISTORAZIONE E BAR
CIG 8111052BD8

he



SOMMARIO

1.	Oggetto del servizio	4
2.	Informazioni di carattere generale	4
3.	Durata del contratto	5
4.	Valore stimato della concessione	5
5.	Canone di concessione e spese utenze	5
6.	Luoghi di svolgimento del servizio	6
7.	Modificazioni del servizio	7
8.	Frequenza del servizio	7
9.	Prestazioni	7
10.	Colazione a prezzo fisso	8
11.	Pranzo/cena a prezzo fisso	8
12.	Coffee break	8
13.	Prestazioni aggiuntive	9
14.	Specifiche tecniche	9
15.	Descrizione del servizio, preparazione e somministrazione dei pasti	10
16.	Controllo sulla qualità del servizio	11
17.	Consegna, manutenzione e pulizia dei locali - Riconsegna dei locali	11
18.	Gravi errori professionali	13
19.	Obblighi in materia di igiene dei prodotti alimentari	14
20.	Obblighi in materia di igiene della produzione	15
21.	Obblighi in materia di igiene personale	16
22.	Obblighi vari a carico della società	17
23.	Obblighi di riservatezza	18
24.	Assunzione e trattamento del personale impiegato nel servizio	18
25.	Formazione ed addestramento del personale	19
26.	Responsabile del servizio	20
27.	Responsabilità per infortuni e danni	20
28.	Risoluzione e recesso	21
29.	Clausola risolutiva espressa	22
30.	Fatturazioni e pagamenti	23
31.	Quinto d'obbligo	23
32.	Inadempimenti e penalità	23
33.	Subappalto e divieto di cessione del contratto	24
34.	Cauzione definitiva	25
35.	Adempimenti successivi all'aggiudicazione	25
36.	Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze	25

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

37.	Controversie	26
38.	Spese contrattuali	26
39.	Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari	26
40.	Informativa per il trattamento dei dati personali	26
41.	Rinvio	28

h2

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

1. Oggetto del servizio

Costituisce oggetto della gara l'affidamento in concessione dei servizi di ristorazione (**bar/ristorante**), da effettuarsi presso il CEFPAS secondo le modalità di seguito dettagliate:

1.1) Nell'ambito del **SERVIZIO BAR** rientra la somministrazione dei seguenti prodotti:

- caffetteria, comprendente bevande analcoliche calde e fredde;
- gastronomia, comprendente tramezzini, toast, pizzette, panini, croissant, torte rustiche, primi e secondi piatti, yogurt, formaggi, salumi, insalatone, frutta, etc...;
- pasticceria, comprendente brioches, croissant, biscotti, torte, gelati, etc...

1.2) Nell'ambito del **SERVIZIO RISTORANTE** rientra la realizzazione di pranzi e cene di regola con modalità buffet o in self service da realizzarsi presso la hall o la sala mensa dell'hotel o presso altri locali del Centro (quali servire un coffee break presso una sala didattica, etc...). Su richiesta della clientela dovrà essere effettuato il servizio al tavolo, con pagamento di un supplemento da calcolare in percentuale all'importo dello scontrino, a carico degli utenti.

Il numero di utenti giornalieri può variare in relazione alla presenza effettiva in aula di corsisti e di docenti.

Per la definizione del bacino di utenza potenziale si rappresenta che il servizio è riservato al personale che si trova al CEFPAS per ragioni di lavoro. Al riguardo, si specifica che sono in servizio circa n. 70 dipendenti e transitano, in ragione della partecipazione all'attività convegnistico-formativa dell'Ente, un numero assolutamente variabile e non preventivabile *a priori* di corsisti e docenti.

Si precisa che l'utilizzo del bar e degli altri servizi della Società che si aggiudicherà il contratto in argomento, d'ora innanzi semplicemente Società, è assolutamente facoltativo e, pertanto, non potrà essere avanzata alcuna richiesta o pretesa al riguardo né potranno essere richieste modifiche al contratto per la eventuale mancata utilizzazione del servizio da parte dell'utenza.


Pertanto, non è preventivabile a priori il numero esatto di prestazioni che formeranno oggetto dell'appalto, in quanto legate principalmente all'attività istituzionale dell'Ente.

2. Informazioni di carattere generale

Solo ai fini informativi, si fornisce di seguito una stima dei dati di presenza al Cefpas legata all'attività svolta dal Centro:

	2016	2017	2018
N. corsisti	7.230	5.670	5.220
Presenze	19.830	9.900	11.010

Inoltre, a titolo puramente indicativo, si fa presente che il Cefpas, su direttiva dell'Assessorato della salute della Regione Siciliana, sta per avviare dei corsi formativi per medici non specializzati per il loro successivo inserimento nei pronto-soccorso delle strutture siciliane. È facoltà dell'operatore

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

economico richiedere informazioni sui corsi attualmente gestiti dal Centro e sul numero dei partecipanti.

Sempre a titolo meramente indicativo, si riporta di seguito la spesa sostenuta dal Cefpas nel medesimo periodo 2016-2018, distintamente per le suindicate tipologie di servizio:

	2016	2017	2018
Colazioni consisti	3.523,07	3.066,81	1.774,60
Coffee break/light lunch	2.694,49	15.691,34	2.796,80
Pranzi offerti ai docenti	8.506,22	9.017,22	6.095,42

3. Durata del contratto

Il contratto ha durata di n. 2 anni, con facoltà di estensione per un altro anno, ex art. 106 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione.

4. Valore stimato della concessione

Il valore della concessione è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, sulla base del fatturato realizzato dal Concessionario uscente, pari a circa € 184.400,00 annui, corrispondenti ad un valore complessivo presunto di circa € 368.800,00 per 2 anni.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo il Cefpas e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione del servizio di ristorazione.


Gli oneri per la sicurezza da interferenze, non soggetti a ribasso d'asta, sono stati stimati pari a € 324,72. Essi sono riportati nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), che viene allegato al presente documento e ne costituisce parte integrante.

Si precisa sin d'ora che la Società aggiudicataria non gode di un diritto di esclusiva, restando il CEFPAS libero di richiedere prestazioni attinenti l'oggetto del contratto ad altri fornitori.

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

5. Canone di concessione e spese utenze

Per il servizio oggetto della concessione è prevista da parte del Concessionario la corresponsione in favore del Cefpas di un canone mensile fisso di importo pari a € 1.600,00 IVA esclusa, comprensivi del consumo di acqua, di cui € 200,00 per l'utilizzo dei locali situati presso il pad. 13 e € 1.400,00 per l'utilizzo dei locali situati presso l'hotel.

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

Il canone di concessione potrà essere aggiornato, ai sensi dell'art. 106 comma 1 del D.Lgs. 50/2016, a partire dal secondo anno di vigenza contrattuale, in conformità alle variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati. Il Concessionario è tenuto al rimborso delle spese relative all'energia elettrica ed al gas, calcolate sulla base dei consumi rilevati attraverso appositi contatori installati presso i locali assegnati. Sono, inoltre, a carico del Concessionario tutte le spese inerenti la manutenzione ordinaria e quelle relative al mantenimento del buono stato dei locali e delle attrezzature utilizzate.

Sono, infine, a carico del Concessionario oneri vari collegati all'attività espletata, se dovuti.

Gli utensili da cucina, già in dotazione del CEFPAS, verranno consegnati in comodato d'uso e l'aggiudicatario si impegna a garantirne la restituzione, in buone condizioni, alla scadenza contrattuale.

Il servizio va espletato esclusivamente in favore dei dipendenti, dei docenti, dei corsisti del CEFPAS e degli ospiti segnalati dalla Direzione del Centro.

L'utilizzo delle cucine è consentito soltanto per l'effettuazione del servizio in favore del CEFPAS. È fatto divieto alla Società di utilizzare i locali e le attrezzature per fini diversi da quelli oggetto del Capitolato speciale o per la preparazione di pasti o per la conservazione di prodotti i cui destinatari non siano quelli individuati nel presente Capitolato.

6. Luoghi di svolgimento del servizio


Il Cefpas mette a disposizione della Società aggiudicataria per lo svolgimento del servizio di ristorazione, i locali di seguito indicati presso i quali dovrà essere garantito e prestato contemporaneamente, in via continuativa e senza interruzione alcuna.

- **Locali situati presso il primo piano del pad. 13**, 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.
- **Locali situati presso la struttura residenziale del Cefpas (HOTEL)**, che comprendono:
 - un locale cucina, corredato delle attrezzature di cui si potrà prendere visione al momento del sopralluogo, e con annessi servizi igienici e spogliatoi;
 - una attigua sala mensa, con capienza di circa 400 posti a sedere;
 - un locale bar, con un'area di deposito situata sul retro, una piccola zona riservata per la consumazione.

Si avverte che durante l'esecuzione del contratto, saranno svolti presso il Pad. 13 lavori di natura edile e impiantistica. In tale intervallo temporale, il servizio dovrà essere svolto esclusivamente presso i locali dell'hotel. Pertanto, durante il periodo di chiusura del pad. 13, non sarà dovuto il canone di concessione previsto per l'utilizzo del padiglione in argomento, pari a € 200,00, come indicato nel precedente articolo.

Di seguito si fornisce evidenza delle superfici dei locali sopra descritti:

Locale	Superficie in mq
Bar Pad. 13	151
Cucina Hotel	445
Sala Pranzo Hotel	680
Bar Hall Hotel	92

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

7. Modificazioni del servizio

Il CEFPAS, nei limiti di legge, si riserva la facoltà di modificare l'oggetto del presente contratto, qualora, per sopravvenute esigenze o in relazione ad eventi istituzionali, si verifichi la necessità di:

- a) estendere quantitativamente o prolungare la durata del servizio;
- b) variare la destinazione d'uso dei locali, con conseguente variazione della tipologia;
- c) variare la frequenza delle prestazioni e/o delle tipologie di attività;
- d) stabilire che il pranzo e la cena avvengano in modalità self service o con servizio al tavolo presso la sala ubicata al pad. 13 o presso la sala mensa dell'hotel.

Tutte le variazioni aventi carattere definitivo formeranno oggetto di atto aggiuntivo al contratto e non costituiranno motivo di risoluzione anticipata per la Società.

Il CEFPAS si riserva, inoltre, di richiedere che specifici servizi siano svolti presso la hall dell'hotel o presso altri locali del Centro per occasioni determinate (quali servire un coffee break presso un'aula didattica, etc...). In tali casi le operazioni di pulizia e riordino di tali locali saranno a carico della ditta aggiudicataria.

8. Frequenza del servizio

La Società è tenuta ad effettuare le seguenti prestazioni, con le caratteristiche e le modalità di seguito indicate:


- aprire il bar, **dal lunedì al venerdì dalle 7.30 alle 17.30**, al fine di consentire all'utenza di usufruire dei servizi a proprie spese;
- servire colazioni giornaliere, dal lunedì al venerdì, per corsisti, docenti e dipendenti dalle ore 7.30;
- servire i pranzi a partire dalle ore 13.00 sia presso il locale del pad. 13 sia presso la sala mensa dell'hotel;
- servire la cena a partire dalle ore 20.00 presso il locale del pad. 13 o presso la sala mensa dell'hotel;
- fornire le prestazioni aggiuntive indicate successivamente **nel presente Capitolato**.

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

9. Prestazioni

Il Concessionario dovrà sempre esporre in modo ben visibile il listino prezzi. Rimane diritto dell'Amministrazione valutare la congruità dei prezzi dei prodotti offerti, verificando che gli stessi siano quantomeno in linea con quelli medi di mercato.

Giornalmente dovrà, inoltre, esporre il menù previsto con i relativi prezzi. Per i prodotti somministrati nell'ambito del servizio ristorazione, il Concessionario dovrà mettere a disposizione della clientela due appositi e distinti elenchi: il primo elenco dovrà indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto; il secondo elenco, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze ed allergie alimentari, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente (Dlgs8 febbraio 2006, n. 114 in materia di etichettatura degli "allergeni alimentari" e Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

Consiglio del 25 ottobre 2011), dovrà indicare, per ciascun singolo allergene (cfr. Allegato II del citato Regolamento UE n.1169/2011), il prodotto che lo contiene.

A parte la colazione e i pasti richiesti da questo Ente, il servizio viene erogato direttamente agli utenti, che sono, quindi, gli esclusivi responsabili del pagamento.

Deve essere prevista la scelta tra almeno 2 portate per il primo piatto e 2 portate per il secondo piatto. La società concessionaria in sede di offerta tecnica potrà acquisire un punteggio aggiuntivo nel caso di offerta di una pietanza ovvero di 2 pietanze in più sia per il primo piatto che per il secondo piatto.

10. Colazione a prezzo fisso

Per colazione a prezzo fisso si intende l'offerta - per persona - di tutto quanto segue:

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

Nel caso di utente (corsista o docente) che usufruisca del servizio di pernottamento presso l'hotel o il residence del CEFPAS, il corrispettivo dovuto per la colazione a prezzo fisso sarà pagato all'aggiudicatario dal CEFPAS in via posticipata (dietro presentazione di buoni consumo, accompagnati da fattura).

A parte la colazione degli ospiti della struttura ricettiva, i cui nominativi vengono di volta in volta comunicati da questo Ente, il servizio viene erogato direttamente agli utenti, che sono, quindi, gli esclusivi responsabili del pagamento.

11. Pranzo e cena a prezzo fisso

Per pranzo e cena completi a prezzo fisso si intende l'offerta - per persona - di:

primo, secondo, contorno, panino, frutta, acqua imbottigliata da 1/2 lt oppure vino imbottigliato da 250 cl

Il corrispettivo del pranzo consumato dai docenti, i cui nominativi vengono di volta in volta comunicati da questo Ente, viene pagato all'aggiudicatario dal CEFPAS in via posticipata (dietro presentazione di buoni consumo, accompagnati da fattura).


A parte il pranzo servito ai docenti, il servizio viene erogato direttamente agli utenti, che sono, quindi, gli esclusivi responsabili del pagamento.

12. Coffee break

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.

Di regola, il coffee break verrà servito presso l'aula didattica di volta in volta indicata. Sarà cura dell'aggiudicatario provvedere alle operazioni di pulizia e riordino del locale.

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

13. Prestazioni aggiuntive

La Società è tenuta ad effettuare le seguenti prestazioni, a richiesta del CEFPAS, previo preventivo ed ordinativo scritto (anche in giornate festive o prefestive):

- colazioni internazionali a buffet a prezzo fisso a persona
- panini imbottiti con bibita a prezzo fisso a persona
- pranzi/cene con servizio al tavolo a prezzo fisso
- pranzi/cene in piedi per eventuali e particolari trattenimenti.

Il Cefpas si riserva la facoltà di chiedere alla società concessionaria di formulare un prezzo per la mezza pensione (colazione + pranzo oppure cena) e un prezzo per la pensione completa (colazione + pranzo + cena), nel caso in cui se ne ravvisi la necessità con riferimento ad alcuni ospiti del Cefpas.

14. Specifiche tecniche

- **Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari**

Le derrate alimentari e le bevande che verranno impiegate per il servizio, 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 Società aggiudicataria - conformemente a quanto previsto dall'art. 59 co. 4 della legge 23-12-1999 n.488 e s.m.i.- dovrà inoltre prevedere nel menù giornaliero l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del CEFPAS, il gusto degli utenti, la Società ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) di marca diversa.

- **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 Società 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.

- **Menù**

Il menù dei pranzi della settimana deve essere vario e **va cambiato frequentemente**. Ogni giorno la Società è tenuta ad affiggere il menu, indicante portate e **relativi ingredienti**. Rimane ferma la facoltà di introduzione, da parte della Società, di nuovi prodotti/**servizi rispetto a quelli indicati nell'Elenco prezzi**.

Si precisa, inoltre, che la Società, deve essere sempre in condizione di offrire soluzioni di menu adeguate

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

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 e grave errore professionale.**

15. Descrizione del servizio, preparazione e somministrazione dei pasti

Il servizio deve essere espletato con diligenza e con personale idoneo e qualificato.

Il servizio di ristorazione svolto presso l'hotel-sala mensa prevede tovagliato di prima qualità, posate in acciaio inox, piatti in porcellana/ceramica o equivalente e bicchieri in vetro/cristallo.

Il servizio di ristorazione-bar/tavola calda svolto presso il pad. 13 deve consentire una consumazione veloce di primi, secondi o panini, o pezzi di rosticceria. In tal caso possono essere previsti: tovaglie usa e getta (da cambiare dopo ogni utilizzo), posate in acciaio inox o plastica rigorosamente confezionate in buste chiuse, vassoi e coprivassoio usa e getta, bicchieri in plastica e tovaglioli di carta.

La Società concessionaria deve provvedere a sua cura, rischio e spese, all'acquisto, al trasporto ed alla sistemazione delle derrate alimentari nei magazzini e nelle celle frigorifere attigue al locale del ristorante aziendale, curandone l'igiene e la corretta conservazione. Le derrate alimentari devono essere di produzione nazionale ed europea.

Gli alimenti dovranno essere contenuti in appositi involucri e distribuiti mediante pinze. Durante tale attività, gli addetti alla distribuzione non dovranno manipolare denaro.

I condimenti quali olio extravergine di oliva, aceto di vino bianco e rosso, aceto balsamico, maionese, sale, altre salse e spezie varie, devono essere in confezioni monodose.

La Società è tenuta ad attenersi alle seguenti prescrizioni:

- utilizzare per la preparazione dei cibi esclusivamente generi alimentari e condimenti di prima qualità e di marche rinomate in tutto il territorio nazionale o almeno regionale;
- provvedere alla preparazione e cottura dei pasti utilizzando esclusivamente la cucina del CEFPAS;
- servire con la massima cortesia, illustrando - ove richiesto da clienti - i relativi ingredienti e le modalità di preparazione (cottura al forno, a vapore, **frittura**, utilizzo di cibi surgelati..).


La ditta assicura un servizio di ristorazione con un ampio assortimento quotidiano di pasticceria fresca, rosticceria, gastronomia, gelateria, tavola calda e fredda, bevande.

I pasti dovranno essere preparati in relazione al numero prevedibile degli ospiti; pertanto, sarà onere della Società informarsi giornalmente sul numero di corsisti e docenti presenti e prendere, ove ritenuto opportuno, le prenotazioni da parte di eventuali utenti durante il coffee break di metà mattina. Tale comunicazione non equivale ad assunzione di responsabilità da parte del CEFPAS, rimanendo infatti gli ospiti indicati del tutto liberi di decidere se accedere o non ai servizi della Società.

La stessa Società è, inoltre, tenuta a fare fronte alle richieste che le venissero avanzate dal CEFPAS in relazione alla predisposizione di pranzi, cene o altre prestazioni aggiuntive in orari o giorni diversi da quelli di regola previsti. A tale fine, l'Ente si impegna a formulare con anticipo di almeno 24 ore la richiesta in questione.

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto in modo visibile nei locali destinati alla somministrazione.

Le consumazioni richieste devono essere servite dietro pagamento diretto effettuato dall'utenza.

	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

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 Società e l'ospite ed essendo ogni onere di natura fiscale a ciò connesso a totale ed esclusivo carico della Società.

È fatto obbligo al Concessionario di accettare pagamenti da parte dell'utenza con moneta elettronica, tramite bancomat, carte di credito, carte prepagate. Le sanzioni previste dalla legge per la mancata dotazione del POS ovvero per il mancato utilizzo di detto dispositivo anche per piccole somme sono a carico del Concessionario.

16. Controllo sulla qualità del servizio

Per l'esatto adempimento degli obblighi contrattuali la Società deve fornire tutti i servizi di cui al presente Capitolato, secondo le modalità e le frequenze periodiche nel medesimo prescritte, al fine di garantire uno standard qualitativo elevato di servizio.

La Società prende atto che il CEFPAS tiene sotto controllo la qualità del servizio con continuità, eventualmente anche attraverso la somministrazione di questionari a corsisti, docenti ed altri utenti.

Inoltre, il CEFPAS si riserva di ispezionare i locali, le attrezzature e gli utensili in qualunque momento, senza bisogno di previa comunicazione alla Società. Qualora il Cefpas riscontri un livello di qualità insufficiente rispetto agli standard richiesti, il CEFPAS - **previa contestazione scritta** - si riserva di applicare, a sua insindacabile giudizio, le penali più avanti indicate.

Il controllo sulla qualità del servizio, che mira ad **introdurre elementi migliorativi e/o azioni correttive**, sarà effettuato dal CEFPAS, senza preavviso e nei tempi e modalità ritenuti opportuni.

17. Consegna, manutenzione e pulizia dei locali - Riconsegna dei locali


Il CEFPAS mette a disposizione della Società i locali situati presso il pad. 13 e l'hotel. All'atto dell'avvio del servizio verrà redatto un verbale di consegna dei locali e delle attrezzature, riportante la descrizione e lo stato d'uso di quanto affidato alla Società ai fini dell'espletamento del servizio.

La Società è tenuta a :

1. provvedere alla fornitura e installazione di tutte le attrezzature, stoviglie, macchinari, fra cui una macchina per il caffè espresso, necessari ad una corretta gestione del servizio;
2. provvedere, giornalmente alla pulizia dei locali affidati. In particolare, occorre:
 - 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, assicurando il ricambio del tovagliato (tavoli, sedie e quant'altro).

Per effetto della partecipazione alla presente gara, la Società 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;

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

- si impegna ad usare i locali del ristorante aziendale e del bar, gli impianti e le attrezzature e qualsiasi altro materiale ricevuto in consegna con la massima cura 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, comprensivi di quanto in essi contenuto (arredi, impianti, attrezzature ...), ad essa affidati in relazione allo svolgimento del servizio, rispondendo al riguardo con la diligenza del buon padre di famiglia; 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.


Si richiama, in particolare, l'attenzione sui seguenti adempimenti:

- rigovernare la cucina e la sala pasti dopo ogni utilizzo, provvedendo alla pulizia ordinaria e straordinaria di tali locali e delle relative attrezzature, impianti e arredamenti, in modo tale da osservare rigorosamente le norme igienico sanitarie;
- rispettare i dettami previsti dal D.P.R. 26/3/1980, n.327 e s.m.i. in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- trasportare le sostanze alimentari con mezzi igienicamente idonei e secondo le modalità indicate all'art. 43 del suindicato decreto 327/80 e s.m.i.;
- non accantonare detersivi, scope, strofinacci e simili nelle zone dove si svolgono le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate;
- raccogliere tutti i rifiuti solidi prodotti in appositi sacchi, e convogliarli subito dopo la preparazione dei pasti e la pulizia ed il riassetto dei locali negli appositi contenitori comunali per la raccolta secondo la normativa in vigore;
- smaltire gli oli esausti nel rispetto della legge in materia;
- non scaricare alcun tipo di rifiuto negli scarichi fognari (canalini di scarico, lavandini, ecc.).

La Società è, inoltre, tenuta a realizzare e trasmettere il piano di monitoraggio contro gli infestanti delle derrate e degli ambienti (topi, ratti e insetti volanti e striscianti, etc.), previsto dalla normativa vigente, l'esito dei monitoraggi e il programma degli interventi, fermo restando l'obbligo di intervenire ogni qualvolta se ne manifesti la necessità, o sia avanzata richiesta da parte del CEFPAS o delle autorità sanitarie competenti, presso tutti i locali affidati.

Le attrezzature, gli utensili ed i detersivi utilizzati devono essere rispondenti alle vigenti norme in materia di sicurezza ed ecologia, devono essere impiegati in modo appropriato, secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alle concentrazioni ed alle temperature indicate sulle confezioni, e devono:

- essere conformi alle normative nazionali e comunitarie vigenti;
- essere rispondenti alle svariate esigenze di pulizia ordinaria e straordinaria;
- avere caratteristiche di qualità, massima biodegradabilità, minima pericolosità per la salute, conformità alle vigenti leggi in materia di ecologia ed in generale un PH controllato ed un basso potere schiumogeno;

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

- avere una targhetta indicante la denominazione o il contrassegno della Società.

Inoltre, le attrezzature e macchine utilizzate devono essere 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.

Al fine di consentire al CEFPAS di effettuare – a proprie cura e spese - eventuali interventi di manutenzione straordinaria dei locali, la Società è tenuta a comunicare al CEFPAS gli interventi eccedenti l'ordinaria amministrazione che ritiene vadano effettuati (con dettagliata comunicazione, in tale caso, della natura e modalità degli interventi, oltre che dei relativi costi presuntivi). Gli eventuali danni dovuti al mancato o ritardato intervento saranno addebitati alla Società.

Anche al fine di facilitare i controlli da parte del CEFPAS, gli interventi di pulizia e manutenzione di cui sopra dovranno essere registrati per iscritto e tali documenti dovranno essere ispezionabili in ogni momento.

Il Concessionario dovrà attenersi alla normativa sulla gestione del ciclo rifiuti. Ha, inoltre, l'obbligo di rispettare i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

È fatto divieto al Concessionario di attivare qualsiasi attività promozionale e/o di sponsorizzazione all'interno dei locali del CEFPAS.

Il Concessionario ha l'obbligo di redigere apposito verbale di presa in consegna dei locali e successivo verbale di avvio delle attività.

Il Concessionario è, inoltre, tenuto a realizzare durante la vigenza del contratto n. 3 interventi, sia di disinfestazione che di derattizzazione, fermo restando l'obbligo di intervenire ogni qualvolta se ne manifesti la necessità, o sia avanzata richiesta da parte del CEFPAS o da parte delle autorità sanitarie competenti.


Il Verbale di riconsegna è il documento con il quale il Concessionario riconsegna formalmente i locali avuti in consegna, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il loro normale deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da arredi, macchine ed attrezzature, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Amministrazione. Tale documento deve essere redatto in contraddittorio tra le parti il giorno della data di scadenza della Concessione.

La ditta alla scadenza del contratto e comunque al momento della cessazione del rapporto, espleta tutte le procedure di propria competenza per il trasferimento delle licenze e dei permessi per l'espletamento del servizio in questione in favore della nuova Ditta incaricata della gestione.

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. inadempimento all'obbligo di provvedere alla fornitura del tovagliato e del servizio da tavola (a questo proposito si precisa che è a carico della Società il rischio del deterioramento, perdita, danneggiamento, sostituzione);
3. comportamento illecito, scorretto, scortese o invadente da parte del personale della Società, soprattutto nei confronti di ospiti ed ospiti della struttura ricettiva;

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	


4. casi di intossicazione o disturbi vari legati all'assunzione di cibo, risultanti dalle contestazioni di utenti;
5. segnalazioni di almeno 3 utenti di casi di mancanza di igiene;
6. segnalazione di mancata disponibilità di piatti adeguati a celiachia, allergie, intolleranze e simili, ovvero di problemi legati ad errori e contaminazioni nella preparazione e somministrazione di pasti destinati agli utenti celiaci;
7. presenza di insetti o altri corpi estranei nel cibo;
8. servire al tavolo bottiglie che non siano perfettamente sigillate;
9. casi di mancanza di igiene e decoro della persona da parte degli addetti al servizio;
10. 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 più avanti indicata.

19. Obblighi in materia di igiene dei prodotti alimentari

La Società 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 ai casi di 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;

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

- 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.

20. Obblighi in materia di igiene della produzione

La Società si impegna a rispettare nella preparazione dei pasti gli standard igienici previsti dalla normativa vigente. Le linee di lavorazione delle vivande vanno predisposte in modo da evitare contaminazioni crociate.


Vanno in particolare osservate le seguenti disposizioni minime:

Conservazione

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi ed i prodotti surgelati vanno tenuti in frigoriferi distinti;
- I prodotti cotti refrigerati, pronti per il consumo, vanno conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6°;
- Ogni volta che viene aperto un contenitore di banda stagnata, il contenuto va travasato in altro contenitore non soggetto ad ossidazione;
- La protezione delle derrate dovrà avvenire solo mediante pellicola d'alluminio o film plastico a norma di legge;
- I prodotti cotti dovranno essere conservati solo in contenitori in vetro o acciaio inox;
- I prodotti a lunga conservazione devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

Manipolazione e cottura

- La Società deve mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e gastronomica;
- La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

- La lavorazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui avviene il consumo;
- La carne trita deve essere preparata in giornata;
- Il formaggio deve essere grattugiato nella stessa giornata in cui avviene il consumo, salvi i casi di prodotto approvvigionato preconfezionato;
- Il lavaggio ed il taglio delle verdure va effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- Le frittiture vanno effettuate con olio extra vergine di oliva sostituito giornalmente;
- Tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
- Le operazioni di impanatura vanno effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- Le porzioni di salumi e formaggi dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- I legumi secchi vanno tenuti a mollo prima di essere cucinati;
- I surgelati vanno conservati alle temperature prescritte.

Non vanno ricongelati gli alimenti scongelati.


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., in particolare, per quanto concerne i rischi da contaminazione nella manipolazione degli alimenti destinati ai soggetti affetti da specifiche allergie e intolleranze, quali celiachia e simili.

21. Obblighi in materia di igiene personale

Il personale della Società 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 Società 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.

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

- 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 Società 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.

22. Obblighi vari a carico della società

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


A) Sicurezza

La Società 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. In tale ambito si evidenziano gli obblighi della Società di predisporre il piano di sicurezza entro 30 giorni dall'avvio del servizio.

B) Requisiti, adempimenti, autorizzazioni e controlli

La Società 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 per copertura dei rischi igienico-sanitari e della responsabilità civile (RC.T. ed R.C.O.) e 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 capitolato (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 il 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

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

per la categoria, nei confronti delle unità di personale dipendenti dall'impresa cessante.

23. Obblighi di riservatezza

La Società concessionaria, in ottemperanza a quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., assume l'obbligo di mantenere riservati tutti i dati e le informazioni di cui venga in possesso nell'espletamento del servizio e di non divulgarli. La Società è responsabile nei confronti del Cefpas per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti degli obblighi di segretezza anzidetti. In caso di inosservanza di questo obbligo, il Cefpas avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che la Società sarà tenuta a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Cefpas.

Si precisa, infine, che gli obblighi in materia di riservatezza dovranno essere rispettati anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale.

24. Assunzione e trattamento del personale impiegato nel servizio


La Società 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, con impiego del personale minimo richiesto - 2 unità minime addette al servizio più un addetto alla cassa sia per il servizio svolto presso il pad. 13 che per il servizio presso l'hotel.

Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione si fa riferimento a quanto previsto dal CCNL per i dipendenti del settore oggetto della concessione.

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 Società, sia nei confronti del Committente, che nei confronti di terzi.

La Società 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 Società 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 potesse 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;

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

- 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 non potranno sostare in modo permanente all'interno della struttura, se non dietro previa ed espressa autorizzazione da parte del Cefpas;
- 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;
- applicare ai lavoratori 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);
- fare ricorso esclusivamente a manodopera assunta nel rispetto della legge e dei contratti/accordi suindicati;
- 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 dal Codice dei contratti.


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.

25. 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 Società 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;

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

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.

26. Responsabile del servizio

La Società 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 Società, dovranno intendersi fatte direttamente alla Società stessa.


Il responsabile del servizio dovrà garantire la propria presenza presso il Cefpas per un congruo numero di ore al giorno, durante le quali sarà a disposizione del CEFPAS; inoltre, dovrà essere facilmente rintracciabile anche mediante telefono cellulare dalle ore 08.00 alle 21.00 di ogni giorno feriale e festivo.

27. Responsabilità per infortuni e danni

La Società 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 Società di intervenire nella stima. Qualora la Società non manifesti la volontà di

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

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 Società.

Qualora la Società 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 Società, senza bisogno di particolari procedimenti o formalità.

A tale riguardo la Società è tenuta a stipulare con una primaria compagnia di assicurazione 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 € 2.000.000,00 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 Società trae direttamente dall'utenza.

In alternativa alla stipulazione della suindicata polizza, il prestatore di servizi 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 € 2.000.000,00. 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 Società 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.

28. Risoluzione e recesso

La Società è formalmente inadempiente quando:

- a) Ometta o interrompa, anche parzialmente, di assicurare il servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;



Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione

Capitolato Speciale

- 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, 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 Società, 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 Società con raccomandata a.r., nei seguenti casi:


- a) Venir meno dei requisiti richiesti dall'art. 80 del D.Lgs.50/2016 e s.m.i.;
- b) Violazione degli obblighi indicati negli articoli del presente Capitolato Speciale 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 società", "Assunzione e trattamento del personale impiegato nel servizio", "Formazione e addestramento del personale", "Responsabilità per infortuni e danni", "Subappalto e Divieto di cessione del contratto";*
- c) Impiego di personale non sufficiente a garantire il regolare svolgimento del servizio e comunque numericamente difforme rispetto a quello indicato in sede di offerta;
- d) Mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte del Cefpas;
- e) Violazione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti, ai sensi della legge n. 136/2010.

Nei suddetti casi di risoluzione sarà incamerata la cauzione definitiva.

Il Cefpas si riserva, altresì, la facoltà di recedere anticipatamente dal contratto, ex art. 21- sexies L. 241/90 e s.m.i., per sopravvenuti motivi di pubblico interesse, motivi di carattere economico e/o finanziario, sopravvenute disposizioni normative, nonché nei casi previsti dalla legge vigente. Verrà dato, in tali casi, un preavviso di almeno 15 (quindici) giorni, da comunicarsi alla Società con lettera raccomandata a.r.. Dalla data di comunicazione del recesso, l'aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti alcun danno al Cefpas.

29. Clausola risolutiva espressa

Ai sensi dell'art. 1 comma 3 del D.L. 6.7.2012 n. 95, convertito in legge 7 agosto 2012 n. 135, il Cefpas procederà alla risoluzione del contratto qualora nel corso della sua durata, fosse disponibile una convenzione stipulata da Consip SpA, avente ad oggetto il medesimo servizio oggetto del contratto.

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

30. Fatturazioni e pagamenti

Il canone di concessione di € 1.600,00 IVA esclusa, dovuto dalla società concessionaria, sarà oggetto di fatturazione trimestrale da parte del Cefpas.

I corrispettivi dovuti dal CEFPAS per colazioni a prezzo fisso somministrate agli ospiti della struttura residenziale del Centro, ovvero per pranzi offerti ai docenti e per altri eventuali servizi aggiuntivi forniti dalla Società previa richiesta di preventivo, saranno oggetto di fatturazione mensile posticipata da parte della società aggiudicataria.

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 Società 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 e s.m.i.

Il pagamento del corrispettivo avverrà entro 30 gg. dalla data di ricevimento delle fatture elettroniche (codice univoco UFZ1TR), e 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 Società, attraverso l'acquisizione d'ufficio del DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva).

Trova applicazione l'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. per ciò che concerne la revisione periodica dei prezzi prevista per i contratti ad esecuzione periodica o continuativa.

31. Quinto d'obbligo

La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.


Si fa rinvio all'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. in tutti i casi di modifica del contratto durante il periodo di efficacia.

32. Inadempimenti e penalità

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

Ciascuna penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Società 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 Società 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

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

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. per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti distribuiti dalla ditta: € 100,00;
2. per carenza igienica presso la cucina e nelle sale ove si consumano i pasti: € 500,00;
3. per sospensione, abbandono, mancata o irregolare effettuazione da parte della Società 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;
4. per impiego di personale non sufficiente o non idoneo a garantire il livello di efficienza e di qualità del servizio: € 500,00;
5. per inadempimenti vari alle prescrizioni contrattuali (es. numero di portate inferiore a quello minimo oppure a quello offerto in sede di gara; numero di addetti inferiore a quello minimo stabilito; mancanza di pasti idonei ai soggetti celiaci...): € 500,00;
6. per inosservanza degli orari di inizio e chiusura delle attività riportati nel contratto: €100,00 per ciascuna inosservanza;
7. Mancato reperimento del Responsabile del servizio nelle fasce orarie indicate: € 100,00;
8. Per comportamento non corretto dei dipendenti e comunque non consono all'ambiente nel quale si svolge il servizio: € 100,00;
9. per gravi errori professionali (di cui al superiore art. 18): € 2.000,00.

Nel caso di mancata esecuzione del servizio, fatta salva la causa di forza maggiore, la Società 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 Società 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.

33.Subappalto e divieto di cessione del contratto

È ammesso il subappalto nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice che saranno oggetto di verifica da parte del Cefpas, prima della stipula del contratto.

Gli operatori economici indicano in sede di offerta le parti del contratto di concessione che intendono subappaltare a terzi. Non si considerano terzi le imprese che si sono raggruppate o consorziate per ottenere la concessione, né le imprese ad esse collegate

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

Il concessionario resta responsabile in via esclusiva nei confronti della stazione appaltante. Il concessionario è obbligato solidalmente con il subappaltatore nei confronti dei dipendenti dell'impresa subappaltatrice, in relazione agli obblighi retributivi e contributivi previsti dalla legislazione vigente.

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, nemmeno parzialmente, fatti salvi i casi di cessione d'azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, previsti dalla legge.

34. Cauzione definitiva

A garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte, del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze ovvero per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento del servizio oggetto dell'appalto nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore, la Società presenterà apposita garanzia definitiva, secondo le forme di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 c. 2 del Codice Civile nonché l'operatività della stessa entro quindici giorni, a semplice **richiesta scritta dell'Istituto**.

Tale cauzione sarà svincolata **soltanto alla scadenza del contratto**. La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, **che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria a norma di legge**.

35. Adempimenti successivi all'aggiudicazione


La Società aggiudicataria dovrà provvedere ai seguenti adempimenti:

- costituire la cauzione definitiva anteriormente alla data di sottoscrizione del contratto;
- stipulare la polizza assicurativa, anteriormente alla data di sottoscrizione del contratto;
- predisporre tutto quanto necessario per dare inizio al servizio nella data stabilita;
- adoperarsi per ottenere le autorizzazioni sanitarie obbligatorie.

36. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da interferenze (DUVRI), prot. n. 9547 del 29/10/2019, contenente l'individuazione dei rischi specifici del luogo di lavoro e delle misure adottate per eliminare le interferenze, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., è riportato tra i documenti di gara. La Società ottempera a tutte le disposizioni contenute nel DUVRI.

Il Piano della Sicurezza redatto dalla Società dovrà essere coordinato con le specifiche tecniche del D.U.V.R.I.

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

37. Controversie

L'applicazione di penalità e sanzioni previste nel presente Capitolato speciale sarà effettuata con semplice provvedimento amministrativo del CEFPAS, senza alcuna formalità giudiziaria o particolare pronuncia della magistratura.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere nell'esecuzione del contratto sarà competente il Foro di Caltanissetta.

E' esclusa ogni competenza arbitrale.

38. Spese contrattuali

Le eventuali spese inerenti alla stipula del contratto o alla sua registrazione sono a carico della Società, unitamente ad ogni altro eventuale onere dipendente dall'espletamento del servizio.

39. Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi e per gli effetti del disposto di cui all'art. 3 commi 8 e 9 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., la Società 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.

40. Informativa per il trattamento dei dati personali


Ai sensi dell'art. 13 e dell'art. 14 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito anche "Regolamento UE" o "GDPR"), il CEFPAS fornisce le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali.

Finalità del trattamento

- I dati forniti dai concorrenti vengono raccolti e trattati dal CEFPAS per verificare la sussistenza dei requisiti richiesti dalla legge ai fini della partecipazione alla gara e, in particolare, ai fini della verifica delle capacità amministrative e tecnico-economiche di tali soggetti, nonché ai fini dell'aggiudicazione, in adempimento a precisi obblighi di legge derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica;
- I dati forniti dal concorrente aggiudicatario vengono acquisiti dal CEFPAS ai fini della stipula del contratto e per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso.
- Tutti i dati acquisiti dal CEFPAS potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici nel rispetto e delle norme previste dal Regolamento UE.

Base giuridica e natura del conferimento

Il Concorrente è tenuto a fornire i dati al CEFPAS in ragione degli obblighi legali derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica. Il rifiuto di fornire i dati richiesti dal CEFPAS potrebbe

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione, nonché l'impossibilità di stipulare il contratto.

Natura dei dati trattati

I dati oggetto di trattamento per le finalità sopra specificate sono della seguente natura: i) dati personali comuni (es. anagrafici e di contatto); ii) dati relativi a condanne penali e a reati (cd. "giudiziari") di cui all'art. 10 Regolamento UE, limitatamente al solo scopo di valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa applicabile ai fini della partecipazione alla gara e dell'aggiudicazione. Non vengono, invece, richiesti i dati rientranti nelle "categorie particolari di dati personali" (cd. "sensibili"), ai sensi, di cui all'art. 9 Regolamento UE.

Modalità del trattamento dei dati

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

Ambito di comunicazione e di diffusione dei dati

I dati potranno essere:

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

Il nominativo del concorrente aggiudicatario della gara ed il prezzo di aggiudicazione dell'appalto saranno diffusi tramite il sito internet www.cefpa.it Oltre a quanto sopra, in adempimento agli obblighi di legge che impongono la trasparenza amministrativa (art. 1, comma 16, lett. b, e comma 32 L. 190/2012; art. 35 D. Lgs. n. 33/2012; nonché art. 29 D. Lgs. n. 50/2016), il concorrente/contraente prende atto ed acconsente a che i dati e la documentazione che la legge impone di pubblicare, siano pubblicati e diffusi, ricorrendone le condizioni, tramite il sito internet www.cefpa.it, sezione "Trasparenza".

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


Periodo di conservazione dei dati

Il periodo di conservazione dei dati è di 10 anni dalla conclusione dell'esecuzione del contratto, in ragione delle potenziali azioni legali esercitabili. Inoltre, i dati potranno essere conservati, anche in forma aggregata, per fini di studio o statistici nel rispetto degli artt. 89 del Regolamento UE.

Processo decisionale automatizzato

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

Diritti del concorrente/interessato

 CEFPAS	Gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione	
	Capitolato Speciale	

Per "interessato" si intende qualsiasi persona fisica i cui dati sono trasferiti dal concorrente al CEFPAS.

All'interessato vengono riconosciuti i diritti di cui agli artt. da 15 a 23 del Regolamento UE. In particolare, l'interessato ha il diritto di: i) ottenere, in qualunque momento la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano; ii) il diritto di accesso ai propri dati personali per conoscere: la finalità del trattamento, la categoria di dati trattati, i destinatari o le categorie di destinatari cui i dati sono o saranno comunicati, il periodo di conservazione degli stessi o i criteri utilizzati per determinare tale periodo; iii) il diritto di chiedere, e nel caso ottenere, la rettifica e, ove possibile, la cancellazione o, ancora, la limitazione del trattamento e, infine, può opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento; iv) il diritto alla portabilità dei dati che sarà applicabile nei limiti di cui all'art. 20 del regolamento UE.

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

Titolare del trattamento dei dati

Titolare del trattamento è il Direttore del Centro che ha provveduto a nominare il proprio Responsabile della protezione dei dati.

Consenso al trattamento dei dati personali

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

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

41. Rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato 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 per quanto compatibile, oltre ai Regolamenti comunali d'igiene, ove previsti.

IL DIRETTORE GENERALE
 (Ing. Roberto Sanfilippo)