



CAPITOLATO SPECIALE

TRATTATIVA DIRETTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E BAR DEL CEFPAS CIG 8772687A52



SOMMARIO

1. Oggetto del servizio	3
2. Durata del contratto e Valore stimato della concessione	3
3. Canone di concessione e spese utenze	4
4. Luoghi di svolgimento del servizio	4
5. Modificazioni del servizio	5
6. Frequenza del servizio	5
7. Prestazioni	5
8. Colazione a prezzo fisso	6
9. Pranzo e cena a prezzo fisso	6
10. Coffee break e pranzi/cene per eventuali e particolari trattenimenti	7
11. Specifiche tecniche	7
12. Descrizione del servizio, preparazione e somministrazione dei pasti	8
13. Controllo sulla qualità del servizio	9
14. Consegna, manutenzione e pulizia dei locali - Riconsegna dei locali	9
15. Gravi errori professionali	11
16. Obblighi in materia di igiene dei prodotti alimentari	12
17. Obblighi in materia di igiene della produzione	13
18. Obblighi in materia di igiene personale	14
19. Obblighi vari a carico della società	15
20. Obblighi di riservatezza	16
21. Assunzione e trattamento del personale impiegato nel servizio	16
22. Formazione ed addestramento del personale	17
23. Responsabile del servizio	18
24. Responsabilità per infortuni e danni	18
25. Risoluzione e recesso	19
26. Clausola risolutiva espressa	20
27. Fatturazioni e pagamenti	20
28. Quinto d'obbligo	21
29. Inadempimenti e penalità	21
30. Divieto di cessione del contratto	22
31. Piano di sicurezza	22
32. Controversie	22
33. Spese contrattuali	22
34. Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari	22
35. Informativa per il trattamento dei dati personali	23
36. Rinvio	25

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:

- nell'ambito del SERVIZIO BAR rientra la somministrazione dei seguenti prodotti:
 - caffetteria, bevande analcoliche calde e fredde, tisaneria, drink e liquori
 - gastronomia, comprendente tramezzini, toast, pizzette, panini, insalatone, croissant, biscotti, torte rustiche, yogurt, frutta, dessert, etc,
- nell'ambito del SERVIZIO RISTORANTE rientra la realizzazione di pranzi e cene di regola con modalità buffet o in self service da realizzarsi principalmente presso il pad.13, 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 pari al 20% dell'importo del costo del pasto, a carico degli utenti e quindi non fatturabile al CEFPAS.

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. 90 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. Durata del contratto e Valore stimato della concessione

Il valore della concessione è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., sulla base del fatturato realizzato dal Concessionario uscente, pari a € 73.300,00 IVA esclusa per una durata di 11 mesi, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto o, se diversa, dalla data di effettivo inizio del servizio.

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.

Non ricorrono rischi interferenziali nella gestione del servizio oggetto della concessione. Relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, resta onere del Concessionario elaborare il Documento di Valutazione dei Rischi e provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta.

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.

3. Canone di concessione e spese utenze

Per il servizio oggetto della concessione è previsto che, fino alla conclusione del periodo di emergenza pandemica e, comunque, sino al raggiungimento da parte del Concessionario di un fatturato mensile di €20.000,00, da verificare trimestralmente da parte del RUP o del DEC, non è dovuta al CEFPAS alcun canone di concessione. Viceversa, a conclusione dell'emergenza sanitaria ovvero al raggiungimento del fatturato prima indicato, è dovuta da parte del Concessionario la corresponsione in favore del CEFPAS di un canone mensile il cui importo sarà determinato applicando la percentuale di rialzo offerta dalla Società alla misura minima fissata a base d'asta di € 1.500,00 IVA esclusa. La fatturazione è mensile posticipata.

Sono a carico del CEFPAS le spese relative all'energia elettrica, acqua, gas, condizionamento, riscaldamento e pulizia degli ambienti di fruizione della clientela del servizio.

Sono, inoltre, a carico del CEFPAS tutte le spese inerenti la manutenzione ordinaria e straordinaria che riguardi sia i locali che l'attrezzatura data in uso al Concessionario.

Il Concessionario sarà comunque responsabile del mantenimento in buono stato dei locali e delle attrezzature utilizzate.

E' carico del CEFPAS la tassa sui rifiuti, invece saranno a carico del Concessionario eventuali sanzioni legate al mancato rispetto della normativa sullo smaltimento dei rifiuti e tutti gli oneri per lo smaltimento di rifiuti speciali.

Sono, in ogni caso, a carico del Concessionario gli 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.

4. Luoghi di svolgimento del servizio

Il CEFPAS mette a disposizione della Società aggiudicataria, per lo svolgimento del servizio di ristorazione, i locali situati presso il primo piano del pad. 13 costituiti da: un locale bar, un locale cucina, spazi destinati al pubblico, locali per la consumazione al tavolo.

5. 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:

- estendere quantitativamente o prolungare la durata del servizio;
- variare la destinazione d'uso dei locali, con conseguente variazione della tipologia;
- variare la frequenza delle prestazioni e/o delle tipologie di attività.

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 riordino di tali locali saranno a carico della ditta aggiudicataria e le pulizie saranno a carico del CEFPAS.

6. Frequenza del servizio

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

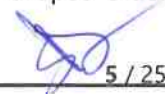
- apertura bar dal lunedì al venerdì dalle 7.00 alle 14.00 e dalle 15.40 alle 20.00 con la presenza di almeno un barista/gastronomo al fine di consentire all'utenza di usufruire dei servizi a proprie spese. E' tuttavia data sempre facoltà a CEFPAS di richiedere, in caso di particolari esigenze da comunicare con un anticipo di almeno 24 ore, l'effettuazione del servizio nei giorni di sabato, domenica e/o festivi.
- servire colazioni giornaliere, dal lunedì al venerdì, per corsisti, docenti e dipendenti dalle ore 7.00;
- offrire un servizio self-service per il pranzo e la cena con scelta delle singole portate o alla carte o con menù a prezzo fisso dal lunedì al venerdì, dalle 13.00 alle 15.30 e dalle 20.00 alle 22.00 presso il locale del pad. 13;
- fornire le prestazioni aggiuntive indicate successivamente nel presente Capitolato.

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

7. 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

 5 / 25

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 3 portate per il primo piatto e 3 portate per il secondo piatto di cui 1 di carne, 1 di pesce ed 1 piatto freddo.

8. Colazione a prezzo fisso

Per colazione a prezzo fisso, stabilito in €2,50 più IVA, si intende l'offerta - per persona - di tutto quanto segue:

- una tra le seguenti opzioni: tè, cappuccino, latte macchiato, yogurt, succo di frutta

Unitamente a:

- una tra le seguenti opzioni (prodotti freschi da forno): brioche, treccina vuota, croissant (vuoto o ripieno)

Nel caso di utente (corsista o docente) che usufruisca del servizio di pernottamento presso l'hotel del CEFPAS, il corrispettivo dovuto per la colazione a prezzo fisso sarà pagato alla società dal CEFPAS in via posticipata (dietro presentazione di buoni consumo, accompagnati da fattura) escluso, se richiesto, il supplemento pari al 20% per il servizio al tavolo, che rimane pertanto a carico dell'utente.

A parte la colazione degli ospiti della struttura ricettiva, il servizio viene erogato direttamente agli utenti, che sono, quindi, gli esclusivi responsabili del pagamento.

Per le altre consumazioni bar si farà riferimento ai prezzi indicati nell'allegato C.

9. Pranzo e cena a prezzo fisso

Per pranzo e cena completi a prezzo fisso, stabilito in €7,00 più IVA, si intende l'offerta - per persona - di:

primo, secondo, contorno, panino, frutta, acqua imbottigliata da 1/2 lt

Per le varietà degli alimenti si veda il menù tipo contenuto nell'allegato A.

Si precisa che le bibite diverse dall'acqua non sono comprese nel costo fisso di pranzo e cena.

Il corrispettivo del pranzo consumato dai docenti viene pagato all'aggiudicatario dal CEFPAS in via posticipata (dietro presentazione di buoni consumo, accompagnati da fattura) escluso, se richiesto, il supplemento pari al 20% per il servizio al tavolo, che rimane pertanto a carico dell'utente.

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

10. Coffee break e pranzi/cene per eventuali e particolari trattenimenti

I coffee break saranno prenotati dal CEFPAS con un anticipo di almeno 24 ore, scegliendo tra le tipologie e i relativi prezzi riportati nell'allegato B.

I pranzi e le cene per eventuali e particolari trattenimenti saranno prenotati dal CEFPAS con almeno una settimana di anticipo, in modo da garantire la perfetta organizzazione ed il reperimento di derrate particolari scegliendo tra le tipologie e i relativi prezzi riportati nell'allegato B.

Sono sempre Inclusi nel prezzo: allestimento dei tavoli con Tovagliato e coperto, supervisione del personale da parte del Concessionario, riordino del locale utilizzato, fornitura derrate, fornitura bevande.

Sono invece esclusi dal prezzo: tavoli, sedie, Gazebo, ombrelloni, etc a noleggio e il servizio con camerieri al tavolo.

11. 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

Il Concessionario 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 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.

12. 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 in modalità self service prevede: tovaglie usa e getta (da cambiare dopo ogni utilizzo), posate in acciaio inox rigorosamente confezionate in buste chiuse, vassoi e coprivassoio usa e getta, bicchieri in vetro e tovaglioli di carta.

Il servizio al tavolo prevede tovagliato in stoffa, posate in acciaio inox, piatti in porcellana/ceramica o equivalente e bicchieri in vetro/cristallo.

La Società concessionaria deve provvedere a sua cura, rischio e spese, all'acquisto, al trasporto ed alla sistemazione delle derrate alimentari curandone la corretta conservazione e garantendo l'igiene dei luoghi di 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 dai 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 la colazione o 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.

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.

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.

13. 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.

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

Il CEFPAS mette a disposizione della Società i locali situati al primo piano del pad. 13. All'atto dell'avvio del servizio verrà redatto un verbale di consegna dei locali e delle attrezzature, riportante l'elenco delle attrezzature che in contraddittorio saranno ritenute utili ai fini della gestione del servizio.

La Società è tenuta a :

1. provvedere alla fornitura e installazione di una macchina per il caffè espresso;
2. provvedere, al fine di garantire le normali condizioni igieniche connesse alla fruizione dei servizi, alla pulizia giornaliera della cucina e degli spazi destinati alla conservazione delle derrate, nonché i servizi igienici e gli spazi destinati ai dipendenti della Società;
3. disinfettare accuratamente il piano e gli accessori, quali bancone, macchina caffè, lavello, ecc., al fine di mantenere costante un elevato livello di igiene;
4. al fine di garantire le normali condizioni igieniche connesse alla fruizione dei servizi, ripulire gli arredi dopo ciascun utilizzo, assicurando il ricambio del tovagliato (tavoli, sedie e quant'altro) con spolveratura e sanificazione;
5. raccogliere eventuali residui, quali cartacce, bicchieri, etc., svuotare i cestini durante le ore di apertura al pubblico nonché a fine giornata.



Il CEFPAS è tenuto a provvedere, alla pulizia una volta al giorno dei locali destinati alla fruizione da parte dell'utenza del servizio, in particolare, provvederà a:

1. spazzare, lavare e sgrassare: la zona antistante il bancone bar, la zona antistante la linea self, le sale per la consumazione dei pasti;
2. pulire i servizi igienici dedicati all'utenza.

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

1. 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;
2. si impegna ad usare i locali, 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;
3. al fine dell'adempimento ai dettami legislativi in materia di ristorazione (es: attestazione dell'H.A.C.C.P., etc.), la responsabilità dell'igiene dei locali dati in concessione è in capo al Concessionario anche se di pertinenza del CEFPAS.

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

- rigovernare la cucina e gli arredi della sala pasti dopo ogni utilizzo, provvedendo alla pulizia ordinaria 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;

- 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 ordinaria e/o straordinaria dei locali e delle attrezzature, la Società è tenuta a comunicare al CEFPAS gli interventi 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.

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 è, inoltre, tenuto a realizzare durante la vigenza del contratto 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.

15. 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 corsisti ed ospiti della struttura ricettiva;
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.

16. Obblighi in materia di igiene dei prodotti alimentari

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

- ad acquistare sotto proprio nome le derrate alimentari, i condimenti e quant'altro occorrente per la preparazione completa dei pasti;
- 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;
- 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;
 - 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.

17. 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.

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.

18. 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 sopravveste 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 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.

19. 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 proprio 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 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.

20. 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.

21. 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 settori 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;
- 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.

22. 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;


17 / 25

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.

23. 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 feriali e festivo.

24. 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

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.

Si fa rinvio al Disciplinare di gara della presente trattativa per quanto riguarda l'obbligo di costituzione della cauzione definitiva e di apposita polizza assicurativa per la responsabilità R.C.T. /R.C.O.

25. 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;
- 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;
- f) Venir meno del rispetto del Patto di Integrità sottoscritto con il CEFPAS.

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.

26. 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.

27. Fatturazioni e pagamenti

Il canone mensili di concessione dovuto dalla società concessionaria, al termine del periodo pandemico e comunque al raggiungimento di una produzione mensile di € 20.000,00 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.

28. 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.

29. Inadempimenti e penalità

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

Ciascuna penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempimento, 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 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. 15): € 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.

30. Divieto di cessione del contratto

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.

31. Piano di sicurezza

La società dovrà redigere un proprio Piano della Sicurezza al fine di tutelare i propri dipendenti e garantire la sicurezza del servizio offerto.

32. 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.

33. 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.

34. 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.

35. 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 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.cefpas.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.cefpas.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

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 .

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.

36. 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.

II DIRETTORE DEL CENTRO
(Ing. Roberto Sanfilippo)

*Firma apposta digitalmente ai sensi
dell'art. 24 del D. Lgs. n. 82/2005*


25 / 25

Allepato A

Coffee Break

Coffee Break Cenone

Caffé

Thè

Latte

Succhi assortiti in caraffa

(Ananas, Arancia, Pompelmo)

Acqua Minerale Gasata e Naturale

Pasticceria Secca

€ 3,50



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Coffee Break

Coffee Break Venezia

Caffé

Thè

Latte

Succhi assortiti in caraffa

(Ananas, Arancia, Pompelmo)

Acqua Minerale Gasata e Naturale

Pasticceria Secca da Forno

€ 5,20



Coffee Break

Coffee Break Roma

Caffé

Thè

Latte

Succhi assortiti in caraffa

(Ananas, Arancia, Pompelmo)

Acqua Minerale Gasata e Naturale

Pasticceria Fresca da Forno

€ 5,80





Coffee Break

Coffee Break Milano

Caffé

Thè

Latte

Succhi assortiti in caraffa

(Ananas, Arancia, Pompelmo)

Acqua Minerale Gasata e Naturale

Croissant Mignon Assortiti

Pasticceria Secca da Forno

€6,00





Coffee Break

Coffee Break Napoli

Caffé

Thè

Latte

Spremuta di Arancia

Acqua Minerale Gasata e Naturale

Mini Croissant

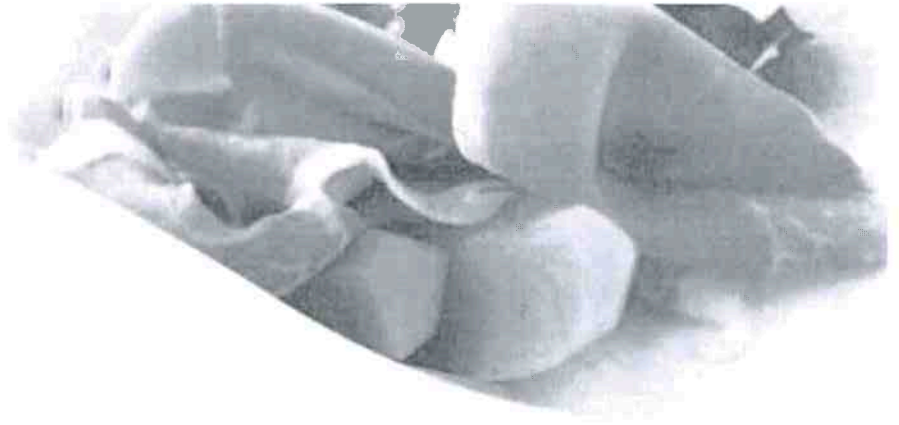
Crema allo Yogurt

Composta di Frutta

€ 6,30



Aperitivo



Aperitivi



Aperitivo



Aperitivo Stella

Acqua Minerale gasata e naturale

Analcolico della casa

Alcolico della casa

Sfogliatine ripiene ai vari sapori

Pizzette con pasta sfoglia

Patatine Chips

Olive verdi

Arachidi

Biscottini salati

€ 7,00



Aperitivo



Aperitivo Luna

Acqua Minerale Gasata e Naturale

Selezione di Bibite

Soft Drink da Aperitivo

(Crodino e San Bitter)

Selezione di Succhi di Frutta

(Ananas, Arancia, Pompelmo)

Tramezzini Misti

Mini Brioches Farcite

Selezione di Pizze

Fantasia di dolci

Composta di Frutta

€ 10,50

Aperitivo



Aperitivo Marte

Acqua Minerale gasata e naturale

Spumante Brut

Succhi di frutta

(arancia, pompelmo, tropical, ananas)

Pinot Nero

Chianti

Mortadella ai pistacchi nella forma di pane

Finocchiona toscana

Bruschettine rustiche

Prosciutto crudo di Parma con grissini stirati

Pecorino toscano al cucchiaio

Spiedini di frutta

€ 13,00



Aperitivo



Aperitivo Sole

Acqua Minerale gasata e naturale

Aperitivo analcolico

Aperitivo Bellini

Aperitivo Rossini

Spumante

Olive ascolane

Pizzette

Salatini

Crocchette di patate

Arancini di riso

Panini al latte farciti

Brioche mignon con verdure e formaggio

Brioche mignon con salumi misti

Mini piadine

Torte miste

Pasticceria fresca

Trionfo di frutta

€ 15,00

Aperitivo



Aperitivo Saturno

Acqua Minerale gasata e naturale

Cocktail di frutta

Cocktail Rossini

Succhi di frutta in caraffa

(arancia, pompelmo, tropical, ananas)

Prosecco di Valdobbiadene

Pinot Nero

Barchette di salmone affumicato e formaggio bianco

Assortimento di tartine fantasia

Bottoncini al latte con salumi dolci

Quiche Lorraine

Piccoli vol au vent con fonduta

Croissant mignon con prosciutto crudo di Parma

Torte miste

Mousse in trasparenza

Trionfo di frutta

€ 17,00



Aperitivo



Aperitivo Arcobaleno

Acqua Minerale gasata e naturale

Cocktail Mimosa

Succhi di frutta in caraffa

(arancia, pompelmo, tropical, ananas)

Prosecco di Valdobbiadene

Pinot Nero

Mandorle e nocciole salate

Coroncine con tonno e spada affumicato

Tartine mignon assortite

Frittini misti

Vol au vent al prosciutto affumicato e Brandy

Strudel di verdure profumato alla maggiorana

Crespelline radicchio e toma d'alpeggio

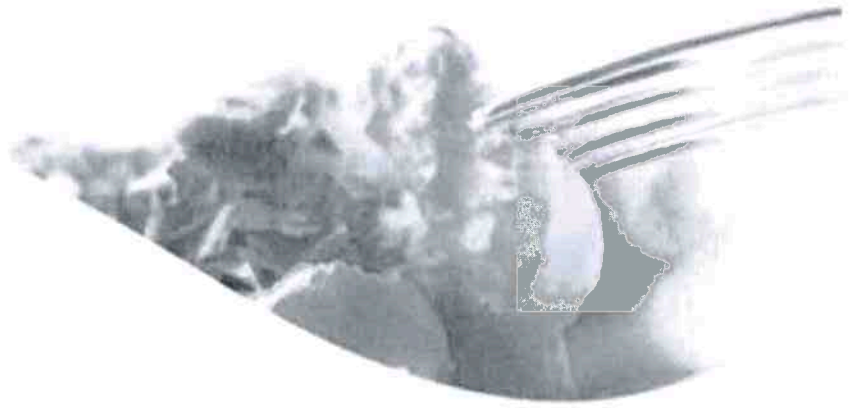
Riso integrale con salsa tamari e julienne di verdure

Dolci al cucchiaino in trasparenza

Caffè

€ 22,00

Buffet lunch



Buffet lunch



A handwritten signature in blue ink, located in the bottom left corner of the page.

A handwritten signature in blue ink, located in the bottom right corner of the page.

Buffet lunch



Buffet Manon

Il Tagliere di Salumi Assortiti

Il Brie in Crosta con Semi di Papavero

L'Assortimento di Verdure alla Griglia

Il Cesto di Frutta Fresca di Stagione

L'Acqua minerale naturale e gasata

€ 8,50



Buffet lunch



Buffet Butterfly

La Cascata di Crudo Emiliano

con le piccole Mozzarelline di Vaccino

I Trancetti di Frittata

Lo Sformatino di Riso con verdure croccanti

Il Giardinetto di Verdure alla Griglia

La Selezione di Sandwich

La composizione di frutti di Stagione

Le Creme dello Chef in bicchiere

L'Acqua minerale naturale e gasata

La selezione di soft drink

€ 10,50



Buffet lunch



Buffet Tosca

La Bresaola della Valtellina con rucola e pomodorini

*Le Piccole lievitate con purea di pomodoro e
mozzarella*

Le Lasagne al Pesto

La Composta di frutti di stagione

La selezione di torte

L'Acqua minerale naturale e gasata

La selezione di soft drink

€ 10,50

Buffet lunch



Buffet Lucia

I Tramezzini Misti

Le Mini Brioches Farcite

I Paninetti ai Salumi

La Selezione di Torte

La Selezione di Formaggi Misti con confetture

Il Trionfo di Frutta

L'Acqua Minerale Gasata e Naturale

La Selezione di Soft Drink

€ 10,50



Buffet lunch



Buffet Mimi

La cascata di Prosciutto Crudo e Carpaccio di Ananas

La Fantasia di torte salate

La Selezione di Sandwich

Il Tagliere di Formaggi e Marmellate

Il Carosello di Verdura al Vapore

Le Bruschettine Rustiche

La Macedonia di Frutta Fresca

L'Acqua minerale naturale e gasata

La Selezione di soft drink

€14,40

Buffet lunch



Buffet Cosetta

Le Sfogliatine Ripiene

Le Pizzette con Pasta Sfoglia

La fantasia di Vol au Vent

Le mini brioches con i salumi

Il Carosello di Verdura al Vapore

I Biscottini Salati

La Selezione di torte

L'Acqua Minerale Gasata e Naturale

L' Analcolico della Casa

La Selezione di Soft Drink

€ 16,20



Buffet lunch



Buffet Medea

La Fantasia di Canapè

Le Tartine Mignon Assortite

Le Olive all'Ascolana

I Vol au Vent al Prosciutto Affumicato e Brandy

Lo Strudel di Verdure Profumato alla Maggiorana

Le Crespelline Radicchio e Toma d'Alpeggio

Il Riso Integrale con Salsa Tamari

e Julienne di Verdure

Friandises e Caffè

L'Acqua minerale naturale e gasata

Il Cocktail Mimosa

I Succhi di Frutta in Caraffa

€ 18,90

Buffet lunch



Buffet Carmen

Le Ciliegine di Mozzarella con Pomodorini

La Brisé al Salmone Affumicato

Il Carosello di Verdure alla Griglia

Le Crespelle alla Sorrentina

Il Timballo di Riso all'Orientale

La Torta Salata con Brunoise di Verdure

Le Caramelle di Bresaola

La Scagliata di Formaggi

La Selezione di Nostra Pasticceria

Caffè

L'Acqua Minerale Naturale e Gasata

La Selezione di soft drink

€ 18,90



Buffet lunch



Buffet Rosina

Il Tagliere di Salumi Tipici

Il Trionfo di Verdure Grattinate

Il Gratin di Maccheroni Filanti

Le Girelline di Frittata

Il Roast Beef all'Inglese

I Quadretti di Sfoglia con Prosciutto e Formaggio

La Torta di Pasticceria Artigianale

Caffè

L'Acqua Minerale Naturale e Gasata

La Selezione di bibite

€ 18,90



Buffet lunch



Buffet Violetta

Il Cocktail di Gamberetti in Salsa Rosa

I Canapè di Salmone Affumicato e Formaggio Bianco

L'Assortimento di Tartine Fantasia

Le Gocce di Grana Padano

I Bocconcini di Speck e Briè

I Bottoncini al Latte con Salumi Dolci

La Quiche Lorraine

I Piccoli Vol au Vent con Fonduta di Formaggi

Le Sfoglie al Prosciutto Crudo di Parma

Le creme dolci nel bicchiere

Caffè

L'Acqua Minerale Gasata e Naturale

Il Cocktail di Frutta

I Succhi di frutta in caraffa

€ 20,50



Buffet lunch



Buffet Norma

Il Salmone Marinato agli Agrumi

I Piccoli Rotoli di Sfoglia con le Verdure

La Cascata di Prosciutto Crudo di Parma

I Crostini di Polenta con Lardo Aromatizzato

L e Lasagne al Pesto, Fagiolini e Patate

Il Melange di Riso Selvaggio con Julienne di Verdure

La Finissima di Tacchino con Nocciole Granella

con letto di Misticanza

Il Trionfo di Verdure al Vapore

Le Crostatine alla Frutta fresca

Caffè

L'Acqua Minerale Naturale e Gasata

La Selezione di soft drink

€ 24,30

Buffet lunch



Buffet Gilda

Il Cartoccio di frittini

L'Insalata di gamberi e carciofi su germogli di soia

Il Carosello di verdure alla griglia

Le Crespelle alla sorrentina

Il Timballo di riso all'orientale

La Torta salata con brunoise di verdure

Il Carpaccio di manzo con julienne di radicchio e scaglie di pecorino e riduzione di balsamico

La Tavolozza di formaggi tipici con mostarde

La Selezione di nostra pasticceria

Caffè

L'Acqua Minerale Naturale e Gasata

Tocai del Friuli

Bonarda

€ 24,30



Buffet lunch



Buffet Amelia

L'Arcobaleno di salumi al taglio con fichi e melone

Il Trionfo vegetariano

I Bignè ai tre sapori

Il Gratin di maccheroni filanti

Il Riso Pilaf con gamberi e zucchine

L'Arrotolato di tacchino al forno con punte di asparagi

Fantasie di sfoglia

La Torta di pasticceria artigianale

Caffè

Refosco del Peduncolo

Pinot Nero vinificato Bianco

L'Acqua Minerale Naturale e Gasata

€ 24,30



Buffet lunch



Buffet Turandot

Il Salmone marinato agli agrumi

I Piccoli rotoli di sfoglia con le verdure

Il Bis di terrine marinate con pan brioches

I Crostini di pane nero con lardo aromatizzato e miele di acacia

Le Crespelline con asparagi e fonduta al bitto

Il Melange di riso selvaggio con julienne di verdure

La Finissima di tacchino con nocciole granella

su letto di misticanza

Le Burratine accompagnate da indivia belga alla griglia

Il Trionfo di verdure al vapore

Gli Spiedini di frutta caramellati

Le prelibatezze al cucchiaio

Caffè

Tocai del Friuli

Pinot Nero vinificato Bianco

L'Acqua Minerale Naturale e Gasata

€ 27,00



Buffet lunch

Buffet Aida

Lo Speck tirolese con crema di rafano

La Terrina di vitello con prosciutto ai pistacchi

Il Ventaglio di asparagi con scampi e scaglie di grana

L'Insalata di funghi prataioli con rucola e scaglie di grana

L'Insalata di riso all'orientale

I Ravioli con gamberi e punte di ortiche saltati

L'Emincé di Sanato in julienne di verdure glassate

Il Trionfo Vegetariano

La Selezione di formaggi con miele e marmellate

La Selezione di torte

Il Trionfo di frutta

Il Carpaccio d'ananas con salsa di fregole

Friandises e Caffè

Muller Turgau

Rosso di Montepulciano

L'Acqua Minerale Naturale e Gasata

€ 35,00





Arreperato

Settimana

Lunedì

Risotto timo e
parmigiano
Spaghetti pomodoro
e basilico
Manicotti alla
valdostana

Martedì

Risotto alla liquirizia
Fusilli alla norma
Pennette con panna
pomodorini e peperoncino

Mercoledì

Risotto ai funghi
Crespelle con spinaci
Pennette alla amatriciana

Giovedì

Risotto con zuccchine e
gamberetti
Orecchiette con broccoletti e
acciughe
Bavette con crema di asparagi

Venerdì

Riso integrale alle verdure
Lasagnette al salmone
Pasta al pesto di rucola e
pomodorini

Primo

Secondo

Contorno

Stinco al forno con
patate
Filetto di platessa in
crosta di pane
Formaggio
fresco/stagionato-
Affettati misti

Scaloppine di suino ai funghi
Filetto di merluzzo dorato
Formaggio fresco/stagionato-
Affettati misti

Petto di pollo agli agrumi
Polipetti in umido
Formaggio fresco/stagionato-
Affettati misti

Trancio di palombo alla ligure
Arista alla senape in crosta
croccante
Formaggio fresco/stagionato -
Affettati misti

Cotoletta alla milanese
Filetto di platessa
Formaggio fresco/stagionato-
Affettati misti

Broccoletti
Mix di verdure
Insalata mista/verde

Bietole all'agro
Carote saltate

Cavolini al bacon
Spinaci al burro e formaggio
Insalata mista/verde

Cavolfiori gratinati
Sformato di patate
Insalata mista/verde

Piselli in umido
Fagiolini al vapore
Insalata mista/verde

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

© 2018 Dussmann Energie. Alle Rechte vorbehalten. Dussmann Energie ist ein Markenname der Dussmann Energie AG. Dussmann Energie ist ein Markenname der Dussmann Energie AG. Dussmann Energie ist ein Markenname der Dussmann Energie AG.



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo	Risotto limone e rosmarino Pennette con crema di carciofi Gnocchi sardi con salsa di salsiccia e finocchietto	Risotto con montasio e pere Fusilli al ragù Pasta con speck e zucchine	Risotto allo zafferano Lasagnette alla zucca Pennette tonno olive e capperi	Risotto con asparagi Spaghetti con pomodoro e calamari Pasta con pesto fagiolini e patate	Risotto alla pescatora Tortellini panna prosciutto Farro con ratatouille verdura
Secondo	Coscia di pollo alla diavola Filetto di sgombro alla mediterranea Formaggio fresco /stagionato - Affettati misti	Bocconcini di manzo al vino rosso Filetto di trota al salmone Formaggio fresco /stagionato - Affettati misti	Scaloppina di suino al vino bianco Filetto di merluzzo Formaggio fresco /stagionato - Affettati misti	Fesa di tacchino giambonato Moscardini in umido Formaggio fresco /stagionato - Affettati misti	Insalata di totano Petto di pollo all'arancia Formaggio fresco /stagionato - Affettati misti
Contorno	Finocchi gratinati Patate fritte Insalata mista/Verde	Bietole all'agro Carote piselli saltati Insalata mista/Verde	Verdura alla griglia Fagiolini all'olio Insalata mista/Verde	Cavolfiori gratinati Stornato di patate Insalata mista/Verde	Finocchi al burro Spinaci all'olio Insalata mista/Verde



Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo	Risotto alla parmigiana Gnocchi di patate e zafferano Pasta alla amatriciana	Risotto speck e mele Pennette alle verdure Trofie alla genovese	Risotto con bietole e asiago Pasta all'arrabiata Fusilli al pesto di rucola e noci	Risotto agli agrumi Pasta ai quattro formaggi Lasagne al ragu	Risotto con zucchine e zafferano Spaghetti tonno e capperi Pasta con crema di carciofi e prosciutto
Secondo	Arista in crosta Trancio di palombo alla mediterranea	Scaloppa di pollo alle mele Filetto di sgombrò con pane aromatico	Gulash all'ungherese Baccala alla vicentina	Fesa di tacchino al forno Mosccardini in umido	Cotoletta alla milanese Involtini di platessa al vino bianco
	Formaggio fresco /stagionato - Affettati misti	Formaggio fresco /stagionato - Affettati misti	Formaggio fresco /stagionato - Affettati misti	Formaggio fresco /stagionato - Affettati misti	Formaggio fresco /stagionato - Affettati misti
Contorno	Cavolfiori gratinati Patate a spicchio Insalata mista/verde	Broccoletti piccanti Tris di verdure Insalata mista/verde	Bietole all'agro Fagiolini all'olio Insalata mista/verde	Finocchi gratinati Spinaci all'olio Insalata mista/verde	Patate fritte Caroline al burro Insalata mista/verde






Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Primo	Risotto ai funghi Orecchiette provola e broccoletti Gnocchi pomodoro e basilico	Risotto all'ortolana Panne alla boscaiola Lasagnette al pesto	Risotto alla mentuccia Spaghetti con calamari Pasta al pesto di ricotta e pomodoro	Risotto taleggio e noci Gnocchetti sardi con salsa e finocchio Pasta alla carbonara	Risotto alla mantovana Fusilli al ragu di mare Pasta all'arrabbiata
Secondo	Scaloppina ai carciofi Filetto di merluzzo con olive e capperi Formaggio fresco /stagionato - Affettati misti	Pollo al curry Filetto di sgombrò al gratin Formaggio fresco /stagionato - Affettati misti	Cotoletta alla siciliana Insalata di totano alla ligure Formaggio fresco /stagionato - Affettati misti	Reale di vitello al forno Baccala in umido Formaggio fresco /stagionato - Affettati misti	Pollo allo spiedo Involtini di platessa al vino bianco Formaggio fresco /stagionato - Affettati misti
Contorno	Patate prezzemolate Carote saltate Insalata mista/verde	Tris di verdure Bietole all'agro Insalata mista/verde	Spinaci al burro e grana Fagiolini all'olio Insalata mista/verde	Sformato di patate Verdure alla griglia Insalata mista/verde	Patate fritte Cavolfiori gratinati Insalata mista/verde

Allegato C

ESPRESSO	€ 1,00
CAPPUCCINO	€ 1,00
CROISSANT	€ 1,10
DECAFFEINATO	€ 1,20
LATTE	€ 1,50
LATTE MACCHIATO	€ 1,50
MAROCCHINO	€ 1,50
ORZO	€ 1,50
GINSENG	€ 1,50
CAPPUCCINO DECA	€ 1,50
CAPPUCCINO GINSENG	€ 2,00
CAPPUCCINO DECA	€ 2,00
THE 7/GANOMILLA	€ 2,00
CIOCCOLATA CALDA	€ 1,50
CAFFE CORRETTO	€ 2,00
ABBO CAFFE'	€ 1,50
ABBO CAFFE' E CROISSANT	€ 3,00
ABBO CAPPUCCIO	€ 18,00
ABBO CROISSANT	€ 1,30
SUCCHI	€ 3,00
SPREMUTA	€ 2,00
ACQUA BOTTIGLIA 0,5	€ 2,00
BIBITA LATTINA	€ 1,00
BIRRA BOTTIGLIA	€ 1,50
BIRRA LATTINA	€ 2,00
VINO 0,25 L	€ 1,50
VINO 0,75 L	€ 2,00
CHIANTI 0,75	€ 12,00
PROSECCO 0,75	€ 15,00
FRANCIA-CORTA 0,75	€ 15,00
BERLUCCHI 0,75	€ 18,00
BICCHIERE BIANCO	€ 18,00
CANTINARI	€ 2,50
APERITIVO	€ 3,00
APERITIVO ANALCOLICO	€ 1,00
ANNARI	€ 3,00
GRAPPE	€ 3,00
BAIOCCHI BARILLA	€ 3,00
FRUTTA PIU'ZERO	€ 1,00
ZERO ZUCCHERO	€ 1,00
DUPLIO NOCCIOLATO FERRERO	€ 1,00
KINDER TAVOLO FERRERO	€ 1,00
KINDER BUONO FERRERO	€ 1,00
FERRERO NONCHERY'	€ 1,50
FERRERO MONCHERY'	€ 2,50
FERRERO POCKET COFFEE	€ 2,50
FERRERO ROCHER	€ 2,50
TRONKY' SINGOLO FERRERO	€ 1,00
LINDOR	€ 1,00
BARRETTA LINDT	€ 0,50
BARRETTA LINDT	€ 1,00

**TRATTATIVA DIRETTA PER L’AFFIDAMENTO IN
CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E
BAR DEL CEFPAS
CIG 8772687A52**

DISCIPLINARE DI GARA



1/9

SOMMARIO

1. Premessa	3
2. Sistema telematico, gestore e procedura per partecipazione alla gara	4
3. Documenti di gara	4
4. Valore e durata del contratto	4
5. Canone di concessione	4
6. Requisiti di partecipazione	5
7. Soccorso istruttorio	5
8. Divieto di cessione del contratto	6
9. Modalità di presentazione dell'offerta e sottoscrizione dei documenti di gara	6
10. Documentazione amministrativa	6
11. Offerta Economica	7
12. Clausola sociale	7
13. Aggiudicazione	7
14. Cauzione definitiva e copertura assicurativa	8
15. Obblighi di riservatezza	9
16. Incompatibilità	9
17. Controversie	9
18. Informativa per il trattamento dei dati personali	9
19. Rinvio	9

1. Premessa

Questa Amministrazione intende procedere all'affidamento in concessione dei servizi di bar e ristorazione all'interno della propria sede di Caltanissetta, via Mulè n. 1, da svolgersi in osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia e secondo le modalità e le condizioni stabilite nel Capitolato Speciale di gara, cui si fa espresso rinvio.

Pertanto, facendo seguito alla intercorsa corrispondenza, si invita codesta Società Dussmann Service Italia srl alla Trattativa diretta per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione del Cefpas, formulando la propria offerta in rialzo sul canone mensile posto a base d'asta di € 1.500,00 IVA esclusa.

L'affidamento avverrà secondo le disposizioni previste dagli artt. 164 e seguenti del D.lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i. — Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

Il luogo di svolgimento del servizio è Caltanissetta, via G. Mulè n. 1.

Il servizio oggetto della concessione è rivolto ai dipendenti, ai docenti e discenti dei corsi di formazione progettati ed organizzati dal Cefpas, nell'ambito della propria attività istituzionale.

Responsabile del Procedimento, ai sensi e per gli effetti dell'art. 31 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., è la Sig.ra Simonetta Distefano.

Con la presentazione dell'offerta, la Società implicitamente accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni specificate nella documentazione del presente procedimento di gara e, altresì, dichiara:

- che l'offerta è irrevocabile ed impegnativa sino al termine di conclusione del procedimento;
- che l'offerta non vincolerà in alcun modo la Stazione Appaltante/Ente Committente;
- di aver preso visione ed incondizionata accettazione delle clausole e condizioni riportate nel Capitolato Speciale e nella documentazione di gara, nonché di quanto contenuto nel presente Disciplinare di gara e, comunque, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione di tutte le prestazioni oggetto del contratto e che di tali circostanze ha tenuto conto nella determinazione dei prezzi richiesti e offerti, ritenuti remunerativi;
- di non eccepire, durante l'esecuzione del contratto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, salvo che tali elementi si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal codice civile e non escluse da altre norme di legge e/o dalla documentazione di gara;
- che i prezzi offerti sono onnicomprensivi di quanto previsto negli atti di gara;
- che i termini stabiliti nel contratto e/o nel Capitolato Speciale relativi ai tempi di esecuzione delle varie prestazioni sono da considerarsi a tutti gli effetti termini essenziali, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1457 cod. civ.;
- che il Capitolato Speciale, così come gli altri atti di gara, ivi compreso quanto stabilito relativamente alle modalità di esecuzione contrattuali, costituiranno parte integrante e sostanziale del contratto che verrà stipulato con la Stazione appaltante/Ente committente.

Si precisa sin d'ora che la Società concessionaria 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.

Resta inoltre inteso che, trattandosi di un servizio a fruizione facoltativa, la Società concessionaria non potrà avanzare nei confronti del CEFPAS alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche al contratto per l'eventuale mancata partecipazione degli utenti ai servizi forniti.

La ditta concessionaria assume espressamente l'obbligo di dotarsi di tutte le concessioni ed autorizzazioni amministrative e sanitarie necessarie per lo svolgimento dell'attività oggetto della procedura di affidamento e assume pertanto ogni relativa responsabilità e i conseguenti oneri.

2. Sistema telematico, gestore e procedura per partecipazione alla gara

La presente procedura si svolgerà attraverso l'utilizzazione di un Sistema telematico (di seguito per brevità anche solo "Sistema") raggiungibile all'indirizzo https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_cefpas, conforme all'art. 40 e alle prescrizioni di cui all'art. 58 del Codice e nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 82/2005, dettagliatamente descritto nel seguito, mediante il quale verranno gestite le fasi di pubblicazione della procedura, presentazione delle offerte, analisi delle offerte stesse e aggiudicazione, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni, tutto come meglio specificato nel Disciplinare Telematico.

3. Documenti di gara

La documentazione di gara comprende:

- 1) Disciplinare di gara
- 2) Capitolato Speciale
- 3) Disciplinare Telematico
- 4) DGUE
- 5) Modello Offerta Economica
- 6) Patto d'integrità.

4. Valore e durata del contratto

Il valore della concessione è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., sulla base del fatturato realizzato dal Concessionario uscente, pari a € 73.300,00 IVA esclusa per una durata pari a 11 mesi, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto o, se diversa, dalla data di effettivo inizio del servizio.

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.

Non ricorrono rischi interferenziali nella gestione del servizio oggetto della concessione. Relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, resta onere del Concessionario elaborare il Documento di Valutazione dei Rischi e provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta.

5. Canone di concessione

Per il servizio oggetto della concessione è previsto che, fino alla conclusione del periodo di emergenza pandemica e, comunque, sino al raggiungimento da parte del Concessionario di un fatturato mensile di €20.000,00, da verificare trimestralmente da parte del RUP o del DEC, non è dovuta al Cefpas alcun canone di concessione. Viceversa, a conclusione dell'emergenza sanitaria ovvero al raggiungimento del fatturato prima indicato, è dovuta da parte del Concessionario la corresponsione in favore del Cefpas di un canone

mensile il cui importo sarà determinato applicando la percentuale di rialzo offerta dalla Società alla misura minima fissata a base d'asta di €1.500,00 IVA esclusa. La fatturazione è mensile posticipata.

Sono a carico del Cefpas le spese relative all'energia elettrica, acqua, gas, condizionamento, riscaldamento e pulizia degli ambienti adibiti a mensa.

6. Requisiti di partecipazione

Per la partecipazione alla trattativa, è richiesto da parte della Società il possesso dei requisiti di ordine generale, ex art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

È richiesta, altresì, l'iscrizione nel Registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia in cui la Società ha sede.

La Società in sede di gara attesterà il possesso dei requisiti di partecipazione tramite dichiarazione sostitutiva resa ai sensi di legge con la compilazione del DGUE. Il CEFPAS procederà alla successiva verifica delle dichiarazioni sostitutive rese presso gli Uffici competenti.

L'operatore economico sarà escluso dalla procedura di gara e sarà perseguito a norma di legge se si è reso colpevole di false dichiarazioni. Inoltre, in caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, la stazione appaltante ne dà segnalazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) che, se ritiene che siano state rese con dolo o colpa grave in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, dispone l'iscrizione nel casellario informatico ai fini dell'esclusione dalle procedure di gara e dagli affidamenti di subappalto fino a due anni. L'operatore economico potrà essere escluso in qualunque momento della procedura, qualora risulti che si trova, a causa di atti compiuti o omessi prima o nel corso della procedura, in una delle situazioni di cui ai commi 1,2, 4 e 5 dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

7. Soccorso istruttorio

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa. Viceversa, l'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è, inoltre, ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni.

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante di richiedere chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

8. Divieto di cessione del contratto

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, nemmeno parzialmente, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d) del Codice.

9. Modalità di presentazione dell'offerta e sottoscrizione dei documenti di gara

Tutti documenti relativi alla presente procedura fino all'aggiudicazione dovranno essere inviati all'Amministrazione esclusivamente per via telematica nelle modalità indicate nel Disciplinare Telematico, in formato elettronico ed essere sottoscritti, a pena di esclusione, con firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D. Lgs.n. 82/2005.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE e l'offerta economica devono essere sottoscritte con firma digitale dal rappresentante legale del concorrente.

L'OFFERTA dovrà essere fatta pervenire dal concorrente all'Amministrazione attraverso la piattaforma di e-procurement, entro e non oltre il termine perentorio indicato a Sistema, pena l'irricevibilità dell'offerta e comunque la sua irregolarità.

Si precisa che qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della piattaforma telematica tale da impedire la corretta presentazione delle offerte, l'Amministrazione adotta i necessari provvedimenti al fine di assicurare la regolarità della procedura nel rispetto dei principi di cui all'art. 30 del D. Lgs. n. 50/2016, anche disponendo la sospensione del termine per la ricezione delle offerte per il periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento dei mezzi e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla gravità del mancato funzionamento. Nei casi di sospensione e proroga, il Sistema assicura che, fino alla scadenza del termine prorogato, venga mantenuta la segretezza delle offerte inviate. È consentito agli operatori economici che abbiano già inviato l'offerta di ritirarla ed eventualmente sostituirla. La pubblicità di tale proroga avviene attraverso la tempestiva pubblicazione di apposito avviso presso il sito internet www.cefpas.it

L"OFFERTA" è composta da:

1. Documentazione amministrativa
2. Offerta economica.

La prima seduta di gara è fissata nella giornata del 31 maggio 2021 ore _____ .

10. Documentazione amministrativa

All'interno della busta virtuale contenente la "documentazione amministrativa" dovrà essere inserito il DGUE, il documento di riconoscimento del rappresentante legale, in corso di validità e il Patto d'integrità.

Le modalità di caricamento della documentazione e sono indicate nel Disciplinare Telematico.

Il Documento di Gara Unico Europeo (DGUE), di cui al Regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5.1.2016, contiene le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, con le quali l'operatore economico autocertifica il possesso dei requisiti di ordine generale e di

qualificazione richiesti per la partecipazione alla gara e attesta di non trovarsi in una di quelle situazioni per le quali è prescritta l'esclusione dalle procedure di gara.

L'operatore economico è escluso dalla procedura di appalto e perseguito a norma del diritto nazionale se si è reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel compilare il DGUE.

Il concorrente dovrà:

1. compilare la Parte II del documento:

- Sezione A: Informazioni sull'operatore economico.
- Sezione B: Informazioni sui rappresentanti dell'operatore economico.

2. compilare la Parte III del documento:

Motivi di esclusione, 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 VI del documento – Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

11. Offerta Economica

All'interno della busta virtuale contenente l'"Offerta economica" dovrà essere inserito, a pena di esclusione il modello predisposto da questa Stazione appaltante, denominato "Modello Offerta Economica", firmato digitalmente, contenente l'indicazione dei costi della manodopera e degli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.. Le modalità di caricamento della documentazione sono indicate nel Disciplinare Telematico.

Costituisce causa di esclusione dalla gara, l'omessa indicazione dell'ammontare degli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro nonché i propri costi della manodopera, ai sensi e per gli effetti dell'art. 95, comma 10 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto della concessione. La mancanza di uno degli elementi sarà causa di esclusione.

12. Clausola sociale

Al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale. In particolare, la Società si impegna ad applicare la clausola sociale nei riguardi dei 4 addetti dipendenti dal Concessionario uscente, con contratto a tempo indeterminato e senza diminuzione delle ore di contratto

Il mancato rispetto della presente clausola sociale, che costituisce modalità di esecuzione del contratto, sarà valutato al fine di verificare se la Società abbia commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione del contratto.

13. Aggiudicazione

La Società è invitata ad offrire una percentuale in rialzo sul canone mensile posto a base d'asta di €1.500,00 IVA esclusa. L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti di partecipazione alla gara.



In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione e alla segnalazione all'ANAC.

Come previsto all'articolo 3 del decreto-legge n. 76/2020, in relazione alle verifiche antimafia, il Cefpas procederà mediante il rilascio della informativa liberatoria provvisoria, immediatamente conseguente alla consultazione della BDNA, ferme restando le ulteriori verifiche ai fini del rilascio della documentazione antimafia.

14. Cauzione definitiva e copertura assicurativa

La Società entro cinque giorni dalla sottoscrizione del contratto dovrà costituire apposita garanzia definitiva, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, del Codice.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

La stazione appaltante può richiedere al Concessionario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del Codice per la garanzia provvisoria.

Resta fermo tutto quanto previsto dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

La Società, inoltre, 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 € 500.000 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 Società potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale sia esplicitato 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 € 500.000. 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 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 entro cinque giorni dalla sottoscrizione del contratto.

15. 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.

16. Incompatibilità

La Società dichiara espressamente ed irrevocabilmente che la conclusione del contratto avverrà nel rispetto delle previsioni di cui all'articolo 53, comma 16 ter, del D. Lgs. n. 165/2001. Qualora non risultasse conforme al vero la dichiarazione resa, si applicheranno le conseguenze previste dalla predetta normativa.

17. Controversie

Per tutte le controversie che dovessero insorgere nell'esecuzione del contratto sarà competente il Foro di Caltanissetta. E' esclusa ogni competenza arbitrale.

18. Informativa per il trattamento dei dati personali

Ai sensi del nuovo regolamento GDPR sulla privacy, si precisa che tutti i dati personali trasmessi con la domanda saranno trattati esclusivamente per le finalità di gestione della presente procedura di affidamento del servizio. Il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati sarà effettuato nei limiti necessari a perseguire le sopra citate finalità, con modalità e strumenti idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei richiedenti. I dati potranno essere comunicati o portati a conoscenza di responsabili o incaricati o di dipendenti coinvolti a vario titolo con l'incarico professionale da affidare o affidato. Titolare del trattamento è il CEFPAS, nella persona del Direttore del Centro pro tempore.

Ogni eventuale comunicazione può essere effettuata ai seguenti indirizzi di posta elettronica:

rpd@cefpas.it

cefpas@legalmail.it

19. Rinvio

Per tutto quanto in questa sede non espressamente previsto, si fa riferimento alle disposizioni di legge vigenti in materia, al codice civile e ad ogni altra disposizione legislativa in merito applicabile.

II DIRETTORE DEL CENTRO
(Ing. Roberto Sanfilippo)

*Firma apposta digitalmente ai sensi
dell'art. 24 del D. Lgs. n. 82/2005*



9 / 9

UTILIZZO DELLA PIATTAFORMA

CSAmed s.r.l. – Net4market s.r.l.

relativamente alla

**TRATTATIVA DIRETTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE E BAR DEL CEFPAS
CIG 8772687A52**

- DISCIPLINARE TELEMATICO -

Allegato n. 1 al Disciplinare di gara

La procedura di cui trattasi sarà esperita con modalità telematica, mediante la quale verranno gestite le fasi di presentazione dell’offerta e di aggiudicazione, oltre che gli scambi di informazioni e comunicazioni, come meglio specificato nel presente disciplinare telematico.



UTILIZZO DELLA PIATTAFORMA TELEMATICA Net4market

1. DEFINIZIONI UTILI PER LA PROCEDURA TELEMATICA
2. DOTAZIONE INFORMATICA
3. AVVERTENZE
4. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE
5. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE
6. MODALITÀ, TERMINI DI PRESENTAZIONE OFFERTA ED ESPLETAMENTO PROCEDURA
7. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA
8. OFFERTA ECONOMICA
9. MODALITÀ DI SOSPENSIONE O ANNULLAMENTO
10. TIMING DI GARA

1. DEFINIZIONI UTILI PER LA PROCEDURA TELEMATICA

Si riporta di seguito il significato dei principali termini indicati nei successivi articoli:

Account: insieme dei codici personali di identificazione costituiti da email e password, che consentono alle imprese abilitate l'accesso al sistema e la partecipazione alla gara telematica.

Firma digitale: è uno dei requisiti che l'offerta deve possedere per essere giuridicamente rilevante e per garantirne inviolabilità/integrità e provenienza. È il risultato della procedura informatica (validazione) basata su certificazione qualificata rilasciata da un certificatore accreditato e generata mediante un dispositivo per la creazione di una firma sicura come disciplinata dal D.lgs. n. 82 del 7.03.2005 (codice dell'amministrazione digitale).

La firma digitale si basa su un sistema cosiddetto a "chiavi asimmetriche", ossia due serie di caratteri alfanumerici, appositamente generati dal sistema: una chiave è conosciuta dal solo firmatario (chiave segreta), l'altra conoscibile da chiunque (chiave pubblica). La chiave segreta è necessaria alla sottoscrizione dei documenti. La chiave pubblica è necessaria alla verifica della effettiva provenienza del documento dal titolare. La sicurezza di un simile sistema risiede nel fatto che ad ogni chiave pubblica corrisponde una sola chiave segreta, e che, con la conoscenza della sola chiave pubblica, è impossibile riuscire a risalire alla chiave segreta.

Per garantire la corrispondenza tra "chiave pubblica" e "chiave segreta" nonché la titolarità delle chiavi in capo al soggetto firmatario, si ricorre ad un Ente certificatore, cioè un soggetto terzo il cui compito è quello di garantire la certezza della titolarità delle chiavi pubbliche (attraverso dei cosiddetti "certificati") e di rendere conoscibili a tutti le chiavi pubbliche (attraverso un elenco telematico). L'elenco pubblico dei certificatori, previsto dall'art. 29, comma 1 del D.lgs. n. 82 del 7.03.2005 (codice dell'amministrazione digitale), è tenuto dal Centro Nazionale per l'Informatica della Pubblica Amministrazione (CNIPA), ora DigitPA. In attuazione di quanto disposto dal decreto legislativo 177 del 1 dicembre 2009, il Centro Nazionale per l'Informatica nella Pubblica Amministrazione è stato infatti trasformato in DigitPA - Ente nazionale per la digitalizzazione della pubblica amministrazione. Il nuovo sito di DigitPA è raggiungibile all'indirizzo <http://www.agid.gov.it>.

È necessario un dispositivo (es. lettore di smart card, penna USB, ecc.) per apporre la firma digitale.

I requisiti standard della firma digitale ammessa sono CADES (CMS Advanced Electronic Signatures) e, nel caso dei soli file con formato pdf, anche PAdES (PDF Advanced Electronic Signatures).

Gestore del Sistema: Net4market-CSAmed s.r.l. di Cremona, di cui si avvale l'Azienda per le operazioni di gara, ai sensi dell'art. 58 del D.lgs.n.50/2016. Per problematiche tecniche relative alla partecipazione alla procedura telematica, il gestore è contattabile al seguente recapito: 0372/080708, dal lunedì al venerdì, nella fascia oraria: 8.30–13.00 / 14.00–17.30.

Sistema: coincide con il server del gestore ed è il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto, ai sensi dell'art.58 del D.lgs. n.50/2016.

Upload: processo di trasferimento e invio di dati dal sistema informatico del concorrente a un Sistema remoto, ossia a "distanza", per mezzo di connessione alla rete internet (sito: https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_cepas, cui si accede utilizzando l'email scelta e la password preventivamente impostata, nella scheda presente nella sezione "E-procurement ☑ Proc. d'acquisto").

2. DOTAZIONE INFORMATICA

Per partecipare alla presente procedura telematica le imprese concorrenti devono dotarsi, a propria cura e spese, della seguente strumentazione tecnica e informatica necessaria:

1 - Personal Computer collegato ad Internet

Tutte le funzionalità disponibili sulla Piattaforma Net4market sono usufruibili mediante un Personal Computer Standard dotato di un Browser (tra quelli indicati nel punto 2) e collegato ad Internet.

È necessaria una connessione internet con una banda consigliata di almeno 1024 Kb (1Mb).

Se l'accesso ad internet avviene attraverso la rete aziendale, si raccomanda di consultare il personale IT interno per verificare la disponibilità di banda e la possibilità di accesso in base alle configurazioni di proxy/firewall. Risoluzione schermo minima 1280 x 720.

2 - Web Browser (programma che permette di collegarsi ad Internet)

- ✓ Google Chrome 10 e superiore;
- ✓ Internet Explorer 9 e superiore;
- ✓ Microsoft Edge;
- ✓ Mozilla Firefox 10 e superiore;
- ✓ Safari 5 e superiore;
- ✓ Opera 12 e superiore.

3 - Configurazione Browser

È supportata la configurazione di default, come da installazione standard, in particolare per quanto riguarda le impostazioni di security, di abilitazione javascript, di memorizzazione cookies e di cache delle pagine web è necessario disattivare il blocco delle finestre pop-up (se presente).

4 - Programmi opzionali

In base alle funzionalità utilizzate ed alle tipologie di documenti trattati come allegati, sono necessari programmi aggiuntivi quali: utilità di compressione/decompressione formato zip, visualizzatori di formato pdf (Adobe Acrobat reader), programmi di office automation compatibili con MS Excel 97 e MS Word 97, programmi stand-alone per la gestione della firma digitale (es. DIKE di InfoCert).

5 - Strumenti necessari

Una firma digitale.

(ATTENZIONE: i sistemi operativi Windows XP e Windows 7 non sono più supportati da Microsoft in termini di aggiornamenti di sicurezza e pertanto si sconsiglia l'utilizzo della piattaforma telematica con tali S.O. in quanto si potrebbero riscontrare problemi non imputabili all'applicativo).

3. AVVERTENZE

Gli Operatori Economici concorrenti che partecipano alla presente procedura telematica, esonerano espressamente l'Azienda, il Gestore del Sistema e i loro dipendenti e collaboratori da ogni responsabilità relativa a qualsiasi malfunzionamento o difetto relativo ai servizi di connettività necessari a raggiungere il sistema attraverso la rete pubblica di telecomunicazioni.

Gli Operatori Economici concorrenti si impegnano, anche nei confronti dei propri dipendenti, ad adottare tutte le misure tecniche ed organizzative necessarie ad assicurare la riservatezza e la protezione degli strumenti informatici

(email e password) assegnati.

L'email e la password necessarie per l'accesso al sistema e alla partecipazione alla gara sono personali. Gli Operatori concorrenti sono tenuti a conservarli con la massima diligenza e a mantenerli segreti, a non divulgarli o comunque a cederli a terzi e a utilizzarli sotto la propria esclusiva responsabilità nel rispetto dei principi di correttezza e buona fede, in modo da non recare pregiudizio al sistema e in generale ai terzi.

Saranno ritenute valide le offerte presentate nel corso delle operazioni con gli strumenti informatici attribuiti.

Gli Operatori Economici concorrenti si impegnano a tenere indenne l'Azienda e il Gestore del Sistema, risarcendo qualunque pregiudizio, danno, costo e onere di qualsiasi natura, ivi comprese eventuali spese legali che dovessero essere sopportate dagli stessi a causa di violazioni delle presenti regole e di un utilizzo scorretto o improprio del sistema.

Il Gestore del Sistema e l'Azienda non possono essere in alcun caso ritenuti responsabili per qualunque genere di danno diretto o indiretto subito dai concorrenti o da terzi a causa o comunque in connessione con l'accesso, l'utilizzo o il mancato funzionamento del sistema, dei suoi servizi e delle apposite procedure di firma digitale.

Tutti i soggetti abilitati sono tenuti a rispettare le norme legislative, regolamentari e contrattuali in tema di conservazione e utilizzo dello strumento di firma digitale e ogni istruzione impartita in materia dal Certificatore che ha rilasciato le dotazioni software; esonerano altresì espressamente l'Azienda e il Gestore del sistema da qualsiasi responsabilità per conseguenze pregiudizievoli di qualsiasi natura o per danni diretti o indiretti arrecati ad essi o a terzi dall'utilizzo degli strumenti in parola.

Il mancato e non corretto utilizzo degli appositi strumenti informatici di volta in volta richiesti nel corso della procedura costituisce una violazione delle presenti regole, che può comportare la sospensione o la revoca dell'abilitazione, oltre al risarcimento dei danni eventualmente provocati.

4. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla presente procedura di gara gli Operatori Economici (così come definiti all'art. 3, comma 1, lett. p) del D.lgs. 18 aprile 2016 n.50 di cui all'art. 45 del predetto Decreto, che si siano abilitati alla gara, in regola con i requisiti richiesti, così come elencati nel Disciplinare di gara.

5. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La presente procedura di gara viene gestita tramite la piattaforma telematica Net4market, raggiungibile all'indirizzo internet https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_cefpa

Gli operatori economici che intendono partecipare alla presente procedura dovranno abilitarsi alla gara. Questo avviene collegandosi alla piattaforma su indicata, richiamando il bando di gara pubblicato nell'apposita sezione "Elenco Bandi e Avvisi in corso" e, previa accettazione dell'oggetto dell'avviso, premendo il bottone "Registrati". In questo modo potrà essere creato un nuovo profilo, collegato alla partecipazione alla procedura di cui trattasi. Chi si fosse già registrato dovrà abilitarsi alla gara utilizzando le credenziali già in possesso.

Tali operazioni sono del tutto gratuite per gli operatori economici.

Nel caso di concorrenti che intendo presentare offerta in R.T.I. o con l'impegno di costituire un R.T.I., ovvero in Consorzi, GEIE o Reti di imprese, l'abilitazione alla gara dovrà essere eseguita dalla sola Mandataria/Capogruppo che procederà ad effettuare anche tutti i caricamenti in piattaforma.

N. B.: E' necessario verificare la correttezza dell'indirizzo mail di posta certificata registrato a sistema. La stazione appaltante utilizzerà – per l'invio dell'invito e delle comunicazioni dalla piattaforma – tale indirizzo di posta elettronica certificata. L'inserimento dell'indirizzo PEC è indispensabile per la corretta ricezione delle comunicazioni inoltrate dalla stazione appaltante.

6. MODALITÀ, TERMINI DI PRESENTAZIONE OFFERTA ED ESPLETAMENTO PROCEDURA

La presente procedura di gara viene gestita tramite la piattaforma telematica Net4market, raggiungibile all'indirizzo https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_cefpas.

Il concorrente invitato tramite mail PEC, ove interessato deve accettare l'invito cliccando sul link contenuto nel testo della stessa, in seguito dovrà inserire le proprie credenziali di accesso.

Entro le ore _____ del giorno **31/05/2021**, il concorrente, dopo essersi autenticato sulla piattaforma tramite email e password ed essere entrato nella scheda telematica dedicata alla presente procedura, dovrà presentare l'offerta come segue:

7. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nella sezione **Doc. gara > Documentazione** dovrà caricare la seguente documentazione:

1. DGUE
2. Patto d'integrità
3. Dichiarazione tracciabilità dei flussi finanziari

Tutti i file della documentazione dovranno essere contenuti in un file .zip e ciascuno di essi dovrà avere formato .pdf. Il file .zip dovrà essere firmato digitalmente e quindi avere estensione.p7m. (Si specifica che l'unica estensione ammessa per la cartella compressa è .zip).

8. OFFERTA ECONOMICA

Entro il termine di presentazione dell'offerta, l'Operatore concorrente deve depositare sul sistema (upload), collegandosi alla propria area riservata dell'Albo Fornitori della Scrivente Stazione Appaltante, nella sezione "OFFERTA ECONOMICA" presente nella scheda di gara, la propria offerta economica.

Le operazioni da effettuare sono indicate di seguito.

1) Inserire i valori di offerta nel form on line proposto dalla piattaforma (celle a sfondo giallo):

- a) all'interno della cella gialla posta sotto la colonna "Offerta", il Prezzo in aumento offerto;

Si precisa che:

- i valori digitati vengono automaticamente salvati cliccando al di fuori della cella compilata;
- le celle devono essere compilate inserendo il solo valore numerico (è vietato inserire ad es. i simboli %, o €, o -);
- il numero massimo di cifre decimali utilizzabili per la formulazione dei valori è 2 (due). Nel caso di valori offerti dal concorrente con più di 2 (due) cifre decimali dopo la virgola, il Sistema procederà, in automatico, all'arrotondamento, in particolare la seconda cifra decimale verrà arrotondata all'unità superiore, qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

2) Caricare in piattaforma, il "Modello Offerta Economica", in formato pdf firmato digitalmente, utilizzando il pulsante di upload presente sulla stessa riga. Al termine di tale processo il sistema genererà una PEC di avvenuto esito positivo di caricamento. N.B. È onere dell'operatore verificare il corretto caricamento direttamente sulla piattaforma. Il corretto caricamento non dipende dalla ricezione della mail di conferma ma dal rispetto delle procedure previste nel presente disciplinare telematico di gara.

La dimensione massima consentita per ciascun file è di 100 MB. Al termine di tale processo il sistema genererà una PEC di avvenuto esito positivo di caricamento. N.B. È onere dell'operatore verificare il corretto caricamento direttamente sulla piattaforma. Il corretto caricamento non dipende dalla ricezione della mail di conferma ma dal rispetto delle procedure previste nel presente disciplinare telematico di gara.

Resta a carico dell'operatore economico verificare la correttezza del contenuto della documentazione economica caricata in piattaforma.

N.B. In caso di discordanza tra i dati inseriti all'interno della cella gialla posta sotto la colonna "Offerta" e quanto riportato all'interno del "Modello Offerta Economica" prevarrà quest'ultimo.

3) Confermare l'offerta cliccando sul bottone "Conferma offerta" collocato a fine schermata.

N.B. L'operazione di cui al precedente punto 3 è indispensabile ai fini della validazione dell'offerta. In sua assenza, l'offerta economica risulterà non presentata.

Al termine di tale processo il Sistema genererà una PEC di conferma salvataggio dell'offerta economica.

N.B. È onere dell'operatore verificare la corretta esecuzione di tale passaggio direttamente sulla piattaforma. La corretta presentazione delle offerte non dipende dalla ricezione della mail di conferma ma dal rispetto delle procedure previste nel presente disciplinare telematico di gara.

Ogni modifica apportata alla propria offerta economica, successiva alla generazione e all'inserimento del file creato in automatico dal sistema, firmato digitalmente, comporta la cancellazione di quest'ultimo dalla pagina e la necessità, da parte del concorrente, di rigenerare il file pdf, ricaricarlo firmato digitalmente e riconfermare l'offerta cliccando nuovamente sul pulsante "Conferma offerta".

Nel caso in cui si renda necessario apportare modifiche alla propria offerta economica, occorrerà ripetere i passaggi sopra descritti dal n. 1 al n. 3.

In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di Imprese, Consorzio, GEIE e/o Reti d'impresa:

- costituendo: l'offerta economica dovrà essere sottoscritta, con apposizione della firma digitale, sia dal legale rappresentante/procuratore della/e mandante/i sia dal legale rappresentante/procuratore della mandataria. L'impresa designata quale futura mandataria/capogruppo provvederà a caricare il file a sistema;

- costituito: l'offerta economica dovrà essere sottoscritta, con apposizione della firma digitale, dal solo legale rappresentante/procuratore dell'impresa mandataria, il quale provvederà anche a caricarla a sistema.

La conferma dell'esito di gara è condizionata al successivo controllo e all'analisi dettagliata dei documenti afferenti all'offerta economica.

Per ogni informazione aggiuntiva si rimanda a quanto indicato all'interno del Disciplinare di gara.

9. MODALITÀ DI SOSPENSIONE O ANNULLAMENTO

In caso di malfunzionamento o difetto degli strumenti hardware, software e dei servizi telematici utilizzati dalla Stazione Appaltante e dal Gestore per la gara, con conseguente accertamento di anomalie nella procedura, la gara potrà essere sospesa e/o annullata.

La sospensione e l'annullamento sono esclusi nel caso di malfunzionamento degli strumenti utilizzati dai singoli concorrenti.

Per problemi tecnici si consiglia di contattare direttamente il Gestore del Sistema via mail, all'indirizzo imprese@net4market.com oppure al 0372/080708.

10. TIMING DI GARA

La gara seguirà le seguenti fasi:

	DATA	ORARIO
Termine di presentazione dell'offerta	31/05/ 2021	

IL DIRETTORE DEL CENTRO
(Ing. Roberto Sanfilippo)

*Firma apposta digitalmente ai sensi
dell'art. 24 del D. Lgs. n. 82/2005*



Modello Offerta Economica

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
Codice Fiscale (del dichiarante) _____
in qualità di (carica sociale) _____
della ditta (ragione sociale) _____
sede legale _____
PEC _____
n. telefono _____ n. fax _____
Partita IVA _____ Codice Fiscale _____

OFFRE

La percentuale in rialzo sul canone mensile di € 1.500,00 pari a _____
(in lettere _____)

Il sottoscritto, in riferimento all'offerta economica relativa alla gara in oggetto, dichiara ai sensi del DPR 445/2000 che:

- i costi della manodopera, ex Art. 95 c. 10 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., sono pari a Euro _____
- gli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ex Art. 95 c. 10 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., sono pari a Euro _____

Timbro e Firma

