



Regione Siciliana



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

Protocollo nr. : 0005813
del 15/06/2016
Ente: CEFPAS
A00:



**PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEI
SERVIZI DI BAR RISTORANTE E CENTRO COTTURA PASTI
PRESSO IL CEFPAS
CIG 67226233FF**



Regione Siciliana



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

Spett.le Società

**Lettera di invito alla procedura negoziata per l'affidamento per n. 2 anni
dei servizi di bar, ristorante e centro cottura pasti presso il Cefpas.**

Si invita codesta Ditta a volere formulare la propria offerta in rialzo sul canone mensile posto a base d'asta pari a € 3.225,00 IVA esclusa, da corrispondere al Cefpas quale corrispettivo per l'utilizzo del centro cottura pasti.

La presente Lettera di invito si compone di due parti: la prima parte, denominata "*Capitolato Speciale di gara*", disciplina il contratto tra il Cefpas e la Società che risulterà aggiudicataria della procedura di gara. Definisce, quindi, i contenuti tecnici minimi di prestazione richiesti alla Società aggiudicataria che, comunque, si impegna sin d'ora a mettere in atto tutte le condizioni e le prestazioni necessarie ad una perfetta ed efficiente esecuzione del servizio oggetto della gara.

La seconda parte, denominata "*Disciplinare di gara*" contiene le norme relative ai requisiti di partecipazione alla gara, alle modalità di presentazione e compilazione dell'offerta, ai documenti da presentare, alla procedura di aggiudicazione, nonché ulteriori informazioni relative alla presente procedura negoziata.

Premessa

Il Cefpas, in esecuzione della Deliberazione del Direttore del Centro n. 634 del 15/06/2016 intende avviare -ai sensi dell'art. 57 co. 5 del D.Lgs. 163/2006- una procedura negoziata, ex art. 125 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. per l'affidamento per n. 2 anni del servizio di bar, ristorazione e centro pasti all'interno della propria sede di Caltanissetta, sita in via G. Mulè n. 1. La possibilità del presente affidamento era stata prevista con la Deliberazione n. 874 del 27/12/2012, con cui era stata indetta una procedura di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione per n. 3 anni, con possibilità di rinnovo per ulteriori n. 2 anni, ai sensi dell'art. 57 co. 5 del D.Lgs. 163/2006.

Il servizio oggetto della presente gara rientra tra i servizi elencati nell'allegato II B (categoria 17 "Servizi alberghieri e di ristorazione") del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i. recante: "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" (di seguito per brevità: Codice dei contratti), in relazione ai quali le stazioni appaltanti sono obbligate ad osservare esclusivamente gli artt. 65 (avvisi sui risultati della procedura di affidamento), 68 (specifiche tecniche) e 225 (avvisi relativi agli appalti aggiudicati) del Codice stesso.

È volontà del Cefpas tutelare e salvaguardare i livelli occupazionali, conformemente alle disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale e in armonia con i principi di libera impresa. A tal fine, con la partecipazione alla presente procedura

l'impresa aggiudicataria si impegna ad effettuare la procedura di cambio d'appalto nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti in materia. Al riguardo, si allega l'elenco del personale, con le relative qualifiche, che ha prestato servizio presso il Centro per conto della ditta esecutrice del servizio di ristorazione dal 01/06/2013 al 31/05/2016.

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA

1. Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto dell'appalto l'affidamento del servizio di ristorazione (bar/ristorante), da effettuarsi presso il CEFPAS con le modalità e nei termini infra previsti.

Costituisce, inoltre, oggetto dell'appalto l'utilizzo della cucina dell'hotel quale centro cottura pasti, secondo le modalità di seguito dettagliate.

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

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

1.2) Nell'ambito del SERVIZIO RISTORANTE rientra la realizzazione di pranzi e/o cene di regola con modalità buffet o in self service oppure, dietro specifica richiesta del CEFPAS, con servizio al tavolo, per occasioni determinate da realizzarsi presso la hall o la sala mensa dell'hotel o presso altri locali del Centro (es. servire un coffee break presso una sala didattica, etc...).

1.3) Il CENTRO COTTURA PASTI può consentire, in relazione all'organizzazione della società aggiudicataria ed alle competenze professionali di cui essa dispone, la produzione di pasti pronti per max 2.500 unità da destinare all'esterno. La struttura si compone di un'Area produzione, un'Area stoccaggio materie prime a temperatura controllata, un'Area deposito imballaggi, un'Area lavaggio, un'Area somministrazione, spogliatoi e servizi. È installato presso il centro pasti un apposito contatore del gas metano, che consente l'imputazione del consumo di tale utenza alla Società aggiudicataria, previa lettura in contraddittorio con il funzionario Cefpas incaricato.

Il contratto ha carattere aperto, non essendo preventivabile a priori il numero esatto di prestazioni che formeranno oggetto dell'appalto, in quanto legate principalmente all'attività istituzionale dell'Ente. Si precisa, inoltre, 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 del contratto per la eventuale mancata utilizzazione del servizio da parte dell'utenza.

2. Durata e importo presunto del contratto

La durata dell'appalto è pari a n. 2 anni decorrenti dalla data di stipula del contratto.

Il valore presunto dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 29, comma 1, del D.Lgs. 163/06 e s.m.i., stimato forfettariamente sulla base della spesa storica sostenuta dall'Ente nel biennio 2014-2015, ammonta ad € 32.000,00 IVA esclusa per 2 anni.

A titolo meramente indicativo, si riportano di seguito le principali voci di spesa IVA esclusa relative al servizio in argomento nel biennio 2014-2015:

- spesa per coffee break: € 7.421,00
- colazioni offerte ai corsisti: € 6.017,00
- pranzi offerti ai docenti: € 19.116,00.

Gli oneri per la sicurezza da interferenze, non soggetti a ribasso d'asta, che il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione del Cefpas (RSPP) ha riscontrato in relazione al presente servizio sono pari ad € 501,76.

È riportato tra i documenti di gara il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da interferenze (DUVRI), contenente dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nel luogo di lavoro e sulle misure di prevenzione da adottare per eliminare le interferenze, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.. Detto documento sarà allegato al contratto da stipularsi tra le parti.

3. Chiarimenti sulla procedura di gara

Tutti gli operatori economici interessati a partecipare alla procedura di gara, potranno richiedere eventuali chiarimenti al seguente indirizzo e-mail: ufficiogare@pec.formazionecefpas.com

I chiarimenti forniti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura saranno pubblicati sul sito istituzionale del Cefpas – Portale amministrazione Trasparente – sezione Bandi di gara e contratti.

4. Sopralluogo obbligatorio

Gli operatori economici interessati a partecipare alla presente gara dovranno effettuare un sopralluogo obbligatorio, al fine di prendere visione dei luoghi di svolgimento del servizio ed acquisire, in tal modo, le informazioni necessarie per la successiva formulazione dell'offerta.

Detto sopralluogo dovrà essere concordato con l'Amministrazione, a mezzo richiesta scritta, compilando l'apposito *fac-simile* predisposto da questa stazione appaltante, che dovrà essere inviato all'indirizzo di posta elettronica: ufficiotecnico@cefpas.it ovvero al numero di fax 0934.505318 entro e non oltre il giorno 27 GIUGNO 2016.

Alla richiesta dovrà essere allegata copia fotostatica del documento di identità, in corso di validità, del rappresentante legale della Società e di ciascuna delle persone incaricate del sopralluogo. Non verranno esitate le richieste di sopralluogo pervenute dopo il termine appena indicato o non complete delle informazioni e degli elementi indicati nel suindicato *fac-simile*.

Al termine del sopralluogo verrà rilasciata specifica attestazione da parte del funzionario incaricato del Cefpas.

5. Luoghi di svolgimento del servizio

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

Servizio Bar e Ristorante

- Locali situati presso il primo piano del pad. 13, recentemente ristrutturati, costituiti da un locale bar, un locale cucina per la preparazione di cibi caldi, cibi freddi o per riscaldare cibi precotti e di spazi destinati al pubblico, un'ampia sala mescita e un locale più riservato per la consumazione al tavolo. La cucina è articolata in un locale destinato alla preparazione degli alimenti e in uno spazio dispensa.

Servizio Ristorante e Centro cottura pasti

- Locali situati presso la struttura residenziale del Cefpas (HOTEL), che comprendono:
 - un locale cucina, corredato delle attrezzature come da planimetria allegata e di cui si potrà prendere visione al momento del sopralluogo, e con annessi servizi igienici e spogliatoi;
 - una attigua sala mensa, con capienza di circa 400 posti a sedere.

Si precisa che l'impianto di climatizzazione dei locali situati presso l'Hotel, non è in atto funzionante.

6. Frequenza del servizio

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

- aprire il bar, dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 17.30, al fine di consentire all'utenza di usufruire dei servizi a proprie spese;
- servire colazioni giornaliere, dal lunedì al venerdì, per corsisti, docenti e dipendenti a partire dalle ore 8.00;
- servire i pasti a partire dalle ore 13.00 sia presso il locale del pad. 13 sia presso la sala mensa dell'hotel;
- fornire le prestazioni aggiuntive indicate più avanti.

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

7. Modifiche del servizio

Il CEFPAS, nei limiti di legge, si riserva la facoltà di modificare le modalità di esecuzione del servizio oggetto del contratto, senza che l'aggiudicatario abbia nulla a pretendere al riguardo, qualora, per sopravvenute esigenze o in relazione ad eventi istituzionali, si verifichi la necessità di:

- a) estendere quantitativamente o prolungare la durata del servizio;
- b) variare la destinazione d'uso dei locali, con conseguente variazione della tipologia;
- c) variare la frequenza delle prestazioni e/o delle tipologie di attività;
- d) stabilire che il servizio avvenga in modalità *self service* o con servizio al tavolo presso la sala ubicata presso il pad. 13 o presso la sala mensa dell'hotel o presso altri locali del Centro (es. *servire un coffee break presso un'aula didattica,...*), in occasione di uno o più eventi particolari o in modo continuativo, per uno o più giorni o mesi. In tali casi le operazioni di pulizia e riordino di tali locali saranno a carico della Società.

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

8. Prestazioni aggiuntive

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

- colazioni internazionali a buffet
- panini imbottiti con bibita
- pranzi/cene con servizio al tavolo

- pranzi/cene in piedi per eventuali e particolari trattenimenti.

9. Condizioni economiche di svolgimento del servizio

Alla Società aggiudicataria non viene attribuito da parte del Cefpas alcun diritto di esclusiva restando il CEFPAS libero di richiedere prestazioni attinenti l'oggetto del contratto ad altri fornitori. Resta, inoltre, inteso che, trattandosi di un servizio a fruizione facoltativa, la Società aggiudicataria 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 appaltati.

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

La Società aggiudicataria corrisponderà al Cefpas quale corrispettivo per l'utilizzo del locale cucina come centro cottura pasti il canone offerto in rialzo rispetto all'importo mensile posto a base d'asta pari a € 3.225,00 IVA esclusa.

Inoltre, la Società aggiudicataria si impegna ad eseguire il servizio nei confronti di tutti gli utenti del Cefpas secondo le condizioni economiche riportate nella tabella sottostante, che sono quelle di aggiudicazione del contratto originario, successivamente ribassate del 5% a seguito della richiesta di rinegoziazione del contratto per esigenze di razionalizzazione della spesa pubblica, ex art. 8, comma 8, lettera a) del D.L. 66/2014 e s.m.i., convertito in legge con modificazioni dall'art. 1 comma 1 della L. 23/06/2014 n. 89:

SERVIZIO RISTORANTE	IVA ESCLUSA
antipasto	€ 1,60
primo	€ 1,92
contorno	€ 1,27
secondo	€ 2,23
frutta	€ 1,27
acqua da 1/2 lt	€ 0,42
vino da 250 cl	€ 0,96
bibita 200 cc (tipo coca, chinotto, gassosa)	€ 0,96
panino o grissini	€ 0,32
dolce/dessert	€ 1,27
CAFFETTERIA	IVA ESCLUSA
caffè espresso	€ 0,45
caffè decaffeinato	€ 0,51
caffè freddo	€ 0,64
cappuccino	€ 0,77
caffè espresso e panna	€ 0,83
cioccolata	€ 0,96
cioccolata con panna	€ 1,15
latte	€ 0,51
latte macchiato	€ 0,70
frappè di caffè o latte	€ 1,15
tè o camomilla	€ 0,70
tè freddo	€ 0,70
tè freddo con granita	€ 0,96
BIBITE	IVA ESCLUSA
latte di mandorla	€ 0,96
sciropi	€ 0,70

bibite in bottigliette	€ 0,77
bibite in lattina	€ 0,77
acqua minerale 1/2 lt	€ 0,42
acqua minerale 1 lt	€ 0,70
succo di frutta	€ 0,83
succo di pomodoro o esotici	€ 0,83
frullato di frutta	€ 1,27
Spremuta di limone	€ 0,70
Spremuta di arancia	€ 0,96
spremuta di pompelmo	€ 0,96
PASTICCERIA	IVA ESCLUSA
brioche	€ 0,26
cornetti	€ 0,45
paste assortite	€ 0,64
treccine vuote	€ 0,45
GASTRONOMIA	IVA ESCLUSA
rosticceria assortita	€ 0,70
arancine	€ 0,70
calzoni	€ 0,70
pizzette	€ 0,70
toast	€ 0,83
Panini imbottiti	€ 1,27
tramezzini	€ 0,96
APERITIVI	IVA ESCLUSA
analcolici	€ 0,96
aperitivo della casa	€ 1,92
GELATERIA	IVA ESCLUSA
granite	€ 0,89
brioche con gelato	€ 1,15
brioche con gelato e panna	€ 1,27
coni con gelato	€ 0,83
coni con gelato e panna	€ 0,96
coppetta piccola con gelato	€ 0,83
coppetta piccola con gelato e panna	€ 0,96
coppetta media con gelato	€ 0,96
coppetta media con gelato e panna	€ 1,15

	Prezzi IVA esclusa
Colazione a prezzo fisso (art. 10)	€ 0,95
Pranzo/cena a prezzo fisso (art. 11)	€ 6,50
Coffee break (art. 12)	€ 1,52

10. Colazione a prezzo fisso

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

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

unitamente a

3) caffè espresso

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

Il corrispettivo della colazione consumata dagli ospiti del servizio residenziale del Cefpas viene pagato dal Cefpas stesso all'aggiudicatario in via posticipata, dietro presentazione dei buoni di consumo che saranno consegnati dall'ospite al momento della consumazione al bar.

11. Pranzo/Cena a prezzo fisso

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

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

Così come per la colazione, anche il corrispettivo del pranzo consumato dai docenti, i cui nominativi vengono di volta in volta comunicati da questo Ente, viene pagato all'aggiudicatario dal CEFPAS in via posticipata (dietro presentazione di buoni consumo). Si precisa che **la predetta 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.**

12. Coffee break

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

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

Di regola, il coffee break sarà servito presso l'aula didattica di volta in volta indicata dal funzionario incaricato del Cefpas.

Sarà cura dell'aggiudicatario provvedere alle relative operazioni di pulizia e riordino del locale.

Il corrispettivo viene pagato all'aggiudicatario dal CEFPAS in via posticipata.

13. Specifiche tecniche

- Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

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

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

Sia al fine di tutela ambientale che della salute umana, si sottolinea l'importanza di promuovere il consumo di alimenti vegetali in alternativa a quello degli alimenti di origine animale soprattutto se questi ultimi non provengano da produzioni a minor impatto ambientale (come ad esempio quelle biologiche). Inoltre, le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinati, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.

www.cefpas.it

Cittadella Sant'Elia - via G. Mulè, 1 - 93100 CALTANISSETTA

Tel. 0934 505140 - 145 - Fax 0934 505318 E mail ufficiogare@pec.formazionecefpas.com

P. I.V.A. 01427360852

- Etichettatura delle derrate

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

- Garanzie di qualità

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

- Menù

Il menù dei pranzi della settimana deve essere vario e va cambiato frequentemente. Ogni giorno la Società è tenuta ad esporre il menu, indicante portate e relativi ingredienti.

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

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

14. Descrizione del servizio, preparazione e somministrazione dei pasti

La tipologia di servizio richiesta alla società aggiudicataria per lo svolgimento del servizio di ristorazione è la seguente:

- n° 7 addetti alla linea oltre un addetto alla cassa
- n° 7 pietanze a scelta per ciascuna portata
- offerta giornaliera di dolci e dessert
- l'offerta, almeno durante il periodo estivo, di gelati.

La Società aggiudicataria deve provvedere a sua cura, rischio e spese, all'acquisto, al trasporto ed alla sistemazione delle derrate alimentari nelle celle frigorifere e nei magazzini attigui al locale del ristorante aziendale, curandone l'igiene e la corretta conservazione. Relativamente alla celle frigorifere, si precisa che nei locali dell'hotel sono presenti n. 4 celle frigorifere, di cui n. 2 risultano al momento guaste e, comunque, in fase di riparazione.

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.

A cura e spese della Società, devono essere forniti:

- posate in acciaio inox rigorosamente confezionate in buste chiuse
- vassoi e copri vassoio usa e getta
- bicchieri
- tovaglioli di carta doppio velo
- tovaglie usa e getta (da cambiare dopo ogni utilizzo).

I prodotti in carta dovranno essere rispettosi dei criteri ecologici previsti dalla normativa in materia.

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 quantità di cibo servito deve essere abbondante, ferma la qualità richiesta. I pasti dovranno essere preparati in relazione al numero prevedibile degli ospiti; pertanto, **sarà esclusivo onere della Società informarsi giornalmente sul numero di corsisti e docenti presenti e prendere le prenotazioni da parte di eventuali utenti durante il break di metà mattina.**

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

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

A fronte del pagamento deve essere rilasciato apposito documento fiscale e l'Ente, a questo proposito, non si assume alcuna responsabilità in caso di eventuali irregolarità, rimanendo del tutto estraneo al rapporto tra la Società e l'ospite ed essendo ogni onere di natura fiscale a ciò connesso a totale ed esclusivo carico della Società.

15. Controlli sulla qualità del servizio

Al fine di introdurre elementi migliorativi e/o azioni correttive, il CEFPAS tiene sotto controllo la qualità del servizio con continuità, nei tempi e modalità ritenuti opportuni, anche attraverso la somministrazione in corso di esecuzione contrattuale di questionari a corsisti, docenti ed ospiti vari, i cui risultati sono elaborati con la periodicità stabilita discrezionalmente dall'Ente. Il CEFPAS si riserva, inoltre, di ispezionare i locali, le attrezzature e gli utensili in qualunque momento, senza bisogno di previa comunicazione alla Società.

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

16. Pulizia e manutenzione dei locali

Il CEFPAS mette a disposizione della Società i locali situati presso il pad. 13 e l'hotel, meglio indicati in precedenza.

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

1. provvedere alla fornitura e installazione di una macchina del caffè espresso da ubicare presso il bar sito al pad. 13;
2. provvedere, giornalmente, dopo ogni utilizzo dei locali affidati (colazione, coffee break e pranzo/cena) a:
 - raccogliere eventuali residui, quali cartacce, bicchieri, etc..., svuotare i cestini e spazzare la zona antistante il bancone, la sala cucina e la sala per la consumazione dei pasti;

- disinfettare accuratamente il piano e gli accessori, quali bancone, macchina caffè, lavello, ecc..., al fine di mantenere costante un elevato livello di igiene;
- ripulire gli arredi dopo ciascun utilizzo, assicurando il ricambio del tovagliato (tavoli, sedie e quant'altro);

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

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

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

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

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

La Società è, inoltre, tenuta a realizzare durante la vigenza del contratto n. 2 interventi, sia di disinfestazione che di derattizzazione, fermo l'obbligo di intervenire ogni qualvolta se ne manifesti la necessità, o sia avanzata richiesta da parte del CEFPAS o delle autorità sanitarie competenti (sia presso il centro pasti che presso i locali affidati).

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

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

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

17. Obblighi in materia di igiene dei prodotti alimentari

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

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

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

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

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

18. 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.

19. Obblighi in materia di igiene personale

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

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

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

20. Obblighi vari a carico della società

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

A) Sicurezza

La Società si obbliga all'osservanza delle norme di sicurezza e sull'impiego di prodotti chimici non nocivi (essendo l'uso dei prodotti nocivi assolutamente vietato). Si obbliga, inoltre, a provvedere, a cura e carico propri e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire la completa sicurezza sia dei propri addetti che degli utenti del servizio, esonerando di conseguenza il CEFPAS da ogni e qualsiasi responsabilità. In tale ambito si evidenziano gli obblighi della Società di predisporre il Piano di sicurezza entro 30 giorni dall'avvio del servizio.

B) Requisiti, adempimenti, autorizzazioni e controlli

La Società è tenuta alle seguenti attività:

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

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 (7 unità minime addette al servizio ed escluso l'addetto alla cassa). Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione si fa riferimento a quanto previsto dal CCNL per i dipendenti del settore oggetto del presente contratto.

Tale personale, che deve essere assunto a norma di legge e registrato regolarmente nei libri paga e matricola, opererà in regime di dipendenza e sotto l'esclusiva responsabilità della 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'avere dato motivo di lagnanza od avere tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro, o in generale per scarse qualità tecniche, morali o disciplinari;
- assumere la responsabilità di ogni danno arrecato dal proprio personale, durante il servizio, a persone o cose, e comunque di ogni danno che possa derivare al CEFPAS in conseguenza dell'espletamento del servizio anche ai sensi e per gli effetti dell'art. 2049 c.c.;
- predisporre l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con l'indicazione per ciascuno degli estremi di un documento di riconoscimento valido, del numero di matricola, della qualifica e del livello di inquadramento contrattuale;
- dotare il personale suindicato dell'abbigliamento prescritto, nonché di appositi cartellini di identificazione, recanti fotografia, anche al fine di evitare l'accesso ai locali di estranei e con obbligo, per ciascuno, di portare ben visibile il suindicato cartellino di identificazione durante il periodo di presenza nell'ambito del complesso edilizio del CEFPAS;
- impegnarsi a comunicare preventivamente ogni eventuale variazione del personale utilizzato nell'appalto;
- concordare le modalità di accesso del proprio personale nei locali del CEFPAS, nonché l'accesso degli autoveicoli destinati all'approvvigionamento delle materie prime o al trasporto dei pasti all'esterno. In particolare, detti autoveicoli, che dovranno essere a basso impatto ambientale, ai sensi del DM 25/07/2011, non potranno sostare in modo permanente all'interno della struttura, se non dietro previa ed espressa autorizzazione da parte del Cefpas;
- fare ricorso esclusivamente a personale assunto nel rispetto della legge e dei contratti/accordi suindicati;
- adempiere a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, nonché di sicurezza sul lavoro, così come stabilito dalla normativa in vigore, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi;
- applicare ai lavoratori e/o ai soci lavoratori delle imprese cooperative operanti nell'appalto, condizioni economiche, normative e previdenziali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria ed alla località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in genere, da ogni altro contratto o eventuale accordo integrativo per la categoria applicabile nella località (l'obbligo in argomento, che permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione, vincola l'impresa

appaltatrice anche nel caso in cui non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse);

- provvedere a fronteggiare eventuali assenze improvvise del personale (es. malattie, ferie...), in modo da garantire la continuità di servizio e degli standard previsti.

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

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

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;
 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 feriale 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.

A tale riguardo la Società 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 € 2.000.000 e con validità non inferiore alla durata del servizio. La citata polizza deve esplicitare che il CEFPAS è considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Tale contratto assicurativo dovrà:

- tenere indenne l'Amministrazione da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati;
- prevedere una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione del servizio;
- prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione;

- prevedere la copertura contro i danni alle cose di terzi, in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione;
- prevedere la copertura del rischio conseguente ad incendio e furto.

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

Inoltre, il CEFPAS è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del ristoratore, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo del servizio che la Società 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, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto del Cefpas, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore per singolo evento a € 2.000.000. Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora la Società non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

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

25. 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 almeno 3 utenti;
5. segnalazioni di almeno 3 utenti di casi di mancanza di igiene;
6. segnalazione di almeno 3 utenti di casi di mancata disponibilità di piatti adeguati a celiachia, allergie, intolleranze e simili, ovvero di problemi legati ad errori commessi nella preparazione e somministrazione di pasti destinati agli utenti celiaci;
7. segnalazioni di almeno 10 utenti di casi di scarsa qualità percepita;
8. presenza di insetti o altri corpi estranei nel cibo;
9. servire al tavolo bottiglie che non siano perfettamente sigillate;
10. casi di mancanza di igiene e decoro della persona da parte degli addetti al servizio;
11. scorretta manipolazione e preparazione degli alimenti.

Nei casi suindicati il CEFPAS si riserva di applicare le penali di seguito previste e di avvalersi della procedura di risoluzione contrattuale. Il verificarsi delle situazioni in argomento costituisce, inoltre, causa di esclusione dalla partecipazione alle procedure di gara, ai sensi e per gli effetti dell'art. 38, comma 1, lett. f) del D. Lgs. 12/4/06 n. 163 e successive modifiche ed integrazioni.

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

Qualora si verificassero, da parte della 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 di ordine generale richiesti per la partecipazione alla gara;
- b) Violazione degli obblighi indicati negli articoli del presente documento aventi la seguente intestazione: "*Obblighi in materia di igiene dei prodotti alimentari*", "*Obblighi in materia di igiene della produzione*", "*Obblighi in materia di igiene personale*", "*Obblighi vari a carico della 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 richiesto dal Cefpas;
- d) Mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte del Cefpas;
- e) Violazione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti, ai sensi della legge n. 136/2010.

Nei suddetti casi di risoluzione sarà incamerata la cauzione definitiva.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, anche ai sensi degli articoli 135 e 136 del Codice dei contratti o di recesso anticipato dal contratto, ovvero in caso di fallimento dell'appaltatore o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso, questa Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'art.140 del Codice dei contratti, interpellando progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio, che avverrà alle medesime condizioni proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

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'aggiudicatario dovrà cessare

tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti alcun danno al Cefpas.

27. Quinto d'obbligo

Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto occorresse un aumento od una diminuzione dell'entità del servizio richiesto, la Società sarà obbligata ad eseguire il servizio agli stessi patti, prezzi e condizioni previste nel contratto, fino a variazioni che rientrino entro il 20% dell'importo dell'appalto, ai sensi dell'art.311 del DPR 207/2010 e s.m.i.. Oltre questo limite la stazione appaltante potrà procedere alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale, dopo avere acquisito il consenso dell'esecutore.

28. Fatturazioni e pagamenti

La Società dovrà provvedere al pagamento delle utenze afferenti complessivamente il servizio di ristorazione, rilevate attraverso appositi contatori installati presso i locali assegnati, previa lettura in contraddittorio con il funzionario incaricato del Cefpas.

La Società è tenuta, altresì, al pagamento di un canone mensile quale corrispettivo dell'uso dei locali come centro produzione pasti, il cui importo sarà determinato applicando la percentuale di rialzo offerta dalla Società alla misura minima fissata a base d'asta di € 3.225,00 IVA esclusa. L'importo dovuto sarà corrisposto a questo Ente in due tranche semestrali.

Le prestazioni richieste dal CEFPAS, quali colazioni a prezzo fisso somministrate agli ospiti della struttura residenziale del Centro, pranzi offerti ai docenti ed eventuali servizi aggiuntivi forniti dalla Società previa richiesta di preventivo, saranno oggetto di fatturazione mensile posticipata da parte della società aggiudicataria.

Il pagamento avverrà a 60 gg. dal ricevimento della fattura, emessa esclusivamente in formato elettronico (Codice Univoco Ufficio: UFZITR), 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).

29. Inadempimenti e penalità

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

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

Il CEFPAS potrà trattenere i relativi crediti dalle somme dovute alla Società quali corrispettivi dei servizi realizzati dalla medesima nel mese di emissione del provvedimento, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione definitiva, senza bisogno di diffida, avvisi di costituzione in mora, ulteriore accertamento o procedimento (amministrativo, giurisdizionale o giudiziario). Resta inteso che in

tutti i casi di applicazione delle penali è fatto, comunque, salvo il diritto del CEFPAS al risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

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

1. ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati del CEFPAS al fine di eseguire i controlli di conformità: € 500,00;
2. per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti distribuiti dalla ditta: € 100,00;
3. per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni: € 2.000,00;
4. per mancata conservazione dei campioni: € 100,00;
5. per carenza igienica presso la cucina e nelle sale ove si consumano i pasti: € 1.000,00;
6. per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia ed in particolare dal Reg. (CE) 15/11/05, n. 2073/2005: € 1.000,00;
7. per ciascuna non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti: € 100,00;
8. 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;
9. Impiego di personale non sufficiente o non idoneo a garantire il livello di efficienza e di qualità del servizio: € 500,00;
10. Inadempimenti vari alle prescrizioni contrattuali: € 500,00;
11. Incarichi occasionali: ritardi superiori a 30 minuti: € 100,00;
12. Fasce orarie: inosservanza degli orari (di inizio e chiusura delle attività) riportati nel contratto: € 100,00 per ciascuna inosservanza;
13. Mancato reperimento del responsabile del servizio nelle fasce orarie indicate: € 100,00;
14. Comportamento non corretto dei dipendenti e comunque non consono all'ambiente nel quale si svolge il servizio: € 100,00;
15. Casi di gravi errori professionali indicati nel presente documento: € 2.000,00.

Nel caso di mancata esecuzione del servizio, fatta salva la causa di forza maggiore, la 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. Subappalto e divieto di cessione del contratto

La Società aggiudicataria è tenuta ad eseguire in proprio il servizio oggetto dell'appalto. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità. In caso di subappalto trovano applicazione le disposizioni contenute nell'art. 118 del D.Lgs 163/06, cui si fa espresso rinvio.

31. Cauzione definitiva

A garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, anteriormente alla stipulazione del contratto la Società aggiudicataria presenterà apposita cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale, da prestare secondo le forme di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

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

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, co.2, del codice civile, e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante.

32. Adempimenti successivi all'aggiudicazione

La Società aggiudicataria dovrà provvedere ai seguenti adempimenti:

- costituire la cauzione definitiva anteriormente alla data di sottoscrizione del contratto;
- stipulare la polizza assicurativa RCT /RCO ;
- firmare il contratto presso la sede del CEFPAS, nel giorno e ora che verranno comunicati;
- predisporre tutto quanto necessario per dare inizio al servizio nella data stabilita;
- adoperarsi per ottenere le autorizzazioni sanitarie obbligatorie.

33. Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

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

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

34. Rinvio

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

DISCIPLINARE DI GARA

35. Requisiti di partecipazione

I requisiti di partecipazione sono quelli di ordine generale, ex art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.. È, inoltre, richiesto a pena di esclusione il possesso delle autorizzazioni e dei requisiti richiesti dalle leggi statali e regionali in materia di ristorazione nonché l'iscrizione nel Registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede.

Il mancato possesso al momento della scadenza del termine di presentazione dell'istanza di partecipazione alla gara anche di uno solo dei requisiti richiesti determina l'esclusione dell'operatore economico dalla gara.

Il concorrente in sede di gara attesta il possesso dei suddetti requisiti mediante dichiarazione sostitutiva, in conformità alle previsioni legislative in materia di documentazione amministrativa, di cui al DPR 445/2000. Per la partecipazione alla gara è, infatti, richiesta la compilazione dell'“**Allegato 1**”, contenente per l'appunto le dichiarazioni sostitutive da rendere ai sensi di legge circa il possesso dei requisiti di ordine generale ex art. 38 del D.Lgs. 163/2006.

Ai sensi del comma 1-ter dell'art. 38 del Codice dei contratti e s.m.i., in caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalto, la stazione appaltante ne dà segnalazione all'Autorità che, se ritiene 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.

Il CEFPAS verificherà il possesso dei requisiti di ordine generale nei confronti dell'aggiudicatario e si riserva la facoltà di procedere a verifiche a campione presso le Amministrazioni competenti delle autocertificazioni rese da tutti partecipanti, secondo quanto previsto dal “*Regolamento sul controllo delle autocertificazioni*”, approvato con deliberazione n. 1115 del 17/12/2015, in vigore presso il Cefpas, e pubblicato sul sito web istituzionale del Centro.

36. Soccorso istruttorio

Ai sensi dell'art. 38 comma 2-bis del D.Lgs. 163/2006, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive rese circa il possesso dei requisiti di ordine generale, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento in favore della stazione appaltante della sanzione pecuniaria di € 150,00.

Le suindicate disposizioni di cui all'art. 38 comma 2-bis, si applicano ad ogni ipotesi di mancanza, incompletezza o irregolarità degli elementi e delle dichiarazioni, anche di soggetti terzi, che devono essere prodotte dai concorrenti (art. 46 comma 1-ter del D.Lgs. 163/2006).

Il versamento della sanzione pecuniaria è garantito dalla cauzione provvisoria. Grava sul concorrente l'obbligo di reintegrarla immediatamente qualora la cauzione venisse parzialmente escussa per il pagamento della sanzione. La mancata reintegrazione della cauzione provvisoria costituisce causa di esclusione del concorrente dalla gara.

37. Modalità di partecipazione alla gara

A pena di esclusione, per partecipare alla gara gli operatori economici interessati dovranno far pervenire l'offerta e la relativa documentazione appresso indicata entro e non oltre le ore 13.00 del

giorno 4 LUGLIO 2016, presso il CEFPAS - Via Mulè, 1 - 93100 Caltanissetta - pad. 14, Ufficio Protocollo, con qualunque mezzo.

L'orario di ricezione dell'Ufficio Protocollo è: dal Lunedì al Venerdì: dalle ore 9.00 alle ore 13.00 con esclusione dei giorni festivi.

Ai fini dell'accertamento del rispetto del termine perentorio di presentazione, richiesto a pena di esclusione, farà fede unicamente il timbro dell'Ufficio Protocollo del CEFPAS, con l'attestazione del giorno e dell'ora di arrivo (l'orario sarà riportato qualora il plico sia recapitato l'ultimo giorno utile per la presentazione).

Il plico, a pena di esclusione, deve essere accuratamente chiuso e sigillato con nastro adesivo, ceralacca o, comunque, con modalità tali da garantirne la segretezza, controfirmato, anche in sigla, sui lembi di chiusura e recante all'esterno la dicitura identificativa della gara (quale **"GARA RISTORAZIONE"** o equivalente), la denominazione e l'indirizzo dell'impresa mittente.

Sempre a pena di esclusione, il suindicato plico dovrà contenere al suo interno 2 (due) buste, ciascuna delle quali accuratamente chiusa, sigillata con nastro adesivo, ceralacca o, comunque, con modalità tali da garantirne la segretezza, controfirmata, anche in sigla, sui lembi di chiusura e recanti all'esterno l'indicazione della gara, l'oggetto dell'appalto, la denominazione e l'indirizzo dell'impresa mittente e la dicitura, rispettivamente "A-Documenti amministrativi" e "B-Offerta economica".

Il recapito tempestivo della documentazione è a completo ed esclusivo rischio del concorrente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità del CEFPAS ove, per disguidi postali o di qualsiasi altra natura, il plico non pervenga all'indirizzo di destinazione entro il termine perentorio sopra indicato. Tale plico non verrà aperto.

Con la presentazione dell'offerta l'Impresa implicitamente accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni contenute nella documentazione di gara.

I plichi saranno aperti in seduta pubblica, senza ulteriore avviso, il giorno lavorativo successivo alle ore 10,00.

Alle operazioni di gara in seduta pubblica potranno partecipare il legale rappresentante del concorrente o delegato munito di atto formale di delega.

38. Documentazione di gara

Per poter partecipare alla presente procedura di gara i concorrenti interessati, in possesso dei requisiti previsti nel presente documento, dovranno far pervenire a pena di esclusione la documentazione di gara più sotto indicata.

Per rendere più celere la procedura di affidamento nelle fasi di esame della documentazione e lettura delle offerte, si invitano le imprese interessate ad utilizzare gli schemi predisposti da questo Ente.

Nella busta "A-Documenti amministrativi" devono essere contenuti i seguenti documenti a pena di esclusione:

- a. **"Allegato 1 - Dichiarazioni sostitutive"** o modello equivalente contenente tutte le dichiarazioni, rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 n. 445 e s.m.i., richieste per l'ammissione alla gara, sottoscritte dal legale rappresentante o titolare o procuratore in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrente costituito da imprese riunite o da riunirsi o da associarsi, le medesime dichiarazioni devono essere prodotte da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio o il GEIE. Le dichiarazioni possono

essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa copia della relativa procura.

Si precisa che:

- Le attestazioni di cui all'art. 38, comma 1, lett. b), c) ed m-ter, devono essere rese personalmente da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 38 comma 1 lettere b) e c) del Codice (*per le imprese individuali: titolare e direttore tecnico; per le società in nome collettivo: soci e direttore tecnico; per le società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico; per le altre società: amministratori muniti di poteri di rappresentanza, direttore tecnico, socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci*).
 - Nel caso di società, diverse dalle società in nome collettivo e dalle società in accomandita semplice, nelle quali siano presenti due soli soci, ciascuno in possesso del cinquanta per cento della partecipazione azionaria, le dichiarazioni devono essere rese da entrambi i soci;
 - L'attestazione del requisito di cui all'art. 38 comma 1 lett. c) deve essere resa personalmente anche da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 38, comma 1, lettera c) del Codice, anche se cessati dalla carica nell'anno precedente la data di pubblicazione del bando di gara (*per le imprese individuali: titolare e direttore tecnico; per le società in nome collettivo: soci e direttore tecnico; per le società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico; per le altre società: amministratori muniti di poteri di rappresentanza, direttore tecnico, socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci*); nel caso di società, diverse dalle società in nome collettivo e dalle società in accomandita semplice, nelle quali siano presenti due soli soci, ciascuno in possesso del cinquanta per cento della partecipazione azionaria, le dichiarazioni devono essere rese da entrambi i soci.
- b) **Cauzione provvisoria a norma dell'art. 75 del D.Lgs. 12/4/06 n. 163 e s.m.i.;**
- c) **Dichiarazione in originale di un fideiussore**, contenente l'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora il concorrente risultasse aggiudicatario dell'appalto. Tale dichiarazione, che potrà anche essere contenuta all'interno della cauzione provvisoria, dovrà essere corredata dalla fotocopia di un documento di identità del fideiussore sottoscrittore;
- d) **Copia del documento di riconoscimento**, che deve essere in corso di validità e riferirsi a ciascun firmatario degli atti sopra indicati.

Nella busta "B-Offerta economica" devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- 1) **Allegato 2**, denominato "Offerta economica", in competente bollo, contenente tutte le informazioni richieste, debitamente sottoscritto dal legale rappresentante o titolare del concorrente o suo procuratore in caso di concorrente singolo; nel caso di concorrente costituito da imprese già riunite in ATI, in consorzio o in Geie o ancora da riunirsi in ATI o da consorziarsi in Geie, la dichiarazione di cui sopra deve essere sottoscritta rispettivamente dal legale rappresentante o titolare dell'impresa capogruppo o del consorzio o del Geie già costituiti o da ciascun concorrente che costituisce l'associazione o il consorzio o il GEIE.

L'Allegato 2 dovrà essere debitamente compilato in ogni sua parte a pena di esclusione. La percentuale in rialzo sul canone minimo fissato per l'utilizzo dei locali quale centro produzione pasti dovrà essere espressa con due cifre decimali, sia in cifre che lettere. In caso di contrasto tra le due indicazioni, prevarrà quella più vantaggiosa per l'Amministrazione (art. 72, R.D. 23.5.1924, n. 827). Non si terrà conto di eventuali cifre decimali oltre la seconda.

- 2) **Copia del documento di riconoscimento**, che deve essere in corso di validità e riferirsi a ciascun firmatario degli atti sopra indicati.

39. Cauzione provvisoria

Per partecipare alla gara è richiesta, a pena di esclusione, la costituzione ai sensi dell'art. 75 del Codice dei contratti di un deposito cauzionale provvisorio a garanzia dell'affidabilità dell'offerta sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione provvisoria è altresì corredata, a pena di esclusione, dalla dichiarazione d'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del D.Lgs. 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario. La predetta dichiarazione deve essere accompagnata da valido documento d'identità del fideiussore.

In caso di raggruppamento temporaneo costituito o da costituirsi la cauzione provvisoria dovrà essere prodotta dalla capogruppo o dal soggetto individuato come futuro capogruppo e dovrà contenere l'indicazione espressa dei nominativi della capogruppo e degli altri componenti il raggruppamento.

40. Svolgimento delle operazioni di gara

Le varie fasi procedurali della gara verranno seguite da una commissione di gara, che sarà selezionata nell'ambito del personale del Cefpas, tenuta a svolgere attività di tipo vincolato, compiendo in seduta pubblica un esame comparativo, di tipo cartolare e materiale, senza discrezionalità alcuna, con riguardo alle seguenti operazioni:

- riscontro del rispetto, da parte dei concorrenti, del termine fissato per la presentazione delle offerte;
- accertamento della integrità e regolarità formale nella chiusura e sigillatura dei plichi;
- verifica della regolarità formale delle due buste "A" e "B" contenenti rispettivamente la documentazione amministrativa e l'offerta economica;
- verifica della completezza e regolarità della documentazione amministrativa;
- apertura delle buste contenenti l'offerta economica delle ditte ammesse;
- lettura della percentuale di rialzo offerta da ciascuna delle ditte ammesse;
- redazione di un verbale avente carattere provvisorio, contenente la graduatoria provvisoria delle offerte pervenute.

Qualora durante la procedura di apertura delle offerte si rilevino delle anomalie sulle stesse, considerate dal punto di vista dei valori in generale, della loro distribuzione numerica o raggruppamento, della provenienza territoriale, delle modalità o singolarità con le quali le stesse

offerte sono state compilate e presentate ecc., il procedimento è sospeso per consentire alla stazione appaltante di svolgere in tempi rapidi gli accertamenti ritenuti necessari (valutazione dell'Autorità sui LL.PP., etc.) per determinarsi sulla esclusione o meno dalla gara delle ditte per collegamento sostanziale idoneo a violare in concreto i principi di libera concorrenza, della segretezza e dell'autonomia delle offerte e della par condicio dei contraenti. I provvedimenti di esclusione saranno adottati tempestivamente al fine di pervenire all'aggiudicazione della gara.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nel bando, ovvero che siano sottoposte a condizione e/o che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni dell'appalto nonché offerte incomplete e/o parziali. Pertanto, con la presentazione dell'offerta la Società implicitamente accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni contenute nella documentazione di gara.

Resta inteso che le offerte inviate non vincoleranno in alcun modo il CEFPAS né all'aggiudicazione né alla stipulazione del contratto, mentre le società partecipanti sono vincolate fin dal momento della presentazione dell'offerta per un periodo pari a 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

La graduatoria risultante dal verbale redatto in seduta pubblica all'atto dell'apertura delle buste, ha carattere meramente provvisorio, essendo, infatti, soggetta all'approvazione con apposito atto deliberativo da parte del Direttore del Centro. Il verbale di gara redatto dalla commissione non ha valore di contratto.

Trattandosi di procedura di cottimo fiduciario, non si farà luogo alla valutazione dell'anomalia dell'offerta, ex art. 86 e seguenti del Codice dei Contratti, ferma la possibilità di valutare comunque l'anomalia in base al co. 3 dell'art. 86.

È a carico dell'impresa aggiudicataria ogni imposta e tassa relativa all'appalto in oggetto, esistente al momento dell'offerta o sopravvenuta in seguito, con l'esclusione dell'IVA che verrà corrisposta a termini di legge. L'offerta economica deve altresì:

- essere comprensiva di ogni qualsivoglia onere (inclusi i costi del personale e della sicurezza) e utile d'impresa legato alla gestione del servizio di che trattasi ed essere giudicata remunerativa nel suo complesso dalla Società offerente;
- essere congrua rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio offerto in quanto formulata nella piena conoscenza di tutte le condizioni e circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione del prezzo stesso e nella piena consapevolezza delle condizioni contrattuali che possono influenzare l'esecuzione del servizio medesimo.

Rimane riservato all'insindacabile giudizio del Cefpas:

- valutare se aggiudicare anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta conveniente e congrua;
- fare luogo alla richiesta di offerta migliorativa nel caso in cui due o più concorrenti abbiano presentato la medesima offerta;
- fare luogo al sorteggio in mancanza di offerta migliorativa;
- non fare luogo ad alcuna aggiudicazione, qualora le offerte venissero considerate non conformi al principio di congruità, non confacenti alle proprie esigenze di bilancio e/o per sopravvenute ragioni di carattere pubblico.



41. Casi di esclusione

Il Cefpas, ai sensi dell'art. 46, comma 1 bis, procederà all'esclusione dei concorrenti in caso di mancato adempimento alle prescrizioni previste dal codice dei contratti, dal regolamento di attuazione e da altre disposizioni di legge vigenti, nonché nei casi di incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali ovvero in caso di non integrità dei plichi contenenti rispettivamente la documentazione amministrativa di gara e l'offerta economica o altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi stessi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di escludere dalla gara i concorrenti per i quali non sussiste adeguata affidabilità professionale in quanto, in base ai dati contenuti nel Casellario Informatico dell'Autorità, risultano essersi resi responsabili di comportamenti di grave negligenza e malafede o di errore grave nell'esecuzione di lavori affidati da diverse stazioni appaltanti.

42. Modalità di aggiudicazione

La procedura sarà aggiudicata in favore del concorrente che avrà offerto la percentuale di rialzo più elevata sull'importo a base d'asta, ossia sull'importo di € 3.225,00 IVA esclusa che rappresenta il canone mensile da corrispondere al Cefpas quale corrispettivo per l'uso del centro pasti.

Non si farà luogo all'applicazione dell'art. 84 del Codice dei Contratti, trattandosi di criterio di aggiudicazione automatico.

Non sono ammesse offerte al ribasso, ovvero incomplete, parziali o plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato, ovvero che presentino correzioni che non siano espressamente confermate e sottoscritte dal dichiarante.

43. Informativa per il trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, si informa che il trattamento dei dati personali conferiti nell'ambito della presente procedura di gara, o comunque raccolti dalla stazione appaltante a tale scopo, è finalizzato unicamente all'espletamento della predetta procedura, nonché delle attività ad essa correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

44. Definizione delle controversie

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

45. 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 nell'ambito del territorio dello Stato italiano.

IL DIRETTORE DEL CENTRO
(Dott. Angelo Lomaglio)