



Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro  
Ufficio per gli affari generali e istituzionali

Consiglio Nazionale Economia e Lavoro



78135703

0000245-06/02/2019-CNEL-CNEL-P



**ALLEGATO A)**  
**(Schema di contratto)**

**Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro**  
**UFFICIO AFFARI GENERALI**

**OGGETTO: CONTRATTO DI AFFIDAMENTO, PER LA DURATA DI 24 MESI, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE-BAR PER LE ESIGENZE DEL CONSIGLIO NAZIONALE DELL'ECONOMIA E DEL LAVORO - CNEL - CIG: 777081790B -**

**PREMESSO**

**che** il Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro ha necessità di procedere, per la durata di 24 mesi a decorrere dal 1° aprile 2017, all'affidamento del servizio di ristorazione-bar per i Consiglieri ed il personale del CNEL, nonché per gli utenti eventualmente autorizzati ad usufruire del precitato servizio bar-ristorante;

**che** il servizio oggetto del presente contratto riveste carattere di peculiarità ed è sottoposto a particolari controlli e norme di sicurezza, essendo fruibile soltanto dai Consiglieri, dal personale amministrativo, nonché da coloro che possono - avendone giusto motivo e debitamente autorizzati dal Segretariato Generale del CNEL - accedere alla struttura;

**che** il CNEL, al riguardo, non riconosce alcun corrispettivo per il servizio di ristorazione aziendale, il cui ritorno (interesse) economico, per l'Azienda affidataria, è correlato esclusivamente ai ricavi da somministrazione di pasti e bevande a prezzo convenzionato e che sono, invece, a carico del CNEL tutte le spese relative alla pulizia dei locali e manutenzione ordinaria delle apparecchiature che la Società affidataria si impegna ad effettuare secondo le condizioni di cui al contratto di affidamento e per le quali il CNEL corrisponderà mensilmente, a titolo di rimborso, una somma forfettaria onnicomprensiva a seguito di presentazione di regolare fattura;

**che**, a seguito di approfondita analisi della piattaforma di e-procurement gestita da Consip S.p.A., il servizio di cui necessita il CNEL - così come strutturato secondo le peculiari esigenze del CNEL - non risulta disponibile sia nell'ambito delle Convenzioni che in quello del Mercato Elettronico della P.A. (MePA);

**che** si è ritenuto, pertanto, opportuno, in relazione alle rappresentate esigenze ed in considerazione della strutturazione del servizio così come sopra specificato, provvedere - in considerazione della scadenza naturale al 31.03.2017 del precedente affidamento - all'acquisizione del precitato servizio procedendo mediante procedura negoziata sotto soglia ai sensi dell'art. 36, co. 2 - lett. b), d. lgs. 18 aprile 2016, n. 50 invitando primarie Società/Imprese specializzate nel settore, selezionate dal CNEL a seguito di indagine di mercato previo Avviso pubblicato sul sito web istituzionale (07.02.2017 - 21.02.2017) e ritenute in grado di produrre al riguardo una congrua offerta garantendo nel contempo - in caso di affidamento del servizio - competenza, affidabilità e professionalità nella gestione del precitato servizio di ristorazione-bar;



**che**, pertanto - a seguito della precitata indagine di mercato - il CNEL ha avviato in data .....- prot. n. ...., una procedura negoziata sotto soglia per la scelta del contraente individuando n. .... primarie Società specializzate nel precitato settore (.....) ritenute in grado di produrre al riguardo una congrua offerta per l'affidamento e la gestione del predetto servizio di ristorazione-bar per le esigenze del CNEL;

**che**, a conclusione della precitata procedura finalizzata alla scelta del contraente, il CNEL ha ritenuto di dover affidare - per la durata di 24 mesi - la gestione del precitato servizio di ristorazione-bar per le esigenze del CNEL alla **Società/Impresa**..... che ha formulato al riguardo una offerta valutata come congrua, completa e conveniente, tenuto conto peraltro della professionalità ed affidabilità della Società medesima - primaria Società del settore della ristorazione che si distingue per professionalità ed affidabilità nella gestione del servizio ristorante, gestione bar, caffetterie, colazioni di lavoro e servizi di catering - che risulta, peraltro, a seguito delle verifiche telematiche, effettuate mediante il sistema Avcpass dell'ANAC, essere in possesso dei necessari requisiti generali e speciali previsti al riguardo dalla vigente normativa in materia di contratti pubblici.

### TUTTO CIO' PREMESSO

tra

Il Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro (d'ora in avanti CNEL), C.F. 80198830582, con sede istituzionale in Viale David Lubin, 2 - 00196 Roma, rappresentato nel presente atto dal Direttore dell'Ufficio Affari Generali - Dirigente dott.ssa Angela Belli.

e

la Società....., con sede legale ed operativa in .....n. ....- ..... - Codice Fiscale e Partita IVA .....- legalmente rappresentata dal Presidente - Sig. ....

### SI CONVIENE E STIPULA QUANTO SEGUE

#### ART. 1

#### (OGGETTO DEL CONTRATTO)

E' affidato alla Società ..... - Codice Fiscale e Partita IVA ..... - il servizio di ristorazione-bar per i Consiglieri ed il personale del CNEL, nonché per gli utenti eventualmente autorizzati ad usufruire del precitato servizio secondo il contenuto, le modalità ed i termini di cui al presente contratto - comprensivo di n. 4 Allegati - ed in conformità all'offerta economica al riguardo prodotta dalla medesima in data ..... (prot. ....), che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto.

**Le attività del precitato servizio di ristorazione consistono principalmente in:**

- a) approvvigionamento, stoccaggio, conservazione, preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti nei locali all'uopo destinati presso la sede istituzionale del CNEL in Viale David Lubin 2, Roma, secondo le modalità indicate nei successivi articoli del presente contratto e del



**disciplinare (Allegato 1)**, al quale si fa espressamente rinvio quale parte integrante del presente atto;

- b) predisposizione del menù giornaliero secondo le indicazioni fornite dal CNEL;
- c) collocazione delle vivande nell'apposita catena self-service;
- d) distribuzione dei pasti;
- e) pulizia dei locali e delle attrezzature e manutenzione delle attrezzature medesime.

I pasti e gli alimenti somministrati devono essere di tipologia, grammature minime e prezzi di cui all'**Allegato 2**, che costituisce anch'esso parte integrante del presente atto.

Per quanto concerne il **listino prezzi**, le Parti fanno esplicito riferimento e rinvio a quanto contenuto nell'offerta economica (prot. ....) - annessa al presente Contratto (**Allegato 5**), che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

A tale riguardo, si precisa, peraltro, che i prezzi contenuti nel listino soprarichiamato e recepiti nel presente Contratto risultano in diminuzione (con un ribasso del .....%) rispetto a quelli indicati nella proposta CNEL allegata alla preliminare e propedeutica procedura negoziata sottosoglia.

## ART. 2 (DECORRENZA)

**Il periodo di vigenza del presente contratto è di 24 mesi, a decorrere dal 01.04.2019, con scadenza naturale del medesimo fissata al 31.03.2021.**

Non sono ammessi rinnovi e/o proroghe automatiche. Nelle more del perfezionamento delle procedure per il nuovo affidamento del servizio di ristorazione-bar, è tuttavia facoltà del CNEL valutare la necessità, al fine di garantire la continuità del servizio, di provvedere ad eventuale affidamento temporaneo/proroga tecnica agli stessi patti e condizioni, nei confronti della Società/Impresa che gestisce il servizio per il periodo necessario al completamento della procedura di scelta del contraente e, comunque, non superiore ad un trimestre.

## ART. 3 (OBBLIGHI DELLA SOCIETA')

Oltre a quanto espressamente indicato nel disciplinare allegato, la Società si obbliga ad eseguire le attività di pulizia della cucina, del bar, dei locali assegnati per il servizio di ristorazione, nonché delle attrezzature in utilizzo ed a osservare le norme igieniche vigenti.

In situazioni di emergenza (come, ad esempio, mancanza di acqua o energia), saranno serviti piatti freddi e verranno concordate le soluzioni più idonee a limitare eventuali disagi.



**ART. 4**  
**(LOCALI, ATTREZZATURE, UTENZE)**

Per il periodo di vigenza contrattuale, il CNEL concede in uso al Gestore (Società affidataria) i locali ubicati nel piano seminterrato del CNEL con i relativi impianti, arredi ed attrezzature - fisse e mobili - di dotazione, necessari per l'espletamento del servizio. **Le condizioni dei locali e dei beni al momento della stipula risulteranno da apposito verbale, che verrà congiuntamente redatto tra l'Ufficio competente del CNEL ed il Gestore.**

Il Gestore si obbliga a conservare e custodire con cura e diligenza quanto affidato, adottando ogni cautela finalizzata alla migliore conservazione dei locali e delle attrezzature ed al puntuale rispetto delle norme in materia di sicurezza (**d. lgs. n. 81/2008**), nonché in materia di igiene degli alimenti (**d. lgs. n. 193/1997 ed ulteriore normativa in materia**).

**Resta a carico del CNEL la manutenzione straordinaria delle attrezzature fisse e mobili, degli impianti e dei locali. Graveranno sul Gestore i costi per i tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del personale della Società.**

**Alla scadenza del contratto di affidamento**, la società di ristorazione si impegna a riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dal CNEL, nello stato in cui si trovano al momento della consegna, tenuto conto della normale usura.

**Le eventuali difformità riscontrate rispetto al precitato verbale di consegna formeranno oggetto di valutazione economica ed i relativi importi saranno addebitati alla Società, alla quale è comunque riconosciuto il diritto al contraddittorio.**

**Restano a carico del CNEL le spese per il consumo di energia elettrica, acqua, gas e quant'altro dovesse essere strettamente necessario all'esecuzione del servizio.**

**Sono, altresì, a carico del CNEL le spese relative al condizionamento termico.**

**ART. 5**  
**(PERSONALE IN SERVIZIO)**

**La Società si obbliga ad impiegare personale qualificato ed idoneo a svolgere il servizio, istruito ed informato in materia di igiene alimentare, nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari ed attrezzature presenti nei locali destinati al servizio di ristorazione.**

IL CNEL declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti dall'esercizio delle attività oggetto del presente contratto, nonché da un cattivo uso delle apparecchiature in dotazione concesse in uso al Gestore.



**Il personale dovrà presentarsi in ordine e munito di apposita divisa - previamente concordata con l'Amministrazione- nonché di badge di riconoscimento fornito dal Cnel. Gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione dei pasti devono essere distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie.**

**Il CNEL dovrà avere a disposizione l'elenco nominativo, con relativa qualifica e mansione, del personale addetto al servizio. In caso di sostituzione - qualora il personale incaricato dalla Società sia ritenuto dal CNEL non idoneo ad operare all'interno delle proprie strutture - quest'ultimo dovrà essere sostituito con altro personale che risponda pienamente ai requisiti richiesti.**

#### **ART. 6**

#### **(OBBLIGHI NEI CONFRONTI DEI DIPENDENTI)**

**La Società si obbliga ad applicare nei confronti dei propri dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti collettivi nazionali e provinciali di lavoro di categoria, nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri - compresi quelli fiscali, previdenziali, assicurativi e sociali - sollevando il CNEL da ogni responsabilità in merito.**

La Società si obbliga, infine, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino al loro rinnovo.

#### **ART. 7**

#### **(SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO)**

**La Società si impegna alla integrale osservanza delle disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro, di prevenzione infortuni ed igiene sul lavoro ed in particolare del d. lgs. n. 81 del 2008 e ss.mm.ii., nonché di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del presente contratto in quanto applicabili.**

La Società affidataria si impegna a nominare un proprio **Responsabile della Sicurezza** comunicandone il nominativo all'Amministrazione ed a redigere e produrre al riguardo il precitato **Piano Operativo per la Sicurezza (P.O.S.)**, che fa parte integrante del presente contratto e ad esso è allegato.

**Il Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze (DUVRI), redatto dal Cnel, ai sensi dell'art. 26, comma 3, del d. lgs. n. 81 del 2008, concernente la prevenzione dei rischi da interferenza connessi alla esecuzione delle prestazioni presso i locali della stazione appaltante, viene allegato al presente contratto - previa approfondita presa visione e conseguente accettazione da parte della Società .....- costituendo parte integrante degli obblighi contrattuali.**



La Società affidataria, nell'esecuzione del presente contratto, è pertanto obbligata a porre in essere sia gli adempimenti previsti ai fini della prevenzione dei rischi connessi alla specifica attività d'impresa (P.O.S.), che gli adempimenti connessi al Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze (DUVRI) predisposto e integrato, a tal fine, dal Cnel.

La Società affidataria dichiara di essere, altresì, in possesso di apposita polizza di responsabilità civile.

#### ART. 8 (RESPONSABILE DEL SERVIZIO)

La Società nomina un proprio Responsabile del Servizio con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio di ristorazione vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.

Il CNEL nominerà uno o più Rappresentanti, competenti anche per tutti gli eventuali controlli.

#### ART. 9 (CONTROLLI IGIENICI E A CAMPIONE)

Il CNEL si riserva la più ampia facoltà di effettuare o far effettuare da terzi **visite e controlli dei locali con prelievo di campioni di generi alimentari somministrati**.

La Società è responsabile in ordine a tutte le procedure di autocontrollo per la verifica dell'igiene e della sicurezza dei prodotti alimentari secondo i principi su cui si fonda il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP di cui al d. lgs. 193/97 e delle altre normative di riferimento.

#### ART. 10 (ASSICURAZIONE)

A copertura dei rischi connessi all'attività oggetto del presente contratto, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, la Società affidataria del servizio stipula, con primaria compagnia assicuratrice una polizza assicurativa R.C.T. verso terzi ed una R.C.O. per i prestatori d'opera, per tutta la durata del contratto (con un massimale assicurato per ogni sinistro di almeno 1.550.000,00).

Alla società fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possano derivare al CNEL o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli



infortuni del personale addetto, nonché l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

IL CNEL non assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare alla Società o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.

Sono a carico della Società tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio ed al rinnovo delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

#### ART. 11

#### (CORRISPETTIVI, MODALITA' DI PAGAMENTO ED ONERI FINANZIARI)

Il corrispettivo per l'erogazione dei pasti sarà versato alla Società direttamente dai Consiglieri, dal personale e dagli utenti autorizzati dal CNEL a fruire del servizio.

La Società si obbliga ad accettare, in luogo del pagamento in denaro, anche i buoni pasto erogati dal CNEL al personale dipendente come servizio sostitutivo di mensa secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Ai fini del pagamento dei singoli pasti si terrà in considerazione esclusivamente il valore facciale dei buoni pasto, non rilevando le eventuali commissioni richieste dalle società di emissione.

La Società si impegna a gestire eventuali resti e ad utilizzare un proprio registratore di cassa.

**Eventuali modifiche dei prezzi, così come determinati con il presente contratto, dovranno essere sottoposte alla preventiva approvazione del CNEL.**

Per prestazioni non previste dal presente contratto (**colazioni di lavoro, buffet in occasione di convegni, manifestazioni istituzionali, ecc.**) il corrispettivo sarà pattuito e sottoscritto di volta in volta con il competente Ufficio del CNEL, secondo termini e condizioni di cui all'Allegato 3.

Resta inteso che con la sottoscrizione del presente contratto, la Società dichiara espressamente di non avere null'altro a pretendere a qualsiasi titolo e ragione in virtù di precedenti rapporti contrattuali con l'Amministrazione.

Sono a carico del CNEL tutte le spese relative alla **pulizia dei locali e manutenzione ordinaria delle apparecchiature** che la Società si impegna ad effettuare secondo le condizioni di cui all'Allegato 4.



**ART. 12**  
**(DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEI CREDITI)**

E' fatto divieto alla Società di cedere a terzi, in qualsiasi forma, in tutto o in parte il presente contratto. Si conviene, altresì, espressamente l'inceditibilità dei crediti - in qualsiasi forma - del Gestore verso il CNEL.

**ART. 13**  
**(GARANZIA DEFINITIVA)**

A garanzia degli obblighi assunti con la stipula del presente contratto, la Società affidataria si impegna a costituire e produrre, **all'atto della sottoscrizione del contratto**, in osservanza di quanto disposto dall'art..... una **fideiussione bancaria o assicurativa calcolata nella misura del 10% dell'importo complessivo contrattuale** determinato in € ..... (valore complessivo dell'appalto € ..... - ribasso percentuale offerto - ..... % = .....).

**La mancata prestazione della garanzia fideiussoria in oggetto determina la decadenza dall'affidamento ai sensi del comma 4 del citato articolo.**

In caso di aggiudicazione con ribasso percentuale superiore al 10%, come nella presente fattispecie, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%.

L'efficacia della garanzia decorre dalla stipula del presente Contratto e cessa il giorno del rilascio del certificato di regolare esecuzione del servizio allorché è automaticamente svincolata estinguendosi ad ogni effetto.

**La garanzia fideiussoria dovrà essere "a prima richiesta" e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, cod. civ., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni dalla semplice richiesta della stazione appaltante.**

Ai sensi dell'art. 40, comma 7 del d. lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. la cauzione definitiva è ridotta del 50% in presenza di certificazione di qualità: l'Impresa che intende usufruire di tale beneficio deve farne espressa menzione all'atto di costituzione della garanzia medesima, citando l'organismo accreditato che ha rilasciato la certificazione e documentando il possesso del requisito.

**La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio attestata da un verbale.**

**La garanzia fideiussoria si intende, pertanto, costituita a garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali derivanti dalla corretta esecuzione del servizio aggiudicato.**



## ART. 14 (INADEMPIMENTI E PENALI)

In caso di inosservanza e/o inadempimenti alle disposizioni contenute nel presente contratto e relativi Allegati, il CNEL a suo insindacabile giudizio, potrà applicare in danno della Società, a seguito di specificata contestazione scritta, **una penale di € 100,00 per ogni singolo caso e pari a € 200,00 in caso di inosservanza e/o inadempimento prolungato oltre le ventiquattro ore**, applicate in sede di conto finale, salvo che il ritardo dipenda da eventi non imputabili alla Società, concordando con il CNEL un ulteriore congruo termine.

Deve considerarsi inadempimento anche il caso in cui l'Impresa esegua le prestazioni contrattuali anche solo in modo parzialmente difforme dalle prescrizioni contenute nel presente Contratto e relativi allegati; in tali casi, l'Amministrazione applicherà all'Impresa le predette penali fino al momento in cui il servizio inizierà ad essere prestato in modo effettivamente conforme alle disposizioni del Contratto e dei suoi Allegati, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali stabilite nel Contratto, dovranno essere contestati all'Impresa per iscritto dall'Amministrazione.

In caso di contestazione dell'inadempimento da parte della Amministrazione, l'Impresa dovrà comunicare, in ogni caso, per iscritto, le proprie deduzioni, supportate da una chiara ed esauriente documentazione, all'Amministrazione medesima nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla ricezione tramite PEC della contestazione stessa. Qualora le predette deduzioni non pervengano all'Amministrazione nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee a giudizio della medesima Amministrazione, a giustificare l'inadempienza, potranno essere applicate all'Impresa le penali stabilite nel Contratto a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

L'impresa aggiudicataria prende atto, in ogni caso, che l'applicazione delle penali non preclude il diritto da parte del CNEL di richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

L'applicazione delle penali di cui al presente Contratto non esonera in nessun caso l'Impresa dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Qualora si verificano, invece, specifici, gravi e ripetuti inadempimenti agli obblighi di cui al presente contratto e relativi Allegati, che non consentano la prosecuzione del rapporto, il Cnel ha facoltà di risolvere espressamente il contratto, salvo ogni diritto ed azione a tutela dei propri interessi, secondo i termini e le modalità di cui al successivo articolo 15 del presente Contratto.



**ART. 15**  
**(RISOLUZIONE DEL CONTRATTO)**

**Il CNEL potrà risolvere il contratto di diritto, mediante comunicazione inviata tramite posta elettronica certificata (PEC), nei seguenti casi:**

- frode e grave negligenza nell'esecuzione del servizio;
- stato di inosservanza della Società riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e per l'esecuzione del contratto;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio;
- inadempienza accertata delle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie dei lavoratori;
- sospensione del servizio da parte della Società senza giustificato motivo;
  
- reiterate situazioni di mancato rispetto delle modalità di esecuzione contrattuali o reiterate irregolarità o inadempimenti;
- mancato rispetto della normativa fiscale, nonché sopravvenienza di provvedimenti fiscali, contributivi e penali che accertino irregolarità a carico della Società o degli amministratori;
- cambiamento di proprietà e/o fallimento della Società di Ristorazione;
- sopravvenute e imprevedibili esigenze dell'Amministrazione, nonché sopravvenuti motivi di interesse pubblico.

**La Società contraente si obbliga a presentare - di volta in volta - su semplice richiesta dell'Amministrazione - la documentazione necessaria ad attestare il rispetto di tutti gli obblighi posti a carico della Società.**

**Con la risoluzione del contratto, sorge per il CNEL il diritto di affidare a terzi, per la durata residua del contratto, l'esecuzione del servizio "in danno!" della Società inadempiente.**

**Alla Società inadempiente saranno addebitate le eventuali ulteriori spese sostenute dal CNEL rispetto a quelle previste dal contratto risolto.**

**L'esecuzione in danno non esime la Società dalle responsabilità civili e penali cui la stessa può incorrere, a norma di legge, per i fatti che hanno determinato la risoluzione.**

**ART. 16**  
**(TRACCIABILITA')**

Il Contraente ..... è tenuto ad assumere **gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari** di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii. "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'affidamento del servizio in oggetto **producendo al riguardo, mediante autodichiarazione ex d.P.R. 445/2000, gli estremi identificativi del conto**



**corrente dedicato, anche non in via esclusiva, (codice IBAN e soggetti abilitati ad operare sul conto).**

I corrispettivi spettanti alla Società contraente saranno, pertanto, esclusivamente accreditati a mezzo bonifico bancario sul conto dedicato, anche non in via esclusiva,

La Società contraente - Gestione Servizi Integrati Srl - è, altresì, obbligata a comunicare al CNEL, entro e non oltre 7 giorni, mediante raccomandata A/R, ogni modifica relativa agli estremi identificativi del conto corrente indicato.

La Società contraente dichiara di essere a conoscenza che il mancato utilizzo del bonifico bancario idoneo a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del presente contratto.

**Si intendono assunti dalla Società affidataria tutti gli oneri e le responsabilità connesse al corretto espletamento delle prestazioni di cui al contratto in questione.**

**ART. 17**  
**(FORO COMPETENTE)**

Per qualsiasi controversia dovesse insorgere tra le Parti in ordine alla validità, interpretazione ed esecuzione del presente contratto, il Foro competente è quello di Roma.

**ART. 18**  
**(SPESE)**

Sono a carico della Società tutte le spese ed oneri fiscali relativi al presente contratto.

**ALLEGATI:**

- ◆ **Allegato 1** al Contratto (**Disciplinare per la gestione del servizio**);
- ◆ **Allegato 2** al Contratto;
- ◆ **Allegato 3** al Contratto: (**Colazioni di lavoro**);
- ◆ **Allegato 4** al Contratto;
- ◆ **Allegato 5** al Contratto (**LISTINO PREZZI** di cui all'offerta economica-  
.....- prot.....)
- ◆ **Piano Operativo per la Sicurezza (POS)** - .....
- ◆ **Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze (DUVRI-CNEL)**;



Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro  
*Ufficio per gli affari generali e istituzionali*

◆ **Garanzia fideiussoria definitiva.**

Letto, confermato e sottoscritto.

Roma, .....

.....  
Il legale rappresentante

\_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

**II DIRIGENTE**

\_\_\_\_\_  
( )

Il Funzionario estensore: dott. Fabrizio Canino-Ufficio Affari generali -CNEL 05.02.2019



## **DISCIPLINARE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO**

### **Fruizione del Servizio e Accesso ai locali – Orario.**

L'orario minimo di funzionamento del **SERVIZIO DI RISTORAZIONE** è compreso nell'arco di tempo **dalle ore 13.00 alle ore 14.30**, per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività nazionali infrasettimanali, salvo indicazioni diverse da parte del CNEL.

L'utilizzo del Servizio di Ristorazione potrà essere concesso insindacabilmente dal CNEL, previa autorizzazione, anche a soggetti terzi.

### **Menù**

In linea generale sono da privilegiare pietanze con cotture brevi e piatti poco elaborati, secondo il menù del giorno, che dovrà essere esposto.

**Primo piatto:** - **nella stagione fredda (ottobre-aprile)** - devono essere predisposti un primo piatto del giorno e una minestra, secondo quanto stabilito **nell'Allegato 2**. **Nella stagione calda (maggio-settembre)** sono da privilegiarsi le insalate di riso, di farro, di orzo, di pasta, secondo quanto meglio specificato nell'Allegato 2. Pasta e/o riso in bianco ed al pomodoro fresco costituiscono piatto fisso giornaliero.

**Secondo piatto:** al secondo piatto del giorno devono essere aggiunti petto di pollo alla griglia e/o paillard e roast beef che costituiscono piatto fisso giornaliero. La tipologia dei secondi piatti è meglio specificata nell'Allegato 2.

Nell'espositore dei piatti già pronti devono essere sempre presenti il prosciutto dolce, mozzarella e/o formaggi di qualità, insalate miste – piatto unico.

**Contorni:** sempre a base di verdure fresche stagionali crude o bollite.

**Frutta:** frutta fresca stagionale e servita – porzionata - negli appositi contenitori.

**Pane:** pane fresco di diverso tipo (bianco, integrale, ecc.) a fette (in apposito contenitore da prendersi con pinza) e in buste.

Tutti i prodotti utilizzati dalla Società affidataria del servizio di ristorazione devono essere di ottima qualità, di marche note ed affidabili secondo gli accordi intercorsi con l'Amministrazione. Sono esclusi, come piatti ordinari, i fritti.

### **Preparazione dei cibi**

I cibi saranno sottoposti a preparazione giornaliera, sulla base della normativa vigente, privilegiando l'utilizzo di prodotti e verdure fresche stagionali, salvo rare eccezioni, utilizzando sempre prodotti di marche conosciute ed affidabili. Il ricorso a surgelati deve essere limitato.

E'richiesto un elevato livello qualitativo degli alimenti in distribuzione, ben presentati e preparati con la dovuta attenzione nel dosaggio degli ingredienti e nelle tecniche di cottura.



Le vivande non distribuite nella giornata di preparazione, inclusi brodi ed intingoli, non dovranno essere riutilizzate. La Società, pertanto, si obbliga a non effettuare qualsiasi forma di riciclo.

Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva.

E' esclusa la possibilità di utilizzare additivi (del tipo glutammati), anche biologici, prodotti sinteticamente.

### **Distribuzione**

La distribuzione avverrà sulla linea, privilegiando i piatti porzionati pronti, senza necessità di servizio dell'operatore.

La Società s'impegna a predisporre almeno 2 punti "self" dove saranno disponibili i diversi condimenti (olio extra vergine di oliva in bottiglia e nelle oliere, aceto tradizionale e balsamico, maionese, senape, sale, pepe nero, ketchup, limoni tagliati a spicchio, ecc.).

### **GESTIONE BAR**

Presso i locali resi disponibili dal CNEL è consentita la vendita - nell'orario stabilito - ai Consiglieri, al personale ed ai visitatori e ospiti autorizzati, dei generi da bar.

#### **L'orario del bar è fissato secondo le seguenti modalità:**

**- 8.30 - 16.30 dal lunedì al venerdì -**

**L'orario sopraindicato potrà essere soggetto a modifiche secondo le indicazioni del CNEL.**

I prodotti utilizzati per il bar e la gastronomia (ad es., bibite, succhi di frutta, ecc.) dovranno essere di marca/ottima qualità.

La Società di ristorazione si impegna ad accettare quale corrispettivo del servizio bar anche i buoni pasto erogati dal CNEL al personale come servizio sostitutivo di mensa ed a gestire i relativi resti.

Qualora siano previste riunioni, la Società si impegna a distribuire le bottiglie di acqua anche nelle predette sale.

**Sono estesi anche al bar tutti i controlli igienico-sanitari.**



### **Pulizie – cura delle attrezzature e dei locali - Personale**

L'Impresa dovrà aver cura, non arrecare danni e mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia gli impianti, le stoviglie, il vasellame e la posateria, nonché i magazzini, gli ambienti di preparazione, le cucine, le aree di distribuzione, le sale di consumazione ed i relativi impianti, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché i locali bar ed i relativi macchinari. Particolare attenzione dovrà essere dedicata al sollecito svuotamento dei cestini.

Il Gestore ed il Responsabile del servizio dovranno vigilare sul comportamento del personale che dovrà essere consono al decoro dell'Istituzione che li ospita.

### **Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere - nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione - detersivi, scope, strofinacci ed altri prodotti e/o strumenti non pertinenti alle attività della cucina.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.

Le operazioni di cassa non devono essere effettuate dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari o è addetto alla linea.

**Gli avvisi, il menù del giorno, i prezziari sono esposti secondo le indicazioni del CNEL.**

### **Detersivi**

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in armadi chiusi.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

### **Controlli**

Il Gestore si impegna a consentire verifiche dell'Amministrazione, ovvero di altri organi pubblici a ciò deputati, sia in merito alla qualità che alle modalità di espletamento del servizio.

Roma, .....

.....  
Il legale rappresentante

\_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

II DIRIGENTE

\_\_\_\_\_  
(.....)



## ALLEGATO 2

### MODALITA' DI PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE:

**Primi piatti:** Sono da privilegiare almeno 2 volte alla settimana le paste fresche (fusilli, trofie, strozzapreti, orecchiette, etc.). **Riguardo alla modalità del servizio**, è opportuno servire poca pasta per volta nel bancone della linea, mantecarla di volta in volta secondo la richiesta, così da evitare che si asciughi troppo. Occorre decorare ogni singolo piatto, secondo la tipologia, con foglie di basilico fresco, rucola fresca, prezzemolo tritato.....

**Le minestre** - a seconda della tipologia - dovranno essere servite con crostini di pane tostato (semplici o aromatizzati alle erbe). Qualora si utilizzi pasta o riso per le minestre, dovranno essere aggiunti al momento nel piatto e non mescolati precedentemente, in modo da evitare che la pasta continui a cuocersi.

**Secondi piatti:** il servizio della carne necessita di particolare cura per evitare che si asciughi durante la permanenza in linea. Occorre poi decorare i piatti, secondo la tipologia con prezzemolo fresco tritato, foglie di salvia.

Si sottolinea che i piatti non dovranno in nessun caso essere ricoperti con eccessiva salsa di cottura.

Per le cotture alla griglia, potrebbe essere, in alcuni casi, opportuno utilizzare olio extra vergine di oliva per mantenere la stessa morbida.

Tutte le cotture devono essere eseguite solo utilizzando olio extravergine d'oliva.

**Per il servizio delle insalate** deve essere predisposto un servizio self-service.

### STANDARD MICROBIOLOGICI DI SEMILAVORATI E PRODOTTI FINITI

Gli standard di riferimento, intesi come valori che incidono sulla qualità del processo nonché sulla salubrità dell'alimento, sono ricavati da:

norme italiane e/o europee (limiti cogenti);

fonti autorevoli (letteratura scientifica, o linee guida di organizzazioni accreditate come I.Comm. on Microb. Specification for Foods, OMS, ISS);

standard interni di qualità.



Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro

Ufficio per gli affari generali e istituzionali

### QUANTITATIVI MINIMI PASTO-TIPO - GRAMMATURE

<b>PRIMO</b>	
Pasta	Gr. 120
Riso/Minestra	Gr. 100
Pasta con legumi	Gr. 40- legumi gr. 60
Insalata di riso	Gr. 100
<b>SECONDO</b>	
Bistecca	Gr. 140
Lombata con osso (c/o)	Gr. 170
Roast Beef	Gr. 140
Bollito	Gr. 160
Petti di pollo	Gr. 130
Spezzatino	Gr. 150
Pollo, Coniglio, Agnello c/o	Gr. 250
Scaloppine e saltimbocca	Gr. 110/120
Carpaccio	Gr. 110
Filetti di pesce	Gr. 120
Pesce	Gr. 120/140
Uova	n. 2
Caprese	Gr. 200 (40 di mozzarella)
Prosciutto e melone	Gr. 50 - 120
Affettati	Gr. 50/70
Formaggio	Gr. 100
<b>CONTORNO COTTO</b>	Gr. 80
<b>FRUTTA</b>	Gr. 160
<b>MACEDONIA</b>	Gr.120
<b>DOLCE a taglio o gelato</b>	Gr. 120
<b>PANE</b>	Gr. 50 rosetta o casareccio

Roma, .....

.....  
Il legale rappresentante

\_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

II DIRIGENTE

\_\_\_\_\_  
( )



**ALLEGATO 3**

**COLAZIONI DI LAVORO**

La Società di Ristorazione potrà essere chiamata a fornire servizi in occasione di riunioni, convegni, iniziative istituzionali (“coffee-break”, rinfreschi, etc.).

Le relative richieste saranno formulate, di volta in volta, mediante singoli ordinativi da parte di Uffici interni o Organismi esterni che curano l’evento. Gli importi dovuti per detto servizio saranno liquidati dietro presentazione di fattura.

La Società dovrà garantire la presenza di personale di adeguata professionalità.

**Tipologia**

**a) Colazioni di lavoro – Rinfreschi - Coffee break in piedi:**

secondo menù da concordare. A tal fine la Società – entro 15 giorni dalla stipula – proporrà al CNEL un elenco di generi alimentari con i relativi prezzi unitari (evidenziando anche il diverso prezzo in relazione al maggior numero di persone) al fine di definire formule standard.

**b) Colazioni di lavoro – Rinfreschi - Coffee break in piedi:**

secondo menù da concordare in occasione della prenotazione, optando per fornitura del gastronomico da primarie Ditte fornitrici in Roma. A tal fine la società proporrà al CNEL uno o più fornitori qualificati di propria fiducia dei quali intende avvalersi ed un elenco di vivande con i relativi prezzi unitari (evidenziando anche il diverso prezzo in relazione al maggior numero di persone) al fine di definire formule standard.

**c) Colazioni di lavoro ristrette con servizio a tavola:**

In occasione di colazioni di lavoro sarà cura della Società di Ristorazione organizzare le stesse nella Sala riservata del Ristorante, quando richiesto dall’Amministrazione. Il corrispettivo per tale tipo di pranzo secondo il menù del giorno – con servizio a tavola – è di € **15,00 (euro quindici/00)**.

Roma, .....

.....  
**Il legale rappresentante**

\_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

**II DIRIGENTE**

\_\_\_\_\_  
( )



**ALLEGATO 4**

L'Impresa dovrà aver cura di non arrecare danni e mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia gli impianti, le stoviglie, il vasellame e la posateria, nonché i magazzini, gli ambienti di preparazione, le cucine, le aree di distribuzione, le sale di consumazione ed i relativi impianti, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate nonché i locali bar ed i relativi macchinari, provvedendo altresì al sollecito svuotamento dei cestini.

In particolare la Società .....dovrà provvedere quotidianamente:

- al rigoverno del locale ristorante ed area-bar;
- al mantenimento degli arredi puliti, delle scaffalature e degli utensili;
- alle procedure di sanificazione delle cucine e degli armadi-frigorifero;
- alla pulizia e manutenzione ordinaria delle attrezzature;
- al sollecito svuotamento dei cestini.

Per tutte le attività di pulizia sopra descritte, il CNEL corrisponderà alla Società di Ristorazione Srl la somma mensile forfettaria onnicomprensiva di € 1.035,00 (euro milletrecentacinque/00) IVA compresa, a seguito di presentazione di fattura.

**Fatturazione elettronica - CODICE UNIVOCO IPA.**

Ai fini dell'attivazione della fatturazione elettronica, vigente a far data dal 31 marzo 2015 tramite il sistema pubblico di connettività, si riporta qui di seguito il sottoindicato codice identificativo IPA assegnato a questo Ufficio Affari Generali, per il conseguente obbligatorio utilizzo in fatturazione:

Ufficio Affari Generali - CODICE UNIVOCO IPA: 1G6AQ7

Roma, .....

.....  
Il legale rappresentante

\_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

II DIRIGENTE

\_\_\_\_\_  
( )





€0,85	BRIOSCHES E LIEVITI
€0,85	CIAMBELLONE
€0,75	PAVESINI
€0,30	FETTE BISCOTTATE MONO
€0,75	YOGURT BIANCO FRUTTA

LIEVITI, DOLCI, DESSERT

€0,55	CAFFE ESPRESSO
€0,75	CAFFE DECAFFEINATO
€0,85	CAFFE FREDDO
€1,50	CAFFE CORREITO
€0,75	CAFFE ORZO
€0,85	CAFFELATTE CALDO
€0,85	CAPPUCINO
€0,85	CAFFELATTE FREDDO
€0,85	CAPPUCINO FREDDO
€0,85	THE E INFUSI
€0,95	GINSENG

CAFFETTERIA

€7,00	PASTO COMPLETO
€3,15	PRIMO PIATTO
€4,00	SECONDO PIATTO
€4,75	BISTEGGA
€5,05	SECONDO MONOPIATTO CON 2
€5,05	CONTORNI
€5,05	INSALATONA
€1,90	CONTORNO
€2,10	CONTORNO MISTO
€0,80	PANE
€0,85	FRUTTA
€1,50	MACEDONIA ANANAS
€1,80	DESSERT
€1,05	FRUTTA ESOTICA
€0,75	YOGURT
€0,65	ACQUA ½
€1,05	VINO 1/4
€1,60	VINO ½ D.O.C.
€1,50	BIBITA LATINA

ATTUALE

LISTINO PREZZI

ALLEGATO B

0000245-06/02/2019-CNEL-CNEL-P

78135703



Consiglio Nazionale Economia e Lavoro



€ 1,90		TOAST
€ 2,10		MEDAGLIONI FARCITI
€ 1,05		TRAMEZZINI
€ 1,80		PIZZA ROSSA
€ 2,30		PIZZA BIANCA FARGITA
€ 2,10		PANINO POMODORO E MOZZARELLA
€ 2,10		PANINO TONNO E POMODORO
€ 2,10		PANINO AL FORMAGGIO
€ 2,10		PANINO AL SALAME
€ 2,10		PANINO CON MORTADELLA
€ 2,10		PANINI PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO
€ 2,10		PANINI AL PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

GASTRONOMIA

€ 2,10		PROSETTO QG.33
€ 2,65		LIQUORI ESTERI
€ 2,10		LIQUORI NAZIONALI
€ 1,90		SPREMUTE
€ 1,05		THE FREDDO
€ 1,60		SUCCHI DI FRUTTA ML.200
€ 0,85		SUCCHI DI FRUTTA ML.125
€ 1,60		BIRRA NAZIONALE 1/5
€ 1,05		SUCCHI IN BIRIKAL BICCHIERE
€ 0,85		BIBITA AL BICCHIERE (COCA- FANTA)
€ 3,15		BIRRA BUD
€ 1,25		ACQUA MINERALE L.1,50 PET
€ 0,80		ACQUA MINERALE L.0,50 PET

BEVANDE

€ 1,65		APERITIVI NAZIONALI ANALCOLICI
€ 2,10		APERITIVI NAZIONALI ALCOLICI



78135703

0000245-06/02/2019-CNEL-CNEL-P

**ALLEGATO C)**

**Oggetto: Procedura negoziata sotto soglia - ai sensi dell'art. 36, co. 2 - lett. b), d. lgs. 18 aprile 2016, n. 50 - per l'affidamento del servizio di ristorazione-bar per le esigenze del Consiglio Nazionale dell'economia e del lavoro – CNEL (24 mesi).**

**DICHIARAZIONE ATTESTANTE IL POSSESSO DEI REQUISITI**  
**(CIG: 777081790B)**



**Dichiarazione sostitutiva di certificazione e dell'atto di notorietà\***  
ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i.

Le dichiarazioni che seguono devono essere rese dal concorrente, complete dei dati richiesti nella lettera di invito e nel capitolato.

La dichiarazione dovrà essere sottoscritta nelle forme stabilite dall'art. 38, D.P.R. 445/2000.

Si rammenta che la falsa dichiarazione comporta le conseguenze, responsabilità e sanzioni di cui agli artt. 75 e 76 del d.P.R. n. 445/2000.

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni, l'Amministrazione si riserva di procedere a verifiche d'ufficio, anche a campione.

Non è ammessa la sostituzione dei certificati e delle dichiarazioni con fotocopie e duplicati non autenticati nelle forme previste dagli artt.18 e 19 del D.P.R. n. 445/2000.

Il sottoscritto/a \_\_\_\_\_ in  
qualità di legale rappresentante/titolare, della ditta \_\_\_\_\_  
con sede a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_  
C.F. \_\_\_\_\_ P.IVA \_\_\_\_\_,  
consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, ai fini della stipula dell'ordinativo \_\_\_\_\_ avente \_\_\_\_\_ ad \_\_\_\_\_ oggetto:  
" \_\_\_\_\_ "

**DICHIARA**

1. di essere iscritto nel registro delle imprese della Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di \_\_\_\_\_ al n. \_\_\_\_\_ per il tipo di attività corrispondenti all'oggetto della gara (ovvero, per gli operatori economici stranieri, certificazione equipollente (ex art. 83, comma 3, d.lgs 50/2016);

2. che i legali rappresentanti della ditta e coloro che legittimamente possono impegnarla sono: (indicare i nominativi ed esatte generalità, in particolare, per le società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci, per la società in accomandita semplice i soci accomandatari, per le altre società indicare i componenti del consiglio di amministrazione muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di vigilanza, i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, direzione o controllo, il socio unico o il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci);

Nome, Cognome e Codice fiscale	Data e luogo di nascita	Luogo di residenza (Indirizzo completo)	Carica ricoperta

3. il/i direttore/i tecnico/i è/sono:

Nome, Cognome e Codice fiscale	Data e luogo di nascita	Luogo di residenza (Indirizzo)

4. Eventuali persone cessate dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara:

---



---



---



---

5. di non incorrere nei motivi di esclusione di cui all' artt. 80 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e più precisamente dichiara:

**A1)** di essere a piena e diretta conoscenza che nessuno dei soggetti sopraindicati ai numeri 2, 3, 4 ha riportato condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per uno dei seguenti reati (la presente dichiarazione, nei casi di cui all'art. 105,co.6 d.lgs. 50/2016, deve essere riferita anche al subappaltatore):

- a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto art. 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'art. 74 del D.P.R. 9 ottobre 1990, n. 309, dall'art. 291-quater del D.P.R. 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'art. 260 del d.lgs. 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
- b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'art. 2635 del codice civile;
- c) frode ai sensi dell'art. 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
- d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
- e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'art. 1 del d.lgs. 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
- f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il d.lgs. 4 marzo 2014, n. 24;
- g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;

**ovvero**

- h) che <sup>(1)</sup> \_\_\_\_\_ è incorso in condanne, con sentenze passate in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 C.P.P., e precisamente:

(2)

---

e che l'impresa ha dimostrato una completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, come risulta dalla documentazione allegata;

**(1) Indicare nome e cognome del soggetto**

**(2) Vanno indicate tutte le condanne penali, ivi comprese quelle per le quali il soggetto abbia beneficiato della non menzione. Non è necessario indicare le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima**

- A2)** di essere a piena e diretta conoscenza dell'insussistenza, ai sensi dell'art. 80, comma 2, d.lgs. 50/2016, delle cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto per i soggetti sopraindicati ai numeri 2 e 3;
- A3)** di non aver commesso, ai sensi dell'art. 80, comma 4, d.lgs. 50/2016, violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o i contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- A4)** di non incorrere in nessuna delle cause di esclusione dalle procedure di affidamento di appalti pubblici di cui all'art. 80, comma 5, d.lgs. 50/2016, e in particolare:
- a) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del d.lgs. 50/2016;
  - b) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, né di trovarsi in un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110 del d.lgs. 50/2016;
  - c) di non aver commesso gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità. Tra questi rientrano: le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;
  - d) che la partecipazione alla presente procedura non comporta situazioni di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, d.lgs. 50/2016, non diversamente risolvibile;
  - e) che non sussiste una distorsione della concorrenza ai sensi dell'art. 80, comma 5, lettera e), del d.lgs. 50/2016;
  - f) di non essere stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
  - g) di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione;
  - h) che: **(barrare il quadratino che interessa)**

- non è stato violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della L. 19.3.1990 n. 55;

**ovvero**

- che, nel caso di avvenuta violazione del divieto di intestazione fiduciaria posto dall'art. 17 della L. 19.3.1990 n. 55, è trascorso più di un anno dal definitivo accertamento della condotta e, in ogni caso, la violazione medesima è stata rimossa;

- i) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e precisamente: (barrare il quadratino che interessa)

- (per le ditte che occupano meno di 15 dipendenti, ovvero per le ditte che occupano da 15 a 35 dipendenti e che non hanno effettuato nuove assunzioni dopo il 18.01.2000)**, che l'impresa non è assoggettabile agli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla Legge 68/1999;

**oppure**

- (per le ditte che occupano più di 35 dipendenti e per le ditte che occupano da 15 a 35 dipendenti e che abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18.01.2000)**, che l'impresa ha ottemperato alle norme di cui all'art. 17 Legge 68/1999 e che tale situazione di ottemperanza può essere certificata dal competente Ufficio Provinciale di:

.....  
.....  
Comune di: ..... Via ..... n.  
..... CAP..... tel. .... Fax  
.....

- l) che i soggetti sopra indicati ai numeri 2 e 3 (**barrare il quadratino che interessa**)

- non sono stati vittime dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito, con modificazioni, dalla L. n. 203/1991;

- pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito, con modificazioni, dalla L. n. 203/1991, ne hanno denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della L. 24.11.1981, n. 689;

- m) (**barrare il quadratino che interessa**)

- di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente

**ovvero**

- di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente dichiarante, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

**ovvero**

- di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente dichiarante, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

6. ai sensi dell'art. 53 comma 16-ter del d.lgs. 165/2001 e s.m.i., come introdotto dalla legge 6.11.2012 n. 190, che nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione della gara non ha prestato attività lavorativa o professionale presso la propria ditta personale già dipendente della Stazione Appaltante, con poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa;

7. che, ai sensi di quanto previsto dall'art. 93, co. 1, d.lgs. 50/2016 **questa Impresa ha corredato la propria offerta con una garanzia provvisoria** (garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa) **pari al 2% dell'importo a base d'asta**, ovvero in misura ridotta secondo quanto previsto nel d.lgs. 50/2016. **In quest'ultimo caso, per avere diritto alla riduzione dell'importo cauzionale si allega, in conformità alle disposizioni di cui all'art. 93 del d.lgs. n. 50/2016, la seguente certificazione :**

8. di allegare alla presente, a pena di esclusione (ex art. 93, co. 8 d. lgs. 50/2016) **l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva** per l'esecuzione del relativo contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, con copia del documento di identità del sottoscrittore;

9. di aver versato il contributo ANAC (di cui si allega copia), qualora lo stesso sia dovuto;

10.  di possedere la polizza assicurativa di cui all'art. 10 (Assicurazione) dello schema Contratto  o, in assenza, di impegnarsi a stipulare la stessa in caso di aggiudicazione della presente gara (barrare l'opzione che interessa);

11. di essersi iscritto al sistema AVCPASS per la gara in questione ed **a tal fine dichiara che il "PASSOE" rilasciato dal sistema è il seguente:**.....;

12. di aver preso piena conoscenza e di accettare quanto previsto nella lettera di invito e nei relativi allegati;

13. di **mantenere valida l'offerta** per un tempo non inferiore a 180 giorni dalla data di scadenza prevista nella lettera invito, e di impegnarsi a confermarla per ulteriori 90 giorni qualora nel frattempo non sia intervenuta aggiudicazione;

14. di **aver tenuto conto nel formulare l'offerta** degli oneri previsti per garantire l'esecuzione del servizio nel pieno rispetto delle norme di sicurezza ed igiene del lavoro, nonché degli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dalle leggi e dai contratti ed accordi locali vigenti nel luogo sede dell'appalto;

15. di **rispettare per il personale impiegato nell'esecuzione del servizio**, la normativa e gli accordi contrattuali vigenti in merito, tra l'altro, al corrispettivo, all'inquadramento, alla responsabilità ed all'assicurazione e previdenza;

16. di **essere in regola** con gli obblighi contributivi e con gli adempimenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi;

17. che la ditta /società applica al personale dipendente **il seguente C.C.N.L.**  
\_\_\_\_\_;

18. di **considerare il prezzo congruo e remunerativo e tale, quindi, da consentire la propria offerta**;

19. **REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE (art. 83, co. 1 lett. a) d. lgs. 50/2016):**

che l'Impresa è iscritta al Registro delle Imprese (dichiarazione sostitutiva laddove non sia tenuta a tale iscrizione) per attività adeguata a quella oggetto dell'appalto.

20. **REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO-FINANZIARIA (art. 83, co. 1 lett. b) e Allegato VXII "Mezzi di prova dei criteri di selezione) d. lgs. 50/2016):**

**a) SI ALLEGANO: "idonee dichiarazioni di "almeno due" istituti bancari o intermediari autorizzati, in originale ed intestate alla Stazione Appaltante";**

b) si dichiara che il fatturato globale dell'impresa negli ultimi tre esercizi è pari a:

anno \_\_\_\_\_ / fatturato globale \_\_\_\_\_  
anno \_\_\_\_\_ /fatturato globale \_\_\_\_\_  
anno \_\_\_\_\_ /fatturato globale \_\_\_\_\_

c) che la ditta /società, sempre ai fini del possesso del requisito di capacità economico finanziaria di cui all'art. 83 del d.lgs. n. 80/2016, dichiara, a tal fine, di avere un **fatturato minimo annuo di Euro:** ( \_\_\_\_\_ );

21. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE (art. 83, co. 1 lett. c) e Allegato VXII "Mezzi di prova dei criteri di selezione) d. lgs. 50/2016 :

che la ditta /società è in possesso del **requisito di capacità tecnica professionale** di cui all'art. 83 del d.lgs. n. 80/2016, ossia di aver svolto servizi della stessa tipologia oggetto dell'appalto.

Dichiara, qui di seguito (ovvero in allegato alla presente autodichiarazione), l'elenco dei **principali servizi e delle principali forniture prestate negli ultimi tre anni, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi o forniture stessi :**

-

-

-

-

-

-

-

-

22. di obbligarsi alle disposizioni sulla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla legge 10 agosto 2010, n. 136;

Data \_\_\_\_\_

**Il/La Dichiarante**

(Timbro e sottoscrizione in originale)

\* Allegare documento di identità in corso di validità del dichiarante

Le stazioni appaltanti escludono un operatore economico in qualunque momento della procedura, qualora risulti che l'operatore economico si trova, a causa di atti compiuti o omessi prima o nel corso della procedura, in una delle situazioni di cui ai punti precedenti.

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 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 ai sensi del comma 1 fino a due anni, decorso il quale l'iscrizione è cancellata e perde comunque efficacia.

Non possono essere affidatari di subappalti e non possono stipulare i relativi contratti i soggetti per i quali ricorrano i motivi di esclusione sopra previsti.

**INFORMATIVA DI CUI ALL'ART. 13 D.Lgs. 196/03 e ss.mm.ii.**

Si informa il sottoscrittore della dichiarazione che:

- a) I dati da lei dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria relativa alla stipula del contratto e per le finalità strettamente connesse allo stesso
- b) Il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei che su supporti informatici a disposizione degli uffici
- c) I dati non verranno comunicati a terzi salvo verifiche ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000
- d) Il conferimento dei dati è obbligatorio
- e) Il sottoscrittore può in ogni momento esercitare i diritti di accesso, rettifica, aggiornamento e integrazione dei dati rivolgendosi al responsabile suindicato



78135703

0000245-06/02/2019-CNEL-CNEL-P

**ALLEGATO D)**



Al Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro  
Ufficio affari generali  
Viale David Lubin, 2

- 00196 Roma -

### **SCHEDA - OFFERTA ECONOMICA**

**Oggetto:** Procedura negoziata sotto soglia - ai sensi dell'art. 36, co. 2 - lett. b), d. lgs. 18 aprile 2016, n. 50 - per l'affidamento del Servizio di Ristorazione-Bar per le esigenze del Consiglio Nazionale dell'economia e del lavoro – CNEL (24 mesi).

**CIG: 777081790B**

Importo complessivo stimato del servizio per 24 mesi, posto a base di gara, IVA esclusa: € 130.000,00=

Con riferimento alla **lettera di invito** di codesto Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro, inviata tramite PEC, relativamente all'affidamento del servizio indicato in oggetto, la sottoscritta Società/Impresa

### **DICHIARA**

1. di essere in possesso dei seguenti requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di contratti pubblici, di cui all'Allegato "C" alla lettera d'invito concernente la procedura in oggetto:
  - a) requisiti generali di cui all'art. 80 del d.lgs. 50/2016;
  - b) requisiti previsti dall'art. 83 del d. lgs. 50/2016 "Requisiti di idoneità professionale", "Capacità economica e finanziaria" e "Capacità tecniche e professionali."
2. di aver preso visione e di accettare espressamente tutto quanto contenuto nella lettera d'invito e negli allegati alla medesima.
3. che, nello stabilire l'importo complessivo dell'offerta qui di seguito indicata, ha tenuto conto di tutti gli oneri ed obblighi posti a carico dell'Impresa aggiudicataria e contenuti nella lettera di invito e negli allegati alla stessa.

Tutto quanto sopra premesso, DICHIARA, altresì,

di essere disposta ad assumere l'affidamento del **Servizio di Ristorazione-Bar** per le esigenze del Consiglio Nazionale dell'economia e del lavoro - CNEL" - (Viale David Lubin, 2 - 00196 Roma) - CIG: 777081790B secondo

**“la seguente offerta”:**

(nota: il ribasso percentuale deve essere espresso in cifre e in lettere; in caso di discordanza fra il ribasso in cifre e quello in lettere, prevale quello ritenuto più conveniente per la Stazione appaltante)

**Importo complessivo posto a base di gara, IVA esclusa: € 130.000,00=**

1) **Percentuale (%) di ribasso offerta sull'importo a base di gara:**

**Ribasso percentuale in cifre:**

\_\_\_\_\_ -

**Ribasso percentuale in lettere:**

\_\_\_\_\_ -

2) **Importo complessivo dell'offerta, IVA esclusa, “risultante dal precitato ribasso percentuale”:**

- (importo in cifre) - \_\_\_\_\_ -

- (importo in lettere) - \_\_\_\_\_ -

**A tale riguardo, si allega alla presente Offerta economica il “Listino prezzi – ALLEGATO B) – “riformulato al ribasso” in ciascuna voce del listino medesimo sulla base dell'offerta prodotta in sede di gara.**

**SI IMPEGNA,**

**altresì, a tenere ferma l'offerta per un periodo non inferiore a 120 (centoventi) giorni dalla data di scadenza del termine fissato per la presentazione della medesima.**

**Dichiara, inoltre, che:**

- a) i costi relativi alla sicurezza, afferenti all'esercizio dell'attività che sarà svolta dall'Impresa - congrui rispetto alla entità ed alle caratteristiche del servizio di cui trattasi sono determinati dall'impresa in:

€ \_\_\_\_\_;

- b) l'offerta si intende omnicomprensiva di tutto quanto previsto negli atti di gara;
- c) si prende atto della circostanza che sarà cura dell'Amministrazione Contraente integrare il DUVRI standard, prima della sottoscrizione del contratto, riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto, con l'indicazione delle misure per eliminare, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenza, nonché dei relativi costi.

La Società/Impresa \_\_\_\_\_ **DICHIARA** di accettare tutte le condizioni previste nella Lettera d'invito CNEL e nei relativi allegati alla stessa e si impegna, in caso di aggiudicazione, a sottoscrivere apposito Contratto concernente la dettagliata disciplina relativa all'affidamento del servizio di cui trattasi ed alle specifiche modalità di esecuzione del medesimo

**Allegato:**

**Listino Prezzi “riformulato al ribasso” in ciascuna voce del listino medesimo sulla base dell'offerta prodotta in sede di gara”.**

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

La Società/Impresa  
Il legale rappresentante

\_\_\_\_\_  
(timbro e firma)

**NOTA:** al presente modello di offerta deve essere allegata copia fotostatica del documento di identità in corso di validità del firmatario.