



# CAPITOLATO CNEL PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Affidamento - previa negoziazione mediante Trattativa diretta MePA – ai sensi dell’art. 50, comma 1 – lett. b), d. lgs. 36/2023 del “Servizio di Ristorazione/Bar per le esigenze del Consiglio Nazionale dell’economia e del lavoro – CNEL”.  
CIG:AO377C6DF2.-



-----  
Consiglio Nazionale dell’Economia e del Lavoro

“Il presente Capitolato costituisce parte integrante e sostanziale del Contratto che si andrà a stipulare, previa negoziazione, in sede di Trattativa diretta MePA sul Portale CONSIP Acquistinretepa”.

Struttura organizzativa competente:

Ufficio I - Affari Generali

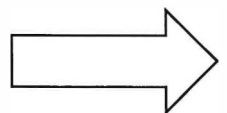
Viale David Lubin, 2 – 00196 Roma

e-mail: [abelli@cnel.it](mailto:abelli@cnel.it)

tel. 06 3692 201- PEC: [protocollo@postacert.cnel.it](mailto:protocollo@postacert.cnel.it)

CNEL

- **PREMESSA**
  - **DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**
  - **DURATA DEL CONTRATTO**
  - **CONDIZIONI GENERALI**
  - **DISCIPLINA CONTRATTUALE DEL SERVIZIO**
  - **ALLEGATI AL CAPITOLATO CNEL**
  - **CONDIZIONI ECONOMICHE**
- 



## PREMESSA

**Il presente Capitolato si riferisce all'affidamento del “Servizio di Ristorazione/Bar per le esigenze del Consiglio Nazionale dell'economia e del lavoro – CNEL”.**

## DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

**Il Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro ha necessità di procedere, per la durata di 24 mesi a decorrere dalla scadenza del rapporto contrattuale attualmente in corso, all'affidamento del Servizio di Ristorazione-Bar per i Consiglieri, nonché per il personale del CNEL e per gli utenti eventualmente autorizzati ad usufruire del precitato servizio bar-ristorante.**

**Il servizio oggetto del presente Capitolato e del futuro Contratto da stipulare telematicamente mediante Trattativa diretta MePA riveste carattere di peculiarità ed è sottoposto a particolari controlli e norme di sicurezza, essendo fruibile soltanto dai Consiglieri, nonché dal personale amministrativo e da coloro che possono - avendone giusto motivo e debitamente autorizzati dal Segretariato Generale del CNEL - accedere alla struttura;**

**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 secondo il prezzo concordato di listino e 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 da stipulare e per le quali il CNEL corrisponderà mensilmente, a titolo di rimborso, una somma forfettaria onnicomprensiva a seguito di presentazione di regolare fattura elettronica;**

**La negoziazione in sede di Trattativa diretta MePA andrà eseguita, pertanto, sulla base della documentazione di cui al presente Capitolato, unitamente alla ulteriore documentazione richiesta ed allegata in sede di impostazione, da parte di questa Amministrazione, della Trattativa diretta sul portale MePA/CONSIP.**

## DURATA DEL CONTRATTO

**Il Contratto che si andrà a stipulare, previa negoziazione mediante Trattativa diretta MePA, avrà la durata di “24 MESI, dal 21.02.2024 al 20/02/2026.”**

Il termine iniziale di efficacia, a seguito della stipula telematica del Contratto - previa verifica del possesso dei requisiti da parte del soggetto inviato alla Trattativa diretta MePA (Panda Catering Srl) decorrerà dalla data del 21 febbraio 2024.

In ogni caso il presente contratto potrà essere risolto dal CNEL, anche prima della scadenza naturale del termine, senza che questo Organo sia tenuto - fatta salva la corresponsione di quanto spettante per le prestazioni eseguite - ad alcun onere, risarcimento o spesa di qualsiasi natura e tipo in relazione alla risoluzione medesima, mediante comunicazione PEC con un preavviso di almeno 30 giorni.

## CONDIZIONI GENERALI

### Modalità di pagamento - Fatturazione elettronica

Il corrispettivo dovuto da questa Amministrazione correlato al servizio di cui trattasi dovrà essere corrisposto, a seguito di verifica di conformità della corretta esecuzione del servizio medesimo, previa trasmissione telematica di fattura elettronica (codice univoco IPA "Ufficio affari generali": 1G6AQ7) che verrà pagata dall'Amministrazione contraente entro 30 giorni dalla data dell'accettazione della fattura elettronica medesima mediante bonifico bancario sul conto corrente dedicato - anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche - previa verifica della regolarità contributiva dell'Impresa affidataria (DURC).

• Fatturazione elettronica: si riporta qui di seguito il codice identificativo IPA assegnato allo Ufficio affari generali per l'obbligatorio utilizzo in fatturazione:

Ufficio affari generali - CODICE UNIVOCO IPA: 1G6AQ7

### Obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari

L'Impresa affidataria del servizio è tenuta 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 in oggetto producendo al riguardo, mediante autodichiarazione ex d.P.R. 445/2000 (DICHIARAZIONE DI TRACCIABILITA'), gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, (codice IBAN e soggetti abilitati ad operare sul conto).

**Il corrispettivo spettante sarà, pertanto, accreditato esclusivamente a mezzo bonifico bancario sul conto dedicato, anche non in via esclusiva (codice IBAN), indicato dalla Società affidataria.**

**La Società/Impresa contraente è, altresì, obbligata a comunicare al CNEL, entro e non oltre 7 giorni, tramite PEC, ogni modifica relativa agli estremi identificativi del conto corrente indicato.**

**Il Contraente/Società affidataria è a conoscenza che il mancato utilizzo del bonifico bancario idoneo a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del presente contratto.**

### **Obblighi delle Parti**

**La Società affidataria del Servizio di Ristorazione/Bar di cui al presente Capitolato si obbliga ad eseguire scrupolosamente quanto previsto nel Contratto che si andrà a stipulare in via telematica, nonché nel presente Capitolato CNEL con particolare riguardo alla “disciplina contrattuale in esso contenuta”, che costituisce parte integrante del richiamato Contratto, unitamente alla ulteriore documentazione allegata in sede di impostazione della Trattativa diretta c/o richiesta e prodotta dall’Affidatario del Contratto de quo.**

**La Società medesima dichiara di essere in possesso di tutti i requisiti previsti dal d. lgs. 36/2023e ss.mm.ii., rimanendo impregiudicato per l’Amministrazione l’obbligo/facoltà di controllo degli stessi, anche in fase successiva alla stipula telematica del Contratto sulla piattaforma telematica MePA-CONSIP.**

### **Tutela della privacy**

**L’Amministrazione e l’Impresa affidataria autorizzano reciprocamente ad effettuare il trattamento dei dati personali necessari esclusivamente ai fini dell’adempimento e dell’esecuzione del presente contratto e di quanto altro necessario in applicazione di quanto previsto dal d. lgs. 196/2003.**

## **DISCIPLINA CONTRATTUALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE/BAR PER LE ESIGENZE DEL CNEL**

### **ART. 1 (OGGETTO DEL CONTRATTO)**

Sarà affidato, previa negoziazione mediante Trattativa diretta MePA, alla Società **PANDA CATERING SRL** - con sede in **Via Luigi Settembrini 30 - 00195 Roma - Codice Fiscale e Partita IVA 06325901004** - legalmente rappresentata dal **Sig. Ettore Amati** - il Servizio di Ristorazione-Bar per i Consiglieri, nonché per il personale del CNEL e per gli utenti eventualmente autorizzati ad usufruire del precitato servizio secondo il contenuto, le modalità ed i termini di cui al Contratto che si andrà a stipulare telematicamente in sede di Trattativa diretta MePA/CONSIP ed al presente Capitolato CNEL con particolare riferimento alla disciplina contrattuale in esso contenuta, **che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto, unitamente agli Allegati al Capitolato CNEL di cui trattasi**

**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, 00196 Roma, secondo le modalità indicate nei successivi articoli del presente contratto e **dell'Allegato 1, al quale si fa espressamente rinvio quale parte integrante del presente atto;**
- b) predisposizione del menù giornaliero secondo le indicazioni/linee guida 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 al **Listino Prezzi** concordato ed annesso al presente Capitolato (**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 Capitolato tengono conto necessariamente del notevole aumento dei prezzi delle materie prime e, pertanto, della conseguente necessità di adeguamento dei prezzi offerti.

**ART.e2**  
**(DECORRENZA)**

**Il periodo di vigenza del presente contratto è di 24 mesi a decorrere dal 21 febbraio 2024.**

**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.e3**  
**(OBBLIGHI DELLA SOCIETA')**

Oltre a quanto espressamente indicato nel presente Capitolato ed in particolare nella disciplina contrattuale in esso contenuta, **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.e4**  
**(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 (Impresa aggiudicataria del servizio).**

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 e ss.mm.ii.), 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, invece, sul Gestore i costi per 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 affidataria del servizio 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 eventuale contestazione scritta e conseguente 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.**

**Non sono previste spese nei confronti del Demanio a carico della Società aggiudicataria del Servizio.**

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

La Società si obbliga ad impiegare personale qualificato ed idoneo a svolgere il servizio di cui al presente Capitolato; 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.

**- Personale dell'Impresa aggiudicataria applicato al Servizio di Ristorazione/Bar**

L'Impresa aggiudicataria/contraente accetta, a tale riguardo, la seguente disposizione organizzativa concernente il numero di proprio personale qualificato da applicare alle attività al Servizio Bar ed al Servizio di Ristorazione del CNEL:

- fino a n. 40 passaggi/pasti quotidiani sarà consentita l'applicazione al servizio di due unità di personale (adetto al bar/cassa e adetto/a alla preparazione dei pasti in cucina e presenza sulla linea self);
- qualora le condizioni di affluenza al servizio di ristorazione arrivino ad una quota superiore alla soglia di n. 40 passaggi/pasti quotidiani, si renderà necessaria l'applicazione di 3 unità di personale (bar/cassa, cucina e linea di distribuzione pasti).

**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, manutenzione e sanificazione dei 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 affidataria del Servizio 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 - qualora ciò sia, per la fattispecie in esame, normativamente previsto - il Piano Operativo per la Sicurezza (P.O.S).**

**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, previa approfondita presa visione e conseguente accettazione da parte della Società Panda Catering Srl- costituisce parte integrante degli obblighi contrattuali.**

La Società affidataria dichiara di essere, altresì, in possesso di apposita “polizza di responsabilità civile” ai sensi della vigente normativa.

**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.

**ART.9**  
**(DIRETTORE DELL’ESECUZIONE DEL CONTRATTO)**

1. Con apposita determina il Direttore dell’Ufficio I - Affari Generali CNEL – dott.ssa Angela Belli – RUP del relativo procedimento provvederà a nominare un **Direttore dell’esecuzione del Contratto concernente il Servizio di Ristorazione/Bar** assegnando al medesimo il compito di procedere ad una costante verifica e monitoraggio delle modalità di esecuzione del Servizio di cui trattasi nelle sue molteplici fasi in conformità ed aderenza alle disposizioni contenute nel Contratto di affidamento e relativi Allegati, nonché secondo le modalità di cui alle norme del Decreto n. 49/2018 del M.I.T. e nel pieno rispetto delle disposizioni cogenti in materia di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare e dei manuali di autocontrollo HACCP elaborati dalla Società affidataria del servizio in conformità alla legislazione vigente in relazione a tutte le fasi (approvvigionamento, conservazione, preparazione dei cibi e somministrazione) del servizio aggiudicato.
2. Il Funzionario incaricato, in qualità di Direttore dell’esecuzione del Contratto, dovrà relazionare periodicamente al dirigente responsabile dell’Ufficio affari generali del CNEL in ordine alla attività svolta, comunicando tempestivamente eventuali irregolarità riscontrate e/o difformità del servizio rispetto alle previsioni contrattuali, alle prescrizioni normative in materia di ristorazione ed in materia di igiene e sicurezza alimentare.

**ART.10**  
**(C.A.M. CRITERI AMBIENTALI MINIMI, CONTROLLI IGIENICI E A CAMPIONE)**

Si rappresenta che la Società/Impresa affidataria, nell’esecuzione del Servizio oggetto del presente appalto, dovrà rispettare quanto stabilito dal DM 10 marzo 2020 - Allegato 1 - Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione - Criteri Ambientali Minimi per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva - Criteri Ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari (G.U. n. 90 del

**04/04/2020**). La soprarichiamata disciplina obbliga, in particolare, l'Impresa aggiudicataria del Servizio all'applicazione dei **Criteri Ambientali Minimi - Specifiche di base** relativamente a: **1. produzione degli alimenti e delle bevande; 2. requisiti dei prodotti in carta-tessuto; 3. pulizie dei locali; 4. requisiti degli imballaggi; 5. gestione dei rifiuti; 6. informazione agli utenti.**

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.d1**  
**(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.d2**  
**(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.e13**  
**(CORRISPETTIVI, MODALITA' DI PAGAMENTO ED ONERI FINANZIARI)**

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

**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 stipula telematica del Contratto in sede di Trattativa diretta MePA, 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.e14**  
**(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'incedibilità dei crediti - in qualsiasi forma - del Gestore verso il CNEL.**

**ART.e15**  
**(GARANZIA DEFINITIVA)**

A garanzia degli obblighi assunti con la stipula telematica del Contratto in sede di Trattativa diretta MePA, la Società affidataria si impegna a costituire e produrre, **all'atto della sottoscrizione del contratto, in applicazione di quanto previsto dall'art. 53, 4° comma, (Garanzie a corredo dell'offerta e garanzie definitive) del d.lgs. 36/2023**, una garanzia

**(fideiussione bancaria/assicurativa)** denominata "**garanzia definitiva**", pari al **5 per cento dell'importo contrattuale (€ 130.000,00)**.

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

**La mancata costituzione della garanzia definitiva di cui sopra è cenno determina la decadenza dell'affidamento.**

**La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.**

**La garanzia definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta della stazione appaltante.**

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

#### **ART. 66 (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 dall'Amministrazione all'Impresa per iscritto.**

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 17 del presente Contratto.**

#### **ART.17**

##### **(RISOLUZIONE DEL CONTRATTO)**

**Il CNEL potrà risolvere il contratto di diritto, mediante comunicazione scritta 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.**

Capitolato per lo svolgimento del servizio

CNEL

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

**ART.18**  
**(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.19**  
**(SPESE)**

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

**ALLEGATI AL CAPITOLATO CNEL:**

- ◆ **Allegato 1** al Capitolato CNEL **(Disciplinare per la gestione del servizio);**
- ◆ **Allegato 2** al Capitolato CNEL: **(Colazioni di lavoro);**
- ◆ **Allegato 3** al Capitolato CNEL;
- ◆ **Allegato 4** al Capitolato CNEL **(LISTINO PREZZI);**

## **ALLEGATO 1**

### **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 12.30 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 qui di seguito stabilito.. **Nella stagione calda (maggio-settembre)** sono da privilegiarsi le insalate di riso, di farro, di orzo, di pasta, secondo quanto di seguito meglio specificato. 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.

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 secondo quanto già previsto tra le Parti nel Contratto.

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

- Personale dell'Impresa aggiudicataria applicato al Servizio di Ristorazione/Bar

L'Impresa aggiudicataria/contraente accetta, a tale riguardo, la seguente disposizione organizzativa concernente il numero di proprio personale qualificato da applicare alle attività al Servizio Bar ed al Servizio di Ristorazione del CNEL:

- fino a n. 40 passaggi/pasti quotidiani sarà consentita l'applicazione al servizio di due unità di personale (addeito al bar/cassa e addeito/a alla preparazione dei pasti in cucina e presenza sulla linea self);
- qualora le condizioni di affluenza al servizio di ristorazione Ssuperino la soglia di n. 40 passaggi/pasti quotidiani, si renderà necessaria l'applicazione di 3 unità di personale (bar/cassa, cucina e linea di distribuzione pasti).
- 

**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 prezzi 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 (Direttore dell'esecuzione del Contratto), ovvero di altri organi pubblici a ciò deputati sia in merito alla qualità che alle modalità di espletamento del servizio.**

### **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.

## **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

Capitolato per lo svolgimento del servizio

CNEL

<b>CONTORNO COTTO</b>	<b>Gr. 80</b>
<b>FRUTTA</b>	<b>Gr. 160</b>
<b>MACEDONIA</b>	<b>Gr.120</b>
<b>DOLCE a taglio o gelato</b>	<b>Gr. 120</b>
<b>PANE</b>	<b>Gr. 50 rosetta o casareccio</b>

---

## **ALLEGATO 2**

### **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.

In tali occasioni la Società dovrà utilizzare esclusivamente stoviglie e contenitori di materiale compostabile (no plastica). Inoltre, la fornitura di acqua nel corso delle riunioni dovrà essere effettuata mediante bottiglie in vetro con “etichetta CNEL”.

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 proporrà preventivamente 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).

### **ALLEGATO 3**

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 Panda Catering Srl 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 PANDA CATERING SRL la “somma mensile forfettaria onnicomprensiva” di € 1.950,00 (euro millenovecentocinquanta/00) IVA esclusa, 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

**ALLEGATO 4**

**“LISTINO PREZZI”**

**per l’affidamento del Servizio di Ristorazione-Bar per le esigenze del CNEL (24 MESI) – CIG: AO377C6DF2**

<b>VOCE</b>	<b>LISTINO A RIBASSO</b>
PASTO COMPLETO	€ 7,80
PRIMO PIATTO	€ 3,50
SECONDO PIATTO	€ 4,50
BISTECCA	€ 5,00
SECONDO MONOPIATTO CON 2 CONTORNI	€ 5,65
CONTORNI	
INSALATONA	€ 5,50
CONTORNO	€ 2,30
CONTORNO MISTO	€ 2,40
PANE	€ 0,30
FRUTTA	€ 1,00
MACEDONIA ANANAS	€ 1,80
DESSERT	€ 2,00
FRUTTA ESOTICA	€ 1,05
YOGURT	€ 0,75
ACQUA 1/2	€ 0,65
VINO ¼	€ 1,05
VINO 1/4 DOC	€ 1,60
BIBITA LATTINA	€ 1,50
<b>CAFFETTERIA</b>	
CAFFE' ESPRESSO	€ 0,55
CAFFE DECAFFEINATO	€ 0,75
CAFFE' FREDDO	€ 0,85
CAFFE' CORRETTO	€ 1,50
CAFFE ORZO	€ 0,75
CAFFELLATTE CALDO	€ 0,85
CAPPUCCINO	€ 0,85
CAFFELLATTE FREDDO	€ 0,85
CAPPUCCINO FREDDO	€ 0,85
THE E INFUSI	€ 0,85
GINSENG	€ 0,95

<b>LIEVITI DOLCI</b>	
BRIOCHES E LIEVITI	€ 0,85
CIAMBELLONE	€ 0,85
PAVESINI	€ 0,75
FETTE BISCOTTATE MONO	€ 0,30
YOGURT BIANCO FRUTTA	€ 0,75
<b>APERITIVI</b>	
APERITIVI NAZIONALI ANALCOLICI	€ 1,65
APERITIVI NAZIONALI ALCOLICI	€ 2,10
<b>BEVANDE</b>	
ACQUA MINERALE L.0.5 PET	€ 0,60
ACQUA MINERALE L.1.5 PET	€ 1,25
BIRRA BUD	€ 3,15
BIBITA AL BICCHIERE (COCA-FANTA)	€ 0,85
SUCCHI IN BRIK AL BICCHIERE	€ 1,05
BIRRA NAZIONALE 1/5	€ 1,60
SUCCHI DI FRUTTA ML 125	€ 0,85
SUCCHI DI FRUTTA ML 200	€ 1,60
THE FREDDO	€ 1,05
SPREMUTE	€ 1,90
LIQUORI NAZIONALI	€ 2,10
LIQUORI ESTERI	€ 2,65
PROSECCO CC 33	€ 2,10
<b>GASTRONOMIA</b>	
PANINO AL PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA	€ 2,10
PANINO PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO	€ 2,10
PANINO CON MORTADELLA	€ 2,10
PANINO AL SALAME	€ 2,10
PANINO AL FORMAGGIO	€ 2,10
PANINO TONNO E POMODORO	€ 2,10
PANINO POMODORO E MOZZARELLA	€ 2,10
PIZZA BIANCA FARCITA	€ 2,30
PIZZA ROSSA	€ 1,80
TRAMEZZINI	€ 1,70
TREMEZZINO COTTO E FORMAGGIO	€ 1,05
MEDAGLIONI FARCITI	€ 2,10
TOAST	€ 1,90

Capitolato per lo svolgimento del servizio

CNEL

**La Società offerente potrà procedere ad elaborare/confermare la propria Offerta economica, relativa al “Servizio di Ristorazione/Bar per le esigenze del Consiglio Nazionale dell’economia e del lavoro – CNEL” del seguente importo complessivo:**

**= € 46.800,00 IVA esclusa=**

- **Inizio esecuzione del Contratto: 21/02/2024;**
  - **Fatturazione elettronica mensile posticipata;**
-