



**AVVISO MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER LA FORNITURA PRESSO IL PALATENNISTAVOLO "ALDO DE SANTIS", SITO IN TERNI ALLA VIA ITALO FERRI, 10 DEL SERVIZIO INTEGRATO DI OSPITALITÀ COMPRENDENTE: 1)SERVIZIO DI RISTORAZIONE/PRODUZIONE DI PASTI CON POSSIBILITÀ DI USUFRUIRE DEI LOCALI CUCINA SITI PRESSO IL CENTRO FEDERALE; 2)PULIZIE LOCALI FORESTERIA (CAMERE) COMPRENSIVO DI CAMBIO BIANCHERIA E FORNITURA SET MINIMO DA BAGNO; 3) PULIZIA 3° PALESTRA E LOCALI COMUNI.**

Con il presente Avviso la Federazione Italiana Tennistavolo, da ora F.I.Te.T. intende effettuare un'indagine di mercato ex artt. 35 e 36 comma 2 lettera b) del d.lgs. n. 50/2016, finalizzata all'individuazione di operatori economici, muniti di adeguati requisiti di capacità tecnica ed economica, che siano interessati a partecipare alla successiva procedura negoziata che la Stazione Appaltante si riserva di avviare a proprio insindacabile giudizio, secondo le regole tecniche che saranno meglio indicate nella "Lettera d'invito".

Il presente Avviso ha scopo, quindi, meramente esplorativo, senza determinare l'instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi negoziali nei confronti della F.I.Te.T., che si riserva la possibilità di sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte ed a proprio insindacabile giudizio, il procedimento avviato, e di non dar seguito all'indizione della successiva procedura per l'affidamento dei servizi di cui trattasi, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

### **1. OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO**

Fornitura del servizio integrato di ospitalità comprendente:

- 1) servizio di ristorazione/produzione di pasti con possibilità di usufruire dei locali cucina siti presso il centro federale;
- 2) pulizie locali foresteria (camere) comprensivo di fornitura e cambio biancheria, sanificazione bagno, fornitura set minimo da bagno (carta igienica – sapone);
- 3) pulizia 3° palestra, locali e bagni comuni fornitura set minimo da bagno (carta igienica – sapone);

Il numero presunto di presenze presso la foresteria è in media di circa 10/15 persone al giorno;

Il numero giornaliero presunto dei pasti serviti è di circa 30/40 pasti ( 3 pasti – colazione, pranzo, cena - per pax a giorno).

Il numero di cambi biancheria è: 1 volta alla settimana per lenzuola; 2 volte alla settimana per asciugamani set bagno; ad ogni cambio ospiti a prescindere dalla durata del soggiorno.

Il numero di pulizie è circa 2 alla settimana per camera e, ad ogni cambio ospiti, dovrà essere effettuata pulizia camera e sanificazione bagno.

Il numero di pulizia dei locali comuni è 2 volte alla settimana.

La pulizia della palestra dovrà essere quotidiana – inizio o fine giornata.

Il numero di presenze e dei pasti è puramente indicativo in quanto subordinato al numero degli utenti giornalieri presenti presso il Centro Federale e ad altre circostanze che si possono determinare per esigenze operative. Conseguentemente la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli indicati restando la Ditta aggiudicataria impegnata alle stesse condizioni.

I dati giornalieri saranno comunicati, in base alle prenotazioni pervenute e al programma della F.I.Te.T, entro le 24 ore precedenti.

I pasti, consistenti in colazione all'italiana, pranzo e cena compresi di un primo e un secondo piatto con contorno oltre a pane, frutta e bevanda, dovranno essere prodotti con derrate di "prima qualità" nel rispetto delle caratteristiche merceologiche, grammature e menù più avanti definiti.

I menù adottati saranno comunque suscettibili di variazioni di quantità e grammatura su indicazioni che perverranno alla Ditta aggiudicataria da parte della F.I.Te.T. senza che ciò determini alcuna variazione del costo complessivo del servizio.

La Ditta aggiudicataria potrà articolare il servizio secondo le proprie capacità tecniche nel rispetto di tutte le norme di Legge in vigore in materia di ristorazione collettiva (Regolamento 852/04/CE – Regolamento 178/02/CE e DLgs 193/2007 che abroga la L.155/97). Dovrà in ogni caso essere garantita la massima igiene, integrità e freschezza dei generi alimentari secondo quanto definito nel citato Piano Alimentare e Nutrizionale di base.

In casi particolari e comprovati, sulla base di richieste mediche, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire la produzione di "diete speciali" (es. diete composte da prodotti senza glutine per i celiaci, ecc.) nonché avere particolare cura nella distribuzione nelle medesime agli utenti interessati. Detti pasti non daranno comunque all'aggiudicataria il diritto di ricevere corrispettivi maggiori rispetto a quelli contrattualmente previsti.

La struttura organizzativa, dovrà rispondere in maniera soddisfacente a tutte le aspettative degli utenti, ivi compresi eventuali spostamenti degli orari dei pasti, i quali, a volte e per motivi legati allo svolgimento delle manifestazioni/attività, possono subire dei ritardi rispetto agli orari prestabiliti.

La fornitura dei servizi dovrà svolgersi nei giorni della settimana dal lunedì alla domenica compresi i giorni festivi infrasettimanali.

La fornitura dei servizi si interrompe nei giorni e periodi in cui non vengono effettuate attività presso il Centro Federale o in caso di interruzione per qualsivoglia motivo della attività del Centro Federale.

## **2. LUOGO ESECUZIONE PRESTAZIONE – CONDIZIONI UTILIZZO**

La prestazione dovrà essere eseguita presso il Palatennistavolo "Aldo De Santis", sito in Terni alla Via Italo Ferri, 10.

Vengono concessi in uso i locali delle cucine della Foresteria, le strutture e le attrezzature necessarie per l'effettuazione dei servizi di cui al precedente art. 1, come da elenco presente nel verbale dello stato degli atti che sarà consegnato dalla F.I.Te.T. all'atto del sopralluogo. E' data facoltà alla Ditta di effettuare relativo sopralluogo dei locali antecedentemente alla presentazione dell'offerta.

La Ditta aggiudicataria dovrà integrare quanto messo a disposizione dalla F.I.Te.T. con tutti i materiali, le attrezzature ed i corredi ritenuti necessari per il perfetto funzionamento dei servizi.

Nell'uso delle strutture, attrezzature ed utensili a disposizione, la Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le norme di sicurezza e di igiene necessarie prescritte dalla legge.

I locali e le attrezzature fisse e mobili dovranno essere tenuti, per tutta la durata del presente contratto, nel medesimo stato di conservazione risultante dal verbale di consegna salvo l'inevitabile deterioramento dovuto al normale uso.

La F.I.Te.T. mette a disposizione i locali predetti corredati dagli impianti per illuminazione e forza motrice, per acqua, gas. I canoni relativi alle utenze non sono di competenza della Ditta.

### **3. DURATA AFFIDAMENTO**

La durata del presente appalto è fissata in mesi 12 (dodici) con decorrenza dalla data della stipula del contratto d'appalto.

Ai sensi dell'art. 106, co. 11, del D.L.gs. n. 50/2016, di seguito indicato "Codice", la durata del contratto può essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Considerata la particolare natura dei servizi oggetto dell'appalto e l'esigenza di verifica della rispondenza della gestione agli standard di qualità richiesti, è previsto un periodo di prova e valutazione di 3 (tre) mesi decorrenti dalla data di inizio delle prestazioni.

Durante tale periodo, ferma restando la facoltà di revoca dell'appalto per inadempimento dell'appaltatore, la F.I.Te.T., ove riscontri la non rispondenza dei servizi offerti ai predetti requisiti, avrà facoltà di recedere dal contratto di appalto, senza che la Ditta maturi diritto ad indennità o risarcimento del danno, fatto salvo il corrispettivo per il lavoro effettivamente svolto.

Quanto sopra sarà comunicato all'appaltatore con preavviso di 30 giorni a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento.

Nel corso dell'esecuzione del contratto F.I.Te.T. si riserva la facoltà di chiedere e l'Impresa affidataria ha l'obbligo di accettare, agli stessi patti, prezzi, condizioni, un incremento o un decremento delle prestazioni, nei limiti del quinto dell'importo del contratto ai sensi dell'art. 106, comma 12, del Codice.

### **4. OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATRICE**

In relazione all'oggetto dell'appalto così come previsto dall'art. 1 del presente atto, la ditta accetta la natura fiduciaria del servizio e si impegna ad eseguire tutte le prestazioni previste senza possibilità di nomina di rappresentanti o sostituti sotto qualsiasi forma.

E' fatto altresì divieto di cedere in tutto o in parte a qualsiasi titolo l'oggetto dell'accordo.

#### **a) GENERALI**

L'Impresa dovrà assumere a suo carico tutte le responsabilità civili e penali relative allo svolgimento del servizio in oggetto, nonché ogni responsabilità per danni alle persone, alle cose ed a terzi che comunque

possano derivare in conseguenza del servizio affidato. A copertura dei rischi di cui sopra, l'impresa aggiudicataria è tenuta alla stipulazione di apposita polizza assicurativa R.C., comprensiva della responsabilità civile verso terzi.

**b) GESTIONE LOCALI ED ATTREZZATURE**

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla custodia ed alla conservazione delle provviste, dei mobili, delle attrezzature e di qualsiasi altro materiale assumendo la piena responsabilità per danni e manomissioni che dovessero verificarsi nei locali concessi.

La Ditta aggiudicataria dovrà effettuare se necessario le riparazioni o sostituzioni relative a lavori di normale manutenzione. Dovrà garantire, inoltre, la perfetta pulizia dei locali ristorante, cucina, servizi, scale e aree comuni del piano terra e delle camere oltre a mantenere il corredo in perfette condizioni.

**c) GESTIONE PERSONALE**

Tutto il personale incaricato, oltre ad essere formato ed informato sulle norme di igiene e sanità, dovrà essere fornito del vestiario idoneo al servizio, dovrà mantenere un aspetto decoroso ed un comportamento consono nei confronti dell'utenza a cui si rivolge il servizio medesimo. In caso di assenza del personale addetto per qualsivoglia motivo, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire i servizi anche con sostituzioni temporanee o integrazioni al fine di garantire la completa funzionalità e sicurezza del servizio.

Il personale dovrà essere correttamente dimensionato. La Ditta aggiudicataria si obbliga ad attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto della presente trattativa, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro delle categorie, nazionali e locali, rendendo indenne la F.I.Te.T. da ogni responsabilità in relazione a qualsivoglia rivendicazione o pretesa da parte del personale utilizzato dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria rende indenne la FITET da ogni e qualsivoglia responsabilità derivante dalla mancata osservanza da parte della ditta stessa delle disposizioni vigenti in materia di lavoro, fiscale, retributiva, di assistenza, previdenza e assicurazione del personale contro gli infortuni sul lavoro, invalidità, vecchiaia e malattie professionali e le altre disposizioni che potranno essere emanate nel corso del rapporto contrattuale.

**d) PIANO SICUREZZA**

All'atto della firma del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà fornire le informazioni relative al piano della sicurezza ed il piano d'emergenza e dovrà farsi carico del rispetto delle norme previste dal D.Lgs. 81/08 e successive integrazioni.

Le norme specifiche in materia di sicurezza sono le seguenti:

- schede di sicurezza dei materiali, delle attrezzature impiegate e dei mezzi d'opera necessari per l'espletamento dei servizi;
- il documento di valutazione dei rischi per la specifica attività lavorativa svolta;
- organigramma della sicurezza comprendente il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, del proposto cui è demandato il compito di coordinare costantemente l'attività lavorativa dei dipendenti e del medico competente;

- ogni dipendente dovrà essere dotato dei dispositivi di protezione individuali previsti per la specifica attività nonché di indumenti di lavoro con il nome della ditta e cartellino con nome, cognome, funzioni e foto del dipendente.

La F.I.Te.T. fornirà le informative di cui al D.lgs 81/2008 e successive modificazioni o integrazioni, il piano di emergenza, nonché il piano per il mantenimento delle condizioni di sicurezza per impianti sportivi ricadenti nel D.M. 18 marzo 1996, art. 19.

La ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi alle misure di coordinamento suesposte senza alcun compenso integrativo.

## **5. IMPORTO AFFIDAMENTO**

Per l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, la F.I.Te.T. riconosce alla ditta aggiudicataria il corrispettivo determinato sulla base delle risultanze della gara, in relazione all'offerta economica che sarà presentata dall'aggiudicataria.

**La Ditta dovrà formulare un'offerta economica comprensiva di tutti i servizi di cui al punto 1 calcolato su base giornaliera pro capite, fornendo, quindi, l'indicazione del costo del servizio per persona al giorno.**

Il corrispettivo sarà determinato, a consuntivo mensile, sulla base delle presenze effettive presso il Centro.

Il costo per persona inclusivo della totalità dei servizi di cui al punto 1 dovrà intendersi comprensivo di ogni altra attività necessaria per l'esatto e completo adempimento delle prestazioni contrattuali secondo quanto specificato negli atti di gara nonché secondo quanto dichiarato dall'Impresa affidataria in sede di Offerta Tecnica.

La fatturazione dovrà avvenire mensilmente in forma dettagliata allegando report presenze al Centro e numero effettivo pasti consumati.

Le fatture dovranno pervenire in formato elettronico, con le modalità che saranno comunicate dalla F.I.Te.T. e contenute, comunque, nei relativi Ordini d'Acquisto e saranno pagate tramite bonifico bancario a 30 (trenta) giorni dalla data di ricezione delle stesse sul c/c dedicato, indicato dalla Ditta aggiudicataria.

Il limite massimo di spesa che potrà essere stanziato dalla Federazione – tenuto conto di una media di 10 pax al giorno per 200 giorni - ammonta ad € 60.000,00 (sessantamila//) oltre IVA.

## **6. REQUISITI PARTECIPAZIONE**

La F.I.Te.T. espletata la presente indagine di mercato, provvederà, ad inviare agli operatori economici muniti dei prescritti requisiti, che abbiano utilmente formulato la manifestazione d'interesse, la Lettera d'invito a partecipare alla procedura negoziata.

La Lettera d'invito costituirà avvio del procedimento di gara.

Sono ammesse a partecipare alla procedura esclusivamente le ditte in possesso dei requisiti generali di cui d.lgs. n. 50/2016 e che non presentino cause ostative ai sensi dell'art. 80 del medesimo decreto e che siano in possesso delle relative licenze e certificazioni previste dalla legge per l'espletamento delle attività richieste in particolare:

- Requisiti di idoneità professionale (art 83 comma 1 lett. a) del d.lgs. n. 50/2016)
- Requisiti di capacità economica-finanziaria (art. 83, comma 1, lett. b), d.lgs. n. 50/2016):

- Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 83, comma 1, lett. c), del d.lgs. n. 50/2016);
- Possesso di certificazione di qualità secondo le norme: Qualità: ISO 9001; - Ambiente: Emas; ISO 14001; 14.000; o, in alternativa, descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione; - Responsabilità Sociale: SA 8000; - Sicurezza alimentare: ISO 22000; - Sicurezza: ISO 18000 ( ISO OHSAS 18001);
- Possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della L. n. 283/62 e regolamento di esecuzione di cui al DPR n. 327/1980;
- Possesso di certificazione attestante l'adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP di cui al Regolamento (CE) n. 852/2004 (metodo HACCP);
- Applicazione e rispetto, per il personale impiegato nel servizio, della normativa e degli accordi contrattuali vigenti quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione e previdenza;
- Essere in regola con la vigente normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro;

#### **7. CRITERIO AGGIUDICAZIONE**

L'affidamento verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in conformità all'art. 95, commi 2 e 3, del d.lgs. n. 50/2016.

#### **8. TERMINI E MODALITA' MANIFESTAZIONE D'INTERESSE**

La manifestazione d'interesse dovrà pervenire, debitamente compilata e sottoscritta dal legale rappresentante o soggetto munito di procura sulla base del modulo predisposto ed allegato al presente Avviso o in conformità allo stesso.

La manifestazione d'interesse, dovrà essere inviata esclusivamente a mezzo pec all'indirizzo [acquisti@pec.fitet.org](mailto:acquisti@pec.fitet.org) **entro non oltre le ore 12.00 del giorno 17/10/2019.**

Non saranno ammesse le manifestazioni d'interesse pervenute oltre tale ora e data e/o inviate con altro mezzo.

Il presente avviso é pubblicato sul sito federale in data 2 ottobre 2019 e resterà affisso per 15 (quindici) giorni consecutivi.

Il Segretario Generale

**Giuseppe MARINO**



Federazione Italiana Tennistavolo  
Stadio Olimpico Curva Nord  
00135 – Roma

A mezzo pec: [acquisti@pec.fitet.org](mailto:acquisti@pec.fitet.org)

**MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER LA FORNITURA PRESSO IL PALATENNISTAVOLO "ALDO DE SANTIS", SITO IN TERNI ALLA VIA ITALO FERRI, 10 DEL SERVIZIO INTEGRATO DI OSPITALITÀ COMPRENDENTE: 1)SERVIZIO DI RISTORAZIONE/PRODUZIONE DI PASTI CON POSSIBILITÀ DI USUFRUIRE DEI LOCALI CUCINA SITI PRESSO IL CENTRO FEDERALE; 2)PULIZIE LOCALI FORESTERIA (CAMERE) COMPRENSIVO DI CAMBIO BIANCHERIA E FORNITURA SET MINIMO DA BAGNO; 3) PULIZIA 3° PALESTRA E LOCALI COMUNI.**

Il Sottoscritto (cognome e nome) \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Residente a \_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_ nella sua qualità di legale

rappresentante della \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ via/piazza \_\_\_\_\_

codice fiscale \_\_\_\_\_ partita IVA \_\_\_\_\_

telefono \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_

con riferimento all'avviso pubblico del 2/10/2019 di cui all'oggetto

### DICHIARA

1) di essere in possesso dei requisiti di ordine generale e di non incorrere in motivi di esclusione di cui all'art. 80, D. Lgs. 50/2016;

2) di essere in possesso dei requisiti di idoneità professionale e di qualificazione ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 50/2016, di cui al successivo comma;

3) di essere a conoscenza che la presente istanza non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo la stazione appaltante che sarà libera di seguire anche altre procedure e che la stessa stazione appaltante si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti istanti possano vantare alcuna pretesa;

4) di essere a conoscenza che la presente istanza non costituisce prova di possesso dei requisiti generali e speciali richiesti per l'affidamento del servizio

5) di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del Regolamento europeo 2016/679, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nell'ambito e ai fini del procedimento per il quale la presente manifestazione viene resa.

Tale dichiarazione viene resa ai sensi del D. P.R. 445/2000.

Luogo e data: \_\_\_\_\_

Firma del soggetto dichiarante: \_\_\_\_\_

Si allega: Copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del soggetto dichiarante

In caso di sottoscrizione da parte di un procuratore si allega originale o copia conforme all'originale della procura.

Data \_\_\_\_\_

timbro e firma legale rappresentante

\_\_\_\_\_

Allegare copia documento identità.