



Codice CIG: 0361536CEE

**Gara a procedura aperta per l'affidamento del
SERVIZIO DI RISTORAZIONE E BAR
dell'Area della Ricerca di Padova del C.N.R.**

CAPITOLATO D'APPALTO

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Forma oggetto del presente appalto il servizio di ristorazione e bar dell'Area della Ricerca di Padova del Consiglio Nazionale delle Ricerche (di seguito denominata "Area"), come di seguito descritto (art.3) e quantificato (art.4). Il servizio è destinato esclusivamente alle persone autorizzate (di seguito denominati "Utenti") come di seguito specificato (art.2).

ART. 2 – UTENTI

Sono considerati Utenti autorizzati:

- il personale (o equiparato) degli Istituti del CNR afferenti all'Area;
- studenti, laureandi, borsisti, ecc, che svolgano attività continuativa di ricerca o di studio in Area;
- il personale (o equiparato) di Enti che abbiano una convenzione attiva con l'Area (Università, Centri, ecc.) ;
- dipendenti delle ditte di manutenzione operanti presso l'Area;
- ospiti, collaboratori e altro personale esterno espressamente autorizzato dal Direttore o delegato dell'Istituto di riferimento in Area;
- il personale del Consiglio Nazionale delle Ricerche non afferente all'Area;

Il personale (o equiparato) degli Istituti del CNR afferenti all'Area nonché le persone frequentanti regolarmente l'Area devono essere muniti di badge identificativo personale.

Gli ospiti occasionali devono essere anch'essi muniti d'opportuno badge "Visitatore" o accompagnati da un dipendente o equiparato.

I badge vengono forniti dall'Area.

E' tassativamente vietato fornire il servizio a persone non rientranti nelle sopraelencate categorie.

ART. 3 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta è tenuta ad assicurare il servizio bar e a fornire 1 pasto giornaliero agli Utenti che si presenteranno nel locale di distribuzione dei pasti, nel rispetto degli orari, dei prezzi e della composizione del pasto stabiliti nel presente capitolato d'appalto e relativi allegati.

ART. 4 – QUANTIFICAZIONE DEL SERVIZIO

La previsione di consumazione pasti quotidiana da parte del personale CNR fatta sulla media dei pasti distribuiti nel corso dell'ultimo anno, è di circa 105 pasti al giorno, ovvero circa 24.150 pasti all'anno.



La previsione di consumazione pasti quotidiana complessiva fatta sulla media dei pasti distribuiti nel corso dell'ultimo anno, è di circa 210 pasti al giorno.

In ogni caso, l'Area non si riterrà responsabile se, in esecuzione contrattuale, la media dei pasti risulterà essere inferiore o superiore rispetto alle previsioni di cui sopra.

ART. 5 – ORARI DI ACCESSO ALLA MENSA E AL BAR

Il servizio Mensa sarà di norma espletato in uno o più turni nella fascia oraria da non prima delle ore 12:00 a non dopo le ore 14:00, dal lunedì al venerdì.

Per tutta la durata del servizio dovranno essere garantite le varietà previste dal pasto giornaliero.

Il servizio Bar sarà di norma espletato nella fascia oraria da non prima delle ore 8:00 a non dopo le ore 17:00, dal lunedì al venerdì, con un minimo di n.7 ore di apertura agli Utenti.

E' facoltà dell'Area richiedere in determinate situazioni (organizzazione di convegni, ecc.), una estensione dell'orario del servizio mensa e bar, con 2 giorni lavorativi di preavviso. In tali occasioni la Ditta si renderà disponibile a fornire il servizio mensa e bar, potenziando opportunamente il personale e gli approvvigionamenti, alle stesse condizioni del presente contratto.

Gli orari di apertura del bar e della mensa potranno essere ridiscussi con la Ditta in base alle effettive necessità del personale di Area, senza che la Ditta abbia nulla a pretendere, salvo il rispetto delle fasce orarie di cui sopra.

Negli orari di chiusura a nessuno è consentito l'accesso ai locali mensa, cucina e bar. La Ditta chiuderà a chiave tutti gli accessi. Una copia delle chiavi sarà lasciata alla Direzione dell'Area e alla Vigilanza per motivi di sicurezza e di controllo.

ART. 6 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

MENSA

Composizione del pasto

I pasti dovranno essere di norma costituiti da:

1. un primo piatto fra almeno due scelte, oltre a quella "in bianco";
2. un secondo piatto fra almeno due scelte, con almeno una di carne, oltre ad un piatto di carne ai ferri; il pesce dovrà essere distribuito almeno 1 volta alla settimana;
3. un contorno fra tre scelte, di cui una di verdura cruda;
4. frutta di stagione (pezzatura da 180 g).

In alternativa al primo piatto potrà essere richiesto dai commensali:

- una porzione di affettato (prosciutto crudo, cotto, bresaola di manzo, speck) da 80 g
- una porzione di formaggio da 80 g se stagionato, da 100 g se fresco,
- uno yoghurt da 125 g magro o alla frutta.

In alternativa al secondo piatto potrà essere richiesto dai commensali:

- uno yoghurt da 125 g magro o alla frutta,
-



- una porzione di formaggio da 100 g se stagionato, da 120 g se fresco,
- una porzione di affettato (prosciutto crudo, cotto, bresaola di manzo, speck) da 100 g

In alternativa alla frutta potrà essere richiesto dai commensali:

- uno yoghurt da 125 g magro o alla frutta,
- un succo di frutta.

La Ditta provvederà, attraverso apposite attrezzature di distribuzione, a rendere disponibile acqua fresca e gasata.

La Ditta provvederà a mettere a disposizione dei commensali ai prezzi offerti in sede di gara (vedi All. A), vino DOC bianco e rosso ed acqua minerale di marca, gasata e non, in confezioni da ¼ di litro, e birra nazionale in confezioni da 1/3 di litro.

Per ogni pasto la Ditta fornirà n. 2 tovaglioli di carta, n. 1 sottovassoio di carta, n. 1 porzione di pane, n. 1 caraffa d'acqua.

La Ditta è tenuta a fornire pasti dietetici, previa esibizione da parte degli interessati della relativa prescrizione medica.

E' tassativamente vietato fornire bevande, generi extra, derrate varie in sostituzione del pasto.

Il personale dell'Area che si ferma nelle ore serali, potrà richiedere, entro la chiusura del servizio mensa, un pasto freddo (bevande e panini), da pagarsi alla cassa del bar e da ritirare entro le ore 16.00.

La Ditta, a fronte di eventuali esigenze particolari relative al servizio (composizione del menu, apporto calorico, ecc.) manifestate da gruppi di Utenti che non siano dipendenti del CNR e che non rientrino nella tipologia dell'Utente tipo considerato nella scheda dietetica di cui all'art.7 (ad esempio operai delle ditte di manutenzione, ecc.) potrà, previo accordo con l'Area, stipulare separata convenzione con gli utilizzatori che preveda un prezzo diverso da quello di gara, tenendo espressamente indenne l'Area da qualsiasi questione derivante da tale convenzione.

Ingredienti

Per la produzione dei pasti, la Ditta utilizzerà esclusivamente merce della migliore qualità.

Non è ammesso l'uso di pasti o piatti preconfezionati o precotti. L'utilizzo di prodotti surgelati è consentito limitatamente a:

- prodotti ittici;
- verdure fuori stagione;
- spinaci, fagiolini e piselli;
- crocchette e patate fritte surgelate;
- verdure miste tipo Printanier;
- cavoli, broccoli, cavoli di Bruxelles;
- pasta sfoglia, frolla, ecc. per il confezionamento di torte, pasticci, ecc.

L'Area potrà autorizzare, in via temporanea o definitiva, l'utilizzazione di altri prodotti surgelati.

E' tassativamente vietato il riutilizzo di cibi avanzati. Nei locali cucina e mensa, nelle celle frigorifere, nei surgelatori, nei frigoriferi, ecc., non dovranno essere conservati cibi cotti dopo la chiusura del servizio e comunque dopo le ore 18.00.



Distribuzione del pasto e raccolta delle stoviglie

Il personale addetto al servizio consegnerà agli Utenti i cibi richiesti. Sarà cura del commensale provvedere al ritiro dal tavolo dei vassoi e delle stoviglie usate, sistemandoli negli appositi carrelli.

Personale addetto all'approvvigionamento del banco di distribuzione e alla somministrazione

Tenuto conto della disposizione su 2 piani distinti dei locali (cucina al piano terra e mensa al piano primo) collegati tra di loro da un montacarichi e da un ascensore portavivande, il numero e l'organizzazione degli addetti dovranno essere tali da effettuare il servizio in modo perfetto, senza che le mansioni di cucina interferiscano, intralcino o penalizzino le mansioni di mensa e viceversa. Il numero dovrà essere di almeno 1 unità ogni 40 commensali o frazione di 40, aumentato di 1 unità per sopperire ai disagi derivanti dalla configurazione logistica su 2 piani, oltre al cuoco e al responsabile della mensa. La consistenza numerica del personale addetto potrà variare proporzionalmente al numero medio degli Utenti della mensa (art.4), con riferimento allo stesso mese dell'anno precedente.

BAR

Il servizio bar sarà espletato mediante consumazione diretta nel locale bar.

Presso il bar deve essere possibile consumare bevande calde e fredde delle migliori marche, secondo la scheda (All. A) ed i prezzi di cui all'offerta. Presso il bar dovrà essere esposto, ben in vista, il listino prezzi.

E' facoltà dell'Area di richiedere od autorizzare la presenza di prodotti diversi da quelli della scheda con i relativi prezzi.

Deve essere esposta la composizione dei prodotti freschi non confezionati venduti presso il bar.

ART. 7 - SCELTA DEL MENU E CONTROLLO DELLA COMPOSIZIONE PASTI

La Ditta concorderà con la Commissione Mensa, di cui all'art. 8, i menu settimanali di tutto il mese successivo, facendo in modo che i singoli piatti siano somministrati con la massima variabilità.

E' compito della Ditta esporre in mensa ogni venerdì entro le ore 12.00 il menu della settimana successiva.

La Ditta dovrà fornire mensilmente all'Area, entro il giorno 20 d'ogni mese, l'elenco del menu mensile come sopra concordato, con elencate a lato le calorie d'ogni pietanza, che dovranno rientrare nei limiti della scheda dietetica.

L'Area si riserva la facoltà di sottoporre il menu ad esperti di sua fiducia e di dare direttive secondo sopraggiunti consigli medici. La Ditta dovrà immediatamente adeguarsi senza nulla richiedere.



Scheda dietetica

Apporto calorico giornaliero e apporto somministrabile al solo pasto.

Il fabbisogno calorico medio tenuto conto del tipo d'attività, del BMI e dell'età degli Utenti della mensa può essere indicato in 2600-2700 Kcal/die. Tenendo presente il numero (2-3) dei pasti giornalieri, l'apporto calorico di un solo pasto (pranzo) può essere definito in circa 800/900 Kcal.

Le quantità caloriche devono essere così suddivise:

	<i>grammi</i>	<i>percentuale</i>
<i>carboidrati</i>	<i>160/190</i>	<i>55/60</i>
<i>lipidi</i>	<i>28/30</i>	<i>20/30</i>
<i>proteine</i>	<i>40/50</i>	<i>10/20</i>

Gli apporti calorici dovuti all'assunzione di bevande, alcoliche e non, non sono stati presi in considerazione.

ART. 8 - COMMISSIONE MENSA

L'Area nominerà una Commissione Mensa. Essa sarà composta da dipendenti del CNR o equiparati ed eventualmente da esperti esterni.

Rientrano nei compiti della Commissione l'esecuzione di:

1. controlli sulla qualità del servizio;
2. verifiche sul rispetto delle tabelle caloriche;
3. verifiche saltuarie della qualità delle pietanze e degli ingredienti con diritto di prelievo di campioni da sottoporre ad analisi presso competenti laboratori certificati ed autorizzati;
4. verifiche sul rispetto delle condizioni igienico sanitarie;
5. analisi delle segnalazioni pervenute dagli Utenti e relative proposte;
6. attività di consulenza a favore dell'Area per la discussione delle clausole contrattuali riguardanti le modalità di esecuzione del servizio (tipologia dei menu, tempi e metodi di esecuzione del servizio, sospensione in occasione di ponti festivi, ecc.).

ART. 9 – PREZZI, CONTABILIZZAZIONE DEI PASTI, PAGAMENTI

PREZZI

Considerata l'intera durata contrattuale (tre anni), le previsioni delle presenze in mensa, la tipologia alimentare richiesta, le condizioni operative e la fornitura da parte della Stazione appaltante di servizi e utenze, il prezzo a base d'asta del singolo pasto è fissato a € 6,00 (Euro sei/00) + IVA.

Il prezzo del pasto sarà quindi di € 6,00 ridotto del ribasso offerto dalla Ditta in fase di gara + IVA.

I pagamenti relativi al pasto e ad eventuali bevande aggiuntive consumate in mensa devono essere effettuati alla cassa del bar, **prima di accedere al locale mensa**. Il personale del bar rilascerà i buoni per il ritiro del pasto e delle eventuali bevande.

Non è ammessa la corresponsione di denaro nella sala mensa, all'inizio o al termine del banco di distribuzione.

La cassa del bar deve essere in grado di emettere, su richiesta, regolare ricevuta fiscale o fattura.

1. Personale degli Istituti del C.N.R. afferenti all'Area:



- L'Area corrisponderà alla Ditta l'importo di € 5,16 (Euro cinque/16) IVA compresa;
- I dipendenti degli Istituti del CNR afferenti all'Area corrisponderanno direttamente alla Ditta l'importo risultante dalla differenza tra il costo del pasto offerto dalla Ditta aumentato dell'IVA e quanto corrisposto dall'Area; le modalità di corresponsione da parte dei dipendenti del CNR sono da stabilire a cura della Ditta (buoni, carnet, ecc.)

2. *Altri Utenti:*

- Gli utenti non facenti parte del personale degli Istituti del C.N.R. afferenti all'Area corrisponderanno direttamente alla Ditta il prezzo intero del pasto ed eventuali bibite;
- Il pagamento potrà avvenire a mezzo buoni pasto commerciali, previo accordo con l'Area e con la Ditta.

In caso di convegni, conferenze o altre riunioni, e qualora siano richieste prestazioni aggiuntive (diversa composizione del menu, coffee-break, spuntini, cocktail, ecc.), l'Istituto organizzatore potrà, stipulare un accordo con la Ditta limitatamente all'evento e saldare direttamente la fattura. L'Area sarà preventivamente informata e tenuta espressamente indenne dagli effetti di tale accordo,

CONTABILIZZAZIONE DEI PASTI

Il conteggio dei pasti consumati dai dipendenti degli Istituti del CNR afferenti all'Area avviene attraverso una procedura automatizzata mediante lettura del badge di cui ogni dipendente della mensa è dotato. La Ditta otterrà giornalmente conferma dei pasti erogati mediante apposito elenco a stampa prodotto dall'Area al termine della distribuzione pasti.

Qualora un dipendente risultasse occasionalmente sprovvisto di badge, potrà firmare un apposita scheda fornita dall'Area. Il conteggio giornaliero verrà aggiornato a mano a cura dell'Area.

Il conteggio dei pasti consumati da persone non dipendenti del CNR (personale di ditte, visitatori, personale di istituti esterni all'Area, partecipanti a convegni, ecc.) rimane a carico della Ditta.

PAGAMENTI

Le fatture mensili concernenti i dipendenti degli Istituti del CNR afferenti all'Area dovranno essere emesse nei tempi e metodi stabiliti nel contratto sulla scorta dei pasti consumati documentati con le stampe giornaliera e le apposite schede di cui sopra.

Le fatture mensili concernenti gli Utenti di cui al punto 2 del presente articolo nonché le modalità, tempi e metodi di pagamento saranno oggetto di pattuizione separata tra la Ditta e i singoli utilizzatori, tenendo indenne l'Area dalle conseguenze di tali pattuizioni.

La Ditta provvederà a fornire mensilmente all'Area il conteggio complessivo dei pasti somministrati suddiviso per categoria di utenza, comprensivo dei pasti somministrati a utenti non dipendenti del CNR..

All'inizio del periodo di esecuzione del servizio l'Area fornirà l'elenco completo del personale degli Istituti del C.N.R. afferenti all'Area al quale verrà applicata la modalità di pagamento di cui al punto 1 del presente articolo. Agli altri utenti verrà applicata la modalità di pagamento di cui al punto 2 del presente articolo.

L'Area aggiornerà tempestivamente l'elenco del personale in occasione di avvenute variazioni.

ART. 10 – REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutta la durata del contratto (tre anni). La ditta aggiudicataria non avrà alcun diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere per aumenti di costi della manodopera, delle derrate alimentari, dei trasporti, o per perdite o



qualsiasi altra circostanza sfavorevole che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione definitiva e/o durante la fase di esecuzione del contratto.

ART. 11 - VARIAZIONI PER SOSPENSIONE DEL SERVIZIO E LAVORI STRAORDINARI

La Ditta non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio di ristorazione e/o del servizio bar, dovute ad interventi straordinari (lavori di manutenzione, ecc.) o per la chiusura dell'Area disposta dalla Direzione. Alla Ditta potrà essere richiesto di sostituire temporaneamente, in caso di lavori di manutenzione, ecc., il normale servizio con la somministrazione di pranzi freddi.

ART. 12 – MACCHINARI, ATTREZZATURE, UTENZE

L'Area mette a disposizione della Ditta i macchinari, le attrezzature, le stoviglie (All. C), di cui la Ditta assume la piena e totale responsabilità e s'impegna a riconsegnare in perfetto stato al termine del contratto.

La Ditta dovrà fornire in fase di gara l'eventuale l'elenco dei grossi macchinari, stilato durante l'effettuazione del sopralluogo obbligatorio, ritenuti operativamente insufficienti. L'Area si riserva il diritto di valutare sostituire a proprie spese quei macchinari di sua proprietà che a suo insindacabile giudizio, fossero ritenuti allo stato attuale inefficienti per usura e/o obsolescenza. La Ditta s'impegna comunque a svolgere il servizio a regola d'arte secondo quanto specificato nel presente capitolato con i macchinari esistenti forniti dall'Area nello stato attuale indipendentemente da una eventuale sostituzione degli stessi da parte dell'Area.

Per quanto concerne i piatti, bicchieri, brocche, posate e similari sarà riconosciuta alla Ditta una percentuale di rotture pari al 5%. Il controllo del materiale sarà effettuato alla scadenza del contratto. Tutti gli articoli che risulteranno rotti, mancanti o in stato di deterioramento saranno addebitati alla Ditta al prezzo di mercato, limitatamente al numero eccedente il 5% del numero totale dei singoli articoli.

La Ditta s'impegna a non portare fuori dei locali ad Essa affidati i beni avuti in consegna, salvo che per interventi di manutenzione e previa autorizzazione dell'Area.

La Ditta dovrà provvedere a fornire tutto quanto non compreso nell'Allegato C che sia necessario per una buona ed efficiente esecuzione del servizio, così come proposto in sede di gara o specificatamente richiesto dal Contratto. In fase di gara la Ditta fornirà elenco completo con annesso valore commerciale per ogni tipologia di articolo messo a disposizione.

Sono a carico della Ditta gli indumenti di lavoro degli addetti, gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sui macchinari ed attrezzature messi a disposizione dell'Area, con esclusione degli impianti fissi e degli interventi edilizi, ed in genere tutto ciò che è necessario all'esecuzione del servizio in appalto.

L'Area si fa carico delle utenze (acqua, gas, energia elettrica, riscaldamento/condizionamento).

ART. 13 – PULIZIA DEI LOCALI CUCINA, MENSA, BAR E SERVIZI IGIENICI

La Ditta si impegna a provvedere a mezzo del proprio personale e a proprie spese alla pulizia quotidiana ordinaria dei locali cucina, mensa e bar e di tutti i beni mobili in essi contenuti ad eccezione dei seguenti elementi:

1. pavimento dei locali mensa e bar;
2. servizi igienici dei locali mensa e bar;



3. servizi igienici dei locali cucina.

Le pulizie quotidiane ordinarie, limitatamente agli elementi di cui ai punti 1,2,3 del presente articolo, verranno effettuate a cura della ditta di pulizie operante presso l'Area e saranno a carico dell'Area.

Le pulizie periodiche straordinarie (di norma 2 volte all'anno) delle superfici vetrate, tende, veneziane, pareti verticali, soffitti dei locali mensa e bar e quant'altro non in diretta relazione con la preparazione, trasporto e distribuzione di alimenti verranno effettuate a cura della ditta di pulizie operante presso l'Area e saranno a carico dell'Area.

In caso di rinuncia da parte della Ditta a fare effettuare le pulizie di cui ai punti 1,2,3 all'impresa di pulizie operante in Area, la Ditta stessa si impegna a provvedere a mezzo di proprio personale e a proprie spese. La Ditta non è autorizzata a subappaltare il servizio di pulizia dei locali ad essa affidati ad altra ditta esterna.

Tutte le pulizie dovranno essere effettuate esclusivamente alla fine della distribuzione dei pasti, con l'utilizzo d'indumenti diversi da quelli usati nella preparazione e distribuzione del cibo.

Indipendentemente da chi effettua il servizio di pulizia o parte di esso, la Ditta aggiudicataria è totalmente responsabile dell'igiene e del rispetto delle norme sanitarie e di sicurezza nei locali ad essa affidati e si impegna a tenere indenne l'Area da qualsiasi conseguenza scaturente dall'esecuzione di tale servizio.

Lo smaltimento dei rifiuti di qualsiasi natura negli appositi cassonetti esterni, che saranno indicati dall'Area, è compito della Ditta.

La Ditta provvederà in proprio, e sotto propria responsabilità anche tramite l'affidamento a terzi, alla disinfestazione e derattizzazione dei locali ad Essa affidati, con una frequenza almeno semestrale e, in ogni modo, ogni qual volta necessario. Le modalità dovranno essere comunicate per tempo all'Area che si riserva di approvarle.

Detergenti, disinfettanti e i genere tutti i materiali impiegati dovranno essere di buona qualità e tali da non danneggiare in alcun modo persone, immobili ed arredi.

La Ditta s'impegna a fornire per ogni prodotto utilizzato la scheda contenente i dati di sicurezza, ai sensi della vigente normativa.

L'Area si riserva la facoltà di proibire l'uso di quei prodotti che, a suo insindacabile giudizio, fossero ritenuti dannosi.

ART. 14 – PRESCRIZIONI GENERALI

- Unico riferimento gestionale per la Ditta è il Presidente dell'Area della Ricerca o persona delegata dal Presidente.
- La Ditta e il suo personale dovranno rigorosamente attenersi a tutte le prescrizioni che saranno emanate e precisate dall'Area, che ha il potere di emanare disposizioni anche modificatorie del contratto in essere.
- L'Area si riserva la facoltà di effettuare controlli, sopralluoghi, prelievi, anche con la presenza di esperti esterni, anche in assenza di rappresentanti della Ditta.
- L'accesso ai locali cucina, mensa e bar da parte del personale della Ditta potrà avvenire esclusivamente durante l'orario di apertura dell'Area (attualmente 7h30 – 20h00);



- Il personale della Ditta potrà circolare solo nei locali affidati alla Ditta.
- L'accesso dei fornitori è ammesso solo nella fascia 8.00 - 10.00, previa autorizzazione dell'Area. Il personale della Ditta sarà munito d'apposito badge identificativo d'accesso all'Area che dovrà essere sempre tenuto ben in vista per tutta la durata della presenza in Area.
- La Ditta dovrà comunicare all'Area le generalità del personale addetto. Ogni variazione, anche temporanea, dovrà essere immediatamente comunicata all'Area.
- Durante la permanenza nei locali dell'Area il personale della Ditta dovrà mantenere un contegno irreprensibile, sia nei confronti del personale dell'Area, sia nei confronti di terzi autorizzati ad accedere all'Area e dovrà attenersi scrupolosamente alle disposizioni impartite dall'Area. L'Area, compatibilmente con le disponibilità esistenti, metterà a disposizione della Ditta appositi locali da adibire a spogliatoio del personale
- L'Area potrà richiedere l'allontanamento di unità del personale della Ditta non gradito o ritenuto, a propria insindacabile decisione, non sufficientemente qualificato.
- L'Area potrà richiedere il cambiamento di fornitori, marche, ecc. sia dei prodotti della mensa che del bar, senza che ciò porti ad alcuna pretesa da parte della Ditta.
- La Ditta dovrà sottoporre trimestralmente all'Area, per la conseguente, anche tacita approvazione, un elenco di tutti i prodotti utilizzati in cucina e nel bar, con specificata la marca del prodotto, ove possibile, o, negli altri casi, la fonte dell'approvvigionamento; qualunque variazione, prima di diventare operativa, dovrà ricevere l'approvazione dell'Area.
- Tutti i giorni festivi previsti dalla legge, tutti i sabati, come pure i periodi di chiusura disposti dall'Area o derivanti da cause estranee all'Area, saranno considerati non lavorativi agli effetti del contratto. Ogni sospensione del servizio verrà comunicata alla Ditta con il dovuto preavviso.

ART.15 – OSSERVANZA DI NORME A TUTELA DELLA MANO D'OPERA ED ASSICURAZIONI SOCIALI

La Ditta ha l'obbligo di osservare, oltre che il presente capitolato, anche ogni altra norma di legge, decreto e regolamento vigenti o che siano emanati in corso d'opera in tema di assicurazioni sociali.

La Ditta è tenuta al rispetto di tutte le normative relative alle assicurazioni sociali del personale addetto ed alla corresponsione dei relativi contributi, esonerando di conseguenza l'Area da ogni e qualsiasi responsabilità civile in merito.

Inoltre è obbligata ad applicare ai lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti nella località e nei tempi in cui si svolgono i lavori ed a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla sostituzione.

La Ditta si obbliga in particolare ad osservare le clausole dei contratti collettivi nazionali relative al trattamento economico per ferie, grafica natalizia e festività, ed a provvedere all'accantonamento degli importi relativi nei modi e nelle forme dagli stessi contratti previsti.

Della osservanza di quanto sopra la Ditta sarà tenuta a fornire le prove che gli venissero richieste, ritenendosi comunque, come detto, l'Area sollevata da ogni responsabilità inerente.

ART.16 – OSSERVANZA DI LEGGI, DECRETI, REGOLAMENTI

Oltre alla completa ed esatta osservanza della legislazione vigente in tema di servizi ad Enti Pubblici, la Ditta è tenuta, fatto salvo quanto già espressamente disciplinato nel presente Capitolato d'Appalto, alla esatta osservanza:



- a) del regolamento di contabilità dello Stato, approvato con R.D. 23/5/1924 N.827;
- b) della legge 13/9/1982 N.646, come successivamente modificata in materia di lotta alla delinquenza mafiosa;
- c) del D.L.vo 490/94 dell'8/8/1994, in materia di comunicazioni e certificazioni previste dalla normativa antimafia;
- d) di tutte le normative che dovessero essere emanate durante il corso della fornitura del servizio in materia di sicurezza sul lavoro;
- e) del D.L.vo 163/2006 e s.m.i.;
- f) del D.L.vo 81/08 e s.m.i..

ART.17 – OSSERVANZA DEL D.L.VO 81/08

E' obbligo della Ditta la scrupolosa osservanza del D.L.vo 81/08 e s.m.i. nell'esecuzione delle prestazioni del presente capitolato. A riguardo l'accesso alla zona preparazione pasti è esclusivamente consentito a personale della Ditta o a persone con autorizzazione scritta dall'Area. La Ditta è il responsabile per la segnalazione di eventuali inadempienze al decreto legislativo 81/08, nonché deve altrettanto diligentemente vigilare sulla attuazione della direttiva.

IL DIRIGENTE

Dott. Sergio Daolio



Allegato A

Servizio bar

(elenco minimo dei generi che devono essere sempre disponibili presso il bar)

<i>Genere</i>	<i>Quantità</i>	<i>€</i>
Caffè	1 tazzina	
Caffè decaffeinato	1 tazzina	
Caffè freddo (solo in stagione)	100 ml	
Latte caldo o freddo	180 ml	
Cappuccino	1 tazza	
Caffè latte	250 ml	
The, camomilla, decotti	1 tazza	
The freddo (solo in stagione)	180 ml	
Cioccolato	1 tazza	
Bibite varie in lattina	330 ml	
Succhi di frutta	180 ml o 1 confezione	
Frullati misti	200 ml	
Spremute	200 ml	
Sciroppi	200 ml	
Spuma	200 ml	
Acqua minerale gasata e non	200 ml	
Aperitivi alcolici e non	100 ml o 1 confezione	
Vino bianco e rosso DOC	100 ml	
Birra nazionale	330 ml	
Cornetto	cadauno	
Merendine (confezione)	cadauno	
Panini vari (contenuto minimo: 80 g)	cadauno	

Listino prezzi per bevande servite in mensa

Vino rosso DOC	250 ml	
Vino bianco DOC	250 ml	
Acqua minerale gassata	250 ml	
Acqua minerale naturale	250 ml	
Birra nazionale	330 ml	



Allegato B

Listino prezzi di riferimento del bar

<i>Genere</i>	<i>Quantità</i>	<i>€</i>
Caffè	1 tazzina	0.80
Caffè decaffeinato	1 tazzina	0.90
Caffè o the freddo (solo in stagione)	100 ml	1.30
Latte caldo o freddo	180 ml	0.70
Cappuccino	1 tazza	1.10
Caffè latte	250 ml	1.30
The, camomilla, decotti	1 tazza	1.20
Cioccolato	1 tazza	1.50
Bibite varie in lattina	330 ml	1.60
Succhi di frutta	180 ml o 1 confezione	1.50
Frullati misti	200 ml	1.66
Spremute	200 ml	1.66
Sciroppi	200 ml	1.50
Spuma	200 ml	0.65
Acqua minerale gasata e non	200 ml	0.40
Aperitivi non alcolici	100 ml o 1 confezione	1.50
Vino bianco e rosso DOC	100 ml	0.60
Spritz (vini, acqua, Campari)	100 ml	1.20
Prosecco	100 ml	1.20
Birra nazionale	330 ml	1.60
Birra nazionale	200 ml	1.50
Cornetto, merendine (confezione)	cadauno	0.80
Panini vari (contenuto minimo: 80 g)	cadauno	1.50



Allegato C

Elenco delle attrezzature e delle macchine di proprietà del C.N.R. per servizio di ristorazione e bar dell'Area della Ricerca di Padova

- n. 1 cella frigorifera per verdure
- n. 1 cella frigorifera per carni
- n. 6 scaffali mod. SC/40
- n. 7 scaffali mod. SC/50
- n. 1 pelapatate mod. MP/12
- n. 1 lavatoio mod. LG/40 completo di n. 1 ripiano mod. TG/RI40
- n. 5 tavoli mod. /G/40 completo di n. 1 ripiano mod. TG/RI40
- n. 2 tavoli mod. TG/60 completo di n. 1 ripiano mod. TG/RI60 e n. 1 cassetto mod. VC/10
- n. 1 carrello mod. DP/T1
- n. 1 ceppo per carni mod. CP9101 + copriceppo in teflon
- n. 7 tavoli mod. TG/50
- n. 1 motoriduttore mod. M/MR 22/3 completo di:
 - n. 1 tritacarne
 - n. 1 spremitutto
 - n. 3 dischi
- n. 1 lavatoio completo di n. 1 ripiano
- n. 1 tavolo mod. MOD completo di ripiano
- n. 1 carrello
- n. 1 armadio frigorifero
- n. 1 affettatrice TECNAL
- n. 1 affettatrice AGATA 275
- n. 1 lavatoio mod. LGG/415 completo di n. 1 ripiano mod. TG/RI40
- n. 1 carrello
- n. 1 sbattitore industriale n. 2 fruste Dinamic MX85
- n. 1 sbattitore industriale n. 1 frusta Dinamic FT86
- n. 2 taglieri in plastica 600X e 400X 30
- n. 1 ripiano neutro mod. RN/20
- n. 1 setaccio spremitutto
- n. 1 lavatoio mod. LG/20 completo di n. 1 ripiano LG/RI20
- n. 1 cucina elettrica con n. 4 piastre a forno
- n. 2 pentole cilindriche mod. HPN/E815
- n. 1 forno a convezione elettrico da 20 griglie
- n. 1 piastra FRY TOP a gas H900
- n. 1 cucina elettrica a due piastre
- n. 1 armadio mod. AS/40
- n. 1 lavatoio mod LG/20 completo di n. 1 ripiano mod. LG/RI20
- n. 2 tavoli con ripiano in acciaio e struttura di sostegno verniciata
- n. 1 vasca lavaggio pentole VLP/130
- n. 1 carrello mod DP/T2
- n. 1 lavastoviglie mod. LS/E96
- n. 1 tavolo con vasca e doccia
- n. 1 tavolo di servizio
- n. 1 tavolo completo di ripiano
- n. 323 piatti piani di porcellana bianca
- n. 318 piatti fondi di porcellana bianca
- n. 160 piatti frutta di porcellana bianca
- n. 270 bicchieri in vetro infrangibile
- n. 292 forchette in acciaio inox



-
- n. 75 coltelli acciaio
 - n. 279 coltelli in acciaio inox con manico di plastica
 - n. 90 cucchiaini in acciaio inox
 - n. 1 pentola in acciaio inox Ø 40 cm con coperchio
 - n. 2 padelle 1.M 40x8
 - n. 1 pentola in acciaio inox Ø 36 cm con coperchio
 - n. 3 tegami in acciaio inox Ø 45 cm con coperchio
 - n. 2 tegami in acciaio inox Ø 32 cm con coperchio
 - n. 6 placche in acciaio 65x53
 - n. 3 placche nere 60x40x2
 - n. 4 forme per torta
 - n. 1 staccatore a paletta in acciaio inox
 - n. 1 colino per brodo
 - n. 1 apriscatole da banco
 - n. 1 coltello inox a punta cm 24
 - n. 1 coltello inox per carne cm 22
 - n. 1 coltello inox per carne cm 25
 - n. 1 setaccio cucina Ø 40 cm
 - n. 1 setaccio frittura Ø 40 cm
 - n. 1 batticarne da 1 kg
 - n. 1 padella in ferro Ø 34 cm
 - n. 1 padella in ferro Ø cm 30
 - n. 2 molle pesanti per spaghetti
 - n. 2 molle pesanti gastronomiche
 - n. 2 bacinelle per bagnomaria mod. 1/1-H100
 - n. 2 cesti per piatti piani
 - n. 2 - 4 contenitori per posate
 - n. 1 cesto
 - n. 1 griglia
 - n. 1 padella 1M Ø 40 cm All. Alb.
 - n. 1 chinois 2613/18 inox Alb.
 - n. 1 colapasta tronco conico cm 45 All. Alb.
 - n. 1 scolapasta 1M a gancio cm 28 All. Alb.
 - n. 1 scolapasta a gancio cm 26 All. Alb.
 - n. 1 tegame 2M Ø 50 cm All. Alb.
 - n. 1 casseruola semifonda 1M da litri 13 Ø 32 cm All. Alb.
 - n. 1 tagliere pesto unipezzo Alb. da 70 cm
 - n. 1 tagliere pesto unipezzo Alb. Da 60 cm
 - n. 1 passaverdura frifri Ø 36 cm 5 MS5
 - n. 1 mestolo inox FP 2600 Ø 18 cm
 - n. 1 cucchiaino fp. inox starto 2606
 - n. 1 cucchiaino fp. inox fondo 2605
 - n. 1 mattarello in faggio cm 80
 - n. 1 frusta inox 3510/32 Gerda
 - n. 1 frusta inox 3514/248 Gerda
 - n. 2 forchette fonduta G. conf. 6 pezzi
 - n. 160 coppe duralex cm 14
 - n. 100 coppe duralex cm 10.5
 - n. 79 coppe duralex cm 17
 - n. 16 terrine in plastica
 - n. 1 tagliere pesto unipezzo cm 26
 - n. 1 padella lionese M/ferro Ø 52 cm
-



-
- n. 1 levatorsoli inox M/bianco 130/A
 - n. 1 acciaino ausonia inox 72665 cm 30
 - n. 1 coltello Kaim. Oscar pane 360/22
 - n. 1 affilacoltelli Prestige 397
 - n. 1 cucchiaina FP inox dritto 2604
 - n. 1 mestolo inox FP 2600 Ø 8 cm
 - n. 1 mestolo inox 2600 Ø 6.5 cm
 - n. 1 frusta inox c. 707 cm 25
 - n. 1 frusta inox c. 707 cm 35
 - n. 1 frusta inox c. 707 cm 45
 - n. 2 cucchiaini in legno cm 45
 - n. 2 cucchiaini in legno cm 60
 - n. 2 cucchiaini cm 80
 - n. 1 padella 1M Ø 30 cm Inad. 2000
 - n. 2 casseruole fonde 2/M Ø 18 cm All. Press.
 - n. 2 casseruole fonde 2/M 20x18 All. Pes.
 - n. 2 forchettoni cm 23 inox
 - n. 1 tritacarne Visa M/legno
 - n. 1 spatola quadrata cm 24
 - n. 1 spatola tonda cm 27
 - n. 2 vassoi ovali S/B cm 45
 - n. 2 vassoi ovali S/B cm 50
 - n. 1 banco per comfort CMT/300
 - n. 1 registratore di cassa a 1 totale
 - n. 2 portacucchiaini inox
 - n. 1 spruzzacacao vetro T/inox 111
 - n. 1 portasalviette FP inox traf. 173
 - n. 64 ¼ litro
 - n. 29 ½ litro
 - n. 143 cucchiaini bar
 - n. 1 levatappi Tavernello 45
 - n. 3 teiere
 - n. 1 lattiera lt. 0.500
 - n. 1 lattiera avio cl. 200 S93/16 Alessi
 - n. 1 lattiera avio cl. 150 S93/12 Alessi
 - n. 1 lattiera avio cl. 75 TZ. 6
 - n. 1 fornello SNAC - BAR tq1
 - n. 1 pastiera cm 44.6x28.6
 - n. 12 calici prosecco
 - n. 24 bicchieri bar
 - n. 14 bagnomaria acciaio cm 32x26
 - n. 4 bagnomaria acciaio cm 53x32x10
 - n. 1 bagnomaria acciaio cm 53x32x15
 - n. 4 placche bagnomaria con coperchio 53x22x6
 - n. 4 placche bagnomaria con coperchio 53x22x4
 - n. 1 bilancia banco da kg 15
 - n. 1 banco self-service dotato di:
 - n. 1 bisticchiera FRY TOP elettrica MD 700
 - n. 2 fornelloni elettrici a due piastre
 - n. 6 portavassoi a 4 ruote mod. DCC/PR20
 - n. 2 coppie supporti
 - n. 2 portaposate mod DCC/PO
-



n. 2 tramogge per pane
n. 2 elementi neutri mod. DCB/40
(Fine dell'elenco)
