

CODICE CIG 045393897A

CAPITOLATO D'APPALTO

CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE

**AREA DELLA RICERCA DI PISA
VIA G. MORUZZI,1
56124 PISA**

GARA A PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 55 COMMA 1 DEL D.lgs. 163/2006 PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO PER:

- **SERVIZIO RISTORAZIONE E BAR;**
- **PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI DEGENTI UNITÀ CLINICA;**
- **PREPARAZIONE PASTI ASILO NIDO EUREKA,**

**VIA G. MORUZZI,1 56124 PISA
TEL. 050/315.2165 - FAX 050/315.2172**

ART. 1) – OGGETTO DELL'APPALTO

Forma oggetto del presente appalto il servizio di ristorazione e bar dell'Area della Ricerca di Pisa del Consiglio Nazionale delle Ricerche (di seguito denominato "CNR") come di seguito descritto e quantificato. 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 dipendente 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 munite di badge identificativo personale.

La qualifica di Utente autorizzato o di Visitatore viene attribuita dal CNR a suo insindacabile giudizio.

Gli ospiti occasionali devono essere muniti di badge "Visitatore" o accompagnati da un dipendente o equiparato.

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

ART. 3) – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L'appaltatore aggiudicatario, (di seguito denominato "Appaltatore") è tenuto ad assicurare i seguenti servizi:

- servizio ristorazione: deve fornire n. 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, dal lunedì al venerdì.
- Servizio bar: Il servizio bar sarà espletato mediante consumazione diretta nel locale bar, dal lunedì al venerdì.
- servizio mensa degenti Unità Clinica: deve fornire la preparazione, il confezionamento e la veicolazione dei pasti, dalla cucina ai locali della Clinica, per l'intera giornata alimentare (colazione, pranzo e cena) per circa 45 pazienti da eseguirsi su sette giorni settimanali, festività comprese. Dovranno essere predisposte diete personalizzate sulla base di quanto sarà prescritto dai medici responsabili dell'Unità Clinica senza differenziazione di costo.
- servizio mensa per Asilo Nido aziendale "Eureka": deve fornire la preparazione e la veicolazione dei pasti, dalla cucina ai locali dell'asilo, per un massimo di 40 bambini frequentanti il nido (12-36 mesi), dal lunedì al venerdì.

Art. 4 – QUANTIFICAZIONE DEL SERVIZIO

Servizio Ristorazione

La previsione di consumazione pasti quotidiana complessiva fatta sulla media dei pasti distribuiti nel corso dell'anno 2009, è di circa 500 pasti al giorno per un totale annuo di 115.000.

Per ciascun pasto sia in modalità self service che presso la linea veloce punto pizza o piatto unico consumato presso i locali mensa, il CNR corrisponderà all'Appaltatore la cifra di € 4,95 + IVA (oltre € 0,01+IVA per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso).

Gli altri utenti di cui all'art. 2 potranno corrispondere direttamente all'appaltatore il prezzo intero del pasto ed eventuali bibite, come indicato al punto b) del paragrafo "CONTENUTO DEL PLICO C" del "DOCUMENTO MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E NORME GENERALI PER LA GARA".

Servizio mensa degenti Unità Clinica

La previsione delle giornate di degenza fatta sul totale delle degenze 2009 è pari a 15.000.

Per ciascuna retta giornaliera fornita ai degenti, il CNR corrisponderà all'Appaltatore la cifra di € 9,07 +IVA (oltre € 0,02+IVA per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) **ridotta del ribasso offerto dall'Appaltatore in sede di gara.**

Servizio mensa per Asilo Nido aziendale "Eureka"

La previsione di consumazione pasti fatta sul totale del 2009 è pari a 5.000.

Per ciascun pasto consumato presso l'asilo nido Eureka, è prevista una base di gara di € 6,24 +IVA (oltre € 0,01+IVA per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) **ridotta del ribasso offerto dall'Appaltatore in sede di gara.**

In ogni caso, il CNR 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 di ristorazione sarà di norma espletato nei locali della mensa in più turni nella fascia oraria dalle ore 12:00 alle ore 15:00, dal lunedì al venerdì.

Il servizio di bar sarà di norma espletato dalle ore 08.00 alle ore 17:00 dal lunedì al venerdì;

Gli orari di apertura della mensa e del bar potranno essere ridiscussi con l'appaltatore in base alle effettive necessità del CNR, senza che l'appaltatore abbia nulla a pretendere.

Negli orari di chiusura a nessuno è consentito l'accesso ai locali destinati a bar, ristorazione e cucina. L'Appaltatore chiuderà a chiave tutti gli accessi. Una copia delle chiavi sarà lasciata alla Vigilanza in portineria in busta sigillata per motivi di sicurezza e di controllo.

ART. 6 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

SERVIZIO RISTORAZIONE DIPENDENTI E ALTRI UTENTI DI CUI ALL'ART. 2 (LINEA SELF SERVICE)

Composizione del pasto

I pasti dovranno essere di norma costituiti da:

1. un primo piatto fra almeno due scelte, oltre ad una terza, di riso e pasta, in bianco e/o al pomodoro;
2. un secondo piatto fra almeno due scelte, con una di carne (o 1 di carne e 1 di pesce e/o 1 di uova), il pesce dovrà essere distribuito almeno 1 volta alla settimana;
3. a richiesta del commensale ogni giorno dovrà essere disponibile carne bovina, pollame e pesce al fry-top;
4. un contorno fra tre scelte, di cui una di verdura cruda;
5. frutta di stagione di qualità extra o di prima qualità o frutta secca.

In alternativa al primo piatto potrà essere richiesto dai commensali:

- una porzione di affettato (prosciutto crudo, cotto, bresaola, 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, 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 o un dessert

SERVIZIO RISTORAZIONE MENSA – (LINEA VELOCE PUNTO PIZZA E PIATTO UNICO)

All'interno della sala mensa è presente una linea attrezzata per la preparazione e la distribuzione della "pizza" e del "piatto unico" da consumarsi in alternativa al pasto tradizionale.

Composizione del pasto:

- menù pizza – pizza margherita e farcita, contorno, frutta, dolce e bibita a scelta tra Coca cola, Aranciata, Birra ecc., buono caffè;
- menù "piatto unico" – piatto unico (insalatona, prosciutto e melone, bresaola rucola e parmigiano), frutta, dolce, bibita a scelta tra coca cola, aranciata, birra ecc., o acqua e ¼ vino in brick.

L'Appaltatore provvederà, attraverso apposite attrezzature di distribuzione, a rendere disponibile acqua fresca e gasata.

L'Appaltatore provvederà a mettere a disposizione dei commensali vino DOC bianco e rosso in confezioni da ¼ di litro, acqua minerale di marca, gasata e non in confezioni da ½ di litro e birra nazionale in confezioni da 1/3 di litro, secondo i prezzi indicati nell'**Allegato 1**.

Per ogni pasto L'Appaltatore fornirà tovaglioli di carta, sottovassoio di carta, pane (panino, integrale e a fette), ½ litro d'acqua.

Le posate ed i tovaglioli dovranno essere distribuiti in confezione sigillata.

L'Appaltatore 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.

Ingredienti

Per la produzione dei pasti, L'Appaltatore 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.

Il CNR potrà autorizzare, in via temporanea o definitiva, a suo insindacabile giudizio, l'utilizzazione di altri prodotti surgelati.

E' tassativamente vietato il secondo servizio con 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.

È, pertanto, vietato preparare dei prodotti semilavorati cotti da far rinvenire il giorno seguente.

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 al banco di distribuzione

Il numero degli addetti, oltre al responsabile della mensa, al cuoco ed al personale addetto alla cassa, dovrà essere congruo e tale da poter effettuare l'ottimizzazione del servizio.

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. 1**) ed i prezzi nella stessa determinati. Presso il bar dovrà essere esposto, ben in vista, il listino prezzi.

E' facoltà del CNR 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 (come previsto da art. 16 D.Lgs. 109 / 92).

SERVIZIO MENSA DEGENTI UNITA' CLINICA

Il servizio mensa relativo ai degenti dell'Unità Clinica, dovrà prevedere la preparazione ed il confezionamento dei pasti per l'intera giornata alimentare (colazioni, pranzi e cene) per circa 45 pazienti da eseguirsi su sette giorni settimanali, festività comprese. Dovranno essere predisposte diete personalizzate sulla base di quanto sarà concordato con i medici responsabili dell'Unità Clinica.

La tipologia dei pasti, personalizzata per ciascun degente, sarà indicata giornalmente dal personale infermieristico dell'Unità Clinica all'Appaltatore tramite sistema software.

Il confezionamento del vitto per i degenti, dovrà essere predisposto su appositi vassoi personalizzati /o in pluriporzione.

L'Appaltatore dovrà consegnare i carrelli portavassoi, i carrelli termici ed i contenitori termici, per pranzo e cena nei punti di distribuzione stabiliti in accordo con l'Ente appaltante. La distribuzione ai degenti sarà a carico del personale dell'Unità Clinica.

I pasti che necessitano di trasporto a temperatura controllata andranno trasportati e consegnati con i carrelli termici di rigenerazione/mantenimento pasti (sia del freddo che del caldo), dotati di sistemi che garantiscano agevole movimentazione (ruote girevoli, maniglie, ecc.), di dimensioni e peso più contenuti possibile, capacità non superiore ai 30 vassoi.

L'Appaltatore dovrà dotarsi di carrelli idonei per il trasporto di acqua, alimenti che non necessitano di trasporto a temperatura controllata, stoviglie ed altro eventuale materiale necessario per la refezione nei reparti

Menù

1 - I menù dovranno essere articolati in menù autunnale/invernale e menù primaverile/estivo. Il menù autunnale/invernale inizia di norma il 1 ottobre e termina il 31 maggio; il menù primaverile/estivo inizia di norma il 1 giugno e termina il 30 settembre. Dovranno essere previsti Menù Festivi in occasione di particolari ricorrenze religiose e civili quali a titolo di esempio: Capodanno, 6 Gennaio, Carnevale, Pasqua, Pasquetta, 15 Agosto, Natale, 26 Dicembre, Festa Patronale. In tali casi l'Appaltatore dovrà garantire la preparazione di un pranzo speciale da concordare con il CNR.

La composizione dei piatti deve rispettare le indicazioni dell'**Allegato D**.

2 - I menù ed i ricettari dovranno essere ulteriormente articolati su 4 settimane e differenziati in:

- menù degenti dieta standard;
- menù degenti diete speciali;
- menù degenti paganti;

Per ogni piatto l'Impresa dovrà presentare la relativa ricetta con grammature e procedimento di lavorazione. I menù presentati in sede di offerta costituiranno, in accordo con il CNR che dovrà autorizzarli, il riferimento qualitativo e quantitativo per tutta la durata dell'appalto. Tali menù potranno essere variati e/o integrati durante l'esecuzione dell'appalto su indicazione del CNR, anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza e nel rispetto delle abitudini locali. Eventuali variazioni/integrazioni del menù dovranno esser di volta in volta richieste per scritto e concordate con il CNR.

Sono consentite variazioni di menù temporanee e straordinarie, previo accordo con il CNR, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare nella realizzazione del piatto previsto;

- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete, avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- lavori di riorganizzazione/ristrutturazione dei locali e degli impianti di cucina.

Nessuna variazione potrà essere approntata senza la specifica autorizzazione scritta dal CNR.

3 – I menù dovranno essere presentati semestralmente almeno un mese prima della loro entrata in vigore.

4 – Poiché il momento del pasto risulta essere un momento gratificante per un degente allettato, l'Appaltatore dovrà studiare menù vari ed appetibili.

MENU' D'INGRESSO

1 - I reparti potranno effettuare prenotazioni per menù d'ingresso tra le 9.00 e le 11.00 per il pranzo e tra le 15.30 e le 17.00 per la cena, e comunque da concordare con il CNR, per pasti da servire a pazienti per i quali non era stata fatta una prenotazione ordinaria. La composizione del menù d'ingresso è specificata nell'**Allegato D "DIETETICO PER VITTO PAZIENTI"**. L'Appaltatore potrà aggiungere valide alternative e/o integrazioni al menù d'ingresso in caso di accesso ai reparti al di fuori degli orari suddetti.

DIETE SPECIALI E TERAPEUTICHE

1 - Le diete speciali e terapeutiche, dovranno essere approntate dall'Appaltatore su indicazione di personale qualificato dello Stabilimento ospedaliero (dietista e/o medico di reparto).

2 – Ogni dieta, ordinaria, speciale, terapeutica dovrà essere prevista in diversi regimi di apporto calorico e sodico (normo/ipер/ipo-calorica, normo/ipo-sodica) e comunque personalizzabile in base alle indicazioni del personale medico. Per i pazienti che necessitano di riabilitazione alla deglutizione è necessario prevedere la fornitura di alimenti di consistenza diversa dall'ordinario previa indicazione del personale sanitario responsabile.

3 – L'Appaltatore dovrà fornire diete richieste per motivi religiosi o scelte di vita (es. vegetariana, vegan, astensione carni suine ed altre) senza aggiunta di oneri a carico dell'Amministrazione.

5 – L'Appaltatore dovrà prevedere la disponibilità di un dietista professionalmente qualificato e di provata esperienza che si interfacci con il personale medico e sanitario per la stipula condivisa di diete personalizzate tenendo conto anche della possibilità di dover approntare diete per polipatologie.

QUANTITA' DELLE VIVANDE

1 - Le quantità da somministrare saranno quelle previste dall'**Allegato D "DIETETICO PER VITTO PAZIENTI"**

2 – In rapporto alle diverse esigenze dei reparti, la fornitura di acqua potrà essere richiesta in confezioni da lt. 0,50 – 1 - 1,50.

LISTA BASE DEGLI ALIMENTI

1 – La lista degli alimenti, come da "**Allegato D/1"**, che compongono i pasti giornalieri delle varie tipologie sarà proposta dal Dietista dell'Appaltatore al CNR.

INTRODUZIONE NUOVI PIATTI

1 - Qualora l'Appaltatore, nel corso dell'esecuzione del contratto, intendesse proporre nuove preparazioni rispetto a quelle indicate in offerta, dovrà fare richiesta scritta al CNR e presentare le

grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti nel caso esse non siano già previste nel Dietetico. I nuovi piatti proposti dovranno avere equivalente valore nutrizionale/economico del piatto sostituito.

Norme e Standard Igienico-Sanitari

1 - L'Appaltatore sarà tenuto al rispetto delle disposizioni cogenti in materia di igiene degli alimenti ed in particolare di quelle previste dai regolamenti comunitari vigenti e dalle recenti norme vigenti sul territorio regionale.

2 - La produzione dei pasti, oltre a rispettare le predette norme, dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalla normativa vigente, tenendo anche conto della specificità di un servizio ospedaliero. L'Appaltatore dovrà garantire che tutte le fasi della produzione, trasformazione, trasporto e distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i requisiti di igiene fissati dal regolamento 852/2004 ed altri regolamenti comunitari specifici e dalle normative vigenti sul territorio regionale. La responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti ricade sullo stesso Appaltatore. Pertanto l'Appaltatore dovrà garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la filiera alimentare a cominciare dalla produzione primaria.

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

1 - La conservazione delle derrate alimentari dovrà avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

RICICLO

1 - E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo o secondo servizio di cibi preparati.

MANIPOLAZIONE, COTTURA, SOMMINISTRAZIONE E TRASPORTO

1 - Tutte le operazioni di manipolazione, cottura, somministrazione e trasporto degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, nel rispetto della normativa vigente.

PENTOLAME PER LA COTTURA

1 - Per la cottura dovranno essere impiegati solo pentolame in acciaio inox. Non potranno essere utilizzate pentole in alluminio.

CONDIMENTI

1 - Olio, è ammesso il solo impiego di olio extra vergine d'oliva. Per le verdure crude, olio e sale dovranno essere forniti in confezione monodose.

2 - Per i condimenti dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio parmigiano reggiano grattugiato, prevedendo anche la possibilità dell'utilizzo della razione monodose.

Giorni e Orari del Servizio

1 - L'Appaltatore dovrà erogare il servizio 7 giorni su 7 secondo gli orari di seguito indicati, modificabili su richiesta del CNR:

- Colazione: ore 8.00
- Pranzo: dalle ore 12.00 alle ore 13.00 secondo necessità di reparto/struttura
- Cena: dalle ore 18.30 alle ore 19.30 secondo necessità di reparto

Confezionamento Vassoi Personalizzati e Modalità' Trasporto Pasti Degenti

1 - Il vassoio personalizzato dovrà essere confezionato su apposita linea di porzionamento allestita nei locali cucina, al termine delle linee di manipolazione e cottura degli alimenti.

Il vassoio dovrà riportare all'esterno un cartoncino con indicazione del reparto, n. camera e n. letto del paziente cui è destinato, regime dietetico in relazione alle scelte effettuate.

L'Appaltatore dovrà inoltre fornire i vassoi personalizzati idonei per i carrelli termici di rigenerazione/mantenimento pasti, lo stovigliame interno ai vassoi, su cui porzionare il cibo, che dovrà essere di porcellana di buona qualità e prevedere un piatto piano per le pietanze, un piatto fondo per i primi, una terrina per i contorni ed una terrina per frutta o dessert.

Per tale stovigliame dovrà essere prevista idonea copertura che preveda chiusura ermetica al fine di evitare eventuali fuoriuscite di liquidi.

2 - La posateria in acciaio inox dovrà essere distribuita in confezione sigillata all'origine comprensiva di tovagliolo monouso. Dovrà essere prevista una zona per disporre pane, posate, bicchieri (in confezioni sigillate) e scheda per individuare la destinazione del vassoio.

I vassoi e lo stovigliame forniti dall'Appaltatore dovranno essere sostituiti ogni qualvolta ve ne sia necessità nel corso dell'appalto.

Il vassoio dovrà essere curato nella sua dimensione volumetrica ed estetica in modo da rendere la preparazione complessiva particolarmente gradevole e pratica e corredato dai necessari accessori.

Dovranno essere evitate sovrapposizioni di oggetti sul vassoio e conseguenti cadute a terra dei medesimi.

Per i malati infetti i pasti dovranno essere serviti utilizzando vassoi, stoviglie e posate monouso.

L'Appaltatore dovrà prevedere la possibilità di utilizzo di stoviglie monouso per periodi limitati, previa comunicazione e accordi con gli Uffici competenti.

3 - I pasti dovranno mantenere tutte le condizioni igienico-sanitarie e organolettiche di un pasto cucinato in loco ed a tal fine dovrà essere adottato il sistema del legume fresco-caldo. Il sistema di trasporto dei pasti dovrà garantire il mantenimento, nelle pietanze sottoposte a cottura, di una temperatura non inferiore a 65° C al cuore del prodotto, fino alla consegna diretta del pasto al paziente. Il sistema dovrà inoltre garantire il mantenimento della temperatura prevista dalle leggi per le pietanze da servire fredde.

4 - I carrelli utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere corredati di documento riepilogativo in triplice copia riportante il n° dei pasti complessivi e la tipologia di ogni singolo vitto richiesto. Il documento sarà sottoscritto per verifica dalla Capo Sala o suo incaricato che ne tratterà una copia (una copia resterà all'appaltatore e una copia sarà trasmessa agli Uffici competenti per i controlli relativi alla fatturazione), analogo documento in triplice copia dovrà essere previsto anche per la consegna dell'acqua.

Controlli Di Qualita'

Metodologie di controllo:

- diretti, effettuati quotidianamente dai Caposala;
- indiretti, da parte degli utenti a mezzo interviste o presentazione di reclami;
- in contraddittorio, effettuati da personale incaricato dal CNR, sia dipendente che esterno e personale dell'Appaltatore precedentemente individuato anche in tema di sistema di autocontrollo degli alimenti;
- analitici ed organolettici, effettuati da personale tecnico, incaricato dal CNR, sia questo dipendente o esterno, in conformità alla normativa vigente in qualsiasi momento anche senza preavviso.

Il CNR si riserva di poter effettuare ogni tipo di verifica in tema di autocontrollo, igienico sanitario degli alimenti e delle relative analisi di controllo.

Le modalità di verifica e controllo nonché gli strumenti di registrazione saranno, pertanto, concordati in fase di aggiudicazione dell'appalto e riverificati a cadenza periodica o al momento che se ne verifichi l'effettiva necessità.

L'Appaltatore si rende disponibile a fornire tutti i dati relativi ai controlli di ogni tipo effettuati in maniera autonoma e qualsiasi altro dato in suo possesso, relativo all'appalto in essere, nel rispetto della normativa vigente.

E' facoltà del CNR chiedere la sostituzione gratuita e tempestiva degli alimenti sia in termini di materie prime che nel caso di cibi già preparati o anche distribuiti, valutati non conformi, nel caso vengano evidenziate palesi non conformità di qualunque tipo.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, si elencano i principali requisiti oggetto di controlli:

- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- temperatura del vitto;
- orari di consegna del vitto ai punti distribuzione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione al Dietetico (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 piatti e/o 10 porzioni con il concetto di peso/quantità media);
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo tra composizione del vassoio prenotato e quello servito;
- controllo delle presentazioni dei piatti;
- controllo di gradibilità del servizio
- controllo delle modalità di trasporto,
- controllo dei contenitori utilizzati per il trasporto
- controllo dei mezzi di trasporto;
- controllo del rispetto delle tabelle merceologiche.

INADEMPIENZE E PENALITA'

Per quanto attiene all'art. 13 del Contratto si specifica che le sanzioni citate saranno applicate per quanto attiene gli aspetti puramente contrattuali o di corretto comportamento, mentre ogni evidenza oggettiva che possa configurarsi come colpa, dolo o frode in commercio, frode alimentare o altri reati in tema di sicurezza alimentare diverranno oggetto di giusta causa per la rescissione immediata del contratto senza che si possa invocare nessuna indennità o diritto nei confronti del CNR.

SERVIZIO MENSA ASILO NIDO AZIENDALE "EUREKA"

Caratteristiche del servizio

All'interno del complesso dell'Area della Ricerca del CNR di Pisa è presente un asilo nido aziendale denominato "Eureka" che può ospitare fino ad un massimo di 40 bambini con età compresa tra i 12 e i 36 mesi.

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali, dal lunedì al venerdì e comprende:

- approvvigionamento generi alimentari;
- preparazione e cottura pasti all'interno della cucina dell'Area della Ricerca;
- veicolazione dei pasti dalla cucina ai locali dell'asilo nido in contenitori multiporzioni o monoporzioni in caso di diete speciali o su richiesta dell'Ente Appaltante in casi particolari;
- ritiro dei contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consegnati.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di estendere il servizio oggetto del presente appalto a favore degli utenti delle attività estive per minori (campi solari).

Menù

I pasti dovranno essere prodotti la mattina stessa del giorno di consumo presso la cucina del CNR e confezionati in contenitori multiporzione termosigillati e consegnati presso i locali dell'asilo nido in contenitori isotermitici idonei al mantenimento della temperatura.

La composizione del pasto è la seguente:

- pranzo
 1. primo piatto
 2. secondo piatto
 3. contorno
 4. frutta/yogurt
 5. pane
 6. acqua minerale (1 bottiglia da ½ litro per ogni commensale)

- merenda pomeridiana

Il menù è strutturato in due periodi in modo da introdurre un'ampia varietà di prodotti, in particolare ortofrutticoli: il menù autunno-invernale è in vigore da ottobre a marzo; il menù primaverile-estivo è in vigore da aprile a settembre.

Le date in cui entrano in vigore il menù invernale e quello primaverile-estivo possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

I menù stagionali (autunno-invernale e primaverile-estivo) sono definiti per 4 settimane nel rispetto delle indicazioni del Dipartimento di Prevenzione U.F. Igiene Sanità Pubblica Alimenti e Nutrizione dell'ASL 5 di Pisa .

Le derrate per la preparazione dei pasti dovranno corrispondere alle caratteristiche minime, qualitative, merceologiche e ponderali indicate nelle tabelle merceologiche (Allegato B).

I piatti dovranno essere preparati in conformità alle grammature a crudo pro capite dei generi alimentari al netto degli scarti di cui alle tabelle dietetiche allegate (Allegato C).

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che pertanto dovranno essere di "qualità superiore". Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed alle "Tabelle Merceologiche" (Allegato B) ed ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati generi precotti e liofilizzati. I generi alimentari non dovranno essere congelati o surgelati ad eccezione, occasionalmente del pesce e delle verdure, le quali, tuttavia, devono essere preferibilmente fresche.

E' comunque tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (O.G.M.).

Nella preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati i prodotti biologici, tipici e tradizionali secondo quanto previsto "Tabelle Merceologiche" (Allegato C).

Con il termine "prodotti biologici" si intendono quelli provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CE 834/2007 e successive modificazioni e assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato Regolamento CE 834/2007, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia.

In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica – regime di controllo CE;
- nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Con il termine “**prodotti tipici**” – cui si attribuisce un significato a valenza trasversale – si indicano tra l'altro i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) e i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP).

Con il termine “**prodotti tradizionali**” si intendono quelli indicati nell'elenco allegato al D.M.18.07.2000.

I prodotti tipici e quelli tradizionali devono essere assoggettati al regime di certificazione e di controllo eventualmente identificato dal provvedimento con cui è stata dichiarata la tipicità o tradizionalità.

Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al CNR si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

La maggior parte delle derrate alimentari previste per la preparazione dei pasti deve provenire da lavorazioni o coltivazioni **biologiche**, specificatamente i seguenti:

- **pasta**
- **riso**
- **uova**
- **mozzarelle**
- **burro**
- **olio extra vergine di oliva**
- **carni rosse e bianche**
- **tutte le verdure**
- **tutti i tipi di frutta**

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'Appaltatore aggiudicataria, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali.

In tal caso L'Appaltatore aggiudicataria ha l'obbligo tassativo di comunicare preventivamente al CNR l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

L'Appaltatore inoltre dovrà essere in grado di fornire informazioni sulla provenienza e “rintracciabilità” delle merci utilizzate per la preparazione dei pasti, ai sensi del Reg. CE 178/2002, accordo Stato- Regioni sancito il 28/07/2005 e Delibera della Regione Toscana n° 1073/2005.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle derrate sono i seguenti:

- i mezzi di trasporto devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
 - l'Appaltatore deve possedere una procedura di valutazione dei fornitori composta almeno da una certificazione del sistema di autocontrollo del fornitore ai sensi del Reg. Ce 852/2004. - le bolle di consegna devono essere compilate in maniera completa ed esplicita e devono essere esibite al personale del CNR incaricato di eventuali controlli a semplice richiesta degli stessi.
- E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Diete in bianco alternative

L'Appaltatore aggiudicataria si impegna alla predisposizione di pasti con menù in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le 9,30 dello stesso giorno.

La richiesta della dieta in bianco non necessita di certificato medico.
Si indica di seguito il menù da adottare in caso di diete “in bianco” o “alternative”:

Indicazioni dietetiche in caso di richiesta di pasto “bianco”

Riso o pasta all’olio extra vergine di oliva
Pollo o tacchino cotto a vapore
Patate e/o carote lesse
Mela

Indicazioni dietetiche in caso di dieta semiliquida

Latte intero
The o caffè d’orzo
Brodo vegetale o di carne sgrassato
Pastina di semola o glutinata
Semolino
Carne magra tritata o omogeneizzata
Filetto di platessa lessato
Verdura cotta
Purea
Frutta cotta o omogeneizzata
Parmigiano
Formaggio tenero o formaggini
Prosciutto cotto
Olio e zucchero

Le diete in bianco devono avere una durata massima di 5 giorni, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Diete speciali

L’Appaltatore aggiudicatario dovrà garantire, in caso di necessità determinata da motivazioni di salute come intolleranze alimentari o patologie con definitivo vincolo dietetico (es.celiachia, diabete mellito ecc...), religiose o etiche mediante la sostituzione dei pasti, con i pasti che rispettino le varie convinzioni religiose. I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle dietetiche relative a ciascun tipo di utente al fine di soddisfare adeguatamente i valori nutrizionali. Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

La composizione dei pasti predisposti per le diete speciali per motivi di salute dovranno seguire scrupolosamente le eventuali prescrizioni mediche specifiche.

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

L’Appaltatore concorderà con la Commissione Mensa, di cui all’art. 11, i menu settimanali di tutto il mese successivo, facendo in modo che i singoli piatti siano somministrati con la massima variabilità.

E’ compito dell’Appaltatore esporre in mensa ogni venerdì entro le ore 12.00 il menu della settimana successiva.

L’Appaltatore dovrà fornire mensilmente al CNR 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.

Il CNR si riserva la facoltà di sottoporre il menu ad esperti di sua fiducia e di dare direttive secondo sopraggiunti consigli medici. L’Appaltatore 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 – PIANO DI AUTOCONTROLLO

L'Appaltatore deve uniformarsi alla normativa "pacchetto igiene" (reg.CE 852/04, reg. CE 853/04, reg. CE 854/04, reg. CE 882/04, reg. CE 2073/05, reg.CE 178/02) sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo) riportati nel Piano di Autocontrollo di cui l'Appaltatore dovrà dotarsi e depositarne una copia presso l'Area della Ricerca prima dell'inizio del servizio.

ART. 9 - CONTABILIZZAZIONE DEI PASTI

Servizio mensa dipendenti

Ciascun Istituto sarà dotato mensilmente dal CNR, di buoni mensa di diverso colore (un colore per ciascuna Unità Organica), che saranno distribuiti agli utenti CNR. Ogni utente autorizzato dovrà consegnare giornalmente un buono pasto direttamente alla cassa della mensa.

Ciascun buono comprende a scelta un primo tra tre alternative, un secondo tra tre alternative, un contorno tra tre alternative (tra crudi e cotti), frutta di stagione, pane assortito, ½ litro di acqua minerale naturale/effervescente.

Entro il 5 di ciascun mese, l'Appaltatore dovrà redigere una distinta con l'indicazione dei buoni pasto usufruiti nel mese precedente, suddivisi per colore/Istituto che dovrà essere consegnata, insieme ai buoni pasto stessi, alla Presidenza di Area che darà l'autorizzazione alla fatturazione dopo la verifica del numero dei buoni indicati in distinta.

Servizio mensa asilo nido

I buoni pasto per i bambini dell'asilo nido Eureka, dovranno essere acquistati direttamente dalle famiglie presso L'Appaltatore appaltante.

Degenti Unità Clinica

I carrelli utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere corredati di documento riepilogativo in triplice copia riportante il n° dei pasti complessivi e la tipologia di ogni singolo vitto richiesto. Il documento sarà sottoscritto per verifica dalla Capo Sala o suo incaricato che ne tratterrà una copia (una copia resterà all'appaltatore e una copia sarà trasmessa agli Uffici competenti per i controlli

relativi alla fatturazione), analogo documento in triplice copia dovrà essere previsto anche per la consegna dell'acqua.

L'Appaltatore, inoltre, provvederà a fornire mensilmente all'Area il conteggio complessivo dei pasti somministrati suddiviso per ogni categoria di utenza.

Il CNR si riserva la facoltà, anche in corso di esecuzione del contratto, di attivare le procedure informatiche di rilevazione dei buoni pasto tramite appositi lettori di badge installati presso i locali mensa e/o bar.

E' facoltà del CNR richiedere fatturazioni distinte: dipendenti, ospiti, collaboratori, etc...

ART.10 - COMMISSIONE MENSA

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

Rientrano nei compiti della Commissione l'esecuzione di:

- controlli sulla qualità del servizio;
- verifiche del rispetto dei menù e delle grammature previste come definite negli allegati specifici.
- verifiche sul rispetto delle tabelle caloriche specifiche, definite negli allegati o derivanti da specifiche prescrizioni;
- 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;
- verifiche sul rispetto delle condizioni igienico sanitarie;
- analisi delle segnalazione o reclami pervenute dagli Utenti e relative proposte correttive;
- attività di consulenza a favore della Presidenza di Area per le modalità di esecuzione del servizio (tipologia dei menu, tempi e metodi di esecuzione del servizio, sospensione in occasione di ponti festivi, ecc.).

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

L'Appaltatore 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 del CNR. ALL'Appaltatore potrà essere richiesto di sostituire temporaneamente, in caso di lavori di manutenzione, ecc., il normale servizio con la somministrazione di piatti freddi a causa, ad esempio, di lavori di manutenzione delle cucine, o comunque per eventi imprevisti senza che l'Appaltatore possa rivalersi sul CNR per gli eventuali costi supplementari.

ART. 12 – MACCHINARI, ATTREZZATURE, UTENZE, LOCALI ED IMPIANTI

Il CNR mette a disposizione dell'Appaltatore i locali, gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie (All.2) e l'Appaltatore assumendone la piena e totale responsabilità e s'impegna a riconsegnarli in perfetto stato al termine del contratto.

L'Appaltatore 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 del CNR.

L'Appaltatore dovrà provvedere a fornire tutto quanto non compreso nella lista di cui all'allegato 2 che sia necessario per una buona ed efficiente esecuzione del servizio richiesto, con particolare riguardo a:

I) numero adeguato di stoviglie di qualsiasi genere e natura (piatti, bicchieri, posate, oliere.....), che dovranno essere sempre mantenute in ottime condizioni, tenendo conto che è ammesso l'utilizzo di stoviglie usa e getta solo in casi di provata emergenza;

II) vassoi per il self-service;

III) minuterie ed accessori vari.

Di tutti gli articoli che l'Appaltatore fornirà a complemento della tabella sopra riportata dovrà essere fornita lista in fase di gara, con annesso il valore commerciale di ogni tipologia di articoli messo a disposizione.

Sono a carico dell'Appaltatore:

- gli indumenti di lavoro degli addetti;
- gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sui macchinari ed attrezzature messi a disposizione dall'Area, inclusi gli impianti fissi e gli interventi edilizi, ed in genere tutto ciò che è necessario all'esecuzione del servizio in appalto;
- gli oneri demaniali quantificati in circa 40.000,00 Euro/anno

Il CNR si fa carico delle utenze (acqua, gas, energia elettrica, riscaldamento/condizionamento).

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

L'appaltatore è totalmente responsabile dell'igiene e del rispetto delle norme sanitarie e di sicurezza nei locali ad essa affidati.

L'appaltatore si impegna a provvedere a mezzo di proprio personale e a proprie spese, alla pulizia quotidiana dei locali cucina, della sala, dei tavoli, sedie, stoviglie, ecc.

Tutte le pulizie dovranno essere effettuate in orari differenti da quelli in cui si effettuano le operazioni di preparazione, produzione, somministrazione e con l'utilizzo di indumenti diversi da quelli usati nella preparazione e distribuzione del cibo.

L'appaltatore si impegna ad effettuare lo smaltimento dei rifiuti di qualsiasi natura in maniera differenziata negli appositi cassonetti e/o contenitori, i cartoni saranno ridotti in modo da occupare il volume minimo, è vietato l'accatastamento e/o l'accumulo dei rifiuti anche temporaneo negli spazi prospicienti la corte interna.

L'appaltatore provvederà in proprio, e sotto propria responsabilità anche tramite l'affidamento a terzi del monitoraggio e, nel caso, alla disinfestazione e derattizzazione dei locali ad Esso affidati. I controlli delle stazioni di monitoraggio dovranno essere effettuati con una frequenza almeno trimestrale e, in ogni modo, ogni qual volta necessario. I moduli o le relazioni delle attività di controllo inerenti le attività di sorveglianza/disinfestazione dovranno essere resi disponibili al personale del CNR o ai suoi incaricati. Le modalità con cui verranno gestite tali operazioni dovranno essere comunicate per tempo al CNR che si riserva di approvarle.

Detergenti, disinfettanti e in genere tutti i materiali impiegati dovranno essere in grado di assicurare la pulizia e la sanificazione degli utensili, attrezzature e locali, di buona qualità e tali da non danneggiare in alcun modo persone, immobili ed arredi.

L'appaltatore s'impegna a fornire per ogni prodotto utilizzato la scheda di sicurezza predisposta ai sensi dei decreti legislativi 3 febbraio 1997, n. 52, e 14 marzo 2003, n. 65, e successive modifiche.

Il CNR 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 l'appaltatore è il Responsabile dell'Area della Ricerca o persona da questi delegata.

- L'appaltatore e il suo personale dovranno rigorosamente attenersi a tutte le prescrizioni che saranno emanate e precisate dal CNR, che ha il potere di emanare disposizioni anche modificatorie del contratto in essere.
- Il CNR si riserva la facoltà di effettuare controlli, sopralluoghi, prelievi, anche con la presenza di esperti esterni, anche in assenza di rappresentanti dell'appaltatore.
- L'accesso ai locali cucina, mensa e bar da parte del personale dell'appaltatore potrà avvenire esclusivamente durante l'orario di apertura dell'Area;
- Il personale dell'appaltatore potrà circolare solo nei locali affidati all'appaltatore e negli spazi comuni .
- L'accesso dei fornitori è ammesso solo nella fascia oraria dalle 10:00 alle 12:00.
- Il personale dell'appaltatore sarà munito d'apposito badge identificativo d'accesso che dovrà essere sempre tenuto ben in vista per tutta la durata della presenza in Area.
- L'appaltatore dovrà comunicare anticipatamente al CNR le generalità del personale addetto onde consentire di realizzare i badges necessari che rimarranno sempre di proprietà del CNR. Ogni variazione del personale, anche temporanea, dovrà essere immediatamente comunicata al CNR.
- Durante la permanenza nei locali dell'Area, il personale dell'appaltatore dovrà mantenere un contegno irreprensibile, sia nei confronti del personale dell'Area, sia nei confronti di terzi e dovrà attenersi scrupolosamente alle disposizioni ricevute. L'Area, compatibilmente con le disponibilità esistenti, metterà a disposizione dell'appaltatore appositi locali da adibire a spogliatoio del personale.
- Il CNR potrà richiedere l'allontanamento di unità del personale dell'appaltatore non gradito o ritenuto, a propria insindacabile decisione, non sufficientemente qualificato.
- Il CNR 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 dell'appaltatore.
- L'appaltatore dovrà sottoporre trimestralmente al CNR, 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.
- Tutti i giorni festivi previsti dalla legge, tutti i sabati, come pure i periodi di chiusura disposti dal CNR o derivanti da cause estranee al CNR, saranno considerati non lavorativi agli effetti del contratto. Ogni sospensione del servizio verrà comunicata all'appaltatore con il dovuto preavviso.

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

L'Appaltatore 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.

L'Appaltatore è tenuta al rispetto di tutte le normative relative alle assicurazioni sociali del personale addetto ed alla corresponsione dei relativi contributi, esonerando di conseguenza il CNR 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.

L'Appaltatore si obbliga in particolare ad osservare le clausole dei contratti collettivi nazionali relative al trattamento economico per ferie, gratifica 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 L'Appaltatore sarà tenuta a fornire le prove che gli venissero richieste, ritenendosi comunque, come detto, il CNR sollevato 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, L'Appaltatore è tenuta, fatto salvo quanto già espressamente disciplinato nel presente Capitolato d'Appalto, alla esatta osservanza:

1. del regolamento di amministrazione, contabilità e finanza del C.N.R. (Decreto del Presidente del C.N.R. in data 4 maggio 2005 n.0025034)
2. del regolamento di contabilità dello Stato, approvato con R.D. 23/5/1924 N.827;
3. della legge 13/9/1982 N.646, come successivamente modificata in materia di lotta alla delinquenza mafiosa;
4. del D.L.vo 490/94 dell'8/8/1994, in materia di comunicazioni e certificazioni previste dalla normativa antimafia;
5. di tutte le normative che dovessero essere emanate durante il corso della fornitura del servizio in materia di sicurezza sul lavoro;
6. del D.L.vo 163/2006 e s.m.e.i.;
7. del D.L.vo 81/08 e s.m.e.i..

ART.17 – OSSERVANZA DEL D.L.VO 81/08 E SUCCESSIVE MODIFICHE

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

Il Responsabile dell'Area della Ricerca di Pisa
Dott. Ing. O.Zirilli

Allegato 1

Servizio bar

(elenco minimo dei generi che devono essere sempre disponibili presso il bar, unità di misura del prodotto sfuso o confezionato e relativi prezzi)

<i>Genere</i>	<i>Quantità</i>	<i>€</i>
Caffè	1 tazzina	0,50
Caffè decaffeinato	1 tazzina	0,55
Caffè freddo (solo in stagione)	100 ml	0,65
Caffè d'orzo	1 tazzina	0,55
Latte caldo o freddo	180 ml	0,50
Cappuccino	1 tazza	0,60
Caffè latte	250 ml	0,70
The, camomilla, decotti	1 tazza	0,60
The freddo (solo in stagione)	180 ml	0,65
Cioccolato	1 tazza	0,90
Bibite varie in lattina	330 ml	1,10
Succhi di frutta	180 ml o 1 confezione	0,80
Frullati misti	200 ml	1,15
Spremute	200 ml	1,35
Sciroppi	200 ml	0,80
Acqua minerale gasata e non	200 ml	0,40
Aperitivi alcolici e non	100 ml o 1 confezione	1,10
Vino bianco e rosso DOC	100 ml	0,90
Birra nazionale	330 ml	1,10
Cornetto	cadauno	0,45
Merendine (confezione)	cadauno	0,65
Panini vari (contenuto minimo: 80 g)	cadauno	1,15

Listino prezzi per bevande servite in mensa

Vino rosso DOC	250 ml	0,90
Vino bianco DOC	250 ml	0,90
Acqua minerale gassata e naturale	500 ml	0,60
Acqua minerale gassata e naturale	1.500 ml	1,10
Birra nazionale	330 ml	1,10

Elenco attrezzature e macchine servizio ristorazione Area della Ricerca di Pisa

ZONA PREPARAZIONE PASTI

Q.TA'	DISPENZA
1	CELLA FRIGORIFERA PER CONGELAMENTO VERDURA completa di scaffalature in polipropilene per celle frigo a 4 ripiani
1	CELLA FRIGORIFERA PER ORTOFRUTTA completa di scaffalature in polipropilene per celle frigo a 4 ripiani
2	ARMADI FRIGO A 2 ANTE
1	ARMADIO FRIGO AD 1 ANTA
7	SCAFFALATURE
1	BILANCIA BILICO
1	CARRELLO PER TRASPORTI PESANTI A PIANALE BASSO

PREPARAZIONE VERDURE

1	LAVAVERDURA A CENTRIFUGA
1	PELAPATATE
1	PATTUMIERA CARRELLATA
1	TAVOLO DA LAVORO
1	TAVOLO DA LAVORO CON CASSETTO
1	TAGLIAVERDURA COMPLETO DI SET DISCHI
1	LAVELLO CON MISCELATORE

PREPARAZIONE CARNI

1	PATTUMIERA CARRELLATA
1	TRITACARNE CON ACCESSORI
1	TAVOLO DA LAVORO
1	TAVOLO DA LAVORO CON CASSETTO
1	CEPPO BATTICARNE
1	GRATTUGIA CON ACCESSORI (monoriduttore)
1	LAVELLO CON MISCELATORE
1	CONFEZIONATRICE
1	LAVAMANO CON SANITIZZATORE COLTELLI
1	STERILIZZATORE COLTELLI A RAGGI UVA A MURO

PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

1	PATTUMIERA CARRELLATA
1	TAVOLO A BASE REFRIGERATA
2	AFFETTATRICI CON LAMA
1	TAVOLO DA LAVORO CON CASSETTO
1	LAVAMANI A BASAMENTO
1	BILANCIA AD AGO KG. 15 CORPO ESTERNO ABS PIATTO IN ACCIAIO
1	BILANCIA ELETTRONICA KG. 30 BASAMENTO IN ALLUMINIO CHASSIS IN ABS PIATTO PIANO
1	IMPASTATRICE PER PIZZA
1	STENDIPIZZA
1	TAGLIAMOZZARELLA PER SFILACCIO

ZONA COTTURA

1	LAVELLO CON MISCELATORE
1	ABBATTITORE DI TEMPERATURA
1	CARRELLO A PIANALE
1	TAVOLO ARMADIATO
2	ARMADI CHIUSI CON ANTE SCORREVOLI
1	ARMADIO FRIGORIFERO AD 1 ANTA
2	CUOCIPASTA A GAS CON 12 CESTELLI CUOCIPASTA
1	CUCINA 8 FUOCHI A GAS
1	BRASIERA RIBALTABILE
1	PENTOLA A GAS
5	TAVOLI DA LAVORO
1	FRY-TOP A GAS
1	FRIGGITRICE A GAS 2 VASCHE
2	FORNI A GAS ANALOGICI MONTATI SU SUPPORTI COMPLETI DI 2 SONDE CUORE
2	CARRELLI PER FORNO 36 TEGLIE GASTRONOMICHE
1	LAVATOIO CON MISCELATORE
2	CAPPE A FLUSSO BILANCIATO

ZONA LAVAGGIO PENTOLE

1	LAVATOIO CON MISCELATORE
1	PATTUMIERA
1	CARRELLO A PIANALE
1	LAVAPENTOLE CON CAPP A SPIRAZIONE VAPORI A PARETE
1	SERIE DI MENSOLE A MURO

ZONA LAVAGGIO STOVIGLIE

8	CARRELLI PORTAVASSOI
3	TAVOLO DA LAVORO SENZA RIPIANO INFERIORE
1	TAVOLO DI CERNITA SBARAZZO completo di mensola portacestelli
1	PATTUMIERA
1	TAVOLO DI PRELAVAGGIO CON VASCA E GRUPPO MISCELATORE
1	LAVASTOVIGLIE CON CESTO DI TRASCINAMENTO
1	TUNNEL DI ASCIUGATURA COMPLETO DI UNITA' A RULLI FOLLI FINE CORSA RULLIERA E CARRELLO DI SERVIZIO
1	LAVASTOVIGLIE A CAPOTE COMPLETO DI N. 2 MENSOLE
1	ADDOLCITORE MOD. MAXI

RIPOSTIGLIO

1	SCAFFALATURA
---	--------------

ZONA SPOGLIATOIO

12	ARMADI SPOGLIATOIO 1 ANTA CM. 50 x 50
----	---------------------------------------

**TRASPORTO VIVANDE PER I DEGENTI UNITA'
CLINICA**

Viene messo a disposizione dall'Ente Appaltante un carrello elettrico Colibrì Modello 600/M per trasporto carrelli termici.

- 2 CARRELLI TERMOREFRIGERATI COMPLETI DI VASSOI E ACCESSORI
- 2 CARRELLO PRIMA COLAZIONE

Q.TA' DOPPIA LINEA SELF-SERVICE TRADIZIONALE

- 2 MOBILE DIVISORIO CENTRALE
- 2 MOBILI PORTAVASSOI
- 600 VASSOI
- 2 ELEMENTI INSERIMENTO PER CARRELLO SCALDA PIATTI CON PRESA DI ALIMENTAZIONE
- 4 CARRELLI RISC/SOLLEVATORE 90 PIATTI DIAM. 26 CM
- 2 ARMADI CALDI 218 cm E BAGNOMARIA COMPLETI DI PIANI DI CRISTALLO , PROTEZIONI E SCORRIVASSOIO
- 2 ARMADI REFRIGERATI 145 cm CON VASCA REFRIGERATA E VETRINA CLAPPE COMPLETA DI SCORRIVASSOIO
- 2 ARMADI CON VASCA REFRIGERATA COMPLETI DI ALZATA E PIANO DISTRIBUZIONE E SCORRIVASSOIO
- 1 ARMADIO NEUTRO 72,5 cm A GIORNO CON SCORRIVASSOIO

RETRO SELF SERVICE

- 1 LAVAMANI SU ARMADIO CON COMANDO A PEDALE
- 1 PARETE ATTREZZABILE PER LAVAMANI COMPLETA DI DISTRIBUTORE PER SAPONE LIQUIDO E SALVIETTE
- 1 TAVOLO ARMADIO CON ALZATINA A PORTE A COULISSE
- 1 CARRELLO REGRIGERATO
- 1 VETRINA VERTICALE
- 1 CARRELLO CALDO

Q.TA' LINEA SELF SERVICE VELOCE CON PUNTO PIZZA

- 1 DISTRIBUTORE COLONNA POSATE, BICCHIERI, COPERTI, VASSOI, INSERTO POSATE, TRAMOGGIA PORTAPANE
- 1 ARMADIO REFRIGERATO CON VASCA REFRIGERATA E VETRINA CLAPPE COMPLETA DI SCORRIVASSOI E ACCESSORI
- 1 ARMADIO 145 cm CON VASCA REFRIGERATA CON ALZATA RIPIANO E PIANO DI DISTRIBUZIONE IN CRISTALLO E SCORRIVASSOI
- 1 ANGOLARE INTERNO A 90°
- 1 PIASTRA CALDA
- 1 LAMPADA RISCALDANTE
- 1 ARAMADIO NEUTRO A GIORNO CON ALZATA, PIANO DISTRIBUZIONE IN CRISTALLO E SCORRIVASSOIO

1	PIASTRA CALDA
1	LAMPADA RISCALDANTE
1	ELEMENTO CASSA CENTRALE CON SCORRIVASSOIO
1	ARMADIO FRIGORIFERO
1	BASE REFRIGERATA 3 PORTE
1	BASE REFRIGERATA PER PIZZA CON ALZATINA
1	FORNO PIZZERIA ELETTRICO
1	KIT PIZZERIA (PALA, COLTELLI, CUCCHIAI, VASCHETTE.....)

ZONA CONSUMAZIONE PASTI

Q.TA'

36	TAVOLI CON SEDUTE A 4 POSTI (144 POSTI)
9	TAVOLI CON SEDUTE A 6 POSTI (54 POSTI)
3	TAVOLI ESAGONALI A 6 POSTI (18 POSTI)
2	TAVOLI CON SEDUTE A 2 POSTI (4 POSTI)
1	PORTAMENU'
9	SEPARATORI AMBIENTE GRIGLIATI CON PORTAOMBRELLI
3	SEPARATORI AMBIENTE CON PORTAOMBRELLI E PANNELLO
10	SEPARATORI AMBIENTE GRIGLIATI
2	SEPARATORI AMBIENTE GRIGLIATI CON PANNELLO
6	APPENDIABITI
12	CESTINI GETTACARTE
4	MENSOLE A 3 PIANI A MURO PER CONDIMENTI

Nella zona consumazione pasti sono previsti n. **220 posti a sedere**.

Q.TA'

ACCESSORI E MINUTERIE

1	CUTTER DA TAVOLO
1	DYNAMIC FRANTUMATORE COMBINATO A 3 FUNZIONI COMPLETO DI ACCESSORI
9	CARRELLI PORTAVASSOI
9	CARRELLI DI SERVIZIO A DUE RIPIANI
5	MACCHINE EROGATRICI DI ACQUA* ¹
	CESTELLI VARI PER VASSOI, BICCHIERI, PORTAPOSATE E PIATTI
	BACINELLE GASTRONORM SOVRAPPONIBILI DI VARIE MISURE E COPERCHI
	TEGLIE FORATE DA FORNO
	CONTENITORI IN POLICARBONATO
	CASSERUOLE E PENTOLAME DI VARIE MISURE, RAMAIOLI, MESTOLI, SCHIUMAROLE, TAGLIERI E COLTELLI

*¹ **Le 5 macchine erogatrici di acqua sono fornite al CNR in comodato d'uso dall'attuale gestore.**

Q.TA'**BAR**

- 1 BANCO BAR CON PIANO DI LAVORO IN ACCIAIO INOX, BOX PER BOTTIGLIE, CELLA REFRIGERATA 4 SCOMPARTI ACCIAIO INOX CON CASSETTIERA DOPPIA, 3 SPORTELLI CON RIPIANI, CENTRALINA E GRUPPO COMPRESSORE INTERNO, GRUPPO LAVELLO CON MISCELATORE A LEVA, PANNELLATURA FRONTALE, PIANO CASSA CON CASSETTO E SERRATURA
- 1 VETRINA SNACK REFRIGERATA CON VASCA INOX E CHIUSURA CON CRISTALLI APRIBILI, MENSOLA CALDA CON RESISTENZA A SECCO COMANDATA DA TERMOSTATO, CON ILLUMINAZIONE
- 1 RETROBANCO BAR CON BASAMENTO E PIANO DI LAVORO INOX, MENSOLE IN CRISTALLO REGOLABILI IN ALTEZZA E SFONDO A SPECCHIO, CELINO DI CHIUSURA ILLUMINATO, VANO PER LAVATAZZINE E PRODUTTORE DI GHIACCIO
- 1 RETROBANCO MACCHINA CAFFE' CON BASAMENTO E PIANO DI LAVORO IN ACCIAIO INOX, TRAMOGGIA E CASSETTO RACCOLTA CAFFE' IN ACCIAIO INOX E CAPPAA
- 1 SPORTELLO DI CHIUSURA OSCILANTE
- 1 PEDANA DI CALPESTIO CON ANTISCIVOLO
- 1 PIASTRA SCALDAPANINI SILANOS