

CNR- ISTITUTO NAZIONALE PER STUDI ED ESPERIENZE DI ARCHITETTURA NAVALE

Via di Vallerano, 139 – 00128 ROMA

Tel. 06.50299222 – Fax. 06.5070619

**CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE MENSA E BAR
DELL'ISTITUTO PER LA DURATA DI UN ANNO**

CIG: 4361623D26

1. INTRODUZIONE

Il presente Capitolato disciplina il servizio di gestione della mensa e del bar del CNR-ISTITUTO NAZIONALE PER STUDI ED ESPERIENZE DI ARCHITETTURA NAVALE, presso la sede dell'Istituto stesso situato in Via di Vallerano, 139 – 00128 ROMA.

La quotazione del pranzo a menù tipo (composto da un primo piatto, un secondo piatto, pane, un contorno, frutta, acqua minerale in bottiglia da 50 cc.), **non potrà essere superiore ad Euro 9,00 (nove/00) più IVA.**

Il menù tipo potrà essere sostituito da un cestino di valore equivalente all'allegata Tabella C (sostituzioni).

2. OGGETTO

Nell'esecuzione dell'appalto, la società aggiudicataria dovrà:

- 1) accettare quale forma di pagamento del servizio da parte degli utenti i più importanti buoni pasto nazionali o danaro contante;
- 2) provvedere all'approvvigionamento derrate, stoccaggio, lavorazione, cottura, confezionamento in modalità multirazione con il legume fresco/caldo, trasporto e distribuzione nei locali mensa dell'Istituto;
- 3) i pasti dovranno essere prodotti all'interno di un centro di cottura di proprietà o in dotazione della società aggiudicataria situato entro una distanza di 40 km dalla sede dell'Istituto;
- 4) provvedere all'acquisto delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione e confezionamento dei pasti nel rispetto del menù tipo, ponendo attenzione alla qualità delle stesse, in maniera che siano conformi alle norme vigenti in materia e che siano rispondenti alle norme speciali relative agli approvvigionamenti. Per le derrate dovranno essere utilizzate marche di primaria importanza destinate alla grande ristorazione e distribuzione (escludendo prodotti di discount) secondo l'elenco fornito dalla società;
- 5) preparare i pasti nel rispetto della qualità e quantità previsti negli allegati in menù stagionali (invernali ed estivi) opportunamente variati;
- 6) provvedere alla preparazione di pasti alternativi, adeguatamente variati nel tempo, per intolleranze certificate e motivi religiosi o personali, previa autorizzazione dell'Ufficio Prevenzione e Protezione;
- 7) trasportare i pasti e consegnarli presso i locali mensa dell'Istituto entro le ore 11:30, utilizzando proprio personale e mezzi idonei;
- 8) fornire vassoi, tovaglioli, bicchieri e posate in materiale a perdere delle tipologia specificata nell'allegato B;
- 9) osservare i giorni e gli orari di consegna dei pasti secondo le indicazioni dell'Istituto;
- 10) provvedere alla pulizia dei locali mensa, con prodotti ed attrezzature a carico della stessa società;
- 11) provvedere allo smaltimento dei rifiuti secondo la normativa vigente, negli appositi cassonetti esterni che saranno messi a disposizione dall'Istituto;
- 12) provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature della mensa e del bar che al momento dell'assegnazione dell'appalto saranno in uso al fine di consentire un corretto utilizzo, un costante esercizio e un funzionamento delle apparecchiature entro i termini di legge facendosi carico anche, in caso di impossibilità di riparazione in tempi brevi, della loro sostituzione;
- 13) garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande avvengano nel più rigoroso rispetto delle norme igieniche e sanitarie;
- 14) individuare nell'attività in oggetto ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e applicare, mantenere ed aggiornare le procedure di sicurezza secondo il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici "HACCP" (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D. Lgs. n. 155/1997 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Gli oneri relativi all'autocontrollo della mensa sono a totale carico della società **la quale dovrà dare prova all'Istituto dell'attuazione della procedura di autocontrollo;**
- 15) ottemperare alla fornitura per la mensa di un frigorifero industriale da 800 lt., doppio sportello a colonna; fornitura per il bar di una macchina per caffè a due bracci, e relativo macinacaffè, di una macchina spremiagrumi, di un frullatore, di una macchina forma ghiaccio e di un nuovo frigorifero industriale a colonna da 400 lt., per la conservazione delle bevande. Tali forniture avverranno con la formula del comodato d'uso, a titolo gratuito per la durata del rapporto contrattuale.

3. DURATA

Con la società aggiudicataria verrà stipulato un Contratto della durata limitata ad un anno dall'affidamento dell'appalto stesso, senza possibilità di proroga.

4. IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

Si fa presente che la media giornaliera attuale degli utilizzatori della mensa interna è di circa 90 persone per i giorni dal lunedì al venerdì.

In base a tale media giornaliera corrispondono circa 19.000 pasti per l'intero anno e si stima ad un costo unitario per pasto di € 9,00 (Euro nove/00) più IVA per un valore stimato dell'appalto di € 170.000,00 (Euro centosettantamila/00) più IVA, per l'intero anno e oneri relativi ai rischi da interferenza pari a € 150,00 (Euro centocinquanta/00).

L'Istituto non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale e quotidianamente. La società aggiudicataria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati.

Si precisa che i dati sopra riportati sono puramente indicativi, con particolare riferimento alla giornata del venerdì, e l'Istituto non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze.

5. MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'Istituto affida alla società, che accetta, il servizio mensa e bar ristoro per i dipendenti dell'Istituto e per tutti coloro che saranno autorizzati dall'Istituto stesso ad usufruirne.

La società effettuerà tali servizi negli appositi locali, messi a disposizione dall'Istituto, nella sede di via Vallerano, 139 – 00128 – Roma, con **propria esclusiva** organizzazione, personale, sorveglianza, responsabilità e rischio sotto la propria direzione.

Il servizio mensa e bar ristoro avrà luogo nei giorni lavorativi dal lunedì al venerdì, ad eccezione delle festività civili e religiose cadenti in tali cinque giorni e dei periodi di chiusura dell'Istituto. Il servizio potrà essere effettuato in misura ridotta o soppresso in ogni altra giornata di possibile assenza totale o parziale del personale dal lavoro, nel caso l'Istituto ne darà preavviso alla società con congruo anticipo. Nella giornata del venerdì potrà verificarsi una notevole variazione del numero di pasti somministrati.

La somministrazione del pasto verrà effettuata con il sistema self – service.

Accanto ai contenitori dei cibi sarà esposto un sintetico elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione gastronomica.

La distribuzione avrà luogo, di massima, nell'arco temporale giornaliero dalle ore 12:40 alle ore 13:30, sia per i dipendenti dell'Istituto sia per tutti coloro che saranno autorizzati dall'Istituto stesso ad usufruire del servizio mensa.

Sarà comunque possibile accedere alla mensa fino alle ore 14:00.

Il servizio bar dovrà essere svolto, per almeno nove ore giornaliere, dalle ore 7:30 alle ore 12.30 e dalle ore 13.00 alle ore 17.00 e dovrà svolgersi nel locale bar esterno alla mensa.

Il servizio di gestione della mensa e del bar ristoro verrà effettuato dalla società con personale il cui organico dovrà essere almeno di tre unità con idonea qualifica professionale, e per un numero minimo complessivo di diciotto ore giornaliere. Soltanto cause di forza maggiore (scioperi generali o della categoria in cui è inquadrato il personale addetto) potranno giustificare l'occasionale sospensione del servizio.

La società si impegna a sostituire temporaneamente il personale eventualmente assente, qualunque ne sia il motivo.

6. MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA DEI PASTI

6.1 Fornitura di pasti.

Tutta la fornitura dei pasti dovrà essere eseguita nel rispetto delle condizioni stabilite nel presente Capitolato. A seguito di apposita segnalazione da parte dell'Ufficio Prevenzione e Protezione, la società aggiudicataria dovrà fornire, altresì, "diete particolari", destinate a soggetti che presentino intolleranze o allergie alimentari o celiachia, debitamente certificate, o che non intendano mangiare determinati cibi per motivi religiosi. L'Ufficio Prevenzione e Protezione si avvale del Medico Competente dell'Istituto per l'accertamento della

patologia del dipendente e per l'acquisizione delle prescrizioni a carattere alimentare e per la preparazione del pasto.

Nelle preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati **esclusivamente** gli ingredienti base rispondenti alle caratteristiche elencate nell'allegato "caratteristiche merceologiche" tenendo conto anche della "tabella delle grammature dei generi alimentari" nonché delle "sostituzioni delle portate fredde" di pari costo medio allegate al presente Capitolato.

Di norma non potranno essere serviti generi congelati né pasti preconfezionati, salvo quanto detto di seguito. Potranno essere serviti prodotti surgelati limitatamente a quelli ittici.

Fermo restando l'utilizzo di verdure fresche di stagione in alternativa sarà possibile preparare verdure surgelate in particolari periodi dell'anno.

In questi casi si tratterà di generi freschi approvvigionati e confezionati alle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

6.2 Servizio di trasporto pasti.

La società aggiudicataria dovrà provvedere al trasporto ed alla consegna dei pasti presso i locali mensa dell'Istituto utilizzando proprio personale e mezzi idonei.

I pasti, preparati presso il Centro di Cottura dovranno essere posti, per il trasporto, in contenitori termici multiporzione, idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto, nel pieno rispetto delle vigenti norme in materia di igiene degli alimenti. Detti contenitori dovranno garantire la conservazione e la corretta temperatura dei pasti e non potranno essere adibiti a nessun altro uso; gli stessi, dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e sanificati. Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con automezzo adibito esclusivamente al trasporto degli alimenti e in regola con la normativa vigente; l'automezzo quotidianamente dovrà essere pulito, sanificato ed in regola con la vigente normativa igienico sanitaria

I pasti dovranno essere consegnati secondo gli orari concordati con l'Istituto, il quale si riserva comunque di modificarli secondo le specifiche esigenze.

7. PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Nell'espletamento del servizio, la società aggiudicataria dovrà impiegare personale idoneo, sia per qualità professionale, per mansioni, che per quantità e dovrà rispettare tutte le norme contenute nel C.C.N.L. di categoria.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento dei pasti dovrà inoltre essere in possesso di apposita idoneità per la preparazione di pasti differenziati per soggetti affetti da intolleranze alimentari, allergie e celiachia conseguita presso la competente ASL – Dipartimento Prevenzione – Unità Operativa Prevenzione Collettiva.

Il personale, impiegato nelle specifiche attività sopra richiamate, dovrà mantenere durante il servizio un contegno irreprensibile e decoroso, uniformandosi a tutte le disposizioni emanate dal l'Istituto ed agli ordini impartiti dalla società aggiudicataria stessa.

Il personale impiegato indosserà divise complete da lavoro (camice, pettorina, copricapo, guanti in lattice monouso e all'occorrenza mascherina) durante il servizio di ristorazione e divise complete per le operazioni di pulizia di colorazione visibilmente diversa dalle precedenti. E' vietato indossare la divisa destinata allo svolgimento delle pulizie sopra quella destinata alle fasi di produzione e distribuzione cibi.

Il personale di cui sopra deve scrupolosamente curare l'igiene personale e durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie né indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orecchini etc.) al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Le divise saranno fornite al personale impiegato in numero di almeno due l'anno per ogni tipologia, dalla società aggiudicataria.

La società aggiudicataria dovrà nominare un responsabile del servizio, comunicando prima dell'inizio del servizio, all'Istituto in forma scritta, le sue generalità ed il suo recapito telefonico, al fine di una sua reperibilità dalle ore 9:00 alle ore 18:00 di ogni giorno lavorativo.

Ogni comunicazione fatta al responsabile del servizio verrà considerata ad ogni effetto fatta alla società stessa. E' fatto obbligo alla società di avere una posizione contributiva INPS e di esibire, a semplice richiesta dei funzionari dell'Istituto, il mod. DM 10, le ricevute dei versamenti INAIL ed ogni altro documento comprovante la regolarità contributiva.

L'Istituto si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che la società osservi le prescrizioni suddette.

La società aggiudicataria sarà obbligata a rilevare integralmente e senza alcuna forma di reformatio in pejus il personale avente diritto, assunto dalla società uscente secondo quanto previsto dal C.C.N.L. vigente di categoria.

La società aggiudicataria si obbliga ad assumere integralmente alle proprie dipendenze, per lo svolgimento del servizio di cui in oggetto, il personale già alle dipendenze della società uscente, secondo quanto previsto dal C.C.N.L. vigente di categoria e dalla normativa applicabile.

8. CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

E' facoltà dell'Istituto effettuare controlli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali. La società dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Istituto in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di produzione o di ristorazione, per esercitare il controllo circa lo svolgimento del servizio in ogni sua fase. Il personale interessato al controllo dovrà indossare all'occorrenza i prescritti dispositivi a tutela dell'igiene e della sicurezza. I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio.

I soggetti preposti al controllo sono:

- I rappresentanti della Commissione Mensa;
- Il Responsabile del Contratto;
- Il Responsabile della Regolare Esecuzione del Contratto.

I controlli a vista o analitici saranno effettuati al fine di:

- rilevare il mancato rispetto del menù;
- verificare le date di scadenza dei prodotti;
- verificare lo stato di pulizia degli ambienti;
- controllo delle quantità e della qualità delle derrate in conformità a quanto previsto nel presente Capitolato;
- modalità di stoccaggio delle derrate alimentari;
- temperature dei frigoriferi e dei congelatori;
- modalità di lavorazione, cottura e distribuzione delle derrate;
- stato igienico dei servizi, delle attrezzature e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale;
- controllo abbigliamento di servizio del personale;
- controllo sulla modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo sulla provenienza delle carni, dei prodotti ittici o di qualsiasi altro prodotto impiegato;
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti.

L'Istituto si riserva, inoltre, l'effettuazione di ulteriori controlli a vista ritenuti necessari a garantire l'osservanza della normativa vigente in materia ed il rispetto delle obbligazioni contrattuali.

La società aggiudicataria dovrà conservare nel frigorifero presso l'Istituto per 72 (settantadue) ore un campione rappresentativo del pasto completo dei vari menù serviti quotidianamente in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta recante la data di riferimento: i campioni verranno utilizzati per analisi di laboratorio, qualora si dovessero verificare casi di intossicazione o altri fenomeni derivanti dall'assunzione di cibo.

L'Istituto avrà la facoltà di interrompere o sospendere totalmente o parzialmente il servizio, a causa di eventuali disfunzioni nell'organizzazione, ovvero di inosservanza nella qualità del cibo e delle materie prime, che venissero riscontrate durante i controlli.

9. OBBLIGHI DELL'ISTITUTO

L'Istituto dovrà provvedere:

- a comunicare alla società aggiudicataria, a mezzo fax, la presenza di soggetti che devono consumare diete particolari a causa di intolleranze o allergie alimentari o per scelte personali o religiose;
- al pagamento di tutte le utenze connesse al servizio.

10. LISTINO PREZZI BAR RISTORO

La Società dovrà provvedere a espletare il servizio bar applicando al seguente listino (IVA compresa) il medesimo ribasso percentuale che la stessa avrà offerto in sede di gara, arrotondato per eccesso ai 5 (cinque) centesimi:

	Prezzo	% di sconto
Caffè caldo	€ 0,60	
Caffè freddo – cappuccino freddo	€ 0,80	
Caffè hag – caffè d'orzo – cappuccino caldo – cappuccino d'orzo	€ 0,75	
Latte, latte macchiato	€ 0,80	
Caffelatte	€ 0,80	
The caldo – camomilla	€ 0,60	
The freddo	€ 0,80	
Barattolo birra – aranciata – coca cola	€ 0,80	
Succhi di frutta ml.125	€ 0,60	
Spremute varie	€ 1,10	
Cornetti	€ 0,60	
Paste	€ 0,75	
Cappuccino e cornetto	€ 1,05	
Tramezzini vari – pizza rossa – toast	€ 1,15	
Medaglioni	€ 1,20	
Rosette o pizza romana farcita	€ 1,20	
Yogurt gr. 125	€ 0,75	
Acqua minerale in confezioni da 500 ml	€ 0,40	

Sarà cura della Società assicurarsi della puntualità di consegna delle derrate necessarie (lieviti, pizza, latte, ecc.) al buon funzionamento del servizio.

11. PRENOTAZIONE E CONSUMAZIONE PASTO

La prenotazione dei pasti e la rilevazione della consumazione degli stessi saranno effettuate con apposizione di firma, da parte dei dipendenti o di altro personale autorizzato, su appositi fogli di prenotazione e di consumazione messi a disposizione dall'Istituto in sala mensa.

La prenotazione dei pasti, inclusi quelli sostitutivi, verrà effettuata il giorno precedente. I fogli di prenotazione saranno trasmessi via fax al personale del centro di cottura. Alla fine di ciascun mese sarà onere della società inviare all'Istituto i fogli attestanti le effettive presenze giornaliere.

I dipendenti e tutti coloro che saranno autorizzati dall'Istituto potranno effettuare consumazioni aggiuntive pagandole direttamente al gestore.

Gli incaricati dell'Istituto, oltre a provvedere ad un controllo giornaliero degli effettivi pasti somministrati, a fine mese convalideranno, con visto di benestare, i fogli di consumazione che saranno l'unico documento giustificativo valido per il pagamento della fattura.

12. COMPOSIZIONE DEL MENU' E CESTINI

Il menù tipo dovrà prevedere le seguenti alternative:

- n. 1 Primo Piatto (almeno 3 alternative) – andrà sempre garantita la pasta in bianco, al sugo o minestra;
- n. 1 Secondo Piatto (almeno 3 alternative) – carni o pesce o uova, cucinati in vario modo o piatto freddo;
- n. 1 Contorno (almeno 3 alternative, cotto o crudo) – insalate o legumi o patate o verdure di stagione, ecc.; Frutta di stagione;
- Pane gr.140 in confezione sigillata;
- Acqua minerale in bottiglia di 50 cc naturale o leggermente frizzante

Il menù tipo potrà essere sostituito da un “cestino” di valore equivalente.

Dovranno essere garantiti piatti, bicchieri, posate, tovaglietta e tovaglioli a perdere in confezione sigillata, condimenti (olio, aceto, sale, pepe, ketchup, senape, maionese ed altre spezie) in confezione sigillata: non quotati, ma compresi nei prezzi indicati.

I pasti dovranno essere giornalmente variati secondo un programma settimanale che sarà proposto dal gestore e concordato con cadenza mensile dalla commissione incaricata dell’Istituto.

Non sono ammessi pasti precotti.

Nel caso di “diete particolari” (riferimento art. 6), non essendo possibile la scelta tra diverse alternative, dovrà essere definito un menù settimanale con la possibilità di indicare preventivamente eventuali preferenze per la settimana successiva.

13. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E’ fatto obbligo alla società aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalla normativa specifica, Decreto Legislativo 81/2008 e ss.mm.ii.

Il personale addetto al servizio, dovrà indossare una divisa adeguata e tenere ben visibile il tesserino di riconoscimento; inoltre, dovrà indossare tutti i dispositivi di protezione individuale previsti dalla normativa vigente. Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà periodicamente essere sottoposto a visite ed analisi di controllo previste dalle vigenti leggi in materia.

Ogni responsabilità, in caso di infortunio sui luoghi di lavoro, ricadrà sulla società appaltatrice, restandone sollevato l’Istituto nonché il personale preposto alla sorveglianza. Per tutto il periodo di svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, la società solleva l’Istituto da ogni e qualsiasi responsabilità per fatto proprio.

14. CONDIZIONI ECONOMICHE

Dopo la firma del Contratto i prezzi di aggiudicazione saranno impegnativi e vincolanti sia per l’Istituto che per la società aggiudicataria.

15. SUBAPPALTO

Alla società aggiudicataria dell'appalto è fatto espresso divieto di subappalto in qualsiasi forma o modalità.

16. VARIAZIONI

L’Istituto si riserva la facoltà di modificare l’entità del presente appalto per comprovate esigenze di servizio, ai sensi della normativa vigente. Tali variazioni, preventivamente formalizzate dall’Istituto, non potranno costituire motivo in capo alla società per risolvere anticipatamente il Contratto.

Eventuali oscillazioni del numero dei pasti da erogare entro il limite del 30% (trenta per cento) non potranno dare origine ad alcun diritto di una delle due parti di chiedere ed ottenere dall’altra parte la rinegoziazione delle condizioni economiche del rapporto contrattuale.

17. PENALI

Per la disciplina e la tipologia delle penali si rinvia allo schema di Contratto allegato.

Eventuali inadempienze che si verifichino nell’esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato, saranno comunicate dall’Istituto per iscritto, con lettera raccomandata A/R, con fissazione di un termine per la relativa risposta e la eventuale regolarizzazione.

Qualora la società non fornisca risposta esauriente entro i tempi prestabiliti o non ottemperi a quanto formalizzato dall’Istituto, questa potrà essere soggetta ad una penalità, secondo la tipologia di

inadempienze elencate nello schema di Contratto.

Prima della stipula del Contratto, la società deve costituire una cauzione nella misura del 10% (dieci per cento) dell'ammontare del Contratto, secondo quanto previsto all'art. 113 del Decreto Legislativo n. 163/2006.

18. RISOLUZIONE CONTRATTO

L'Istituto nelle ipotesi di seguito indicate, potrà procedere alla risoluzione di diritto del Contratto di appalto senza che la società aggiudicataria possa pretendere risarcimenti o indennizzi di alcun genere:

- 1) per gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di diffida formale da parte dell'Istituto;
- 2) per arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione da parte della società aggiudicataria del servizio oggetto del presente appalto non dipendente da cause di forza maggiore;
- 3) nel caso in cui la società aggiudicataria risulti in stato fallimentare, ovvero abbia cessato o ceduto l'attività;
- 4) nel caso in cui la società aggiudicataria subappalti le attività di supporto alla preparazione dei pasti, senza formale autorizzazione da parte dell'Istituto;
- 5) qualora in caso di incameramento parziale della garanzia, questa non venga reintegrata..

19. SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO

La sottoscrizione del Contratto d'appalto con la società aggiudicataria potrà avvenire soltanto dopo l'esecutività dell'atto di aggiudicazione, previo accertamento da parte dell'Istituto di tutte le condizioni dichiarate mediante autocertificazione in sede di gara. Faranno parte integrante del Contratto, il presente Capitolato che si compone altresì degli allegati relativi alle grammature (allegato A), alle caratteristiche merceologiche (allegato B), alla Tabella sostituzioni (allegato C), nonché l'offerta economica presentata dalla società aggiudicataria in sede di gara.

20 CONTROVERSIE

E' **esclusa** la competenza arbitrale e pertanto tutte le controversie derivanti dal Contratto sono deferite alla sede giurisdizionale competente per territorio in cui ha sede l'Istituto.

21. LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

21.1 Locali

Le condizioni dei locali e dei beni al momento della consegna risulteranno da apposito verbale che verrà congiuntamente redatto tra lo staff tecnico della Direzione e la società.

La società si obbliga a conservare ed a custodire con cura e diligenza quanto affidatole. La stessa presta, inoltre, alle strutture disponibili per l'attività oggetto del presente Capitolato, siano esse dell'Istituto che proprie, ogni cura finalizzata alla migliore conservazione delle stesse ed al puntuale rispetto delle norme igienico-sanitarie.

I locali adibiti a mensa interna saranno presi in carico dalla società e dovranno essere mantenuti e adeguati, a cura della società stessa, a norma delle vigenti leggi in materia di sicurezza (D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.) nonché in materia di igiene degli alimenti (D. Lgs. n. 155/1997 e ss.mm.ii.).

21.2 Manutenzione

Resta a carico dell'Istituto la manutenzione straordinaria delle attrezzature fisse, degli impianti e dei locali. La società si impegna a segnalare tempestivamente gli eventuali guasti degli impianti e delle attrezzature usate. Graveranno sulla società i costi per tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del personale della società.

21.3 Riconsegna locali, impianti ed attrezzature

Entro data da individuarsi la società e l'Istituto effettueranno congiuntamente l'inventario dei beni di cui sopra. La società si impegna a riconsegnare, al termine dell'appalto oggetto del presente Capitolato, i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dall'Istituto, nello stato in cui si trovano al momento della consegna, tenuto conto della normale usura.

All'atto della riconsegna viene redatto verbale in contraddittorio da parte del competente Ufficio Tecnico dell'Istituto.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna sono addebitate alla società,

alla quale è comunque riconosciuto il diritto del contraddittorio.

21.4 Restano a carico dell'Istituto le spese per il consumo di energia elettrica, acqua, gas e per il condizionamento termico.

22. SOSPENSIONI, SCIOPERI, CASI DI FORZA MAGGIORE, SITUAZIONI DI EMERGENZA

In caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, la società deve darne notizia all'Istituto possibilmente con un anticipo di almeno quarantotto ore.

Verranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati.

Qualora l'Istituto debba determinare, per qualsiasi causa, la sospensione del servizio bar-mensa, anche per periodi rilevanti, la società non avrà diritto ad alcun risarcimento.

23. ASSICURAZIONI – RESPONSABILITA'

23.1 A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente Capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, la società aggiudicataria è obbligata a stipulare con primaria compagnia assicuratrice una polizza assicurativa R.C. verso terzi della durata dell'appalto, per un massimale di almeno Euro 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00), e con il limite di Euro 200.000,00 (duecentomila/00) per persona, al fine di garantire idonea copertura assicurativa.

La società si impegna a fornire all'Istituto copia della polizza all'atto della firma del Contratto.

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

L'Istituto non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare alla società o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato o per qualsiasi altra causa.

23.2 Licenze ed autorizzazioni

Sono a carico dell'appaltatore tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla vulturazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

24. RINVIO

Per quanto non previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento a quanto indicato anche nello schema di Contratto di appalto.

TABELLA GRAMMATURE A COTTO DEI GENERI ALIMENTARI (minimo obbligatorio)

ELENCO GENERI ALIMENTARI	GRAMMI
Primi piatti	
PASTA DI GRANO DURO	220
PASTA ALL'UOVO	220
TORTELLINI, RAVIOLI, AGNOLOTTI	240
CANNELLONI (2 PEZZI)	300
MINESTRE, RISOTTI	350/380
GNOCCHI AL SUGO	380
CREME DI POMODORI, DI FUNGHI, ECC.	350
MINISTRONE CON PASTA	350
MINISTRONE CON RISO	380
TUTTE LE SALSE	120
Secondi piatti	
ARROSTI	120
BRASATI	120
SPEZZATI	220
HAMBURGER	130
FETTINE, SCALOPPE	120
ARROSTO MISTO	170
BOLLITO MISTO	160
INVOLTINI (2 PEZZI)	220
COTOLETTE	130
POLPETTE	200
SALSICCE (2 PEZZI)	180
POLLO	160
PETTI DI POLLO E DI TACCHINO	140
WURSTEL (2 PEZZI)	160
BACCALA'	250
FILETTI DI SOGLIOLA	130
MERLUZZO, TROTA	180
SEPIE CON PISELLI	230
TRANCE DI PESCE	200
Contorni	
INSALATA VERDE	50
PATATE	200
FAGIOLI	150
BIETA, BROCCOLI, CAROTE, CAVOLFIORI, FAGIOLINI, PISELLI, SPINACI, ZUCCHINE	120

CARATTERISTICHE QUALITATIVE MERCEOLOGICHE

1. I seguenti prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti devono avere le seguenti caratteristiche:

a - La pasta deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida.

b - Il riso da utilizzarsi deve essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali.

Il riso deve essere della varietà classificata nel gruppo FINO delle migliori qualità a norma della legge n. 325 del 18/3/1958 e successive modificazioni (L.586 del 5/6/1962 e successivamente dal D.lgs. 27/1/1992, n.109). Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore al 12%, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini), che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti.

Deve essere fornito in diverse qualità, tra cui Parboiled, a seconda se componente di minestre, risotti, insalate di riso. La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati nelle tabelle annesse al decreto pubblicato attualmente ai sensi della legge n. 325 del 18/3/1958 e successive modificazioni (L.586 del 5/6/1962 e successivamente dal D.lgs. 27/1/1992, n.109) in vigore al momento della consegna.

c - Le carni bovine, suine ed avicunicole devono:

- essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente;

- provenire da animali non riproduttori, sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;

- avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile, non avere odore sgradevole.

d - I prodotti ittici devono presentare poco grasso ed essere privi di lische. Sono ammessi prodotti ittici surgelati. Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Deve appartenere alla categoria EXTRA in base al Regolamento CE 240696. Durante il trasporto il prodotto potrà subire una variazione di temperatura nel limite stabilito dal D.l.g. 531/92. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme continuo, non deve superare il 20%. La glassatura deve essere sempre indicata in etichetta espressa in percentuale o in peso sgocciolato. Le materie prime destinate alla produzione di alimenti surgelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza. Le tecnologie di produzione devono contenere al minimo le modifiche chimiche, biochimiche e microbiologiche. I mezzi criogeni che possono essere usati per contatto diretto con gli alimenti da surgelare sono:- aria;- azoto liquido;- anidride carbonica.

I criteri di purezza dei mezzi criogeni sono stabiliti dal Ministero della Salute.

e - I legumi devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei: i legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.

f - Gli ortaggi devono:

- essere di stagione e di recente raccolta;

- essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;

- essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei;

- essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;

- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina).

g - Il formaggio:

- da condimento deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" o "Grana Padano" e deve:
- essere di prima scelta;
- marchiato;
- prodotto nelle zone tipiche;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;
- da pasto, quali: Fontina, Emmenthal, Mozzarella, Stracchino, Robiola, Ricotta e simili, non devono presentare alterazioni esterne ed interne.

Le confezioni, in mono porzioni sigillate devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio; - nome del produttore;
- luogo di produzione;
- data di scadenza.

h - Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, né caseinati, né lattati, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

i - Il prosciutto crudo deve essere di Parma disossato. Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L. Deve essere dichiarato il periodo di stagionatura superiore a 12 mesi. L'umidità calcolata sulla parte magra deve essere compresa fra il 53% e il 58%. A richiesta la società aggiudicataria dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Non deve essere usato prosciutto affettato o confezionato sottovuoto.

l - L'olio usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità: non deve contenere più di un grado di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.

m - Il pane deve essere prodotto con farina "0" e con l'aggiunta di olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Deve essere di piccola pezzatura (panino), ben lievitato e non rigenerato.

n - La frutta deve essere:

- di stagione;
- esente da difetti all'epicarpio e alla polpa;
- di prima qualità;
- di calibratura e grammatura come da tabelle ;
- fisiologicamente matura;
- omogenea, uniforme e turgida.

o - Le uova devono essere di categoria EXTRA (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).

p - Il sale deve essere del tipo iodato.

q - L'acqua deve essere di tipo oligominerale naturale non gassata e leggermente frizzante in confezione da 50 cl.

MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI E GENERI ALIMENTARI VIETATI

1. Per la preparazione dei pasti la società deve utilizzare i generi alimentari descritti in precedenza.

2. I vegetali devono essere lavati attentamente e disinfettati con l'ausilio di prodotti specifici.

3. Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.

4. La società aggiudicataria deve impegnarsi a:

- cuocere le verdure a forno a vapore;
- aggiungere i grassi possibilmente a crudo;
- somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc.);
- conservare le uova in frigorifero tra +4°C e +10°C, per non oltre una settimana e devono essere accuratamente lavate e asciugate immediatamente prima dell'utilizzo.

5. E' assolutamente vietato utilizzare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;

- alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici;
- dadi da brodo;
- conservanti ed additivi chimici;
- paste speciali fresche;
- verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti.

Approvvigionamento delle materie prime e garanzia di qualità

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari la società dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. La società dovrà acquisire dai propri fornitori derrate alimentari e rendere disponibili all'Istituto idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi. Le derrate dovranno essere consegnate al fornitore entro e non oltre le ore 11:30 di ciascun giorno lavorativo.

Il fornitore dovrà inoltre utilizzare prodotti agricoli provenienti da aziende agricole site nell'Unione Europea.

Caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato monouso

I piatti fondi e piani semi rigidi in polistirolo bianco, il bicchiere in polistirolo crystal trasparente rigido o in polistirolo bianco e le posate di plastica dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973 e ss.mm.ii.

In alternativa potranno essere utilizzati piatti fondi e piani, bicchieri e posate a perdere in materiali biodegradabili.

Il tovagliolo 33x33 doppio velo dovrà essere di ovatta di cellulosa.

TABELLA SOSTITUZIONI

In alternativa al menù tipo sono previste le seguenti sostituzioni con portate fredde di pari costo medio e comunque in quantità non inferiori a quelle appresso indicate:

IN SOSTITUZIONE DEL PRIMO PIATTO: n. 1 voce fra le seguenti FORMAGGI (tipo: Grana, latticini, crema di formaggio, ecc.)	QUANTITA' 120 gr.
YOGURT ASSORTITI	N. 3 vasetti
IN SOSTITUZIONE DEL SECONDO PIATTO: n. 1 voce fra le seguenti FORMAGGI (come sopra)	QUANTITA' 150 gr.
CARNE IN SCATOLA	160 gr.
TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO DI OLIVA	160 gr.
TONNO IN SCATOLA AL NATURALE	160 gr.
PROSCIUTTO CRUDO	100 gr.
PROSCIUTTO COTTO	100 gr.
BRESAOLA	80 gr.
SPECK	80 gr.
IN SOSTITUZIONE DEL CONTORNO: n. 1 voce fra le seguenti FORMAGGI (come sopra)	QUANTITA' 100 gr.
YOGURT ASSORTITI	125 gr.
IN SOSTITUZIONE DELLA FRUTTA	QUANTITA'
SUCCO DI FRUTTA	200 ml.