



## **1. PREMESSE ED ALLEGATI**

- 1.1 Le premesse e l'allegato (di seguito "**Allegato**") al presente Contratto costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso.
- 1.2 Costituisce Allegato al presente Contratto il documento denominato "Capitolato per l'affidamento del servizio di gestione mensa e bar dell'Istituto per la durata di un anno".

## **2. OGGETTO E DURATA**

- 2.1 Alle condizioni previste nel presente Contratto, il CNR-INSEAN affida a [     ], che accetta senza riserve, l'appalto relativo alla gestione del servizio mensa e bar ristoro dell'Istituto.
- 2.2 Il presente Contratto decorre dal giorno [             ] e avrà durata fino al [             ] senza possibilità di proroga.
- 2.3. La facoltà di recesso potrà essere esercitata dall'Istituto durante il periodo contrattuale, purché motivata e portata a conoscenza del Gestore almeno venti giorni prima della data di interruzione del rapporto contrattuale.
- 2.4 Il recesso del Gestore prima della scadenza potrà avvenire soltanto per motivi di forza maggiore che dovranno essere tempestivamente comunicati all'Istituto.

## **3. SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

- 3.1 L'Istituto affida al Gestore, 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, con le prescrizioni di cui all'allegato Capitolato per l'affidamento del servizio di gestione mensa e bar dell'Istituto sottoscritto dal Gestore.
- 3.2 Il Gestore effettuerà tali servizi negli appositi locali, messi a disposizione dall'Istituto, nella sede di via di Vallerano, 139 - 00128 Roma, con propria esclusiva organizzazione, personale, sorveglianza, responsabilità e rischio e sotto la propria direzione.
- 3.3 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 degli eventuali periodi di chiusura dell'Istituto.
- 3.4 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 qual caso l'Istituto ne darà preavviso al Gestore con congruo anticipo. Nella giornata

del venerdì potrà verificarsi una variazione del numero dei pasti somministrati.

- 3.5 La somministrazione del pasto verrà effettuata con il sistema del self-service. La distribuzione avrà luogo, di massima, nell'arco temporale giornaliero dalle ore 12:40 alle ore 13:30, sia per i dipendenti dell' Istituto che 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.
- 3.6 Il servizio bar dovrà essere svolto, per almeno numero 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.
- 3.7 Il servizio di gestione della mensa e del bar ristoro verrà effettuato dal Gestore con personale il cui organico dovrà essere di almeno numero tre unità, con idonea qualifica professionale, e per un numero minimo complessivo di diciotto ore giornaliere.
- 3.8 Soltanto cause di forza maggiore (scioperi generali o della categoria in cui è inquadrato il personale addetto) potranno giustificare l'occasionale sospensione del servizio. Il Gestore si impegna a sostituire temporaneamente il personale eventualmente assente, qualunque ne sia il motivo.

#### **4 PRENOTAZIONE E CONSUMAZIONE DEI PASTI**

- 4.1. La prenotazione dei pasti sarà effettuata con apposizione di firma da parte dei dipendenti su appositi fogli di prenotazione messi a disposizione dall'Istituto in sala mensa. Le prenotazioni dei pasti verranno effettuate il giorno precedente. I fogli di prenotazione saranno trasmessi, via fax, al personale del Centro di Cottura.
- 4.2. Tutti coloro che saranno autorizzati dall'Istituto ad usufruire del servizio mensa e bar ristoro potranno consumare anche piatti singoli a richiesta, sulla base dei prezzi indicati all'art. 5.

#### **5 PREZZO E COMPOSIZIONE MENU'**

- 5.1 Estimativo per circa n. 75 pasti medi nei giorni dal lunedì al venerdì, per complessivi n. 19.000 pasti per il periodo di durata contrattuale per **MENÙ TIPO: PREZZO/PASTO € 9,00 [nove/00] più IVA**, così come di seguito descritto:
  - **N. 1 PRIMO PIATTO** (almeno tre alternative): pasta al sugo o in bianco, oppure minestra.
  - **N. 1 SECONDO PIATTO** (almeno tre alternative): carni o pesce o uova, cucinati in vario modo o piatto freddo

- N. 1 CONTORNO (almeno tre alternative, cotto o crudo): insalate o legumi o patate o verdure di stagione, ecc.
- FRUTTA DI STAGIONE
- PANE gr. 140 in confezione sigillata
- N. 1 BEVANDA (acqua minerale ½ lt).
- E: piatti, bicchieri, posate, tovagliette e tovaglioli a perdere in confezione sigillata, condimenti (olio, aceto, sale, pepe ed altre salse o aromi) in confezione sigillata: non quotati, ma compresi nei prezzi sopra indicati. Qualora in alternativa all' acqua minerale compresa nel menù tipo venga consumata una delle seguenti bevande: vino 0,25 cl; lattina di coca-cola, aranciata o birra 0,33 cl, gassosa, succo di frutta 0,25 cl, il prezzo aggiuntivo a carico del dipendente sarà pari ad € 0,40. Nel caso in cui oltre all'acqua minerale già inclusa nel menù tipo venga consumata anche una delle bevande sopra elencate, il relativo prezzo è di Euro 0,65.

5.2 Il menù tipo potrà essere sostituito da un "**cestino**" di valore equivalente. Gli alimenti contenuti nel "cestino" dovranno essere tutti in confezione sigillata e di quantità corrispondenti a quelle previste per le portate fredde di cui all'allegata tabella di sostituzione con portate fredde di pari costo medio. Tale tabella (Allegato C del Capitolato) forma parte integrante del presente Contratto.

5.3 Il menù tipo potrà essere altresì sostituito con le portate fredde di cui alla suddetta Tabella di sostituzione di costo medio pari a quello del menù tipo.

5.4 Il costo dei singoli piatti sarà:

[ ]  
[ ]

5.5 Il Gestore, oltre a quanto sopra indicato, non ha diritto a nessun altro compenso.

5.6 Si precisa che nella determinazione del prezzo del pasto il Gestore ha tenuto conto ogni onere, diretto o indiretto, che dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio nell'intero periodo contrattuale.

## **6 CARATTERISTICHE DEL MENU'**

6.1 I pasti, composti come descritto nel menù tipo di cui al precedente art. 5, dovranno essere conformi, per le quantità, alle grammature a cotto di cui alla tabella denominata "Grammature a cotto dei generi alimentari", che costituisce parte integrante del presente Contratto (Allegato A del Capitolato). Gli alimenti contenuti nel cestino e le portate fredde in sostituzione del menù tipo dovranno essere di pari costo medio del menù tipo stesso e, relativamente alle quantità, dovranno essere non inferiori a quelle previste nella suddetta tabella con riferimento alle grammature minime.

6.2 La Commissione potrà, inoltre, effettuare periodiche visite nei locali dove

avviene il confezionamento dei pasti e dove vengono conservati i generi alimentari per controllarne la qualità ed a vigilare sull'efficienza e puntuale esecuzione del servizio mensa e bar ristoro nel rispetto delle norme contrattuali.

- 6.3 L'Istituto, tramite l'Ufficio Prevenzione e Protezione, provvederà a concordare con il Gestore l'inserimento nel programma settimanale di eventuali menù dietetici da fornire a prenotazione.
- 6.4 I generi alimentari, da consumare sia crudi che cotti, saranno sempre di prima qualità o, a seconda del prodotto, di qualità extra, comunque conformi alle caratteristiche qualitative merceologiche di cui all'Allegato B del Capitolato, che costituisce parte integrante del presente Contratto. Si tratterà, in ogni caso, di generi approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia e l'Istituto si riserva il diritto di controllare in qualunque momento l'osservanza di quanto sopra.
- 6.5 I pasti previsti dal menù tipo saranno preparati all'esterno dell'Istituto e forniti in contenitori termici per alimenti a norma di legge e porzionati al momento della distribuzione; un campione completo del menù tipo giornaliero, appositamente prelevato in Istituto, deve essere conservato a cura del personale di mensa nel frigo in dotazione per numero 72 ore.
- 6.6 Il trasporto presso l'Istituto sarà a cura e spese del Gestore. Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igienico sanitarie atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, del mobilio necessario alla fruizione del servizio, delle stoviglie, bicchieri, tazzine e suppellettili da tavolo e da cucina e all'allontanamento di tutti i rifiuti della mensa e del bar. Il personale addetto dovrà essere in possesso di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente, in particolare dal T.U. delle leggi sanitarie e dalla L. n. 283/1962 e ss.ii.mm.
- 6.7 L'Istituto, attraverso i propri rappresentanti, si riserva la facoltà di esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza di quanto prescritto al comma precedente e il controllo di ogni fase attinente alla esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi il Gestore dalle proprie responsabilità.

## **7. ONERI A CARICO DELLA DITTA**

7.1 Sono a carico del Gestore, in particolare:

- a) il possesso di licenze e permessi e l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme di legge equiparate vigenti, tra le quali quelle comunali riguardanti la raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti posti all'esterno

dell'Istituto;

**b)** il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;

**c)** le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente appartenenti al personale del Gestore ed agli adempimenti relativi;

**d)** l'approvvigionamento delle vivande e degli ingredienti di cucina nelle misure necessarie e sufficienti per l'adempimento degli obblighi contrattuali;

**e)** le spese di assicurazione per responsabilità civile nei confronti del personale dell'Istituto che prenda parte alla mensa e al servizio bar ristoro, nonché nei confronti dell'Istituto stesso, contro tutti i possibili rischi derivanti dalla fruizione del servizio oggetto del presente Contratto.

7.2 Al riguardo il Gestore ha presentato copia della polizza assicurativa di Responsabilità civile con massimale verso terzi (per sinistro, per persona e per danni a cose) pari ad € [ ] cad. e Responsabilità civile verso i prestatori di lavoro (per sinistro e per persona) con massimale pari ad € [ ] cad. stipulata in data [ ] con [ ] con scadenza [ ].

## **8. INVENTARIO, MANUTENZIONE, RICONSEGNA**

8.1 All'atto della consegna degli impianti verrà redatto, in contraddittorio con il Gestore un inventario dettagliato degli impianti, delle attrezzature e degli altri beni attualmente esistenti nei locali dell'Istituto adibiti alla mensa, con una descrizione del loro stato di conservazione. Il Gestore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine del Contratto, nello stato d'uso nel quale gli sono stati consegnati.

8.2 Il Gestore è impegnato a mantenere, a sua cura e spese, in perfetto stato di pulizia e conservazione, salvo la normale usura, tutti gli impianti e le attrezzature anzidette e pertanto dovrà provvedere al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale. Il reintegro dei beni danneggiati dal personale dell'Istituto è a carico dell'Istituto stesso.

8.3 Il Gestore dovrà 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 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.

## **9. ONERI FISCALI E PER LA SICUREZZA**

- 9.1 Il Gestore si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi di legge e di Contratto relativi alla protezione del lavoro ed alla tutela dei lavoratori ed in particolar modo a quelli della Previdenza Sociale ed a quegli obblighi che trovano la loro origine in contratti collettivi e prevedono a favore dei lavoratori diritti patrimoniali aventi per base il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro.
- 9.2 Il Gestore si obbliga, inoltre, a praticare verso i dipendenti lavoratori condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.
- 9.3 Il Gestore si obbliga ad assumere integralmente alle proprie dipendenze, per lo svolgimento del servizio di cui in oggetto, il personale già alle dipendenze della ditta uscente, secondo quanto previsto dal C.C.N.L. vigente di categoria e dalla normativa applicabile. Resta convenuto che, se durante l' esecuzione del Contratto e, comunque, prima dell'emissione del mandato di pagamento a saldo, il Gestore venisse denunciato dal competente Ispettorato Regionale del Lavoro per inadempienza dei predetti obblighi, il pagamento, fino alla concorrenza del 20% dell'importo complessivo, verrà sospeso. L'aliquota delle somme, come sopra trattenuta, sarà corrisposta al Gestore soltanto dietro autorizzazione dell'Ispettorato Regionale del Lavoro che ha fatto la denuncia, né il Gestore potrà avanzare eccezioni, a qualsiasi titolo, per il ritardato pagamento.
- 9.4 Il mancato versamento dei contributi assicurativi e previdenziali nei riguardi del personale impiegato nei servizi, ove rilevato dall' Amministrazione e confermato dagli Enti previdenziali, oltre alla sospensione dei pagamenti potrà comportare, a giudizio insindacabile dell' Amministrazione, la risoluzione del Contratto

## **10 PENALITA'**

- 10.1 L'Istituto, a tutela della qualità del servizio e della conformità alle norme di legge e del Contratto, si riserva di applicare penali in ogni caso di verificata violazione di tali norme. Tipologia di inadempienze e relative penali:
- a) consegna di un numero di pasti inferiori al numero dei pasti prenotati: applicazione di una penalità pari a € 15,00 per pasto unitario mancante;
  - b) consegna di pasti incompleti: applicazione di una penalità pari a € 10,00 per pasto insufficiente;
  - c) fornitura generi alimentari non corrispondenti alle marche indicate dalla Ditta nell' offerta: applicazione di una penalità pari a € 150,00;
  - d) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: applicazione di una penalità pari a € 350,00;

- e) ritardo nella consegna dei pasti o mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto per un tempo superiore a quindici minuti: applicazione di una penalità pari a € 200,00;
- f) mancata sostituzione, in caso di assenza, del personale addetto alla distribuzione dei pasti o al trasporto degli stessi: applicazione di una penalità pari a € 200,00;
- g) presenza di corpi estranei di varia natura negli alimenti: applicazione di una penalità pari a € 450,00;
- h) inadeguata igiene delle attrezzature, utensili e stoviglie: applicazione di una penalità pari a € 250,00;
- i) carenza di igiene e pulizia nei locali della cucina, delle stoviglie, del magazzino, del mezzo di trasporto: applicazione di una penalità pari a € 250,00.

10.2 L' applicazione delle eventuali penalità dovrà essere eseguita in contraddittorio e preceduta da contestazione dell'inadempienza, da parte dell'Istituto, a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento. L'ammontare totale delle penalità non potrà superare il 10% dell' importo totale del Contratto. Nel caso in cui tale evenienza si verificasse, l'Istituto potrà, valutata ogni condizione, procedere alla risoluzione anticipata del Contratto ad esclusivo carico e responsabilità del Gestore. Tuttavia resta salva la facoltà per l'Istituto di procedere alla risoluzione anticipata del Contratto in ogni caso in cui le inadempienze da parte del Gestore rendano insoddisfacente il servizio medesimo. L'Istituto procederà, nei confronti del Gestore, all'incameramento della cauzione ed all'eventuale azione per il risarcimento del danno subito.

## **11. GARANZIE**

11.1A garanzia del regolare adempimento delle pattuizioni di cui al presente atto e della buona conservazione dei locali, degli impianti e delle attrezzature affidate al Gestore, quest'ultimo ha costituito presso l'Istituto un deposito cauzionale di € [ ] mediante fidejussione n. [ ] rilasciata in data [ ] da [ ] ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.m.ii.. La garanzia prestata con la predetta polizza sarà valida fino alla data di ammissione a pagamento del mandato di saldo.

## **12 PAGAMENTI**

12.1 I pagamenti verranno effettuati dagli utenti in danaro contante o mediante il rilascio di buoni pasto.

## **13. SPESE**

13.1 Le spese del presente Contratto, ivi compresi gli oneri fiscali, ed ogni altra eventuale spesa accessoria ad esso correlata, sono a carico del Gestore per il loro intero. Il presente Contratto si intende soggetto a registrazione in caso di uso.



#### **14. DOMICILIO**

14.1 Per l'esecuzione del presente Contratto e per ogni altro effetto di legge, il Gestore dichiara di eleggere il proprio domicilio legale in [            ].

#### **15. FORO COMPETENTE**

15.1 Per ogni controversia nascente dalla validità, interpretazione, esecuzione o risoluzione del presente Contratto si conviene la competenza esclusiva del Foro di Roma.

#### **16. DISPOSIZIONI FINALI**

16.1 Il presente contratto, in duplice copia, si compone di numero [            ] pagine scritte a mezzo meccanico, ciascuna delle quali siglate dalle Parti e firmate per esteso dove indicato.

16.2 Il presente Contratto e l'allegato "Capitolato per l'affidamento del servizio di gestione mensa e bar dell'Istituto" costituiscono l'intero accordo fra le Parti in riferimento al Servizio di Gestione della Mensa e dell'Istituto.

**CNR-INSEAN**  
Il Responsabile CNR INSEAN  
(Ing. Emilio Fortunato Campana)

---