



ALL. A

CAPITOLATO SPECIALE

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA-BAR PER LE SEDI DELL’AREA ROMANA DEL CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE E CATERING PER LA SEDE CENTRALE CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE, AI SENSI DELL’ART. 55 DEL D. LGS. N. 163/2006 E S.M.I. – CODICE CIG : 5254800E20

INDICE:

- ART.1. PREMESSE E OGGETTO
- ART. 2 LOCALI
- ART. 3 MANUTENZIONE
- ART.4 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MENSA
- ART. 5 PROGRAMMA DI EMERGENZA SERVIZIO MENSA
- ART. 6 COMMISSIONE MENSA-BAR
- ART. 7 OBBLIGHI DELLA DITTA E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO MENSA
- ART. 8. MODALITÀ D’ESECUZIONE DEL SERVIZIO BAR
- ART. 9. PRODOTTI SOMMINISTRATI NEL SERVIZIO BAR
- ART. 10 PREZZI ALL’UTENZA DEI PRODOTTI BAR
- ART. 11 NORME IGIENICO SANITARIE
- ART. 12 PULIZIA DEI LOCALI MENSA E BAR
- ART. 13 PERSONALE
- ART. 14 NORME A TUTELA DEL PERSONALE ED ASSICURAZIONI SOCIALI
- ART. 15 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO CATERING
- ART. 16 ONERI E SPESE A CARICO DELLA DITTA


1

ART. 17 ONERI E SPESE A CARICO DELL CNR

ART.18 OSSERVANZA DI LEGGI, DECRETI, REGOLAMENTI.

* * *

ART.1 – PREMESSE E OGGETTO

1.1. Il presente Capitolato Speciale disciplina la gestione e la organizzazione del servizio di mensa e bar per i dipendenti delle seguenti Sedi del Consiglio Nazionale delle Ricerche:

- Sede Centrale, Piazzale Aldo Moro, n. 7, 00185 – Roma
- Area della Ricerca di “Roma 1”, Via Salaria, Km. 29,300 - Montelibretti (Roma)
- Area della Ricerca di “Roma 2”, Via del Fosso del Cavaliere n. 100, 00133 – Torvergata
- Sede di Via E. Ramarini, n. 32 – 00015 - Monterotondo Scalo (Roma)
- Istituto INSEAN, Via di Vallerano 139, 00128, Roma.

Per la sede di Via E. Ramarini, n. 32 a Monterotondo Scalo e la sede dell’Istituto INSEAN, Via di Vallerano 139, 00128, Roma, non essendo dette strutture fornite di un locale cucina, i pasti verranno preparati e trasportati in appositi contenitori a ciò destinati, rispettivamente, dalle sedi dell’Area della Ricerca di “Roma 1” di Montelibretti e dall’Area della Ricerca di “Roma 2” di Torvergata.

Più in dettaglio, a fronte di menù previamente concordato con la Ditta e dalla medesima affisso come previsto dal presente Capitolato Speciale, i fruitori delle mense nelle summenzionate sedi di Monterotondo Scalo e INSEAN effettueranno le proprie ordinazioni entro e non oltre le ore 11,00. La Ditta, per il tramite del proprio personale, provvederà quindi a trasportare le pietanze presso le succitate sedi, ove verranno effettuate dal medesimo personale le porzioni in modo da mantenere le pietanze in perfette condizioni e preservare il gusto. Il pagamento avverrà a mezzo di buoni pasto. Qualora le strutture summenzionate vengano successivamente fornite di locali cucina, i termini della fornitura potranno essere rivisti dalle Parti.

1.2. Il presente Capitolato Speciale disciplina altresì il servizio di Catering per la Sede Centrale del CNR in concomitanza con specifici eventi e necessità.

1.3. Il servizio oggetto del presente Appalto, che avrà la durata di anni 3 (tre) dalla sottoscrizione del Contratto di Appalto, comprende le seguenti prestazioni da parte della Ditta aggiudicataria:

- il reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate;
- la preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso i locali cucina messi a disposizione dal CNR;
- la collocazione delle vivande nella apposita catena self-service;



2

- la somministrazione giornaliera dei pasti e dei prodotti bar agli utenti negli orari stabiliti;
- il lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate;
- la pulizia locali mensa, bar, cucina, relative pertinenze e locali funzionalmente annessi;
- la predisposizione del menù giornaliero da affiggere nei locali destinati alla mensa entro le ore 12,00 di ogni venerdì il menù della settimana successiva;
- il trasporto delle pietanze dai locali di preparazione nelle sedi di destinazione;
- l'affissione del Listino prezzi nei locali bar, in luogo ben visibile a tutti, così come l'elenco dei prodotti non ricompresi nel medesimo e posti in vendita, con l'indicazione del prezzo offerto in sede di gara;
- praticare prezzi scontati nei confronti dei fruitori aventi diritto.

ART. 2 – LOCALI

2.1. Ai fini dello svolgimento del servizio oggetto del presente Appalto, il CNR concederà in uso alla Ditta i seguenti locali presso le proprie Sedi:

- zona preparazione pasti
- linea di servizio/self service
- zona consumazione pasti
- locali catering
- punto bar
- magazzino
- altri eventuali locali funzionalmente annessi.

2.2. Il CNR fornirà altresì alla Ditta, all'atto della consegna dei locali, l'elenco puntuale delle attrezzature affidate alla Ditta medesima. Detto elenco verrà sottoscritto da entrambe le Parti e formerà parte integrante del Contratto di Appalto.

2.3. Negli orari di chiusura, non è consentito l'accesso ai locali sopra citati, salvo che per effettuare la pulizia degli stessi da parte del personale a ciò addetto. Per motivi di sicurezza, la Ditta è tenuta a chiudere a chiave gli accessi ai suddetti locali, di cui copia deve essere lasciata presso le portinerie presiedute da personale di guardia.

2.4. Dalla data di assunzione dell'incarico e sino alla scadenza o risoluzione anticipata del Contratto di Appalto, la Ditta è nominata Custode dei locali ad essa affidati nonché dei macchinari, delle attrezzature, arredi e quant'altro in essi contenuti e di proprietà del CNR. La Ditta dovrà, pertanto, segnalare tempestivamente al CNR qualsiasi danno o criticità riscontrata in relazione allo stato dei predetti locali.

2.5. Tutti i macchinari, attrezzature ed arredi forniti dal CNR o installati quali migliori contrattuali, rimarranno di proprietà del CNR e dovranno essere riconsegnati in perfetto stato e completamente funzionanti al termine del Contratto di cui al presente Appalto.

ART. 3 – MANUTENZIONE

3.1. A far data dall'inizio del servizio oggetto del presente Appalto, e quindi dalla data di presa in consegna da parte della Ditta delle strutture del CNR, sono a carico della Ditta sia la manutenzione ordinaria che straordinaria di tutti i macchinari, strumentazione e arredi facenti parte dei locali di cui al precedente art. 2., punto 1.. La Ditta si impegna al rispetto delle disposizioni tutte di cui al D. Lgs. n. 81/2008. Il CNR vigilerà, per il tramite della Commissione Mensa-Bar a verificare che le disposizioni del summenzionato decreto siano pedissequamente rispettate.

3.2. La Ditta, al verificarsi di un guasto o difetto, è tenuta ad effettuare il necessario intervento di manutenzione entro le 72 (settantadue) ore dal verificarsi del guasto, indipendentemente dagli interventi periodici programmati. La Ditta è tenuta a registrare l'evento e gli esiti con idonea documentazione.

3.3. Qualora la Ditta non provveda agli interventi di manutenzione di cui al precedente punto 1, il CNR si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi, addebitando alla Ditta l'importo sostenuto aumentato del 50 % (cinquanta per cento) a titolo di penale. Qualora si verifichi un danno irreparabile, è facoltà del CNR, fatti salvi maggiori danni, rivalersi sulla cauzione definitiva, salva la possibilità di agire per il maggior danno qualora questa sia insufficiente.

3.4. Sarà a carico dell'Ente la manutenzione degli impianti idrici, elettrici, di rilevazione fumi e di rilevazione gas. A tal fine, eventuali guasti o malfunzionamento, devono essere immediatamente segnalati per iscritto al CNR che provvederà ad effettuare i necessari interventi.

3.5. Attrezzature e apparecchiature e loro manutenzione:

Cappa di aspirazione

Pulizia mensile filtri

Sostituzione lampade stagne al bisogno

Pulizia canaline perimetrale

Eventuale sostituzione filtri

Cucine Gas

Regolazione fiamme

Pulizia rubinetti valvolati



Controllo termocoppie, termostati, spie

Cuocipasta

controllo rubinetti

spie pilota,

termocoppie

Controllo guarnizioni e scarichi

Forni a convenzione

Regolazione termostati

Pulizia trimestrale ugelli e bruciatori

Disincrostazione trimestrale

eventuale sostituzione termocoppia e/o termostati

Brasiere

Controllo termostati ed eventuali sostituzione

Controllo pulsanti movimentazione

Celle Frigorifere

Regolazione temperatura

Controllo compressori e ricarica gas refrigerante.

Eventuale riparazione motori, termostati, ventole, guarnizioni.

Lavastoviglie

Disincrostazione e decalcificazione trimestrale

Pulizia ugelli e filtri

Controllo pompe e giranti

Regolazione dosatore prodotti pulizia.

Eventuale sostituzione di parti elettriche e meccaniche

Eventuale sostituzione parti elettriche e meccaniche

Pelapatate

Controllo dischi abrasivi

Eventuale sostituzione disco e camicia abrasiva

Eventuale sostituzione coperchio e pulsanti

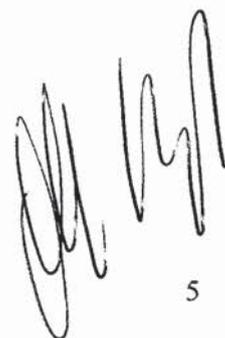
Tritacarne/Grattugie

Affilatura mensile lame

Smontaggio e pulizia mensile parti meccaniche

Eventuale sostituzione coclea

Eventuale riparazione motore



Affettatrici

Smontaggio lama e pulizia mensile delle parti

Affilatura mensile lama

Congelatori

Controllo temperature, sbrinamento periodico

Ricarica compressori al bisogno

Lavelli

Sostituzione miscelatori e flessibili.

Erogatore di acqua potabile

(che sarà fornito dal CNR sia nella Sede Centrale che presso l'INSEAN, mentre nelle sedi di Montelibretti e Torvergata è già in uso)

Pulizia mensile dei filtri.

3.6. La Ditta si impegna, infine a sostituire ed integrare quant'altro necessario al buon andamento e funzionamento a regola d'arte del servizio oggetto dell'Appalto.

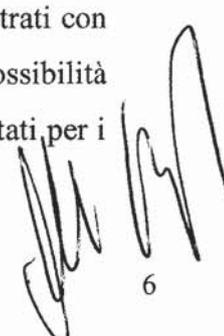
ART.4 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MENSA

4.1. La distribuzione dei pasti avverrà con il sistema del self-service e distribuzione dei cibi agli utenti da parte del personale della Ditta. L'orario minimo di funzionamento del servizio di mensa interna è compreso nell'arco di tempo **dalle ore 12,00 alle ore 15,00** per tutte le sedi dell'Area Romana del CNR, per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali, i giorni festivi previsti dalla legge, come pure i periodi di chiusura disposti dal CNR o derivanti da cause estranee all'Ente, che saranno considerati non lavorativi.

4.2. Il CNR si riserva la facoltà di comunicare alla Ditta, con almeno 24 (ventiquattro) ore d'anticipo, eventuali modifiche da apportare al suddetto orario. Parimenti, il CNR si riserva di disporre l'apertura della mensa in giorni diversi da quelli previsti (sabato, domenica, festivi), senza alcun onere a carico dell'Ente;

Il CNR si riserva, altresì, la facoltà di disporre la sospensione del servizio in oggetto, dandone comunicazione alla Ditta con congruo preavviso, senza alcun diritto di compenso o risarcimento da parte di quest'ultima.

4.3. I menù dovranno essere predisposti in modo tale che i singoli piatti siano somministrati con la massima variabilità, secondo cicli non inferiori a quattro / cinque settimane e con la possibilità di concordare scelte alternative, senza variazioni del prezzo pattuito, salvo i prezzi scontati per i fruitori aventi diritto.



Ogni giorno dovrà esserci una possibilità di scelta minima come da elenco di seguito riportato:

A) Primi piatti

- a) Pasta, come previsto dal menù del giorno
- b) Minestra, come previsto dal menù del giorno
- c) Pasta al ragù
- d) Pasta al pomodoro
- e) Riso in bianco o con uno dei sughi sopradescritti

B) Secondi piatti

- a) Due secondi come previsto dal menù del giorno
- b) Carne bianca o rossa ai ferri
- c) Pesce
- d) Affettati vari
- e) Latticini
- f) Piatto freddo misto
- g) Tonno in scatola

C) Contorni

- a) Due contorni caldi, come previsto dal menù del giorno
- b) Insalata verde
- c) Insalata mista
- d) Contorno freddo assortito

D) Frutta

- a) Tre varietà di frutta di stagione
- b) Frutta sciroppata
- c) Macedonia fresca
- d) Ananas

E) Panino imbottito con:

- a) Affettati vari (min. gr. 70)
- b) Affettati e formaggi vari (min. gr. 70)
- c) Affettati e verdure varie (min. gr. 70)
- d) Verdure e formaggi (min. gr. 70)

F) Pane

- a) Panino normale
- b) Panino integrale
- c) Crackers
- d) Grissini



G) Dolce

H) Caffè

I) Bevande

- a) Acqua minerale in bottiglia da 50 ml
- b) Vino bianco e rosso (confezione ¼ litro)
- c) Birra in vetro o lattina (lattina 33 cl)
- d) Coca cola in lattina (lattina 33 cl)
- e) Aranciata in lattina (lattina 33 cl)
- f) Chinotto in lattina (lattina 33 cl)
- g) Succhi frutta vari (lattina 33 cl)

La Ditta fornirà inoltre ai fruitori brocche con acqua potabile.

Su richiesta del commensale, i primi piatti potranno essere insaporiti con formaggio parmigiano reggiano o pecorino romano grattugiati, a seconda delle preparazioni, con le caratteristiche di cui all'Allegato B ("Caratteristiche merceologiche dei generi alimentari").

Su richiesta degli interessati affetti da celiachia la Ditta si impegna a somministrare pasti privi di glutine (art. 4 legge n. 123 del 2005 recante "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"). La Ditta si impegna altresì a fornire, su presentazione di certificato medico, e con preavviso del fruitore richiedente di almeno n. 2 (due) giorni, un menù personalizzato per soggetti con particolari malattie e disturbi alimentari;

La Ditta inoltre avrà cura di segnalare chiaramente accanto alle pietanze la eventuale presenza di spezie (pepe, peperoncino, etc.) nei condimenti affinché ne siano messi al corrente i dipendenti cui tali sostanze arrechino disturbi.

La Ditta provvederà peraltro a fornire almeno un contorno fresco cotto al giorno privo di alcun condimento (sale, olio, burro, etc.).

In alternativa ai piatti compresi nel menù standard di cui sopra e senza variazioni del prezzo convenuto, i commensali potranno consumare i piatti di seguito elencati:

a) in alternativa al Primo Piatto, una porzione a scelta fra:

- formaggio
- contorno
- frutta
- dolce

b) in alternativa al Secondo Piatto, una porzione a scelta fra:

- formaggio
- contorno
- frutta



- yogurt
- dolce

c) in alternativa al Contorno, una porzione a scelta fra:

- frutta
- yogurt
- dolce

d) in alternativa a primo e secondo piatto potranno essere disponibili, secondo il menù del giorno:

- piatti unici
- lombatina di vitello ai ferri
- petto di pollo ai ferri
- entrecôte
- composizione vegetariana
- trancio di salmone ai ferri
- trancio di pesce spada ai ferri
- sogliola alla piastra

Per le scelte alternative, secondo il menù del giorno, dovranno essere disponibili, a rotazione, almeno i seguenti alimenti:

FORMAGGI: provolone, stracchino, emmenthal, ricotta.

AFFETTATI: prosciutto crudo, speck, prosciutto cotto, mortadella, bresaola.

DOLCI: crostata, sacher torte, panna cotta, budino al cioccolato, creme caramel

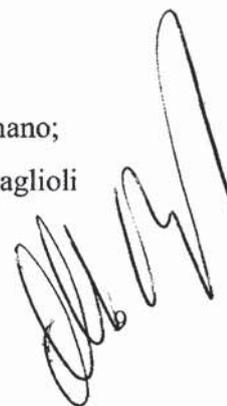
E' altresì facoltà della Ditta introdurre pietanze ritenute di particolare gradimento dai fruitori del servizio, da proporre a prezzo libero ma comunque scritto in evidenza accanto al prodotto venduto.

Sarà cura della Ditta aggiudicataria rifornire la sala mensa di:

- olio extra vergine di oliva e aceto biologici nelle bottiglie originali;
- sale e pepe in contenitori igienici;
- altri aromi, condimenti e salse (Peperoncino, Maionese, Ketchup) ;
- limoni tagliati a spicchi;
- stuzzicadenti, tovaglioli di carta e tovagliette di carta copri vassoio;
- quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente Capitolato speciale.

Provvedere a:

- ritiro dei vassoi che i commensali avranno cura di riporre su appositi carrelli da spingere a mano;
- tempestiva rigovernatura e messa in ordine di pentolame, stoviglie, posateria, vetreria, tovaglioli di carta e quant'altro serva per l'erogazione dei pasti.



- c) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla gestione della mensa, provvedendo al trasporto
- d) degli stessi al punto di raccolta della società di igiene urbana.

Di norma non potranno essere serviti generi congelati né pasti preconfezionati o precotti, 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 sanitarie di legge.

L'organizzazione e la gestione del servizio è direttamente a carico della Ditta, che dovrà espletarlo secondo le seguenti indicazioni minime:

- a) il vasellame, la posateria ed i vassoi necessari per l'esecuzione del servizio dovranno essere predisposti prima dell'inizio della distribuzione dei pasti in un numero pari ad una percentuale addizionale del 30 % (trenta per cento) rispetto al numero dei fruitori previsto nell'intera giornata;
- b) la frutta, lavata, dovrà essere somministrata utilizzando un contenitore per ciascun commensale;
- c) gli articoli eventualmente danneggiati e/o usurati dovranno essere tempestivamente sostituiti;
- d) fornitura, lavatura e sostituzione degli indumenti del personale addetto al servizio;
- e) provvedere all'approvvigionamento ed al trasporto di tutti i prodotti alimentari.

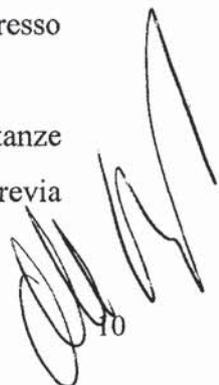
4.4. Per ciascun pasto fornito la Ditta riscuoterà direttamente dal fruitore l'importo di € Iva inclusa, calcolato sulla base dei seguenti prezzi delle pietanze che formano il pasto stesso:

Primo Piatto	€
Secondo Piatto	€
Contorno	€
Frutta	€

4.5. La Ditta consentirà il pagamento da parte di tutti gli utenti, sia dipendenti CNR che ospiti, oltre che in contanti, carta di credito/bancomat, a mezzo di buoni pasto emessi da tutte società operanti nel settore.

4.6. La Ditta si obbliga ad esporre presso la cassa il prezzo dettagliato di ogni singola pietanza tenendo presente che il costo totale del pasto non deve essere superiore al valore totale del buono pasto; qualora il prezzo delle pietanze scelte dall'utente fosse inferiore al valore del buono pasto, la Ditta avrà l'obbligo di corrispondere uno scontrino in cui sia espressamente indicato l'importo residuale. Tale scontrino potrà quindi essere successivamente impiegato per altri acquisti presso la stessa mensa nonché il bar, sino all'esaurimento completo del corrispondente valore.

4.7. La Ditta praticherà prezzi scontati del 10 % (dieci per cento) sul prezzo delle singole pietanze acquistate verso i fruitori così detti "precari" dotati di specifico badge di riconoscimento, previa



esibizione dello stesso all'atto di pagamento. In particolare, con il termine "precari" si intendono i seguenti soggetti che collaborano in posizione di parasubordinazione con il CNR, quali:

- assegnisti di ricerca;
- borsisti;
- tesisti;
- personale con contratto di collaborazione a progetto ai sensi del D. Lgs n. 276/2003;
- i dipendenti in particolari situazioni di stato come da art. 47 bis del CCNL 98-01;
- in ogni caso, tutti i collaboratori contrattualizzati non titolari di buoni pasto non rientranti nelle precedenti categorie.

4.8. Resta inteso che per il servizio di mensa non sono riconosciuti corrispettivi e/o compensi alla Ditta da parte del CNR, in quanto il guadagno della Ditta deriverà direttamente dai fruitori e nei limiti degli utili commerciali derivanti dall'esercizio dei servizi oggetto del presente Appalto.

ART. 5 - PROGRAMMA DI EMERGENZA SERVIZIO MENSA

5.1. La Ditta dovrà essere in grado di fornire il servizio anche per cause di forza maggiore. In caso di interruzione dell'energia elettrica o dell'erogazione dell'acqua o del gas e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa, la Ditta si impegna a fornire comunque i pasti necessari.

5.2. Nel caso in cui si renda oggettivamente impossibile procedere alla preparazione del menù del giorno, la Ditta dovrà garantire il servizio con un cestino freddo, composto da:

- a) n. 2 panini;
- b) 80 gr. di prosciutto crudo o 90 gr. di tonno sgocciolato in scatoletta;
- c) 100 gr. di formaggio;
- d) un frutto di stagione;
- e) posate – bicchiere – piatto e tovagliolini a perdere.

La Ditta riceverà dall'utenza un corrispettivo pari al 50 % rispetto al costo del pasto giornaliero.

ART. 6 – COMMISSIONE MENSA-BAR

6.1. Il Direttore della DCSPi – Servizi Generali della Sede Centrale, o il suo delegato, istituirà un Commissione Mensa-Bar che sarà formato da componenti designati fra il personale CNR, che terranno presenti tutte le rappresentanze territoriali delle articolazioni del Contratto di cui al presente Appalto. I nomi dei membri della Commissione Mensa-Bar saranno quindi comunicati alla Ditta dal Dirigente dell'Ufficio Servizi Generali della Sede Centrale e/o il suo delegato subito dopo la loro elezione o nomina. La Commissione Mensa-Bar eleggerà al suo interno un Presidente, che convocherà le riunioni e ne fisserà l'ordine del giorno



6.2. La Commissione Mensa-Bar ha il compito di agire in conto e per conto del CNR e nell'interesse del personale ai fini di vigilare sulla qualità e il buon andamento del servizio mensa fornito dalla Ditta ed esigere il rispetto del Contratto. In particolare, alla Commissione Mensa-Bar sono demandate le seguenti funzioni di ispezione e verifica:

- a) analisi delle segnalazioni del personale e elaborazione di proposte, sia alla Ditta che al Direttore della DCSPi – Servizi Generali della Sede Centrale;
- b) verifica del rispetto delle quantità e delle qualità delle derrate alimentari e dei pasti;
- c) verifiche saltuarie senza preavviso sulla qualità dei cibi e delle scorte con diritto di prelievo di campioni da sottoporre ad analisi presso competenti laboratori certificati ed autorizzati;
- d) verifica che venga rispettata la consistenza numerica del personale nonché il monte ore a cui ciascuna unità è adibita dichiarate dalla Ditta in sede di offerta.

6.3. La Ditta dovrà fornire mensilmente alla Commissione Mensa-Bar, entro il giorno 20 (venti) di ogni mese, l'elenco dei menù programmati per il mese successivo. La Commissione Mensa-Bar, sentito il Direttore della DCSPi – Servizi Generali della Sede Centrale e/o il suo delegato farà pervenire la propria approvazione e le proprie osservazioni entro il giorno 25 dello stesso mese. L'elenco dei menù dovrà contenere tutte le opzioni offerte, ed elencherà a lato di ogni pietanza il relativo contenuto calorico il quale dovrà essere conforme alle linee guida predisposte dal CNR nella tabella di seguito riportata a cura del Laboratorio di Fisiologia della Nutrizione dell'Università di Tor Vergata.

Apporto calorico giornaliero e somministrabile al solo pasto (Pranzo)

Dalle indicazioni che ne derivano, facendo riferimento al BMI (Indice di massa corporea), al tipo di attività ed alla fascia di età del campione, è possibile definire un fabbisogno calorico medio di 2600-2700 kilocalorie/die. In pratica, tenendo presente le abitudini ed il numero di pasti giornalieri (2-3), l'apporto calorico di un solo pasto mensa (pranzo) può essere stimato in 800-1200 kilocalorie, il 30-40% del fabbisogno giornaliero.

Prospetto dietetico del pranzo

Le quantità caloriche definibili per il solo pranzo di 800-1200 kcalorie devono essere così suddivise:

	grammi	percentuale
Carboidrati	160-190	55-60
Lipidi	28-30	20-30

Proteine

40-50

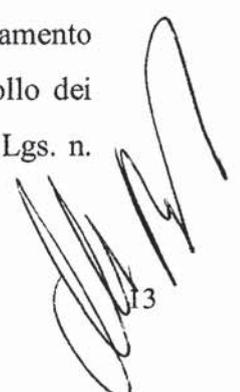
10-20

Tali quantità sono derivate da un prospetto giornaliero che prevede un apporto calorico equilibrato con gli altri (2-3) probabili pasti giornalieri definiti dal comportamento del campione. Sono assenti in tale computo gli apporti calorici dovuti all'assunzione di bevande alcoliche e non. Per le grammature pro-capite del componente base dei piatti usuali vedi Allegato B ("Caratteristiche merceologiche dei generi alimentari").

ART. 7 – OBBLIGHI DELLA DITTA E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO MENSA

7.1. La Ditta si obbliga ad eseguire il servizio richiesto fornendo mezzi, materiali, mano d'opera, prestazioni e quanto altro occorra perché esso sia conforme alle clausole contenute nel presente Capitolato e nelle disposizioni legislative vigenti. In particolare, sono a carico della Ditta aggiudicataria del servizio i seguenti oneri:

- l'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento dei generi alimentari;
- la preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti presso la linea self-service;
- l'acquisizione di idonei registratori di cassa per il servizio mensa;
- il pagamento delle imposte e tasse a qualsiasi titolo dovute per l'espletamento del servizio, escluse quelle espressamente a carico del CNR (e.g. tassa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani);
- le spese inerenti allo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio;
- gli indumenti di lavoro del personale, i Dispositivi di Protezione Individuale, nonché i detersivi, i disinfettanti e gli attrezzi necessari alla pulizia dei locali, degli impianti e degli attrezzi;
- le tovaglette sotto-vassoio, i bicchieri e tovaglioli di carta;
- il rifornimento dei vari condimenti e degli accessori previsti sui tavoli presenti in sala mensa;
- le spese per la pulizia delle tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant'altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi;
- le spese per l'intestazione a proprio favore delle necessarie autorizzazioni;
- l'individuazione, nell'attività oggetto del servizio, di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle 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. 193/2007.



7.2. La Ditta fornirà, inoltre, periodicamente (almeno ogni quattro mesi), al Direttore della DCSPi – Servizi Generali della Sede Centrale e/o al suo delegato e per conoscenza anche alla Commissione Mensa-Bar un rapporto periodico sulla gestione del servizio, quale stimolo per un incontro, ai fini di analizzare tutti i problemi sorti nel frattempo ed ancora irrisolti, nonché identificare quegli sforzi comuni atti a garantire un servizio di alta qualità.

7.3. La Ditta assicura che il proprio personale circoli nei locali mensa e cucina esclusivamente nelle fasce dell'orario di servizio e che l'accesso dei fornitori avvenga unicamente nella fascia oraria dalle ore 8,00 alle ore 10,00, previa autorizzazione del Dirigente e/o suo delegato, che darà le opportune disposizioni alla Vigilanza. La richiesta di autorizzazione deve essere presentata entro le ore 16,30 del giorno precedente all'accesso. Deroche agli orari sono consentite solo in casi particolari e qualora sia stata data autorizzazione scritta da parte del Dirigente.

ART. 8. MODALITÀ D'ESECUZIONE DEL SERVIZIO BAR

8.1. La Ditta dovrà garantire in maniera continuativa lo svolgimento del servizio nei locali citati messi a disposizione dal CNR, nei giorni e negli orari di seguito riportati.

Il servizio ha luogo durante l'intero arco dell'anno, nei cinque giorni di ogni settimana, dal lunedì al venerdì compresi, **dalle ore 7.00 alle ore 18.00** per tutte le sedi dell'Area Romana del CNR, fatti salvi i giorni festivi previsti dalla legge, come pure i periodi di chiusura disposti dal CNR o derivanti da cause estranee all'Ente, che saranno considerati non lavorativi.

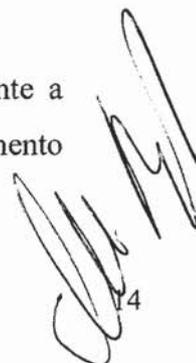
8.2. Il CNR si riserva la facoltà di comunicare alla Ditta, con almeno 24 (ventiquattro) ore d'anticipo, eventuali modifiche da apportare al suddetto orario. Parimenti, il CNR si riserva di disporre l'apertura del bar in giorni diversi da quelli previsti (sabato, domenica, festivi), senza alcun onere a carico dell'Ente;

8.3. Il CNR si riserva, altresì, la facoltà di disporre la sospensione del servizio in oggetto, dandone comunicazione alla Ditta con congruo preavviso, senza alcun diritto di compenso o risarcimento da parte di quest'ultima.

ART. 9. PRODOTTI SOMMINISTRATI NEL SERVIZIO BAR

9.1. La Ditta si obbliga a vendere i prodotti di cui al Listino di cui all'offerta. E' altresì facoltà della Ditta introdurre pietanze ritenute di particolare gradimento dai fruitori del servizio, da proporre a prezzo libero ma comunque scritto in evidenza accanto al prodotto esposto.

9.2. I bar dovranno essere forniti di generi alimentari di consumo in quantità sufficiente a soddisfare le esigenze dell'utenza. Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento



del servizio dovranno essere fatti dalla Ditta a proprio nome, che esonera espressamente il CNR da ogni responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

9.3. Secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia, tutte le confezioni utilizzate per le conservare le derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio dello specifico alimento in esse contenuta; devono inoltre risultare chiuse o sigillate ed intatte; nel caso di contenitori metallici questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne. Le confezioni devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza.

9.4. La Ditta dovrà, inoltre, adeguarsi alle previsioni del D. Lgs n. 193/2007 in relazione a:

- tipologia dei prodotti in vendita;
- programma di approvvigionamento delle derrate alimentari;
- programma di controllo delle stesse;
- modalità di selezione dei fornitori;
- elenco delle preparazioni alimentari allestite all'interno dell'esercizio;
- procedure relative alla conservazione, manipolazione e distribuzione dei prodotti alimentari all'interno del bar;
- procedure e /o istruzioni operative relative a buone norme di comportamento igienico degli operatori;
- controlli effettuati sui prodotti.

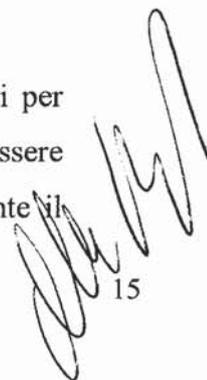
9.5. La Ditta risponderà dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti, o altrimenti nocivi o anche potenzialmente dannosi, sollevando integralmente il CNR da qualsivoglia responsabilità per i danni o le patologie provocati dagli alimenti distribuiti.

ART. 10 – PREZZI ALL'UTENZA DEI PRODOTTI BAR

10.1. La Ditta si impegna a praticare i prezzi indicati nel Listino di cui all'offerta aggiudicata.

10.2. Il predetto Listino dovrà essere esposto in luogo ben visibile a tutti i fruitori, così come l'elenco dei generi non ricompresi nel medesimo e posti in vendita, con l'indicazione del prezzo offerto in sede di gara. Il CNR si riserva il diritto di verificare per il tramite della "Commissione Mensa-Bar" la effettiva rispondenza dei prezzi al Listino.

10.3. Il prezzo dei generi posti in vendita potrà subire aggiornamenti solo se autorizzati per iscritto dal CNR. Nessuna variazione in aumento o in diminuzione potrà in ogni caso essere apportata dalla Ditta senza previa approvazione scritta del CNR, sentito preventivamente il



parere della Commissione MENSA-BAR. In caso la Ditta contravvenga alla presente clausola, verrà comminata una penale (come da Contratto di Appalto).

10.4. E' consentito il pagamento sia da parte di dipendenti che da parte di soggetti terzi autorizzati a fruire del servizio di bar, oltre che in contanti, altresì a mezzo di buoni pasto, che la Ditta si impegna ad accettare sin da ora in pagamento in luogo del denaro.

10.5. Resta inteso che per il servizio bar non sono riconosciuti corrispettivi e/o compensi alla da parte del CNR, in quanto il guadagno della Ditta deriverà direttamente dai fruitori e nei limiti degli utili commerciali derivanti dall'esercizio dei servizi oggetto del presente Appalto.

10.5. Qualora il prezzo dei prodotti scelti dall'utente fosse inferiore al valore del buono pasto, la Ditta avrà l'obbligo di corrispondere uno scontrino in cui sia espressamente indicato l'importo residuale. Tale scontrino potrà quindi essere successivamente impiegato per altri acquisti presso lo stesso bar o altresì presso la mensa, sino all'esaurimento completo del corrispondente valore.

ART. 11 – NORME IGIENICO SANITARIE

11.1. La Ditta si impegna ad eseguire tutte le prestazioni nel rispetto delle norme igienico-sanitarie disposte dalle competenti Autorità e dalle procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP (D. Lgs. n. 193/2007 recante Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore). La Ditta si impegna a manlevare e tenere indenne il CNR da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

11.2. Raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati in giornata negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani potrà essere depositato, nemmeno temporaneamente, fuori dei locali dei locali adibiti a mensa del CNR.

Alla Ditta è fatto divieto di scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). In caso di otturazione o altri malfunzionamenti degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta.

La Ditta si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata. Saranno oggetto di valutazione, all'interno della relazione tecnica presentata in sede di offerta, eventuali altre misure che la Ditta intenda adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere), comprese nel prezzo offerto.

11.3. Pulizia. La società aggiudicataria dovrà provvedere:

- alla pulizia delle cucine, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed accessori;
- al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti della sala cucina, della zona di preparazione dei cibi e delle zone di servizio della mensa, rivestimenti, macchinari, tavoli di lavoro, cappe di aspirazione, organi illuminanti, infissi, ecc.;
- alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e immagazzinamento delle provviste;
- alla pulizia dei locali spogliatoio e servizi igienici destinati al personale della società;
- alla pulizia della sala mensa (tavoli, sedie e pavimenti) e dei servizi igienici destinati all'utenza;
- alla pulizia dei bicchieri, tazzine e altre stoviglie con lavastoviglie ad almeno i 90°C;
- in caso di impossibilità di utilizzo della lavastoviglie, per malfunzionamento momentaneo, dovranno essere utilizzati piatti e stoviglie monouso senza alcun costo aggiuntivo per gli utenti.

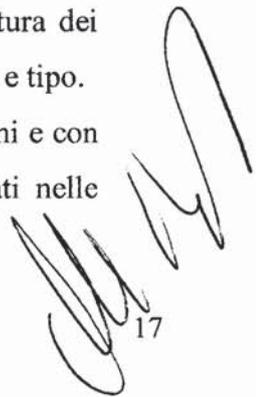
Sarà a carico della società aggiudicataria elaborare, ai sensi delle normative vigenti in materia, un "Piano di detergenza e sanificazione" contenente l'indicazione delle procedure da seguire, la frequenza, i detersivi da utilizzare, le loro caratteristiche e le modalità di utilizzo.

I prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione dovranno essere privi di sostanze tossiche, rispondenti alle normative vigenti e corredati dalle relative schede tecniche e di sicurezza. Sarà oggetto di migliore valutazione in sede di valutazione delle offerte l'utilizzo di prodotti di detergenza naturali ecologici che rispettino i criteri stabiliti dalla vigente normativa di settore in materia di rispetto ambientale, sulla base di quanto indicato nella relazione (proposte migliorative), in sede di offerta tecnica.

Copia delle schede tecniche dei prodotti utilizzati, redatte in conformità della legislazione vigente ed in lingua italiana, dovrà essere fornita al CNR e resa disponibile presso i luoghi di utilizzazione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere conservati nelle confezioni originali con la relativa etichetta, e custoditi in armadi chiusi.



Il personale impiegato nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve attenersi a tutte le prescrizioni del presente Capitolato e a tutte quelle vigenti in materia.

11.4. Norme di igiene. Il personale adibito all'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'Appalto dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, ed in particolare quelle previste dal sistema di autocontrollo HACCP, finalizzate ad evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari. In particolare la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C - 4° C;
- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro e dopo l'uso del WC;
devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavoro devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- gli utensili devono essere giornalmente puliti e disinfettati;
- devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- deve essere evitata la cottura di pezzi di carne di qualsiasi specie animale del peso superiore a 2/3 Kg;
- sono vietati il raffreddamento e riscaldamento di alimenti già cotti, ed il riutilizzo di alimenti in precedenza scongelati – l'alimento scongelato andrà utilizzato in giornata o altrimenti eliminato;
- i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio e coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione;
- al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;
- è tassativamente vietato fumare all'interno dei locali di cottura;
- i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura e gli abiti da lavoro dovranno essere sempre in perfetto ordine e puliti;



- i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Le posate e tovaglioli debbono essere messi a disposizione dei commensali in appositi sacchetti sigillati di materiale biodegradabile. I bicchieri di plastica dovranno essere distribuiti mediante specifici contenitori, mentre i vassoi, per la consumazione dei pasti, dovranno essere dotati delle apposite tovaglette di carta per ricoprire il fondo.

Ulteriori prescrizioni, ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008, potranno essere stabilite a seguito del sopralluogo congiunto del CNR e della Ditta, oppure da parte degli organi preposti alla vigilanza sia interni sia esterni.

11.5. Norme sanitarie. La Ditta inoltre si impegna a munire di libretto sanitario rilasciato dalla ASL, aggiornato ed accessibile al CNR, tutto il personale che verrà adibito alla preparazione e somministrazione di cibi e bevande. A richiesta del CNR, la Ditta dovrà esibire in qualunque momento i suddetti libretti sanitari aggiornati. La mancanza o l'irregolarità dei citati libretti sanitari, oltre a costituire inadempimento contrattuale.

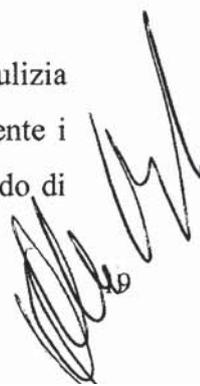
La Ditta si obbliga altresì a far sottoporre a proprie spese ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati il personale che sia stato assente dal lavoro per malattie infettive, prima del loro rientro in servizio.

Il CNR si riserva di effettuare, sia direttamente sia a mezzo di propri incaricati, controlli di tipo igienico-sanitario. Per i suddetti controlli, il CNR procederà direttamente o indirettamente avvalendosi della consulenza di esperti e della collaborazione della Commissione Mensa-Bar costituito da rappresentanti del personale CNR. Nel caso che gli accertamenti rivelassero una qualunque difformità dalle prescrizioni contrattuali e dalle vigenti disposizioni di legge in materia, la Ditta sarà tenuto al rimborso delle spese sostenute per effettuare detti controlli.

11.6. Norme di sicurezza: la Ditta si impegna a segnalare tempestivamente al CNR qualsiasi danno o condizione di potenziale pericolo per i lavoratori della Ditta o dell'Ente che dovesse verificarsi. La Ditta si impegna ad osservare integralmente l'osservanza del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. nell'esecuzione delle prestazioni tutte derivanti dal presente Capitolato Speciale nonché dal presente Appalto nel suo complesso. L'accesso alla zona di preparazione pasti è consentito esclusivamente al personale della Ditta o a persone a ciò autorizzate in forma scritta dal CNR.

ART. 12- PULIZIA DEI LOCALI MENSA E BAR

12.1. Stante quanto già espresso nell'art. 11., punto 3., la Ditta dovrà provvedere alla pulizia giornaliera di tutti i locali ad essa affidati. E' compito della Ditta rigovernare giornalmente i locali di consumazione dei pasti al termine del servizio con il riassetto e la pulitura a fondo di



tutti i locali ad essa affidati, nonché il lavaggio, asciugatura e risistemazione di tutte le stoviglie utilizzate nella preparazione e distribuzione pasti. La Ditta provvederà a tener puliti gli arredi della zona consumazione durante l'orario della mensa e bar, e ad essa spetta altresì il corretto riposizionamento di tutti gli arredi della zona consumazione a fine servizio. Qualora, nel periodo del servizio, fosse necessario eseguire lavori di pulizia nei locali affidati alla Ditta, anche questi saranno compito della Ditta o soggetto suo delegato.

12.2. E' a carico della Ditta l'esecuzione periodica, in tutti i locali affidati, di opere di disinfestazione e di derattizzazione, almeno con frequenza bimestrale. Le modalità e la tempistica dovranno essere individuate e comunicate per tempo al Direttore della DCSPi – Servizi Generali della Sede Centrale e/o al suo delegato per la relativa approvazione delle stesse.

12.3. Dell'igiene all'interno dei locali mensa e bar è responsabile la Ditta, la quale fornirà al CNR le schede tecniche di sicurezza riferite a ciascun prodotto contenenti:

- una dichiarazione che attesti se il prodotto è pericoloso specificando il nome chimico delle sostanze pericolose, il simbolo di pericolosità, frasi di rischio o prudenza, allegando copia dell'etichetta di pericolosità (D.M. 7 luglio 1999 e s.m.i. recante disposizioni relative alla classificazione, imballaggio ed etichettatura di sostanze pericolose);
- dichiarazioni in merito all'eventuale contenuto di ammine aromatiche (con indicazione del nome e della percentuale) con specificazione del gruppo di appartenenza in riferimento a quanto previsto dalle Circolari del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale;
- indicazioni sulla presenza di solventi specificandone nome e percentuale e se sono compresi nella Direttiva n. CE/73/173 e s.m.i.;
- indicazioni sulla biodegradabilità dei detergenti sintetici con specificazioni circa la percentuale di biodegradabilità e il metodo analitico con cui è stata determinata in riferimento alla Legge 26 Aprile 1983 n 136 e il relativo regolamento di attuazione DPR 5 Aprile 1989 n. 250;
- specificazioni se il prodotto contiene fosforo e in quale percentuale;
- specificazioni se il prodotto rientra nella legge sui cosmetici Legge 11 ottobre 1986 n. 713 e s.m.i..

12.4. Nell'esecuzione della pulizia della cucina la Ditta dovrà osservare quanto segue:

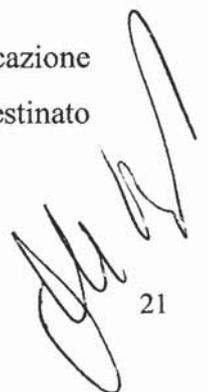
- nella cucina le pulizie possono essere iniziate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi e/o nel magazzino. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti, e dalle attrezzature se queste

sono lontane da altri alimenti in lavorazione e se le procedure adottate non costituiscono rischio di contaminazione per gli alimenti;

- nel locale di distribuzione le pulizie possono essere iniziate solo quando è terminata l'operazione di somministrazione degli alimenti;
- nella mensa e nel bar le operazioni di pulizia possono essere iniziate solo quando tutti gli utenti hanno abbandonato la sala. E' comunque ammesso in caso di necessità imprevista rimuovere residui dai tavoli o dal pavimento a patto di non intralciare le operazioni di distribuzione e recare disturbo agli utenti ancora a tavola. Non devono comunque essere utilizzati prodotti in spray o nebulizzatori;
- le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante distacco della spina dalla presa a muro;
- tutte le stoviglie e attrezzature utilizzate per l'allestimento o la distribuzione dei pasti devono, una volta pulite, essere riposte in idonei luoghi chiusi. Non è consentito per motivi di igiene utilizzare tovaglie e/o canovacci in stoffa per coprire piani di lavoro e/o attrezzature.

Inoltre, tutte le attrezzature utilizzate per il trasporto degli alimenti dal centro cottura al terminale di distribuzione devono:

- essere lavate nel terminale di distribuzione o, manualmente con detersivo per piatti, o meccanicamente in lavastoviglie;
- essere sottoposte a trattamento di sanificazione nel centro cottura prima di essere impiegate nuovamente;
- nei locali in cui viene effettuata la somministrazione dei pasti è consentito conservare attrezzature sporche in attesa del ritiro per la sanificazione presso il centro cottura. Nell'attesa i contenitori termici, le gastronomie e tutto il materiale utilizzato per trasporto deve essere conservato su appositi scaffali o su carrelli portavivande dedicati;
- le indicazioni riportate sulle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di pulizia devono essere rispettate scrupolosamente. Il personale deve essere informato e formato accuratamente circa la corretta modalità del loro impiego ed essere fornito di attrezzature che consentano il corretto utilizzo dei prodotti (dosatori, misurini, guanti, mascherine, ecc.).
- il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione devono essere conservati e riposti, dopo l'uso, in luogo separato appartato e destinato unicamente allo scopo;



- ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia, come ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, ecc., devono essere prontamente segnalata ai responsabili del CNR e della Ditta;
- all'interno delle cucine e dei locali annessi devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona. Il personale deve essere informato sull'importanza dei contenuti degli stessi.

Lo smaltimento dei rifiuti, di qualsiasi natura, è a carico della Ditta, nei modi previsti dalla normativa vigente in materia. E' facoltà del CNR eseguire sopralluoghi per la verifica della perfetta esecuzione dei lavori di pulizia.

ART. 13 - PERSONALE

13.1. La Ditta dovrà impiegare, per lo svolgimento dei servizi, personale provvisto di adeguata qualificazione professionale regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali previsti dal CCNL ed in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie.

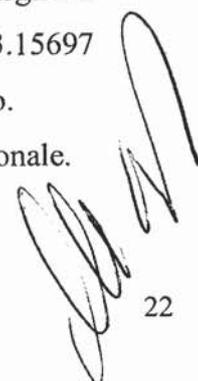
La Ditta dovrà comunicare l'elenco nominativo del personale con le generalità dello stesso, indicando altresì la relativa qualifica e mansione assegnate. La Ditta è tenuta ad aggiornare l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con i dati anagrafici, sesso, età, indicazione della qualifica e gli estremi dei documenti di lavoro assicurativi e del libretto sanitario.

13.2. Il personale, munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, con oneri a carico della Ditta, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, e alle vaccinazioni eventualmente necessarie per lo svolgimento del servizio.

13.3. La Ditta fornirà il personale in numero sufficiente a garantire le regolarità del servizio, provvedendo al reintegro del personale assente qualsiasi causa in modo da assicurare, per tutta la durata del Contratto di Appalto ed in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio.

13.4. Il personale dovrà presentarsi in ordine e munito di apposita divisa e di apposito distintivo di riconoscimento applicato sulla divisa da lavoro e l'indicazione del proprio numero di matricola e il nome dell'impresa da cui dipende. L'uniforme dovrà essere provvista di targhette di riconoscimento a norma della Circolare del Ministero della Sanità prot. 100/SCPS/3.15697 del 31 ottobre 1991. La divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro.

Il CNR metterà a disposizione della Ditta appositi locali da adibire a spogliatoio del personale.



13.5. Il personale addetto alla gestione del bar dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale emanate dal CNR. Durante la permanenza nei locali del CNR, il personale della Ditta dovrà mantenere un contegno irreprensibile, sia nei confronti del personale dell'Ente, sia nei confronti degli ospiti e visitatori e dovrà attenersi scrupolosamente alle disposizioni ricevute.

Il personale impiegato dovrà essere informato circa le procedure di acquisizione, conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, nonché sulle corrette pratiche di sanificazione facenti parte del manuale di autocontrollo della Ditta di cui al D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193.

13.6. Qualora il personale impiegato non sia ritenuto dal CNR idoneo allo svolgimento del servizio, dovrà essere sostituito dalla Ditta sentito preventivamente il parere della Commissione MENSA-BAR, con altro che risponda pienamente ai requisiti di cui al presente Capitolato Speciale nonché al Contratto di Appalto.

13.7. Nei riguardi dei propri dipendenti sarà a carico della Ditta ogni onere di sua competenza in osservanza di leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, previdenziali e assicurativi disciplinanti il rapporto di lavoro, ivi compresa la corresponsione dei compensi e dei relativi contributi assistenziali e previdenziali. Resta inteso che il CNR rimane estraneo ad ogni rapporto di qualsiasi natura tra la Ditta e il personale dipendente di questa.

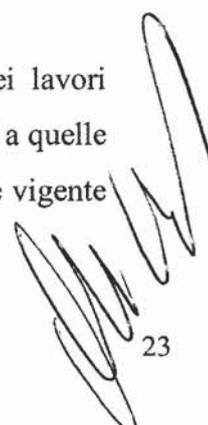
13.8. La Ditta dovrà garantire al proprio personale idonee condizioni di lavoro che saranno oggetto di verifica da parte della Commissione mensa-bar.

13.9. La Ditta si impegna a riassorbire il personale già impiegato per i servizi di mensa e bar così mantenendo i livelli occupazionali precedenti. Con ciò intendendosi anche il riassorbimento del personale licenziato nei 6 (sei) mesi precedenti alla pubblicazione del Bando di gara di cui all'Appalto in oggetto.

ART. 14 - NORME A TUTELA DEL PERSONALE ED ASSICURAZIONI SOCIALI

14.1. La Ditta ha l'obbligo di osservare, oltre che il presente Capitolato Speciale, anche ogni altra norma di legge, decreto e regolamento vigenti o che siano emanati in corso d'opera in tema di assicurazioni sociali. La Ditta è tenuta al rispetto di tutte le normative relative alle assicurazioni sociali del personale addetto ed alla corresponsione dei relativi contributi, esonerando di conseguenza l'Ente da ogni e qualsiasi responsabilità in merito.

14.2. Inoltre, la Ditta 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 nel rispetto del CCNL di categoria attualmente vigente



e quelle stipulate in futuro nella località e nei tempi in cui si svolgono i lavori ed a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla sostituzione.

La Ditta si obbliga in particolare ad osservare le clausole dei contratti collettivi nazionali relative al trattamento economico di fine rapporto (TFR), ferie, gratifica natalizia e festività, ed a provvedere all'accantonamento degli importi relativi nei modi e nelle forme dagli stessi contratti previsti. Il CNR ha facoltà di verifica e di controllo sull'osservanza da parte della Ditta di tali disposizioni.

14.3. I suddetti obblighi vincolano la Ditta per tutta la durata del servizio anche se la stessa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura e dimensioni della Ditta di cui è titolare o legale rappresentante e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

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

ART. 15 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO CATERING

15.1 La Ditta aggiudicataria si impegna altresì a svolgere il servizio di catering in favore della Sede Centrale del CNR, in concomitanza di specifici eventi o celebrazioni. A tal fine la Ditta, dovrà essere in grado di fornire all'Ente un servizio di "Coffee Break" (Light, Medium e Deluxe), "Aperitivo" (Light, Medium e Deluxe) e "Lunch" (Light, Medium e Deluxe) per come di seguito specificato.

1) "COFFEE BREAK":

a) Menù "COFFEE BREAK LIGHT" - Prezzo € 6,00 IVA esclusa a persona

Comprensivo di: Caffè, Tè, Latte, Caffè decaffeinato, n. 2 Succhi di Frutta, Acqua minerale naturale e gasata, Pasticceria secca, Cornetti mignon.

(Servizio con materiale monouso, comprensivo di un cameriere ogni 25 persone)

b) Menù "COFFEE BREAK MEDIUM" - Prezzo € 9,00 IVA esclusa a persona

Comprensivo di: Caffè, Tè, Latte, Caffè decaffeinato, n. 4 Succhi di Frutta, Acqua minerale naturale e gasata, Pasticceria secca, Cornetti mignon, n. 1 Ciambellone o Torta, n. 2 Crostate di frutta.

(Servizio comprensivo di materiale non monouso, addobbi floreali e un cameriere ogni 25 persone)

c) Menù "COFFEE BREAK DELUXE" - Prezzo € 15,00 IVA esclusa a persona

Comprensivo di: Caffè, Tè, Latte, Caffè decaffeinato, Succhi di Frutta assortiti in numero compreso fra un minimo di 4 e un massimo di 6, Acqua minerale naturale e gasata, Pasticceria

secca, Cornetti mignon, Mignon assortiti, n. 1 Ciambellone e Torta, n. 2 Crostate di frutta, Mini tramezzini assortiti, Pizzette rustiche quattro gusti.

(Servizio comprensivo di materiale non monouso, addobbi floreali e un cameriere ogni 25 persone)

2) “APERITIVO”:

a) Menù “APERITIVO LIGHT”- Prezzo € 8,00 IVA esclusa a persona

Comprensivo di: n. 2 Succhi di frutta, Vino Bianco, Acqua minerale naturale e gasata, Pizzette e rustici, Minitramezzini assortiti.

(Servizio comprensivo di materiale monouso, addobbi floreali e un cameriere ogni 25 persone)

b) Menù “APERITIVO MEDIUM”- Prezzo € 12,00 IVA esclusa a persona

Comprensivo di: n. 3 Succhi di frutta, Prosecco, Acqua minerale naturale e gasata, Pizzette e rustici, Pan Briosche farcito, Tramezzini assortiti, Pasticceria mignon, Verdure fritte e all’agro.

(Servizio comprensivo di materiale non monouso, addobbi floreali e un cameriere ogni 25 persone)

c) Menù “APERITIVO DELUXE”- Prezzo € 16,00 IVA esclusa a persona

Comprensivo di: n. 4 Succhi di frutta, Prosecco, Vino Bianco e Rosso, Bellini, Bibite gasate, Acqua minerale naturale e gasata, Tramezzini assortiti, Pizzette e Rustici, Panini all’olio ripieni con salumi, Pasticceria mignon, Parmigiano Reggiano al pezzo, Verdure fritte e all’agro.

(Servizio comprensivo di materiale non monouso, addobbi floreali e un cameriere ogni 25 persone)

3) “LUNCH”:

a) Menù “LUNCH LIGHT” - Prezzo € 10,00 IVA esclusa a persona

Comprensivo di: Tramezzini assortiti, Panini all’olio ripieni con salumi, n. 1 Torta rustica, Frittata, n. 2 Succhi di Frutta, Vino bianco e rosso, Acqua minerale naturale e gasata, Caffè.

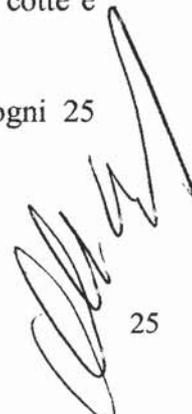
(Servizio comprensivo di materiale non monouso, addobbi floreali e un cameriere ogni 25 persone)

b) Menù “LUNCH MEDIUM” Prezzo € 15,00 IVA esclusa a persona

Comprensivo di: Panini all’olio ripieni con salumi, n. 2 Torte rustiche, n. 2 Paste fredde, Affettati e Ovoline, n. 4 Succhi di Frutta, Vino bianco e rosso, n. 2 Contorni Verdure cotte e crude, Bibite gasate, Acqua minerale naturale e gasata, Caffè.

(Servizio comprensivo di materiale non monouso, addobbi floreali e un cameriere ogni 25 persone)

c) Menù “LUNCH DELUXE” Prezzo € 25,00 IVA esclusa a persona



Comprensivo di: Canapè vario tipo, Affettati e Ovoline, n. 2 Primi “Mare e Monti”, n. 2 Secondi “Mare e Monti”, n. 5 Contorni di Verdure cotte e crude, Macedonia o Spiedini di Frutta, n. 3 Dessert, Succhi di frutta assortiti in numero compreso tra 4 e 6, n. 2 Bibite gasate, Vino bianco e rosso, Acqua minerale naturale e gasata, Caffè.

(Servizio comprensivo di materiale non monouso, addobbi floreali e un cameriere ogni 25 persone)

15.2 A fronte della scelta di una particolare tipologia di menù, la Ditta potrà inoltre fornire ulteriori pietanze/bevande su richiesta espressa dei fruitori del servizio, verso pagamento di un prezzo aggiuntivo rispetto al prezzo fisso di base per ciascun servizio che dovrà comunque essere indicato preventivamente in un listino a parte. Qualora il fruitore abbinerà la richiesta di n. 2 (due) tipologie di menù (a titolo esemplificativo e non esaustivo, “Coffee Break” e “Lunch”), la Ditta effettuerà uno sconto pari al 15 % (quindici per cento) sull'importo complessivo dato dalla somma dei costi dei due servizi.

15.3 L'Ente si riserva la facoltà di incaricare l'impresa di fornire il servizio di catering entro le 72 (settantadue) ore dall'evento “Coffee break”, una settimana prima di eventi “Aperitivo”, n. 2 (due) settimane prima di eventi per il Menù “Lunch”.

L'Ente si riserva tuttavia la facoltà di modificare tali scadenze:

- il numero dei partecipanti e l'ora dell'erogazione del servizio entro le 48 (quarantotto) ore precedenti l'evento;
- il luogo e la data dell'erogazione del servizio entro 7 (sette) giorni precedenti l'evento.

I menù dovranno essere unicamente quelli condivisi con il CNR e qualunque eventuale variazione dei Menù dovrà essere concordata con l'Ente in via preventiva. In ogni caso, nessuna variazione potrà essere apportata dall'Impresa senza specifica autorizzazione scritta dell'Ente.

L'Impresa resta obbligata a garantire l'effettuazione della prestazione anche nei giorni festivi.

Per cause di forza maggiore è ammesso l'annullamento dell'evento da parte del CNR. In tali casi l'evento si intenderà cancellato e l'Impresa non avrà nulla da pretendere da parte dell'Ente.

15.4 Il prezzo sopra indicato per ciascuna tipologia è comprensivo di materiale monouso o non monouso, addobbi floreali e un cameriere ogni 25 persone.

15.5. Resta inteso che il fatturato posto a base di gara è meramente indicativo ai fini della gara.

Il CNR non sarà in alcun modo obbligato a richiedere il servizio di catering qualora non vi sia la necessità, né è in alcun modo tenuto a tenere indenne la Ditta qualora il fatturato non raggiunga l'ammontare posto in gara.



ART. 16 – ONERI E SPESE A CARICO DELLA DITTA

16.1. Oltre a quanto stabilito in precedenza ed agli oneri tutti previsti dal Contratto di Appalto e dal presente Capitolato Speciale, sono a totale carico della Ditta i seguenti oneri ed obblighi che, in quanto previsti e valutati in sede di elaborazione dell'offerta, non daranno luogo ad alcun compenso aggiuntivo a nessun titolo:

- tutte le spese sostenute per la partecipazione alla gara;
- tutte le spese di bollo inerenti agli atti occorrenti per la fornitura del servizio dal giorno della notifica della aggiudicazione della stessa e per tutta la sua durata;
- la prevenzione delle malattie e degli infortuni agli operai, alle persone addette ai lavori ed ai terzi in genere con l'adozione di ogni necessario provvedimento;
- il carico, trasporto e scarico dei materiali e delle apparecchiature necessarie per l'esecuzione dei lavori della presente gara, con le opportune cautele atti ad evitare danni od infortuni;
- l'obbligo di segnalare per iscritto immediatamente al CNR ogni circostanza o difficoltà relativa alla realizzazione del servizio e situazioni di criticità;
- lo sgombero dei locali una volta ultimate le pulizie, con la rimozione di tutti i materiali residuali e delle attrezzature impiegate per la realizzazione di quanto oggetto del presente appalto.

16.2. Il concorrente, per il fatto di partecipare alla gara, riconosce di aver tenuto conto, nello stabilire l'importo dell'offerta, di tutti gli oneri e obblighi specificati e non, ma necessari a fornire una prestazione a perfetta regola d'arte.

16.3. La Ditta risultante aggiudicataria riconosce sin da ora che, per le sedi situate su terreni in regime di convenzione demaniale con il CNR, qualora il Demanio imponga il pagamento di un canone, questo sarà integralmente a carico della Ditta.

ART. 17 – ONERI E SPESE A CARICO DELL CNR

17.1. Il CNR fornirà alla Ditta gli apparati per la preparazione dei pasti come da elenco di cui all'art. 2. e relativo inventario;

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

Il CNR garantisce la fornitura gratuita di acqua potabile.



ART.18 - OSSERVANZA DI LEGGI, DECRETI, REGOLAMENTI

18.1. Oltre alla completa ed esatta osservanza della legislazione vigente in tema di servizi, la Ditta è tenuta, fatto salvo quanto già espressamente disciplinato nel Contratto di Appalto e nel presente Capitolato Speciale, alla esatta osservanza:

- a) del Regolamento di contabilità dello Stato, R.D. 23 maggio 1924, n. 827;
- b) della Legge 13 settembre 1982, n. 646, come successivamente modificata in materia di lotta alla delinquenza mafiosa;
- c) D. Lgs. n. 6 gennaio 2011 n. 159 Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136;
- d) di tutte le normative che dovessero essere emanate durante il corso della fornitura del servizio in materia di sicurezza sul lavoro;
- e) del D.P.CNR 21 dicembre 94, n.13099 (G.U.R.I. N.304 del 30 dicembre 1994);
- f) del D. Lgs. n. 12 aprile 2006, n. 163, Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE.
- g) del D. Lgs. n. 81/08 e delle successive modifiche e/o integrazioni.

PER LA DITTA

PER IL CNR

