



*Direzione Regionale del Lazio  
Settore Gestione Risorse  
Ufficio Risorse Materiali*

## **CAPITOLATO TECNICO**

**GARA INFORMALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE  
DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR  
SEDE DELL’AGENZIA DELLE ENTRATE –  
UFFICIO PROVINCIALE DI ROMA –  
VIA RAFFAELE COSTI, 58/60 – 00155 ROMA**

**CIG: 8159760EF4**

<b>ART. 1</b>	<b>OGGETTO DELLA CONCESSIONE .....</b>	<b>4</b>
<b>ART. 2</b>	<b>UTENZA .....</b>	<b>4</b>
<b>ART. 3</b>	<b>MODALITA' DEL SERVIZIO .....</b>	<b>5</b>
	3.1 Materiale di gestione e pulizia .....	5
	3.2 Distribuzione dei pasti .....	6
	3.3 Orari di erogazione del servizio di ristorazione .....	6
	3.4 Composizione dei menù .....	7
	3.5 Informazioni ai Commensali .....	10
	3.6 Regimi dietetici particolari .....	10
	3.7 Piano Controllo Alimenti .....	10
	3.8 Specifiche sul servizio bar .....	11
	3.9 Fabbisogno di personale .....	11
	3.10 Progetto anti-spreco - Consegna alimenti residuati .....	12
<b>ART. 4</b>	<b>BASE D'ASTA PER VOCE ECONOMICA .....</b>	<b>13</b>
<b>ART. 5</b>	<b>PRECISAZIONI SU ALIMENTI E AMBIENTI .....</b>	<b>14</b>
<b>ART. 6</b>	<b>ORGANI DI CONTROLLO .....</b>	<b>14</b>
<b>ART. 7</b>	<b>STANDARD DI QUALITA' .....</b>	<b>15</b>
	7.1 Filiera .....	17
<b>ART. 8</b>	<b>LOCALI E ATTREZZATURE .....</b>	<b>17</b>
<b>ART. 9</b>	<b>OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE .....</b>	<b>18</b>
<b>ART. 10</b>	<b>OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA .....</b>	<b>18</b>
	10.1 Spese .....	19
	10.2 Manutenzione .....	20
	10.3 Pulizie e Gestione dei rifiuti .....	21
<b>ART. 11</b>	<b>DIRETTORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO .....</b>	<b>21</b>

<b>ART. 12</b>	<b>PERSONALE.....</b>	<b>21</b>
	<b>12.1 Clausola sociale .....</b>	<b>22</b>
<b>ART. 13</b>	<b>OSSERVANZA DI NORME PREVIDENZIALI E ASSISTENZIALI ..</b>	<b>23</b>
<b>ART. 14</b>	<b>D.U.V.R.I. ....</b>	<b>23</b>
<b>ART. 15</b>	<b>PENALITA' .....</b>	<b>24</b>
<b>ART. 16</b>	<b>COPERTURE ASSICURATIVE.....</b>	<b>26</b>
<b>ART. 17</b>	<b>RESPONSABILITA' .....</b>	<b>28</b>
<b>ART. 18</b>	<b>CANONE LOCAZIONE BENI STRUMENTALI.....</b>	<b>28</b>
<b>ART. 19</b>	<b>SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO .....</b>	<b>28</b>
<b>ART. 20</b>	<b>RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....</b>	<b>28</b>
<b>ART. 21</b>	<b>RECESSO .....</b>	<b>29</b>

## **ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

Con il presente Capitolato Tecnico la Direzione Regionale Lazio dell’Agenzia delle Entrate stabilisce le modalità qualitative e quantitative con le quali la Ditta aggiudicataria della concessione (in seguito denominata “Aggiudicataria”) per l’espletamento dei seguenti servizi, destinati ai dipendenti dell’Amministrazione appaltante ed all’utenza esterna autorizzata, garantiti nei giorni, orari e prescrizioni di seguito indicati:

- servizio di ristorazione;
- servizio bar.

I servizi saranno svolti all’interno della sede di Via Raffaele Costi n. 58/60, sita in Roma.

L’esecuzione dei servizi sarà regolata da quanto specificato in questo e negli ulteriori atti di questa procedura e nei relativi Allegati che ne costituiscono parte integrante.

L’Amministrazione metterà a disposizione, previo pagamento di un canone mensile successivamente specificato, e in accordo con le modalità di aggiudicazione del servizio in concessione, i locali destinati alla preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti, della gastronomia e delle bevande, ed all’immagazzinamento dei generi commestibili e generi di conforto, nonché gli arredi, impianti ed attrezzature necessari all’espletamento dei servizi dati in concessione, il tutto come da “Verbale di Inventario e Consegna” sottoscritto dalle Parti all’inizio dell’attività.

**E’ fatto divieto all’Aggiudicataria concedere a terzi l’uso, anche saltuario, dei locali oggetto della concessione.**

**L’Aggiudicataria è tenuta a improntare la propria attività a criteri di ecosostenibilità, in linea con i principi e le linee guida del PANGPP e del decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011 pubblicato in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011.**

## **ART. 2 – UTENZA**

Il servizio di ristorazione è rivolto al personale dipendente in servizio presso le sede di Via Raffaele Costi 58/60, da visitatori esterni, ospiti occasionali e collaboratori autorizzati dall’Agenzia.

L’utilizzo del servizio è facoltativo da parte dell’utenza.

Il personale di ruolo è destinatario di buoni pasto elettronici (attualmente buoni pasto Day Tronic del valore nominale di € 7,00) e la sede è provvista di distributori automatici di bevande calde e fredde, i quali coesisteranno con il servizio in affidamento.

Il concessionario dovrà fornire le apparecchiature informatiche per la lettura dei buoni pasto in convenzione.

Ai fini del pagamento dei singoli pasti si terrà in considerazione esclusivamente il valore facciale dei buoni pasto, non rilevando le eventuali commissioni richieste dalle società emettrici.

L' Agenzia non garantisce un numero minimo di utenti e pertanto il concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa per l'eventuale mancata fruizione del servizio oggetto della concessione.

### **ART. 3 – MODALITA' DEL SERVIZIO**

Il servizio consisterà nelle seguenti attività:

- approvvigionamento dei generi alimentari;
- preparazione dei pasti;
- distribuzione in linea self-service e assistita;
- servizio bar, con servizio al banco.

I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno della somministrazione ed esclusivamente secondo le modalità offerte ed aggiudicate.

Il concessionario potrà rimodulare la linea di distribuzione nella sua struttura fisica, ad esempio con la creazione di “isole calde e fredde”, così come nel suo utilizzo, ad esempio creando flussi separati per le varie portate, per renderla più funzionale alla propria organizzazione del lavoro e al contenimento dei tempi utili per l'esecuzione del servizio. Ciò presuppone il placet dell'Amministrazione, che sarà comunque esente da qualsivoglia partecipazione alle spese necessarie, sollevata dalle responsabilità da ciò derivanti e che potrà richiedere il ripristino dello status quo ante alla scadenza del contratto o qualora fosse necessario per ottemperare a leggi e regolamenti.

La fornitura, l'installazione e la messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature ed arredi *supplementari* necessari all'espletamento dei servizi sono a totale carico dell'Aggiudicataria, che deve anche provvedere alla loro manutenzione.

L'Aggiudicataria dovrà provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività oggetto di affidamento, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente ed in particolare del Regolamento CE 852/2004.

#### **3.1 *Materiale di gestione e pulizia***

L'Aggiudicataria dovrà fornire:

- minuteria d'uso della cucina quale pentole, padelle, mestoli, attrezzi, teglie, contenitori, sacchi per rifiuti, strofinacci, attrezzature per la pulizia e quant'altro necessario per svolgere al meglio la preparazione dei piatti. Tale dotazione avrà caratteristiche di materiale, forme, dimensioni e spessori atti alla miglior funzionalità e rispondenti alle normative vigenti;
- piatti fondi, piatti piani, piatti contorno, coppette/piatti dessert in ceramica resistente, con minimi valori di porosità, dimensioni coordinate alla ricettività del vassoio per un pasto completo, capacità rispondenti alle grammature previste e forma ergonomica atta

al miglior sfruttamento ed un facile lavaggio e quanto necessario per svolgere al meglio la distribuzione dei pasti;

- posate inox;
- oliere, saliere, pepiere, caraffe in materiale resistente, da disporre su ogni tavolo, commisurate ed adeguate agli spazi ed all'estetica degli stessi;
- tovaglioli e tovagliette di carta monouso per vassoi;
- bicchieri di vetro;
- distributore di: tovaglioli, tovagliette di carta monouso per vassoi e bicchieri;
- tutte le stoviglie, quali a titolo esemplificativo bicchieri, tazze, tazzine, cucchiaini e quant'altro necessario per svolgere al meglio il servizio di bar. Tale dotazione avrà caratteristiche di materiale, forme, dimensioni e spessori atti alla miglior funzionalità e rispondenti alle normative vigenti;
- materiale per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, degli arredi e dei locali adibiti al servizio di ristorazione e di bar. Tale materiale dovrà essere adeguato alle vigenti normative in materia (cfr. infra 10.3).

Sarà consentito l'uso di stoviglie, posate e bicchieri in materiale riciclabile cd. *usa e getta*.

Nel caso di utilizzo di prodotti in *carta-tessuto*, l'Aggiudicatario deve utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dalla Decisione della Commissione del 09.07.2009 (2009/568/CE).

### **3.2 Distribuzione dei pasti**

Il personale dell'Aggiudicataria provvederà alla distribuzione dei pasti con servizio "self-service", alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati per la ristorazione, compreso quello adibito alla consumazione della refezione da parte dell'utenza, alla fornitura dei prodotti e degli attrezzi occorrenti per l'allestimento, il buon funzionamento e la pulizia dei locali interessati.

L'Aggiudicataria deve altresì garantire che le operazioni di distribuzione degli alimenti siano effettuate solo con l'ausilio di appositi utensili.

### **3.3 Orari di erogazione del servizio di ristorazione**

L'Aggiudicataria è tenuta a garantire la distribuzione nei locali ristorazione, dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, dalle ore 13:00 alle ore 14:30.

Su motivata richiesta dell'Aggiudicataria, previa autorizzazione dell'Amministrazione, l'orario del servizio potrà essere modificato e/o sospeso, valutate le effettive necessità dello stesso, anche in considerazione di periodi di minor afflusso (quali ad esempio ferie estive, "ponti", etc.).

### 3.4 Composizione dei menù

L'offerta giornaliera da parte dell'Aggiudicataria dovrà prevedere almeno:

- per quanto concerne le cc.dd. linee **“MENÙ COMPLETO DEL GIORNO”** E **“MENÙ COMPLETO A SCELTA”** di cui infra:
  - **tre scelte di primi piatti** a base di pasta, riso o altri cereali, condite anche nelle varianti con verdure o legumi (la pasta, sia secca che fresca e/o ripiena e/o il riso, devono essere serviti con cottura espressa, a richiesta anche priva di condimento o semplicemente al sugo), **di cui, cinque volte la settimana, 1 minestra** a base di riso o altri cereali con verdure o legumi;
  - **tre scelte di secondi piatti** a base di pesce, carne, formaggio e uova di cui quattro volte la settimana 1 secondo a base di pesce;
  - **almeno quattro contorni** (le patate potranno essere proposte per non più di due volte la settimana).

Dette pietanze dovranno essere, di norma, disponibili per tutto l'arco di durata del servizio giornaliero. Le grammature delle pietanze che compongono i predetti menù dovranno corrispondere a: 80 gr. a crudo per la pasta asciutta, 40 gr. a crudo per la pasta con minestra o con legumi; 100 gr. a crudo per la carne al netto degli scarti; 150 gr. a crudo per il pesce al netto degli scarti; almeno 250 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, etc.) da servire cotta; almeno 250 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, etc.) da servire cruda; almeno 60 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, etc.);

- per quanto attiene alla c.d. linea **“MENÙ GRILL”**:
  - varietà di carne (bianca e rossa), pesce e verdure da cuocere al momento al grill. La carne dovrà corrispondere a una grammatura minima di 150 gr., mentre il pesce dovrà avere una grammatura non inferiore a 200 gr.
- per quanto concerne la c.d. linea **“MENÙ INSALATONA”**:
  - diverse tipologie di insalatona, composta, ad esempio, da insalata a foglia, verde o mista, oppure da insalata mista (carote, finocchi, pomodori, etc.) e, ad esempio, mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, etc.  
Per l'insalatona, dovranno essere presenti almeno 80 gr. di insalata a foglia, verde o mista, oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, etc.) e almeno 20 gr. di proteine;
- ampio assortimento di contorni a base di insalate, ortaggi e verdure fresche, cotte e crude, da servire scondite e senza l'aggiunta di sale;
- disponibilità di più varietà di frutta, preferibilmente di stagione, anche in forma compatibile con un consumo veloce;
- lattina da 0,33 litri di bibita analcolica, anche nella variante senza zucchero;

- pane, anche nelle varianti integrale e senza sale;
- yogurt, anche nelle varianti alla frutta e magro.

In particolare, giornalmente dovranno essere offerti almeno i seguenti menù:

1. un **“MENÙ COMPLETO DEL GIORNO”** composto da un primo, un secondo, un contorno, frutta o uno yogurt, pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale.

Le pietanze relative a detto menù dovranno variare nell’ambito di un equilibrato programma nutrizionale annuale dal 2 gennaio al 31 dicembre.

Tale menù dovrà essere adeguato sotto il profilo nutrizionale e tale adeguatezza sarà valutata con riferimento alla composizione nutrizionale media dei menù riferiti al periodo di un mese, in modo tale che il medesimo menù conferisca un apporto energetico medio giornaliero nell’ordine di 800 – 900 Kcal, nel rispetto dei seguenti parametri di riferimento:

- CARBOIDRATI nella misura del 55 – 60%, comprensivi di pane nell’ordine di circa 60 gr.;
- GRASSI totali non superiori al 30%, di cui grassi saturi non superiori al 10%;
- PROTEINE non superiori al 15%;
- FIBRA alimentare non inferiore a 10 gr.;
- SALE non superiore a 2 gr. (quando le pietanze sono presentate condite).

Il menù del giorno, annualmente dovrà prevedere, rispettando in ogni caso la stagionalità dei prodotti, almeno: 10 volte sia il cocomero, sia il melone giallo, sia il melone bianco, sia i kiwi, sia l’uva, sia le pesche, sia le mele, sia le pere, sia le arance, sia i mandarini, sia gli spinaci, sia i cavolini, sia i broccoletti, sia i fagiolini, sia il broccolo, sia il cavolfiore, sia le carote, sia le zucchine, sia i finocchi, sia la bieta; 7 volte sia le banane, sia l’ananas, sia le susine, sia i cachi, sia la cicoria, sia le melanzane, sia i funghi, sia i piselli; 5 volte sia le fragole, sia le albicocche, sia i carciofi, sia gli asparagi, sia la zucca.

Il menù del giorno, settimanalmente, dovrà prevedere, almeno: per i primi piatti, due volte pasta o riso o altri cereali con verdure o legumi e due volte pasta o riso con pesce; per i secondi piatti due volte pesce e due volte carne, di cui una volta carne bianca e una volta carne rossa.

Non potrà essere proposto nel menù del giorno il contorno a base di patate.

L’utente potrà scegliere il contorno e la frutta liberamente tra quelle che compongono l’offerta del menù del giorno e del menù a scelta.

2. un **“MENÙ COMPLETO A SCELTA”**, composto da un primo, un secondo, un contorno, frutta o uno yogurt e pane, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale; detto menù potrà



essere scelto liberamente dall'utente combinando le pietanze giornaliere offerte per le linee menù del giorno e menù a scelta;

3. un “**MENÙ RIDOTTO**” composto alternativamente:
  - da un primo scelto liberamente dall'utente tra le pietanze giornaliere delle linee menù del giorno e menù a scelta, un contorno con almeno 300 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, ecc.) da servire cotta oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda, ovvero almeno 80 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.), frutta o uno yogurt, pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale;
  - da un secondo scelto liberamente dall'utente tra le pietanze giornaliere delle linee menù del giorno e menù a scelta, un contorno con almeno 300 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, ecc.) da servire cotta oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda, ovvero almeno 80 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.), frutta o uno yogurt, pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale;
4. un “**MENÙ INSALATONA**”, composto da una insalatona scelta liberamente dall'utente tra quelle della relativa linea, frutta o uno yogurt, pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale;
5. un “**MENÙ GRILL**”, composto da carne o pesce scelti liberamente dall'utente tra le pietanze della linea grill, un contorno, frutta o uno yogurt, pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale;

Nel consumo di uno dei predetti menù è compreso anche il condimento, nel numero di una porzione monodose di olio, aceto, sale, etc.

Le porzioni dovranno essere adeguate sotto il profilo quantitativo e, comunque, in linea con le esigenze di una sana alimentazione.

Il servizio di ristorazione dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- ✓ impiego prevalente di ingredienti freschi e di stagione: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
- ✓ moderato consumo di sale e di grassi da condimento, preferendo l'olio extravergine di oliva nella preparazione dei piatti, limitando l'uso di salse, panne, besciamelle, maionese etc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali;

- ✓ limitato uso delle fritture e, ove utilizzate, con impiego di olio di oliva da sostituire frequentemente.

**Le parti concordano sull'esclusione dell'utilizzo di prodotti dei quali sia accertata la provenienza da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).**

### **3.5 Informazioni ai Commensali**

L'Aggiudicataria è tenuta ad esporre giornalmente, in modo ben visibile in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione, il menù previsto ed il listino prezzi, della grandezza di un foglio A3.

Per i prodotti somministrati presso il servizio ristorazione, l'Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione della clientela due appositi e distinti elenchi: il I^ elenco dovrà indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto; il II^ elenco dovrà indicare, per ciascun allergene (cfr. Allegato II del citato Regolamento UE n.1169/2011), il prodotto che lo contiene, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente (D.Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114 in materia di etichettatura degli "allergeni alimentari" e Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011).

L'Aggiudicataria deve inoltre garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

### **3.6 Regimi dietetici particolari**

L'Aggiudicataria si impegna, previa richiesta ed accordo con i singoli utenti a predisporre e somministrare pasti speciali relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica, e prodotti preconfezionati senza glutine per soggetti affetti da celiachia.

### **3.7 Piano Controllo Alimenti**

L'Aggiudicataria dovrà assicurare che la produzione e la somministrazione avvengano secondo le modalità, le varietà e la qualità previste negli atti di gara e relativi Allegati, garantendo in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto.

A tal fine l'Aggiudicataria dovrà produrre prima dell'avvio del servizio la seguente documentazione:

- ✓ piano generale del controllo qualità previsto;
- ✓ piano di autocontrollo igienico che è tenuta a predisporre in ottemperanza del REG. CE 29.04.2004 n. 852 e 853/2004.

E' obbligo dell'Aggiudicataria predisporre una o più cassette per la raccolta di moduli relativi alla *customer-satisfaction*, che potranno essere consultati dall'Agenzia.

### **3.8 Specifiche sul servizio bar**

Il servizio bar dovrà essere effettuato dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, dalle ore 08:00 alle ore 15:30.

I dipendenti hanno facoltà, qualunque giorno della settimana, di avvalersi del servizio bar durante la pausa pranzo, anche in alternativa al servizio ristoro.

Su motivata richiesta dell'Aggiudicataria, previa autorizzazione dell'Amministrazione, l'orario del servizio potrà essere modificato e/o sospeso, valutate le effettive necessità dello stesso, anche in considerazione di periodi di minor afflusso (quali ad esempio ferie estive, "ponti", etc.).

**L'Agenzia esprime fin d'ora gradimento per un'estensione dell'orario di apertura sino alle 16:30, eventualmente praticabile in via sperimentale, o per periodi di maggior affluenza, ampliamento che non sarà comunque vincolante per il concessionario.**

L'Aggiudicataria deve garantire presso il bar la somministrazione e la vendita al banco, ai dipendenti ed all'utenza esterna autorizzata, dei seguenti prodotti alimentari, che devono essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche:

- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato), bevande fredde di vario tipo, acque minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o dealcolate (birra);
- panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri; - disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di più varietà di frutta preferibilmente di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra.

Il servizio bar dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti di stagione e freschi: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali.

È fatto divieto di vendita di superalcolici.

### **3.9 Fabbisogno di personale**

Ai fini dello svolgimento dei servizi di ristorazione e bar è richiesto all'Aggiudicataria di impiegare un minimo di n. 8 professionalità (persone fisiche distinte) così ripartite:

- n. 1 chef di cucina;
- n. 1 aiuto cuoco;
- n. 2 banchisti ristorazione;
- n. 1 cassiere mensa ;
- n. 1 cassiere bar;
- n. 1 banchista bar;
- n. 1 direttore/supervisore.

Ogni eventuale unità di personale aggiuntiva sarà valutata ai sensi del Disciplinare di gara.

**Il solo personale con mansioni di cassiere può essere sostituito con strumenti di pagamento self-service che ne rendano dispensabile l'impiego; in questo caso si dovranno impiegare le ulteriori unità esclusivamente per le mansioni diversamente individuate e far fronte ad eventuali avarie del sistema di pagamento con personale aggiuntivo anche ricorrendo a mano d'opera interinale. Qualora poi la procedura predisposta dovesse rilevarsi inefficiente o dovesse aggravare i tempi della distribuzione, dovrà essere tempestivamente ripristinato il servizio di cassa tradizionale integrando le professionalità mancanti per allinearle con le esigenze definite in questo punto del Capitolato.**

### ***3.10 Progetto anti-spreco - consegna alimenti residuati***

L'Aggiudicataria dovrà presentare un progetto per l'organizzazione del servizio di consegna dei prodotti alimentari del bar e della ristorazione, preparati, non somministrati e residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa che, pur potendo essere ancora utilizzati, in quanto sani e commestibili, sarebbero destinati allo smaltimento senza il progetto di cui trattasi.

Detti prodotti dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, a enti di beneficenza, associazioni di volontariato, etc., situati in località distanti non più di 20 km dalla sede di via Raffaele Costi 58/60, per consentirne il consumo da parte di persone in stato di bisogno. Tale iniziativa, improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà, risponde all'esigenza di evitare lo spreco alimentare, in linea con le indicazioni fornite dal Parlamento europeo con la "Risoluzione del 29 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE".

Il progetto dovrà dettagliatamente indicare, illustrandole, le diverse fasi del servizio di consegna dei prodotti alimentari in argomento, quali, ad esempio, il confezionamento, l'abbattimento di temperatura, l'etichettatura, il trasporto in regime refrigerato, la consegna nel luogo prestabilito, anche tramite apposito D.D.T. debitamente firmato, etc.

Il servizio, senza oneri per l'Amministrazione e per l'Ente di destinazione, dovrà essere rispondente alle normative vigenti che disciplinano l'igiene degli alimenti, in tutte le fasi del suo svolgimento.

Il progetto, presentato in gara, sarà valutato ai sensi del par. 16 del Disciplinare.

#### **ART. 4 – BASE D’ASTA PER VOCE ECONOMICA**

Le voci economiche a base d’asta sono le seguenti:

##### *SERVIZIO RISTORAZIONE*

- prezzo a base d’asta (al ribasso) del menù completo del giorno: **Euro 7,00**
- prezzo a base d’asta (al ribasso) del menù completo a scelta / diete: **Euro 7,50**
- prezzo a base d’asta (al ribasso) del menù ridotto: **Euro 5,50**
- prezzo a base d’asta (al ribasso) del menù insalatona: **Euro 5,50**
- prezzo a base d’asta (al ribasso) del menù grill: **Euro 7,70**

I prezzi non potranno subire variazioni in aumento rispetto ai prezzi indicati dall’Aggiudicataria nell’offerta economica presentata in fase di gara (“prezzo vincolato”).

I pasti dovranno essere resi usufruibili anche all’utenza esterna autorizzata dall’Amministrazione, ai medesimi prezzi indicati dall’Aggiudicataria nell’offerta economica presentata in fase di gara.

Il pagamento del pasto sarà effettuato alla cassa della linea distributiva, dagli utenti del servizio che potranno anche utilizzare i buoni pasto forniti dall’Amministrazione.

##### *SERVIZIO BAR*

- prezzi di riferimento bar categoria 3/4, **percentuale unica di ribasso** sulle singole voci a base d’asta riportate nel “*Listino prezzi Assobar 2013*” di cui **all’Allegato “4”**.

I prezzi offerti dalla Concorrente per il servizio bar presenteranno una percentuale di ribasso rispetto al “*Listino prezzi Assobar 2013*” e l’Aggiudicataria si impegna a mantenerli fissi ed immutabili, a prescindere dalle eventuali variazioni che potrà subire o che abbia subito il “Listino prezzi Assobar”.

Anche all’utenza esterna autorizzata dall’Amministrazione saranno applicati i medesimi prezzi indicati dall’Aggiudicataria nell’offerta economica presentata in fase di gara.

Come per il servizio ristorazione, l’Aggiudicataria è tenuta ad accettare in pagamento anche per il servizio bar i buoni pasto forniti ai propri dipendenti dall’Amministrazione.

L’elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto in modo visibile nel punto bar.

I prezzi dell’offerta per il servizio bar, come quelli offerti per il servizio di ristorazione, si intendono riferiti ai costi di approvvigionamento, di produzione, distribuzione e del personale in atto alla data della presentazione dell’offerta.

La percentuale di sconto applicata ai prezzi del “*Listino prezzi Assobar 2013*” sarà valutata dalla Commissione giudicatrice come da Disciplinare di gara.

## **ART. 5 – PRECISAZIONI SU ALIMENTI E AMBIENTI**

L'Aggiudicataria si impegna affinché tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nazionali e comunitarie, dalla letteratura scientifica del settore alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione, la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

L'Aggiudicataria si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, della cucina, del bar, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie e ad usarle nel modo più appropriato, garantendone l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

**In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze, l'Amministrazione si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimico-fisiche, con addebito dei costi ad esclusivo carico dell'Aggiudicataria, qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.**

## **ART. 6 – ORGANI DI CONTROLLO**

Gli organismi preposti al controllo sono:

- ✓ Il Responsabile nominato dall'Amministrazione nonché la Commissione Mensa costituita ad hoc;
- ✓ Gli organi di vigilanza e ispezione dell'ASL, per quanto di competenza;
- ✓ Gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS.

L'Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso per l'accesso ai locali dati in concessione.

L'Agenzia istituirà un'apposita Commissione di vigilanza Mensa e bar incaricata di effettuare verifiche sulla qualità dei servizi prestati e sull'osservanza degli obblighi contrattuali.

Successivamente all'aggiudicazione, la Commissione procederà a verifiche periodiche sulla qualità e la rispondenza del menù offerto dalla Società ai requisiti di capitolato, anche mediante la verifica dei questionari di gradimento.

La Commissione ha facoltà di procedere in ogni tempo a: ispezioni, verifiche tecniche, igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura ed alla pulizia dei locali e delle attrezzature.

Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate l'Aggiudicataria è tenuta al rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per

le verifiche effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato (cfr. *art. 15 Penalità*).

L'Aggiudicataria comunicherà, prima dell'inizio del servizio, il nome del personale autorizzato a presenziare alle verifiche ed a firmare, per presa visione, gli eventuali rapporti di non conformità, redatti contestualmente alla loro rilevazione.

L'assenza del personale autorizzato di cui sopra sottintende l'accettazione dei rilievi formulati.

Tali controlli potranno riguardare, a titolo esemplificativo:

- registrazioni e documenti previsti dal presente capitolato;
- rispetto del menù;
- controllo delle porzioni;
- qualità merceologica delle materie prime;
- date di scadenza dei prodotti;
- temperature e metodi di stoccaggio delle derrate;
- temperature e metodi di lavorazione delle pietanze;
- pulizia ed igiene delle attrezzature e degli ambienti;
- controllo dei prodotti impiegati per il lavaggio, la brillantatura, l'ammollo, la detersione e la disinfezione;
- controllo del personale;
- osservazione delle modalità operative;
- stato d'usura e conservazione delle attrezzature, dei locali e degli impianti.

## **ART. 7 – STANDARD DI QUALITA'**

L'Aggiudicataria si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dall'Amministrazione, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- in fase di distribuzione la temperatura delle pietanze calde servite all'ultimo commensale non dovrà essere inferiore ai 60° C;
- in fase di distribuzione la temperatura delle pietanze fredde servite all'ultimo commensale non dovrà essere superiore ai 10° C, escluse la frutta e la verdura;
- all'atto dell'inserimento in linea self-service delle pietanze e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60° C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C., gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai 4° C., i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a - 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura;
- durante tutte le fasi che compongono il processo produttivo (filiera), le derrate dovranno essere mantenute alle temperature (°C) riportate nella seguente tabella:

PRODOTTO	STOCCAGGIO	LAVORAZIONE	COTTURA	CONSERVAZ. CALDO	ABBATTIMENTO	CONSERVAZ. FREDDO	MANIPOLAZIONE	TRASPORTO	RINVENIMENTO	DISTRIBUZ. CALDO	DISTRIBUZ. FREDDO
<b>CARNE BOVINA</b>	0/4° C	≤ 15° C	> 75° al cuore del prodotto	≥ 60°C	da 90°C a 4°C in max 90 min	≤ 10°C	in tegame caldo ≥ 50°C in tegame refr. ≤ 15°C	in tegame caldo ≥ 60°C in tegame refr. ≤ 10°C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	≤ 10°C
<b>CARNE SUINA</b>	0/4° C	≤ 15° C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	da 90°C a 4°C in max 90 min	≤ 10°C	in tegame caldo ≥ 50°C in tegame refr. ≤ 15°C	in tegame caldo ≥ 60°C in tegame refr. ≤ 10°C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	≤ 10°C
<b>AVICUNICOLI</b>	0/4° C	≤ 15° C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	da 90°C a 4°C in max 90 min	≤ 10°C	in tegame caldo ≥ 50°C in tegame refr. ≤ 15°C	in tegame caldo ≥ 60°C in tegame refr. ≤ 10°C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	≤ 10°C
<b>PESCE CONGELATO</b>	≤ -18°C	≤ 15°C Scongela mento ≤ 4°C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	da 90°C a 4°C in max 90 min	≤ 10°C	in tegame caldo ≥ 50°C in tegame refr. ≤ 15°C	in tegame caldo ≥ 60°C in tegame refr. ≤ 10°C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	≤ 10°C
<b>PESCE FRESCO</b>	0/2°C	≤ 15°C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	da 90°C a 4°C in max 90 min	≤ 10°C	in tegame caldo ≥ 50°C in tegame refr. ≤ 15°C	in tegame caldo ≥ 60°C in tegame refr. ≤ 10°C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	≤ 10°C
<b>SALUMI</b>	0/4°C	≤ 15°C				≤ 10°C	≤ 15°C	≤ 10°C			≤ 10°C
<b>FORMAGGI E LATTICINI</b>	0/4°C	≤ 15°C				≤ 10°C	≤ 15°C	≤ 10°C			≤ 10°C
<b>UOVA</b>	0/4°C	≤ 15°C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C			≥ 50°C	in tegame caldo ≥ 60°C in tegame refr. ≤ 10°C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	≤ 10°C
<b>SUGHI</b>	0/4°C (prodotti deper.)	≤ 15°C	bollitura	≥ 60°C	da 90°C a 4°C in max 90 min	≤ 10°C	in tegame caldo ≥ 50°C in tegame refr. ≤ 15°C	in tegame caldo ≥ 60°C in tegame refr. ≤ 10°C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	≤ 10°C
<b>PIATTI COTTI VARI</b>	0/4°C (prodotti deper.)	≤ 15°C	> 75°C al cuore del prodotto o equiv.	≥ 60°C	da 90°C a 4°C in max 90 min	≤ 10°C	in tegame caldo ≥ 50°C in tegame refr. ≤ 15°C	in tegame caldo ≥ 60°C in tegame refr. ≤ 10°C	0/4°C > 75°C al cuore del prodotto o equiv. (prodotti deper.)	≥ 60°C	≤ 10°C
<b>PIATTI CRUDI VARI</b>	0/4°C (prodotti deper.)	≤ 15°C				≤ 10°C	≤ 15°C	≤ 10°C			≤ 10°C



<b>PRODOTTI DA BAR</b>	0/4°C (prodotti deper.)										
----------------------------	-------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

### **7.1 Filiera**

Per rintracciabilità di filiera si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE n. 178/2002.

Con ciò si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate (Committente, Cliente e Organi di Controllo).

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'Aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio in oggetto, dovrà redigere specifico Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione della Stazione Appaltante, corredato dalle Linee Guida per gli adempimenti inerenti la RFP.

### **ART. 8 – LOCALI E ATTREZZATURE**

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, l'Aggiudicataria, in base alle modalità di confezionamento e distribuzione dei pasti previste in offerta, utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle Parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di concessione e sottoscritto da entrambi i contraenti.

Per locali si intendono magazzino e area preparazioni, sala mensa, bar, servizi e spogliatoi; per attrezzature si intendono tutte quelle pertinenti ai locali citati.

I locali e le attrezzature di cui sopra verranno prese in consegna dall'Aggiudicataria all'inizio della concessione, previa redazione di apposito verbale e dovranno essere restituiti alla scadenza della stessa in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso. Le eventuali attrezzature mancanti dovranno essere reintegrate a cura dell'Aggiudicataria.

L'Aggiudicataria dovrà provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività oggetto di affidamento, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente ed in particolare del Regolamento CE 852/2004.

L'Aggiudicataria si impegna, altresì, a non mutare la destinazione d'uso dei locali e a non modificare la configurazione e l'utilizzo dei locali e delle attrezzature salvo eventuali modifiche concordate con l'Amministrazione.

È vietata la concessione a terzi, sia privati che enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario della struttura o di parte di essa, senza il preventivo assenso dell'Amministrazione.

L'Aggiudicataria si impegna a chiudere, al termine di ciascuna giornata di lavoro, i locali concessi in uso.

Come specificato nei paragrafi 10.3 e 16 del Disciplinare, l'Amministrazione prevede la possibilità di assegnare dei punteggi premianti agli operatori che si impegnino a predisporre e installare a proprie spese dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa (cfr. sub criterio 3.4) o a sostituire o integrare i beni strumentali attualmente in uso con apparecchi di classe energetica A o A+ e contestuale riconoscimento all'Agenzia della proprietà del bene fornito (cfr. sub criterio 3.4).

## **ART. 9 – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE**

L'Amministrazione, per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, si impegna a :

- fornire in concessione i locali e le attrezzature, in funzione esclusiva dello svolgimento del servizio, senza che possa essere presentata alcuna richiesta o invocato alcun impegno dell'Amministrazione stessa;
- garantire la manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti di condizionamento, elevatori ed elettrici;
- garantire la pulizia delle vetrate e degli infissi esterni.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamento e/o furto delle attrezzature e degli arredi eventualmente aggiunti dall'Aggiudicataria.

L'Amministrazione è esonerata dall'eseguire interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria per danni causati dall'Aggiudicataria.

## **ART. 10 – OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

L'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, dovrà garantire l'esatto adempimento di tutte le attività indicate nel presente Capitolato.

L'Impresa dovrà adottare ogni procedimento ed ogni cautela necessari a garantire l'incolumità del personale impiegato, dell'utenza e di terzi, nonché ad evitare qualsiasi danno a persone, cose e animali.

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico dell'Amministrazione o

in solido con l'Amministrazione, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della medesima. L'Amministrazione si riserva altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori.

### **10.1 Spese**

I rischi imprenditoriali, economici e gestionali dell'affidamento rimangono a totale carico dell'Aggiudicataria la quale si impegna ad eseguire le prestazioni a proprio carico a regola d'arte, provvedendo a gestire l'attività in questione mediante propri capitali e l'organizzazione dei mezzi necessari, nei quali si intendono ricompresi apparecchiature e attrezzature, nonché la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne.

Sono a carico dell'Aggiudicataria e quindi si intenderanno compresi nell'offerta della stessa, anche tutte le spese sotto elencate:

- la spesa inerente alla stipula del contratto, compresa la registrazione, le eventuali imposte e bolli per atti inerenti ai servizi in oggetto;
- tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività oggetto di affidamento, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente ed in particolare del Regolamento CE 852/2004;
- la spesa per l'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette ai lavori e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alle normative sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- la spesa relativa alla dotazione di un'apposita divisa al personale addetto;
- la spesa relativa all'acquisto di tutte le materie prime necessarie per lo svolgimento del servizio;
- controlli di qualità, ad esempio indagini analitiche sui semi lavorati e sui prodotti finiti e i monitoraggi del piano di autocontrollo igienico. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, in qualsiasi momento, tutta la documentazione relativa ai controlli qualità e ai monitoraggi del piano di autocontrollo igienico eseguiti che dovranno corrispondere al piano generale del controllo qualità e al piano di autocontrollo igienico dell'Aggiudicatario forniti prima dell'avvio del servizio;
- la spesa relativa alla pulizia dei locali, ivi comprese le aree esterne e l'ambiente adibito alla consumazione della refezione da parte dell'utenza, nonché delle attrezzature e, in generale, di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;

- le spese per i consumi concernenti l'energia elettrica (luce, forza motrice), il gas e l'acqua, installando a proprie spese appositi contatori in sottolettura, nonché per la tassa sui rifiuti.

L'Aggiudicataria dovrà inoltre provvedere in proprio ai seguenti adempimenti:

- approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti per il servizio in oggetto;
- organizzazione e gestione del servizio di ristorazione e bar;
- fornitura di quanto specificato all'art. 3 del presente Capitolato;
- fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere a insindacabile richiesta dell'Amministrazione in caso di sopravvenute necessità;
- conservazione per 72 ore a – 18°C di un campione rappresentativo delle pietanze del giorno, in appositi contenitori sigillati muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo;
- approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e bar e per il lavaggio/sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature;
- rimozione dei rifiuti solidi urbani secondo le normative vigenti e le linee guida del presente Capitolato;
- smaltimento, secondo normativa, degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui;
- disinfestazione e derattizzazione presso tutti i locali destinati ai servizi in oggetto;

## ***10.2 Manutenzione***

Saranno interamente a carico dell'Aggiudicataria tutte le manutenzioni non espressamente a carico dell'Amministrazione.

Qualora, durante il periodo di vigenza della concessione, si presentasse la necessità di provvedere alla sostituzione delle apparecchiature necessarie allo svolgimento del servizio, a prescindere dalle cause di tale necessità, l'Aggiudicataria provvederà a proprie spese ed il bene acquistato resterà di sua proprietà al termine della concessione.

L'Aggiudicataria si impegna a mantenere in perfetta efficienza i locali e gli impianti messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché le attrezzature, apparecchiature ed arredi da essa forniti attraverso una costante manutenzione, applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza ed igiene, nonché a consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale.

**Rimangono esclusi dagli obblighi manutentivi degli impianti quelli che, secondo il contratto di locazione dell'immobile, tra l'Agenzia delle Entrate e il soggetto proprietario, sono a carico di quest'ultimo.**

L'Aggiudicataria risponde dei danni provocati per incuria o dolo ai locali, agli impianti e alle attrezzature.

### ***10.3 Pulizie e Gestione dei rifiuti***

L'Aggiudicataria dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia gli ambienti di preparazione, le aree di distribuzione, le sale di consumazione, i magazzini, gli spogliatoi ed i servizi igienici utilizzati dal personale ed i relativi impianti, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, la posateria e la biancheria. L'Aggiudicataria dovrà, altresì, sempre tenere in perfetto stato di pulizia e ordine anche le aree esterne di pertinenza dei locali consegnati, in particolare di quelle prospicienti la cucina e destinate alla raccolta dei rifiuti.

L'Aggiudicataria 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.

L'Aggiudicataria deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai C.A.M. relativi ai prodotti per l'igiene e, nel caso di disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 174/00 sui biocidi e al D.P.R. 392/1998 sui presidi medico chirurgici.

Gli imballaggi (primario, secondario e terziario) devono rispondere ai requisiti di cui all'All. F, parre IV Rifiuti del D.Lgs. 152/2006.

L'Aggiudicataria deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale.

### **ART. 11 – DIRETTORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

L'Aggiudicataria deve affidare la direzione complessiva del servizio richiesto ad un direttore con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Funzione del direttore è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità del servizio.

Il direttore del servizio è referente unico dell'intero servizio affidato in concessione e deve pertanto mantenere un contatto continuo con il Responsabile nominato dall'Amministrazione.

### **ART. 12 – PERSONALE**

L'Aggiudicataria dovrà assicurare i servizi di ristorazione e bar e pulizia/sanificazione degli ambienti con proprio personale.

Entro 30 giorni dall'affidamento della concessione e comunque almeno cinque giorni prima dell'attivazione del servizio, l'Aggiudicataria dovrà produrre copie controllate dell'organigramma con i nominativi del personale e le registrazioni relative al loro grado di qualificazione (titoli di studio, curriculum professionale, formazione ed aggiornamento).

Tutto il personale scelto dall'Aggiudicataria deve indossare un'apposita divisa di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di

igiene, sicurezza, prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro. Gli indumenti da lavoro dovranno essere distinti per le operazioni di preparazione/distribuzione dei pasti e le operazioni di pulizia/sanificazione. Le divise fornite devono essere complete (giacca e pantaloni, camice e pantaloni, cuffia); è vietato indossare indumenti civili sotto la divisa. Tutto il personale dovrà essere in possesso di cartellino di riconoscimento.

L'Aggiudicataria è, inoltre, tenuta agli obblighi di informazione/formazione in materia di igiene sanitaria.

L'Aggiudicataria è tenuta ad informare tempestivamente l'Amministrazione dell'esistenza di malattie infettive e comunque rilevanti per l'attività svolta, contratte dal personale dipendente e dovrà sottostare alle eventuali prescrizioni sanitarie che al riguardo dovessero stabilire le Autorità competenti.

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare i servizi.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente. In conformità al Regolamento CE 852/2004 nell'ambito delle procedure di autocontrollo l'Aggiudicataria dovrà garantire l'idonea formazione del personale in materia di igiene degli alimenti e dovrà provvedere a documentare l'idoneità sanitaria dello stesso.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Aggiudicataria dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste dell'Amministrazione in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte dell'Amministrazione.

### ***12.1 Clausola sociale***

L'Aggiudicataria si obbliga alla scrupolosa osservanza della legislazione vigente in materia di reclutamento del personale, nonché di quella disciplinante gli obblighi previdenziali ed assicurativi posti a carico del datore di lavoro.

L'Aggiudicataria si obbliga ad applicare il contratto collettivo di settore di cui all'articolo 51 del D.Lgs. 81/2015, ad applicare obbligatoriamente i contratti collettivi nazionali, territoriali o aziendali stipulati dalle OO.SS. comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e i contratti collettivi aziendali stipulati dalle loro rappresentanze sindacali aziendali ovvero dalla rappresentanza sindacale unitaria;

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato nell'espletamento del servizio, ai sensi degli artt. 50 e 100 del D. Lgs. 50/2016, l'aggiudicataria si impegna a mantenere gli attuali livelli occupazionali, assorbendo e utilizzando, in via prioritaria, il personale già impiegato dal precedente affidatario per il periodo di durata dell'appalto, a

condizione che il numero e la qualifica dello stesso siano armonizzabili con l'organizzazione della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio;

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale la stazione appaltante potrà intervenire ex art. art. 30, comma 6, del D. Lgs. 50/2016.

### **ART. 13 – OSSERVANZA DI NORME PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI**

L'Aggiudicataria è unica responsabile nei confronti del personale impiegato e dei terzi nell'espletamento del servizio. Essa è obbligata ad osservare la normativa vigente a tutela dei lavoratori, sotto ogni profilo, anche quello previdenziale e della sicurezza.

L'Aggiudicataria ha l'obbligo di garantire i lavoratori per le ipotesi di infortunio di qualsiasi genere che possano verificarsi nello svolgimento anche di quella parte di attività dagli stessi prestata direttamente all'interno dei locali dell'Amministrazione manlevando quest'ultima da ogni eventuale richiesta di risarcimento.

L'Aggiudicataria ha l'obbligo di osservare, oltre che il presente Capitolato, ogni altra norma di legge, decreto e regolamento, vigenti od emanati in corso d'opera, in tema di assicurazioni sociali ed è tenuto al rispetto di tutte le normative relative alle assicurazioni sociali del personale addetto ed alla corresponsione dei relativi contributi, esonerando di conseguenza l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità civile in merito.

L'Aggiudicataria è obbligata ad applicare ai lavoratori dipendenti, occupati per l'esecuzione del servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti nella località e nei tempi in cui si svolgono i lavori.

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

**L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti gli accorgimenti che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra Autorità Pubblica di controllo al fine di assicurarsi che l'Aggiudicataria osservi le prescrizioni suddette.**

### **ART. 14 – D.U.V.R.I.**

Il D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE) da allegare al contratto, verrà redatto congiuntamente con l'aggiudicataria, sulla base delle informazioni da esso fornite anteriormente alla stipula, conformemente al format in **Allegato 6**.

## **ART. 15 – PENALITA’**

In caso di mancato adempimento degli obblighi contrattuali, l’Agenzia si riserva di applicare, previa contestazione scritta ed esame delle eventuali controdeduzioni, le penalità riportate nella tabella seguente.

Per le inadempienze di tipo grave si applicherà una penalità pari a € 500,00 (cinquecento/00). Le eventuali sanzioni irrogate saranno addebitate al concessionario a valere sugli importi fatturati all’Amministrazione, quali corresponsione dei pasti forniti ai dipendenti dell’Agenzia.

La reiterata applicazione di sanzioni nel corso del medesimo anno solare potrà comportare la risoluzione del contratto, senza che il concessionario possa pretendere indennizzi di sorta.

L’applicazione delle penalità previste dal presente capitolato non preclude il diritto dell’Agenzia di richiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni subiti ex art. 1382 c.c.

## **TABELLA PENALITA’**

<b>Cod.</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Penale Ammontare</b>
1	impiego di figure professionali diverse da quelle previste in numero e qualifica come da Capitolato Tecnico	€ 500,00 per ogni inadempienza
2	utilizzo da parte del personale di indumenti da lavoro non conformi rispetto a quanto stabilito dal Capitolato Tecnico	€ 200,00 per ogni inadempienza
3	orario di apertura al pubblico del servizio mensa e bar diverso da quanto previsto nel Capitolato Tecnico	€ 200,00 per ogni inadempienza
4	Mancata disponibilità agli utenti di tutte le portate previste nel menù completo a scelta almeno sino alle 14,00	€ 300,00 per ogni inadempienza
5	per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni, report o informazioni	€ 200,00 per ogni inadempienza
6	temperatura di conservazione degli alimenti non rispondente alle specifiche stabilite nel Capitolato Tecnico	€ 500,00 per ogni inadempienza
7	svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti non regolare	€ 300,00 per ogni inadempienza



8	utilizzo di una materia prima, immagazzinata o presente in cucina, non conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari nonché ai requisiti previsti dagli atti di gara	€ 500,00 per ogni inadempienza
9	mancato rispetto delle grammature previste (verificato su 3 pesate della stessa preparazione)	€ 300,00 per ogni inadempienza
10	mancata attuazione delle norme locali di gestione dei rifiuti	€ 500,00 per ogni inadempienza
11	mancata conformità alle prassi di autocontrollo igienico sanitario	€ 1.000,00 per ogni inadempienza
12	Omessa preparazione su richiesta di un menù per celiaci	€ 500,00 per ogni inadempienza
13	risultanze da analisi di matrici alimentari non conformi per indicatori igienici	€ 500,00 per ogni inadempienza
14	rilevazione di corpi estranei nei pasti serviti, anche se imputabile alle materie prime	€ 300,00 per ogni inadempienza
15	mancato rispetto degli obblighi di formazione che la Società ha nei confronti dei propri dipendenti	€ 500,00 per ogni inadempienza
16	somministrazione di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente	€ 1.000,00 per ogni inadempienza
17	omesso ripristino tempestivo delle clausole contrattuali, in caso di accertata inadempienza	€ 500,00 per ogni inadempienza
18	igiene e pulizia carenti verificate presso i locali dati in concessione e/o sulle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio	€ 500,00 per ogni inadempienza
19	mancata esibizione agli Organi di Controllo della documentazione di cui all'art 7 - Standard di qualità (Filiera)	€ 1.000,00 per ogni inadempienza
20	omessa conservazione del campione testimone	€ 500,00 per ogni inadempienza
21	mancato rispetto di quanto previsto dal Capitolato o dal Contratto e non specificato sopra	€ 500,00 per ogni inadempienza

22	servizio non avviato entro il termine di 20 (venti) giorni dalla data di sottoscrizione del contratto, per cause imputabili al concessionario	€ 500,00 per ogni inadempienza
23	Responsabile del servizio non reperibile nella giornata lavorativa	€ 500,00 per ogni inadempienza
24	omessa realizzazione tempestiva degli interventi manutentivi di cui all'art. 10 del Capitolato Tecnico	€ 500,00 per ogni inadempienza
25	mancata sostituzione, entro due giorni, del personale ritenuto non idoneo al servizio dall'Amministrazione, previa sua adeguata motivazione	€ 500,00 per ogni inadempienza
26	accesso negato agli incaricati dall'Amministrazione per le verifiche di conformità	€ 500,00 per ogni inadempienza
27	assenza dell'operatore con qualifica di cuoco durante la preparazione dei pasti	€ 500,00 per ogni inadempienza
28	utilizzo o rinvenimento di prodotti scaduti in magazzino o nei frigoriferi	€ 500,00 per ogni inadempienza
29	rilevante carenza della corretta prassi igienica del personale	€ 500,00 per ogni inadempienza
30	mancato raggiungimento dello standard minimo di Qualità rilevato attraverso <i>customer satisfaction</i>	€ 500,00 per ogni inadempienza
31	mancato conferimento alla sede indicata nel progetto di recupero del cibo avanzato	€ 500,00 per ogni inadempienza
32	mancata pulizia del degrassatore secondo le tempistiche stabilite	€ 500,00 per ogni inadempienza
33	mancato utilizzo delle percentuali di biologico offerte in sede di gara	€ 500,00 per ogni inadempienza

## **ART. 16 – COPERTURE ASSICURATIVE**

L'Aggiudicataria è tenuta a osservare tutte le disposizioni generali dell'Amministrazione, assumendo a suo carico tutte le responsabilità civili e penali relative al servizio in oggetto e tutte le responsabilità per danni alle persone, alle cose, ed a terzi che comunque potessero derivare in conseguenza del servizio ad essa affidato.

A tal fine l'Aggiudicataria deve stipulare presso primarie Compagnie di Assicurazione e successivamente far pervenire all'Amministrazione in copia conforme, unitamente alla quietanza di pagamento dell'ultimo premio, polizza di Responsabilità Civile con massimale non inferiore ad Euro 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) ed in particolare:

- **Responsabilità civile verso terzi** (utenti, operatori, etc.) estesa a:
  - somministrazione di cibi e bevande,
  - conduzione dei locali, strutture e beni consegnati,
  - committenza di lavori e servizi,
  - danni a cose in consegna e/o custodia,
  - danni a cose di terzi da incendio,
  - danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei beneficiari del servizio,
  - danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'Amministrazione, che partecipano all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo,
  - danni arrecati a terzi (inclusa l'Amministrazione ed i beneficiari) da dipendenti, da soci, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'Amministrazione che partecipano all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.
- **Responsabilità civile verso prestatori di lavoro**, con estensione al cosiddetto “danno biologico”, l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali.
- **Responsabilità Civile Prodotti per danni arrecati a terzi da prodotti** (anche se fabbricati da terzi) utilizzati per la preparazione dei pasti, con massimale “unico” di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00).
- **Infortuni** che potessero colpire gli utenti del servizio.
- **Incendi e rischi accessori** per danni arrecati ai locali, strutture, mobili e altri beni dati in uso dall'Amministrazione.

Qualora la polizza abbia una validità inferiore al tempo previsto per l'esecuzione del servizio, dovrà prodursi una dichiarazione contenente l'impegno a rinnovare la polizza almeno fino al suo termine. L'Aggiudicataria ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla compagnia oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto.

Qualora l'Aggiudicataria fosse già provvista di un'idonea polizza assicurativa con primaria Compagnia nazionale, sarà comunque onere dell'Aggiudicataria medesima adeguare la polizza assicurativa a copertura del rischio da responsabilità civile, secondo le prescrizioni di cui al presente punto.

In deroga di quanto previsto all'art. 1901 del Codice Civile, la polizza deve prevedere il differimento dei termini di mora, per il pagamento del premio, per 30 giorni dalla data della decorrenza della polizza.

## **ART. 17 – RESPONSABILITA'**

L'Aggiudicataria si obbliga a sollevare l'Amministrazione da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese ed i danni che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'Aggiudicataria e in ogni caso da questa rimborsate.

L'Aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Amministrazione sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione o a terzi.

Deve altresì garantire l'adozione nell'esecuzione dei lavori di procedimenti e cautele atte a garantire l'incolumità delle persone addette e di terzi nel rispetto delle norme di prevenzione degli infortuni e di igiene del lavoro.

**L'Aggiudicataria deve far osservare ai commensali la legge relativa al divieto di fumo nei locali concessi; è inoltre suo obbligo far mantenere un comportamento decoroso ai commensali.**

## **ART. 18 – CANONE LOCAZIONE BENI STRUMENTALI**

L'Aggiudicataria dovrà corrispondere all'Agenzia delle Entrate, un canone annuo pari all'importo di **Euro 37.766,80** (trentasettemilasettecentosessantasei/80) oltre IVA; **il valore indicato include quello relativo all'uso degli arredi industriali presenti, dovendosi però intendere indivisibile, non potendo essere ribassato in caso di mancato utilizzo, a qualsiasi titolo.**

L'aggiudicatario dovrà **inoltre** sostenere tutti i costi relativi alle utenze emergenti dall'esercizio dell'attività.

## **ART. 19– SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' vietata ogni forma di subappalto e la cessione totale o parziale del contratto.

## **ART. 20 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Fatti salvi i casi di risoluzione previsti dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, l'Agenzia potrà risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. in tutti le ipotesi contemplate nel presente documento e nella restante documentazione di gara.

In particolare potrà procedere alla risoluzione del contratto, previa comunicazione scritta entro 15 giorni dalla constatazione del fatto, nei seguenti casi:

- mancanza dei requisiti o possesso dei requisiti non conforme alle dichiarazioni presentate;

- revoca, decadenza, annullamento delle autorizzazioni prescritte da norme di legge per lo svolgimento delle attività oggetto dell'affidamento;
- violazione degli obblighi previsti dalle clausole contrattuali, dai contratti di lavoro nazionale e locali e dalle leggi vigenti in materia previdenziale, assicurativa, igienico-sanitaria e di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- inosservanza delle prescrizioni di legge in materia di tutela dell'ambiente e smaltimento dei rifiuti;
- mancato adempimento degli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla Legge 136/2010 e s.m.i.;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio;
- sospensione e interruzione del servizio senza giustificato motivo;
- mancata erogazione del servizio alla data stabilita nel presente contratto;
- stato di inosservanza della Società riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e per l'esecuzione del contratto;
- frode o grave negligenza nell'esecuzione del servizio;
- omesso pagamento del canone di concessione o ritardo superiore ai 30 (trenta) giorni;
- uso di alimenti (materie prime o derivate) contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- utilizzo e somministrazione di prodotti scaduti;
- casi di intossicazione alimentare;
- applicazione di n. 3 (tre) penalità per inadempienze gravi nello stesso anno solare;
- sopravvenienza di provvedimenti fiscali, contributivi e penali che accertassero delle irregolarità, a carico della Società o degli amministratori;
- annullamento giurisdizionale del provvedimento di aggiudicazione della procedura di gara;
- nel caso in cui l'Impresa, ai sensi del D.P.R. 62/2013, non osservi e non faccia osservare ai propri dipendenti e collaboratori il codice di comportamento del personale dell'Agenzia delle Entrate approvato dal Direttore dell'Agenzia delle Entrate con Provvedimento n. 118379 del 16.09.2015.

In caso di risoluzione del contratto, il concessionario non potrà pretendere alcun indennizzo o risarcimento per l'anticipata cessazione del rapporto.

Resta salvo il diritto dell'Agenzia al risarcimento di tutti i danni conseguenti, diretti e indiretti.

## **ART. 21 – RECESSO**

L'Agenzia può recedere dal contratto in qualsiasi momento, dandone avviso a mezzo lettera raccomandata a/r, telefax o posta elettronica certificata, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni.

Il concessionario rinuncia a qualsiasi ulteriore pretesa e/o a ogni ulteriore indennizzo, rimborso o risarcimento.

In caso di recesso dal contratto, il concessionario si impegna ad assicurare il servizio fino al subentro del nuovo gestore.

**IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Angelo Lepore

*Firmato digitalmente*