

Presidenza del Consiglio dei ministri
*Dip. per le politiche di gestione, promozione
e sviluppo delle risorse umane e strumentali*

Capitolato d'oneri per l'affidamento in concessione,
ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., del
servizio di ristorazione e bar presso la sede P.C.M. di
via della Mercede n.96

Presidenza del Consiglio dei Ministri

SEGRETARIATO GENERALE

*DIPARTIMENTO PER LE POLITICHE DI GESTIONE, PROMOZIONE
E SVILUPPO DELLE RISORSE UMANE E STRUMENTALI*



Gara informale per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., dei servizi di ristorazione e bar presso la sede P.C.M. di via della Mercede n.96 (Lotto 1), del servizio bar presso la sede P.C.M. di Largo Chigi n.19 (Lotto 2) e del servizio bar presso la sede P.C.M. di via della Ferratella in Laterano n.51 (Lotto 3)

CAPITOLATO D'ONERI LOTTO 1

Servizio ristorazione e bar presso la sede P.C.M. di via della Mercede n.96

CIG n. 55304374FC

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Con il presente Capitolato d'oneri la Presidenza del Consiglio dei ministri – Dipartimento per le politiche di gestione, promozione e sviluppo delle risorse umane e strumentali (in seguito denominato semplicemente "Amministrazione") - stabilisce le modalità qualitative e quantitative con le quali la Ditta aggiudicataria della concessione dei locali (in seguito denominata "Aggiudicataria") per l'espletamento dei seguenti servizi, destinati ai dipendenti della Presidenza del Consiglio dei ministri ed all'utenza esterna autorizzata, garantiti nei giorni, orari e prescrizioni di seguito indicati:

- servizio di ristorazione;
- servizio bar.

Si informa, inoltre, che presso la sede P.C.M. di via della Mercede n.96 è attivo il servizio di gestione del micronido aziendale. Il micronido ospita attualmente n. 12 bambini dai 3 ai 36 mesi.

Ai sensi della Determinazione Dirigenziale n. 1509 del 30/10/2009, del Dipartimento Servizi educativi scolastici del Comune di Roma, aggiornata con D.D. n. 1022 del 05.06.2013, "*negli asili nidi e nei micronidi di Roma Capitale devono essere presenti nello stesso complesso scolastico la cucina e tutti gli spazi connessi quali dispensa, servizio igienico e spogliatoio dedicati al cuoco; nel caso di nidi aziendali il nucleo cucina può essere in comune con altre strutture aziendali a condizione che sia previsto un cuoco dedicato*". Pertanto nell'ambito del servizio di ristorazione presso la sede di via della Mercede n.96 l'Aggiudicataria dovrà anche gestire la preparazione giornaliera dei pasti per i bambini ospiti del micronido, da effettuarsi secondo le disposizioni indicate nel successivo art. 3.13.

La Presidenza metterà a disposizione, previo pagamento di un canone mensile successivamente specificato, 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.

La fornitura, l'installazione e la messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature ed arredi supplementari necessari all'espletamento dei servizi oggetto del presente avviso, 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.

I servizi saranno svolti all'interno della sede di via della Mercede n.96, sita in Roma.

Il servizio di ristorazione prevede la preparazione e distribuzione giornaliera, mediante self-service, di pasti a circa 300 dipendenti.

Si precisa che l'utilizzo dei servizi è facoltativo da parte dell'utenza e, pertanto, l'Aggiudicataria non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto, per la eventuale mancata partecipazione degli utenti.

Si evidenzia, altresì, che nella suddetta sede di via della Mercede n.96, sono presenti distributori automatici di generi di conforto, i quali coesisteranno con i servizi richiesti.

L'esecuzione dei servizi sarà regolata da quanto specificato in questo atto e nei relativi Allegati che costituiscono parte integrante del Capitolato per la concessione dei servizi suddetti.

E' vietata la concessione a terzi, da parte dell'Aggiudicataria dell'uso anche saltuario dei locali oggetto della concessione.

E' richiesto che l'Aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi su indicati, impronti costantemente la propria attività a criteri di ecosostenibilità (prevenzione nella produzione dei rifiuti, raccolta differenziata degli stessi, etc.).

Tutti gli Allegati sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato d'oneri.

ART. 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione, come da paragrafo 2.7 del Disciplinare di gara, è pari a 3 (tre) anni, con decorrenza dalla data indicata nel contratto.

L'Amministrazione si riserva, in analogia all'art. 57, comma 5, lett. b) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., di ricorrere all'affidamento di attività consistenti nella ripetizione di servizi analoghi già affidati all'operatore economico aggiudicatario, come da paragrafo 2.8 del Disciplinare di gara.

ART. 3 – MODALITA' DEL SERVIZIO

3.1 - Tipologia del servizio

Il servizio consisterà in:

- approvvigionamento dei generi alimentari;
- preparazione dei pasti, anche per i bambini del micronido aziendale;
- 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** presso la sede di via della Mercede n.96 in Roma.

3.2 – 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.

Sarà consentito l'uso di bicchieri di plastica usa e getta.

3.3 – 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, 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.

3.4 - Orari di erogazione del servizio di ristorazione

L'Aggiudicataria è tenuta a garantire la distribuzione dei circa 300 pasti quotidiani nei locali ristorazione, dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, in quattro turni con il seguente orario:

- 1° turno dalle ore 12:15 alle ore 13:00;
- 2° turno dalle ore 13:00 alle ore 13:45;
- 3° turno dalle ore 13:45 alle ore 14:30;
- 4° turno dalle ore 14:30 alle ore 15:15.

Visto il numero di aventi diritto al servizio ristorazione ed il numero di posti disponibili nella sala mensa, l'Aggiudicataria organizzerà un servizio prenotazione posti.

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, "pontì", etc.).

3.5 - Quantificazione dei pasti

Il numero di pasti giornalieri non è previsto dall'Amministrazione e può essere variabile in funzione del numero dei dipendenti che sceglieranno di usufruire del servizio (come da Premesse al paragrafo 1.3 del Disciplinare di gara).

La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto è del tutto libera, pertanto l'Amministrazione non assume alcun impegno a garanzia di un numero minimo di utenti per l'espletamento dello stesso, fermo restando l'impegno dell'Aggiudicataria a soddisfare il 100% delle richieste di pasti di cui all'oggetto del presente Capitolato d'oneri.

3.6 - 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; inoltre, i predetti menù dovranno prevedere 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; infine, i predetti menù dovranno prevedere 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 (12:00 – 15:00). 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:

- a. un **"menù completo del giorno"** composto da un primo, un secondo, un contorno, frutta o uno yogurt, pane o grissini e ½ litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale.

Le pietanze relative a detto menù dovranno variare nell'ambito di un programma nutrizionale annuale, dal 2 gennaio al 31 dicembre, equilibrato in base ai parametri di seguito indicati.

Al riguardo, il menù in argomento 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, in ogni caso rispettando 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. Inoltre, 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 che sceglierà di consumare il menù del giorno, potrà comunque scegliere il contorno e la frutta liberamente tra quelle che compongono l'offerta del menù del giorno e del menù a scelta.

- b. un **"menù completo a scelta"**, composto da un primo, un secondo, un contorno, frutta o uno yogurt e pane, e ½ 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;

- c. un **"menù ridotto"** può essere composto:

- o 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 e ½ litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale;
- o 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 e ½ litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale;

d. un “**menù insalatona**”, composto da una insalatona scelta liberamente dall'utente tra quelle della relativa linea, frutta o uno yogurt, pane o grissini e ½ litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale;

e. 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 e ½ 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 frittiture 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.).

3.7 – Informazione 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 primo elenco dovrà indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto; il secondo elenco, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze ed allergie alimentari, 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), dovrà indicare, per ciascun singolo allergene (cfr. Allegato II del citato Regolamento UE n.1169/2011), il prodotto che lo contiene.

3.8 - Diete

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.

3.9 – Funzionalità e qualità del servizio

L'Aggiudicataria dovrà assicurare che la produzione e la somministrazione avvengano secondo le modalità, le varietà e la qualità previste nel presente Capitolato 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 dei moduli relativi alla *customer-satisfaction* che potranno essere aperte esclusivamente a cura dell'Amministrazione (come da paragrafo 2.8 del Disciplinare di gara).

3.10 – 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 07:30 alle ore 17:30.

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'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.

3.11 Fabbisogno di personale addetto al servizio oggetto della gara.

Ai fini dello svolgimento dei servizi di ristorazione e bar è richiesto all'Aggiudicataria di impiegare un minimo di n.11 professionalità così distinte:

- n. 1 chef di cucina;
- n. 1 aiuto cuoco;
- n. 2 lavapiatti;
- n. 2 banchisti ristorazione;
- n. 2 cassieri;
- n. 2 banchisti bar;
- n. 1 supervisore.

Ogni eventuale unità di personale aggiuntiva sarà valutata ai sensi del paragrafo 3.11 del Disciplinare di gara.

3.12 Progetto relativo alla consegna degli alimenti residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa

L'Aggiudicataria dovrà presentare un progetto per l'organizzazione del servizio di consegna dei prodotti alimentari del bar e della ristorazione, preparati, residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e 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 della Mercede n.96,

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", a pagina 7 di 12.

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 sarà valutato ai sensi del paragrafo 3.11 del Disciplinare di gara.

3.13 preparazione dei pasti per i bambini presenti nel micronido aziendale

Nell'ambito del servizio di ristorazione, l'Aggiudicataria dovrà gestire anche la preparazione dei pasti per i bambini presenti nel micronido aziendale.

I pasti per i bambini del micronido dovranno essere preparati da un cuoco dedicato, o anche dallo stesso cuoco del servizio ristorazione, purché separatamente dagli altri pasti, in orari, con materiali e con generi alimentari dedicati esclusivamente al micronido, secondo le disposizioni riportate nell'Allegato "E": Il prezzo del pasto per i bambini del micronido **non è soggetto al ribasso** ed è definito dall'Amministrazione in **euro 5,00 cad./giorno**.

ART. 4 – VOCI ECONOMICHE A BASE D'ASTA E PREZZI DEI PASTI E DEI PRODOTTI BAR

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

1. SERVIZIO RISTORAZIONE VIA DELLA MERCEDE n.96

- 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 7,80**

I prezzi delle cc.dd. linee "**menù completo del giorno**" e "**menù completo a scelta**", non potranno subire variazioni in aumento rispetto ai prezzi indicati dall'Aggiudicataria nell'offerta economica presentata in fase di gara ("prezzo vincolato"). Per gli altri menù eventuali aumenti potranno essere previsti solo in relazione alla variazione dell'indice FOI.

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 (come da paragrafo 1.3 del Disciplinare di gara).

2. SERVIZIO BAR VIA DELLA MERCEDE n.96

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

I prezzi offerti dalla Concorrente per il servizio bar presenteranno una percentuale di ribasso rispetto al "Listino prezzi Assobar" e l'Aggiudicataria si impegna a mantenerli fissi ed immutabili per i primi 24 mesi (due anni) di vigenza del contratto di concessione, a prescindere dalle eventuali variazioni che potrà subire il "Listino prezzi Assobar".

Per i successivi anni di vigenza del contratto, ferma restando la percentuale di sconto applicata dall'Aggiudicataria della presente gara informale, i prezzi bar potranno essere sottoposti a revisione, in accordo con l'Amministrazione.

Il bar venderà tutti i prodotti al prezzo offerto in sede di gara ("prezzo vincolato") garantendo che anche all'utenza esterna autorizzata dall'Amministrazione saranno applicati ai 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 (come da paragrafo 1.3 del Disciplinare).

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" sarà valutata dalla Commissione giudicatrice come da paragrafo 3.11 del Disciplinare di gara.

ART. 5 – CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

L'Aggiudicataria si impegna a che 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

L'Amministrazione, tramite propri incaricati di fiducia, si riserva senza preavviso la facoltà di effettuare in qualsiasi momento oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza alla legislazione vigente in materia igienico-sanitaria nonché a quanto previsto nel presente capitolato, anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

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, vedasi seguente art. 19 (Penalità).

Gli organismi preposti al controllo sono:

- Il Responsabile nominato dall'Amministrazione;
- 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.

E' previsto il monitoraggio continuo della qualità del servizio tramite la modulistica riportata all'Allegato "A" del presente Capitolato.

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:

- 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 della pietanza servita all'ultimo commensale, non dovrà essere inferiore ai 60° C, per le pietanze da consumarsi calde;
- in fase di distribuzione la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale non dovrà essere superiore ai 10° C per le pietanze da consumarsi fredde, 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 riportate nella tabella di cui all'Allegato "B", che costituisce parte integrante del presente Capitolato.

Tracciabilità - Rintracciabilità

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.

A tale scopo, l'Aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio in oggetto, dovrà redigere specifico Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione della Presidenza, corredato dalle Linee Guida per gli adempimenti inerenti la RFP.

ART. 8 – LOCALI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, l'Aggiudicataria 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. A tal proposito si precisa che, **in sede di sopralluogo obbligatorio**, i potenziali Concorrenti devono anche accertare lo stato in cui si trovano le attrezzature.

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.

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 (vedasi Allegati al presente Capitolato), in funzione esclusiva dello svolgimento del servizio, senza che possa essere presentata alcuna richiesta o invocato alcun impegno dell'Amministrazione stessa;
- manutenzione straordinaria solo degli impianti di condizionamento, elevatori ed elettrici;
- 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 ai locali in concessione.

ART. 10 – OBBLIGHI DELLA AGGIUDICATARIA

10.1 Spese

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;
- 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;

- 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;
- eseguire gli opportuni 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'Aggiudicataria forniti prima dell'avvio del servizio;
- la spesa relativa alla pulizia dei locali, ivi comprese le aree esterne, 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, per i costi sostenuti dall'Amministrazione per il servizio di riscaldamento e condizionamento, usura degli impianti e la manutenzione degli stessi, per la tassa sui rifiuti.

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

- all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti per il servizio in oggetto;
- all'organizzazione e gestione del servizio di ristorazione e bar;
- alla fornitura di tutto quanto specificato all'art. 3 del presente Capitolato;
- all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere a insindacabile richiesta dell'Amministrazione in caso di sopravvenute necessità;
- conservare, per 72 ore a -18°C , 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;
- all'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 degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui;
- provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione presso tutti i locali destinati ai servizi in oggetto;
- rispondere delle spese per danni provocati per incuria o dolo ai locali, agli impianti e alle attrezzature;
- informare i Commensali sui menù con le modalità esplicitate all'art. 3.7 del presente Capitolato;
- mettere a disposizione dei commensali, al termine della linea distributiva e in modo ben visibile, una o più cassette per la raccolta dei moduli relativi alla *customer-satisfaction* che potranno essere aperte esclusivamente a cura dell'Amministrazione, come previsto dall'art.3.9 del presente Capitolato.

L'Aggiudicataria è tenuta ad accettare in pagamento i buoni pasto forniti ai propri dipendenti dall'Amministrazione.

L'Aggiudicataria si impegna altresì ad usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere messo a disposizione dall'Amministrazione con la massima cura e

diligenza, nonché a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale.

Entro 30 giorni dall'affidamento della concessione, 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).

I rischi imprenditoriali, economici e gestionali dell'affidamento rimangono a totale carico dell'Aggiudicataria la quale si impegna ad eseguire la prestazioni a proprio carico a regola d'arte, e 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.

Restano, invece, esclusi i locali messi a disposizione dall'Amministrazione (indicati nella planimetria allegata), che sono affidati in concessione, in funzione esclusiva dello svolgimento del servizio, senza che possa essere presentata alcuna richiesta o invocato alcun impegno dell'Amministrazione stessa.

10.2 Manutenzione

Saranno interamente a carico dell'Aggiudicataria la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché la manutenzione straordinaria, salvo quanto previsto dall'art. 9 del presente Capitolato.

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.

Saranno, altresì, a carico dell'Aggiudicataria, le manutenzioni straordinarie dei locali e degli impianti. Qualora l'Aggiudicataria non provveda puntualmente alle suddette manutenzioni, l'Amministrazione si riserva la facoltà di provvedere autonomamente agli interventi necessari e le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate all'Aggiudicataria a valere sulla cauzione definitiva.

10.3 Pulizie

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 si impegna ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, secondo le disposizioni comunali in vigore.

I residui alimentari di origine animale dovranno essere smaltiti preferibilmente attraverso la destinazione all'alimentazione animale nelle strutture di ricovero dei cani e dei gatti, secondo quanto previsto ai sensi del Regolamento CE 1069/2009 e del relativo Regolamento di applicazione UE 142/2011, comprovato da apposito D.D.T., che sarà puntualmente consegnato all'Amministrazione.

L'Aggiudicataria è tenuta al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato e relativi Allegati, dall'offerta e dal relativo contratto.

L'Aggiudicataria, oltre a quanto già specificato, è tenuta a tutte le spese necessarie a soddisfare gli obblighi richiesti; l'Amministrazione resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

L'Aggiudicataria è tenuta ad osservare tutti gli obblighi in materia di retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione antinfortunistica, libretti di idoneità sanitaria e ogni altro adempimento, prestazione e obbligo inerente il rapporto di lavoro col personale dipendente, derivante da leggi e contratti in vigore e che dovessero intervenire in corso di vigenza del contratto, sollevando l'Amministrazione da ogni responsabilità al riguardo.

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. 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.

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, nonché dall'art. 10 del presente Capitolato. 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

Presidenza del Consiglio dei ministri
*Dip. per le politiche di gestione, promozione
e sviluppo delle risorse umane e strumentali*

Capitolato d'oneri per l'affidamento in concessione,
ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., del
servizio di ristorazione e bar presso la sede P.C.M. di
via della Mercede n.96

continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte dell'Amministrazione.

ART. 13 – OSSERVANZA DI NORME PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI A TUTELA DELLA MANO D'OPERA

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.

ART. 14– DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (D.U.V.R.I.)

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione viene allegato al presente Capitolato (Allegato "C").

Entro 7 (sette) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, l'Aggiudicataria dovrà trasmettere l'Allegato Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta Concorrente, previo sopralluogo obbligatorio presso le sedi interessate.

Successivamente verranno indette delle riunioni per la valutazione congiunta dei rischi connessi alla concessione, al fine della predisposizione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze da allegare al contratto.

ART. 15 – OBBLIGHI ASSICURATIVI

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.

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 (bambini 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 della Aggiudicataria ed 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 l'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 CONCESSIONE

L'Aggiudicataria dovrà corrispondere all'Agenzia del Demanio, con la quale stipulerà apposito contratto di locazione, un canone annuo pari all'importo di Euro 46.430,00 (quarantaseimilaquattrocentotrenta/00) da corrispondere ai sensi del DPR 296/2005.

ART. 19 - PENALITA'

L'Aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Nel caso che non venga eseguito il servizio, l'Aggiudicataria sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto. In tal caso la concessione dei servizi verrà affidata al concorrente successivamente classificato nella graduatoria definitiva.

Per inadempienze a seguito di controlli saranno applicate le seguenti penali:

- 1) mancato avvio del servizio a decorrere dal giorno indicato dall'Amministrazione, penale di Euro 500,00 (Euro cinquecento/00) per ogni giorno di ritardo;
- 2) qualità delle derrate non conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, penale di Euro 500,00 (Euro cinquecento/00) per ogni derrata non conforme;
- 3) per ogni non conformità a quanto previsto dall'art. 3.6, penale di Euro 500,00 (Euro cinquecento/00);
- 4) fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente, penale di Euro 1.000,00 (Euro mille/00);
- 5) per mancata predisposizione e consegna della documentazione prevista dall'art. 3.7, penale di Euro 500,00 (Euro cinquecento/00);
- 6) igiene, pulizia carenti verificate presso i locali dati in concessione e/o relative alle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio, penale di Euro 500,00 (Euro cinquecento/00) per ogni voce interessata al deficit;
- 7) mancato rispetto di quanto indicato nell'Allegato "B", penale di Euro 500,00 (Euro cinquecento/00) per ogni indicazione non rispettata;
- 8) mancato rispetto di quanto indicato nell'Allegato "E", penale di Euro 1.000,00 (Euro mille/00) per ogni indicazione non rispettata;
- 9) mancata esibizione agli Organi di Controllo della documentazione di cui all'art 6 Tracciabilità - Rintracciabilità, penale di Euro 1.000,00 (Euro mille/00);
- 10) per mancato approntamento del campione testimone, penale di Euro 500,00 (Euro mille/00);

Le modalità di applicazione delle penali concernenti il servizio di preparazione pasti per i bambini del micronido sono riportate nell'Allegato "D".

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato con raccomandata o P.E.C.) e l'assegnazione di un termine di giorni 3 (tre) lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe.

Presidenza del Consiglio dei ministri
*Dip. per le politiche di gestione, promozione
e sviluppo delle risorse umane e strumentali*

Capitolato d'oneri per l'affidamento in concessione,
ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., del
servizio di ristorazione e bar presso la sede P.C.M. di
via della Mercede n.96

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione mediante ritenuta diretta sulla cauzione definitiva, che dovrà di volta in volta essere reintegrata in modo tale da costituire l'ammontare previsto.

Nel caso in cui le penali applicate eccedano la somma del 10% (dieci%) del valore della concessione, l'Amministrazione si riserva di risolvere il contratto e di affidarlo al concorrente successivamente classificato nella graduatoria definitiva.