

Presidenza del Consiglio dei ministri
Segretariato generale
Dipartimento per i Servizi Strumentali
CIG n. 900359734A

Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri sita in Roma in via della Mercede n. 96.

Presidenza del Consiglio dei Ministri

SEGRETIARIATO GENERALE

DIPARTIMENTO PER I SERVIZI STRUMENTALI



Procedura aperta telematica sotto soglia per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri, sita in Roma in via della Mercede n. 96.

CAPITOLATO TECNICO

CIG n. 900359734A

Codice Iniziativa n. 2931143

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Segretariato generale</i> <i>Dipartimento per i Servizi Strumentali</i> CIG n. 900359734A	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri sita in Roma in via della Mercede n. 96.
--	---

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Con il presente Capitolato tecnico la Presidenza del Consiglio dei ministri – Dipartimento per i servizi strumentali (in seguito denominata anche “Amministrazione”) - stabilisce le modalità qualitative e quantitative con le quali la Società aggiudicataria della concessione (in seguito denominata anche “Aggiudicataria” o “Concessionaria”) dovrà effettuare il servizio di ristorazione e caffetteria, destinato ai dipendenti della Presidenza del Consiglio dei ministri e all’utenza esterna autorizzata, da garantire nei giorni, orari e secondo le prescrizioni di seguito indicati, presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri di via della Mercede n. 96, 00187 Roma.

A tal riguardo, si rappresenta, sin d’ora, che presso la sede sopra citata è attivo il servizio di gestione del micronido aziendale che assicura l’accoglienza di un numero massimo di 12 bambini, di età compresa tra i 3 e i 36 mesi.

Com’è noto, ai sensi della Determinazione dirigenziale n. 1509 del 30 ottobre 2009 del Dipartimento Servizi educativi scolastici del Comune di Roma, aggiornata con Determinazione dirigenziale n. 1022 del 5 giugno 2013, *“Negli asili nido e nei micronidi non è ammesso il servizio di catering, pertanto devono essere presenti nello stesso complesso scolastico la cucina e tutti gli spazi connessi, quali dispensa, servizio igienico e spogliatoio dedicati al cuoco; il nucleo cucina può anche essere in comune con strutture educative per fasce di età superiore, o nel caso di nidi aziendali in comune con altre strutture aziendali (a condizione che sia previsto un cuoco dedicato); in questo caso i cibi devono essere consegnati tramite un percorso protetto, che pur svolgendosi all’aperto, resti completamente interno all’area, senza promiscuità con la sede stradale pubblica.”*. Pertanto, nell’ambito del servizio di ristorazione presso la citata 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 presente Capitolato.

Infine, si rappresenta che le previsioni del Disciplinare di gara e del presente Capitolato sono riferite ad una situazione di accesso agli uffici in condizione di normalità, e il relativo quadro economico tiene conto del presumibile utilizzo da parte dell’utenza del servizio in concessione.

Alla luce dell’attuale situazione emergenziale e della possibile flessione nell’utilizzo del servizio dovuta allo svolgimento di parte delle attività istituzionali in modalità da remoto, nonché in considerazione di qualsiasi altro evento di carattere straordinario che avesse impatto sulle attività prestate in presenza da parte de personale, l’Amministrazione garantisce che l’esecuzione contrattuale sarà accompagnata da un’interazione costante tra l’operatore economico e l’Amministrazione stessa, in modo tale da predisporre tutte le misure idonee a proporzionare il servizio reso al volume dell’utenza.

Art. 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione è di tre anni, con opzione di rinnovo per ulteriori tre anni, da far valere da parte dell’Amministrazione almeno trenta giorni prima della scadenza del termine originariamente previsto e previa valutazione positiva del servizio reso.

La decorrenza del contratto è fissata al giorno successivo della data di efficacia dello stesso, ai sensi dell’articolo 32, comma 13, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, recante “Codice dei contratti pubblici”, salvo attivazione dell’esecuzione anticipata da parte dell’Amministrazione.

La durata del contratto potrà essere modificata, inoltre, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l’individuazione del nuovo contraente e comunque entro i limiti previsti dall’articolo 175 del Codice dei contratti pubblici. In tal caso, il contraente è tenuto all’esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto originario.

<p>Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Segretariato generale</i> <i>Dipartimento per i Servizi Strumentali</i> CIG n. 900359734A</p>	<p>Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri sita in Roma in via della Mercede n. 96.</p>
---	--

Resta fermo che, alla luce dell'evoluzione della pandemia dovuta al virus Covid-19, in caso di recrudescenze del virus e di eventuali chiusure degli Uffici e del servizio caffetteria per lunghi periodi - su richiesta della società concessionaria, in accordo con il RUP - l'Amministrazione possa sospendere la concessione per un periodo di tempo pari alla durata della sospensione delle attività istituzionali in presenza, e detta sospensione avrà effetto, a tutela della concessionaria stessa, anche sul termine finale dell'affidamento.

Art. 3 – FRUITORI DEL SERVIZIO

Al servizio di ristorazione e caffetteria potrà accedere il personale della Presidenza del Consiglio dei ministri o di altre pubbliche Amministrazioni in visita, nonché altri visitatori autorizzati all'accesso.

A titolo puramente indicativo, si rappresenta che la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri sita in via della Mercede n. 96 ospita circa 600 dipendenti.

Si rappresenta inoltre, anche in questo caso a titolo puramente indicativo, che per l'accesso ai locali bar e mensa è in funzione un tornello dalle ore 12:00 alle 14:30 e che nell'anno 2019, sono stati registrati accessi per n. 48.576. Il tornello in argomento è in funzione soltanto nell'orario indicato, per cui il dato fornito non registra eventuali afflussi al di fuori della fascia oraria in argomento.

Si precisa che l'utilizzo dei servizi è facoltativo da parte dell'utenza e, pertanto, l'Aggiudicataria, al di fuori delle condizioni esplicitate all'art. 1, ultimo periodo, non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto, per la eventuale mancata partecipazione degli utenti.

Si evidenzia, altresì, che in tutte le sedi della Presidenza del Consiglio dei ministri sono presenti distributori automatici di generi di conforto, i quali coesisteranno con i servizi richiesti.

È vietata la cessione 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.

ART. 4 – MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'Amministrazione promuove politiche volte alla tutela dell'ambiente e all'eliminazione dell'utilizzo dei materiali plastici all'interno dei propri locali. L'Aggiudicataria, pertanto, si impegna a mettere in atto tutti gli accorgimenti volti a garantire la sostenibilità ambientale del servizio oltre che ad improntare costantemente la propria attività a criteri di ecosostenibilità (prevenzione nella produzione dei rifiuti, raccolta differenziata degli stessi, etc.).

Il servizio deve svolgersi nel rispetto dei seguenti principi e criteri normativi: tutela delle esigenze sociali connesse all'espletamento del servizio, tutela del bene primario "salute", promozione dello sviluppo sostenibile, lotta allo spreco alimentare (legge n. 166 del 2016 e seguenti), massimo perseguimento criteri "filiera corta" e "kilometro zero", rispetto normativa vigente per contenitori a contatto con alimenti, aderenza ai criteri relativi alla acquacoltura biologica e prodotti ittici a specie non a rischio IUCN, formazione del personale, agricoltura sociale (legge n. 381 del 1991 e seguenti), promozione della somministrazione dei prodotti da commercio "equo e solidale".

La concessione deve, altresì, essere improntata all'osservanza dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

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 e, in particolare, del Regolamento CE 852/2004, come modificato dal Regolamento (UE) 2021/382 della Commissione del 3 marzo 2021.

4.1 - 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;
- distribuzione da asporto;
- 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.

4.2 – 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 e 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 e 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.

In applicazione di quanto già specificato all'art. 4, non è consentito l'uso di bicchieri/piatti/posate o altro contenitore di plastica usa e getta. L'aggiudicataria potrà fare ricorso a materiale compostabile, fornendo appositi contenitori per la raccolta degli stessi.

4.3 – Distribuzione dei pasti

Il personale dell'Aggiudicataria provvederà alla distribuzione dei pasti con le modalità di cui al precedente paragrafo 4.1, 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.

4.4 - Orari di erogazione del servizio di ristorazione

L'Aggiudicataria è tenuta a garantire la distribuzione di 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 12:00 alle ore 12:45;
- 2° turno: dalle ore 12:45 alle ore 13:30;
- 3° turno: dalle ore 13:30 alle ore 14:45;
- 4° turno: dalle ore 14:45 alle ore 15:30.

Visto il numero di aventi diritto al servizio ristorazione e 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, "ponti", etc.).

4.6 - 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*: 3 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 3 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 4 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 (dalle ore 12:00 alle ore 15:30). 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.

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Segretariato generale</i> <i>Dipartimento per i Servizi Strumentali</i> CIG n. 900359734A	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri sita in Roma in via della Mercede n. 96.
--	---

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 il cocomero, il melone giallo, il melone bianco, i kiwi, l'uva, le pesche, le mele, le pere, le arance, i mandarini, gli spinaci, i cavolini, i broccoletti, i fagiolini, il broccolo, il cavolfiore, le carote, le zucchine, i finocchi, la bieta; 7 volte le banane, l'anas, le susine, i cachi, la cicoria, le melanzane, i funghi, i piselli; 5 volte le fragole, le albicocche, i carciofi, gli asparagi, 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/diete”, 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

<p>Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Segretariato generale</i> <i>Dipartimento per i Servizi Strumentali</i> CIG n. 900359734A</p>	<p>Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri sita in Roma in via della Mercede n. 96.</p>
---	--

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.).

4.7 - Informazione ai commensali

L'Aggiudicataria è tenuta a predisporre giornalmente per la pubblicazione sulla intranet e ad esporre in modo ben visibile in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione su foglio A3, il menù previsto e il listino prezzi.

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 (decreto legislativo 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.

4.8 - Diete

L'Aggiudicataria si impegna, previa richiesta e 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. Il costo a base d'asta del menù relativo a tali regimi particolari è lo stesso indicato per il menu completo a scelta.

4.9 - 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 nella documentazione allegata, 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:

1. piano generale del controllo qualità previsto;
2. piano di autocontrollo igienico che è tenuta a predisporre in ottemperanza del Regolamento CE n. 852/2004 e del Regolamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004.

È obbligo dell'Aggiudicataria predisporre una o più cassette per la raccolta dei moduli relativi alla *customer-satisfaction* che dovranno essere aperte esclusivamente a cura dell'Amministrazione anche ai fini di una rimodulazione del servizio ove ritenuto necessario.

4.10 - Specifiche sul servizio caffetteria

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.

<p>Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Segretariato generale</i> <i>Dipartimento per i Servizi Strumentali</i> CIG n. 900359734A</p>	<p>Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri sita in Roma in via della Mercede n. 96.</p>
---	--

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

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 e all'utenza esterna autorizzata, dei seguenti prodotti alimentari, che devono essere di prima 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.

4.11 Fabbisogno di personale addetto al servizio oggetto della gara

Ai fini dello svolgimento dei servizi di ristorazione e caffetteria, l'amministrazione stima un fabbisogno di n.11 professionalità così distinte:

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

Si precisa che l'attuale gestore, in ragione del periodo straordinario dettato dall'emergenza epidemiologica in atto e della conseguente riduzione dei fruitori del servizio, impiega attualmente un numero di unità di personale inferiore a 11 (7). Nella tabella di cui all'art. 5.2 del Disciplinare, sono riportati i dati e i riferimenti contrattuali del personale impiegato.

Tale numero di personale (7) sarà richiesto anche alla Società aggiudicataria per tutta la durata del periodo straordinario dettato dall'emergenza epidemiologica.

Al termine di tale periodo straordinario, la Società aggiudicataria sarà tenuta a garantire il numero di unità di personale stimato dall'Amministrazione (11) e comunque tale numero dovrà essere sempre congruo rispetto all'affluenza dei fruitori ed alle esigenze del servizio. In caso di eventi che impongano analoghe misure straordinarie, una eventuale riduzione del numero di unità impiegate dovrà essere sempre concordata con l'Amministrazione.

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Segretariato generale</i> <i>Dipartimento per i Servizi Strumentali</i> CIG n. 900359734A	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri sita in Roma in via della Mercede n. 96.
--	---

La Società aggiudicataria dovrà garantire la presenza di due cassieri nella fascia oraria di fruizione del servizio mensa (dalle ore 12:00 alle ore 15:30), uno addetto al servizio caffetteria e l'altro addetto al servizio mensa. Resta fermo che al di fuori della citata fascia oraria, dovrà essere sempre garantita la presenza di un cassiere che non potrà essere adibito ad altro incarico (es. banchista).

4.12 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".

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 secondo quanto indicato nel Disciplinare di gara ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio tecnico.

4.13 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 1.1. Il prezzo del pasto per i bambini del micronido non è soggetto al ribasso ed è definito dall'Amministrazione in € 180,00 cad./mese.

ART. 5 – VOCI ECONOMICHE A BASE D'ASTA E PREZZI DEI PASTI E DEI PRODOTTI BAR

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

➤ SERVIZIO RISTORAZIONE VIA DELLA MERCEDE n. 96:

- prezzo a base d'asta (al ribasso) del menù completo del giorno: euro 10,00;
- prezzo a base d'asta (al ribasso) del menù completo a scelta / diete: euro 10,00;
- prezzo a base d'asta (al ribasso) del menù ridotto: euro 8,00;
- prezzo a base d'asta (al ribasso) del menù insalatona: euro 8,00;
- prezzo a base d'asta (al ribasso) del menù grill: euro 13,00;

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

<p>Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Segretariato generale</i> <i>Dipartimento per i Servizi Strumentali</i> CIG n. 900359734A</p>	<p>Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri sita in Roma in via della Mercede n. 96.</p>
---	--

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.

➤ **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 6 e nella “Integrazione listino Assobar” di cui all'Allegato 6.1.

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”.

Trascorsi almeno 24 mesi dalla stipula del contratto di concessione, il listino prezzi della caffetteria potrà essere sottoposto a revisione, qualora ritenuto necessario in relazione all'andamento generale dei prezzi al consumo, 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 a medesimi prezzi indicati dall'Aggiudicataria nell'offerta economica presentata in fase di gara.

Le consumazioni richieste nei servizi di ristorazione e di caffetteria devono essere servite dietro pagamento diretto del prezzo da parte dei fruitori del servizio. I prezzi in vigore dovranno essere riportati nel “Listino prezzi” che dovrà essere esposto a vista ai consumatori.

La concessionaria si impegna ad accettare il pagamento del servizio con i buoni pasto dei circuiti convenzionati con la Pubblica Amministrazione.

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.

ART. 6 – NORME IGIENICHE E DI SICUREZZA

Nell'esecuzione del servizio, la Concessionaria dovrà garantire il pieno rispetto di tutte le disposizioni normative vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti nonché in materia igienico - sanitaria, con particolare riferimento ai Regolamenti n. 852/2004/CE, sull'igiene dei prodotti alimentari, e n. 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, nonché, in materia di sicurezza, al decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

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 e 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.

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Segretariato generale</i> <i>Dipartimento per i Servizi Strumentali</i> CIG n. 900359734A	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri sita in Roma in via della Mercede n. 96.
--	---

Con riferimento all'emergenza dovuta alla pandemia da virus Covid-19, la concessionaria dovrà garantire al proprio personale la dotazione di tutti i dispositivi di sicurezza a norma di legge, adeguandosi ad eventuali ulteriori obblighi imposti ai gestori di servizi assimilabili a quello dato in concessione, disposti dalle normative emanate ed emanande.

La Concessionaria si impegna, inoltre, a fornire il servizio in ottemperanza a quanto disposto dal decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, ovvero dalle competenti autorità, nonché dalle procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP.

In mancanza di tempestive segnalazioni da parte della concessionaria in merito ad adempimenti che potrebbero richiedere l'intervento dell'Amministrazione, quest'ultima resta esonerata da ogni responsabilità civile e penale connessa, che è assunta appieno dalla Concessionaria stessa.

Tutto il personale impiegato per la gestione del servizio deve essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere alla Concessionaria di sottoporre gli addetti al servizio di caffetteria ad analisi cliniche al fine di verificare la presenza di patologie incompatibili con il servizio. L'Amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di richiedere la sostituzione dei lavoratori che non ritenesse idonei ai servizi cui sono preposti.

A tal fine, entro 30 giorni dall'affidamento della concessione, la Concessionaria dovrà produrre copia dell'organigramma con i nominativi del personale e il relativo livello di qualificazione (titoli di studio, *curricula* professionali, formazione e aggiornamento).

ART. 7 – STANDARD DI QUALITÀ

L'Aggiudicataria si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in argomento, 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 previste dalla normativa vigente in materia.

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 e dal Regolamento (UE) 2017/625, in materia di controlli ufficiali lungo la filiera agroalimentare. 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 dell'Amministrazione, corredato dalle Linee Guida per gli adempimenti inerenti la RFP.

ART. 8 - LOCALI ED ATTREZZATURE

<p>Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Segretariato generale</i> <i>Dipartimento per i Servizi Strumentali</i> CIG n. 900359734A</p>	<p>Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri sita in Roma in via della Mercede n. 96.</p>
---	--

L'Amministrazione mette a disposizione della concessionaria, oltre ai locali, i banconi attrezzati e gli impianti esistenti nello stato in cui si trovano. Per locali si intendono magazzino e area preparazioni, sala mensa, bar, servizi e spogliatoi; per attrezzature si intendono tutte quelle pertinenti ai locali citati.

A tal proposito, in sede di sopralluogo i Concorrenti sono tenuti anche ad accertare lo stato in cui si trovano le attrezzature. La mancata effettuazione del sopralluogo comporterà l'incondizionata accettazione dello stato dei luoghi.

Delle attrezzature concesse in comodato sarà redatto apposito elenco. Tale elenco sarà parte integrante del verbale di consegna che attesterà la congruità al servizio e la presa in consegna dei locali, delle attrezzature e degli impianti nello stato in cui si trovano.

Il verbale suddetto sarà sottoscritto, in contraddittorio, dalla concessionaria da un lato, e il DEC, il Consegnatario dell'Amministrazione e il Referente di Palazzo dall'altro, prima della data di inizio dell'esecuzione del contratto.

Dal momento della consegna dei locali e delle attrezzature, la Concessionaria diventa custode degli stessi nonché responsabile civile e penale degli eventuali danni occorsi a cose, persone e/o terzi che dovessero verificarsi fino al termine della concessione stessa.

Per far fronte ai suddetti eventuali danni la Concessionaria si obbliga a stipulare apposita assicurazione con primaria Compagnia assicurativa di cui al successivo art. 17.

La Concessionaria si impegna ad usare i locali, gli impianti e le attrezzature e qualsiasi altro materiale ricevuto in consegna con la massima cura e al solo scopo indicato nel presente Capitolato e dovrà rispondere per rotture e guasti imputabili al cattivo uso da parte del proprio personale.

La Concessionaria dovrà effettuare la riconsegna dei locali, degli impianti, delle attrezzature e delle apparecchiature al termine della presente concessione alle medesime condizioni di efficienza, fatta salva la normale usura di esercizio. Sarà redatto, in contraddittorio, apposito verbale di riconsegna dei locali, degli impianti, dei materiali e degli arredi.

La Concessionaria si impegna a mantenere locali, impianti, attrezzature apparecchiature e gli arredi oggetto del verbale e di custodirli sino al termine della concessione.

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 cessione 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:

- mettere a disposizione 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;
- effettuare la manutenzione straordinaria esclusivamente degli impianti di condizionamento, elevatori ed elettrici;
- effettuare 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 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 e le prestazioni:

- la spesa inerente alla stipula del contratto, compresa la registrazione, le eventuali imposte e bolli per atti inerenti ai servizi in oggetto;
- le spese relative al canone di locazione con l'Agenzia del Demanio. A tal riguardo, si specifica che l'Aggiudicataria dovrà inviare periodicamente alla Presidenza del Consiglio dei ministri copia dell'avvenuto pagamento dei predetti canoni di locazione, entro 5 giorni dall'effettuazione dello stesso;
- 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; A tal riguardo, si specifica che l'Aggiudicataria dovrà inviare periodicamente alla Presidenza del Consiglio dei ministri copia dell'avvenuto pagamento delle predette spese, entro 5 giorni dall'effettuazione dello stesso;
- il pagamento delle imposte e delle tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti, di qualsiasi natura, che dovrà essere effettuato secondo le modalità previste dalla normativa comunale vigente;
- lo svuotamento periodico della vasca condensa grassi posta a valle degli scarichi della cucina a mezzo di operatore specializzato;
- 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 tutte le misure 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 alla normativa 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;
- i controlli di qualità, come le 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 la manutenzione straordinaria relativa alle apparecchiature/attrezzature/arredi e per l'eventuale sostituzione delle stesse.

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

- installazione, tanto per il servizio bar quanto per il servizio mensa, di depuratori di acqua microfiltrata con erogazione gratuita di acqua naturale e frizzante;
- approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti per il servizio in oggetto;

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Segretariato generale</i> <i>Dipartimento per i Servizi Strumentali</i> CIG n. 900359734A	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri sita in Roma in via della Mercede n. 96.
--	---

- organizzazione e gestione del servizio di ristorazione e bar;
- fornitura di tutto quanto specificato all'articolo rubricato "Modalità di svolgimento del servizio" del presente Capitolato;
- 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;
- 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 secondo quanto specificato nel presente Capitolato;
- smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui;
- disinfestazione e derattizzazione presso tutti i locali destinati ai servizi in oggetto;
- rifusione delle spese per danni provocati per incuria o dolo ai locali, agli impianti e alle attrezzature;
- predisposizione al termine della linea distributiva e in modo ben visibile, di una o più cassette per la raccolta dei moduli relativi alla *customer-satisfaction* che potranno essere aperte esclusivamente a cura dell'Amministrazione,

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 e aggiornamento).

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, 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.

10.2 Manutenzione ordinaria, pulizia

La Concessionaria provvederà, a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti e di tutte le apparecchiature e attrezzature installate presso la sede di Via della Mercede n. 96.

Per manutenzione ordinaria dei locali si intende l'insieme di interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti.

Per manutenzione ordinaria delle apparecchiature si intende l'insieme di azioni manutentive (programmate o programmabili) che hanno lo scopo di riportare le apparecchiature/attrezzature (o una loro componente) dei servizi affidati, dallo stato di avaria allo stato di buon funzionamento precedente all'insorgere della suddetta avaria. Tutto ciò deve essere fatto senza modificare o migliorare le funzioni delle apparecchiature/attrezzature, né aumentarne il valore, né incrementarne le prestazioni, salvo quanto previsto in caso di progetto di miglioramento dei locali previsto nel Disciplinare di gara ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio.

Sarà cura della Concessionaria tenere un registro (consultabile in qualsiasi momento, dal RUP, dal DEC, dal responsabile di palazzo e dal Consegnatario della PCM) sul quale annotare qualsiasi intervento manutentivo realizzato sia sui locali sia sulle apparecchiature/attrezzature in questione.

Si specifica che nella manutenzione ordinaria rientra anche la pulizia periodica dei serramenti dei locali in uso e delle tende, secondo necessità e comunque almeno una volta ogni sei mesi.

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Segretariato generale</i> <i>Dipartimento per i Servizi Strumentali</i> CIG n. 900359734A	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri sita in Roma in via della Mercede n. 96.
--	---

Inoltre, l'Aggiudicataria dovrà provvedere giornalmente a mantenere nel massimo ordine e in perfetta pulizia gli ambienti di preparazione, le aree di distribuzione, le sale di consumazione, i magazzini, gli spogliatoi e i servizi igienici utilizzati dal personale e i relativi impianti, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, la posateria e la biancheria, nonché alla eliminazione dei rifiuti e degli imballi mediante raccolta differenziata. L'Aggiudicataria dovrà, altresì, tenere sempre 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.

La Concessionaria si impegna a fornire, a proprie spese, divise da lavoro per gli addetti ai vari servizi, paravanti, guanti e strofinacci usa e getta e quanto altro necessario.

A tal riguardo, a prescindere dalla normativa nazionale vigente, la Concessionaria dovrà garantire l'utilizzo di una mascherina FFP2 da parte dei lavoratori assegnati allo svolgimento del servizio.

Sono a carico della Concessionaria anche le spese per il materiale detergente, per il lavaggio delle stoviglie e quant'altro necessario alle operazioni di pulizia. Qualora la concessionaria 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 alla Concessionaria con facoltà dell'Amministrazione di rivalersi sulla garanzia definitiva.

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 - LIVELLI DI SERVIZIO

Il servizio svolto deve essere mirato ad ottenere *standard* elevati sia sotto il profilo qualitativo che organizzativo e raggiungere un livello di soddisfazione minima da parte dei commensali pari al (75%) settantacinque per cento, riscontrabile attraverso questionari, appositamente predisposti dalla Concessionaria e concordati con l'Amministrazione, sulla efficienza, sull'organizzazione e sull'igiene del servizio, compilati almeno una volta ogni (6) sei mesi dai commensali. Qualora il livello di soddisfazione minima da parte dei commensali dovesse risultare inferiore al 75%, il riscontro sarà effettuato ogni 3 tre mesi.

La Concessionaria dovrà predisporre, inoltre, una o più cassette per la raccolta dei moduli relativi alla *customer-satisfaction* che potranno essere aperte esclusivamente a cura dell'Amministrazione.

La verifica, previo contraddittorio con la concessionaria, di *standard* al di sotto del livello citato reiterati nell'arco temporale di un mese, darà luogo all'applicazione di penali.

ART. 13 - ATTIVITÀ DI CONTROLLO

L'Amministrazione, per il tramite del Responsabile Unico del Procedimento e del Direttore dell'esecuzione del contratto, eseguirà controlli periodici sulla corretta esecuzione del servizio e sulla rispondenza al Capitolato, sulla scrupolosa osservanza delle norme igieniche nella somministrazione dei pasti e dei generi di consumo, sulla qualità, quantità, varietà e preparazione dei pasti, sull'igiene generale dei locali e la pulizia del materiale utilizzato, e sulla adeguata predisposizione di personale al banco. Il medesimo controllo sarà effettuato anche sulle derrate alimentari conservate nei magazzini e nelle celle frigorifere.

<p>Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Segretariato generale</i> <i>Dipartimento per i Servizi Strumentali</i> CIG n. 900359734A</p>	<p>Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri sita in Roma in via della Mercede n. 96.</p>
---	--

La Concessionaria dovrà consentire il libero accesso agli incaricati dell'Amministrazione in tutti i locali, inclusi quelli ove vengono preparati i pasti. L'effettuazione di detti controlli non viene in alcun modo a limitare o escludere la piena responsabilità della Concessionaria.

All'occorrenza, l'Amministrazione farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni conseguenti alle attività di controllo fatte direttamente o tramite incaricati; comunicherà altresì eventuali prescrizioni, alle quali la Concessionaria dovrà uniformarsi.

ART. 14 - PERSONALE

L'Aggiudicataria rilascerà all'Amministrazione l'elenco nominativo, con relativa qualifica e mansione, del personale addetto all'espletamento del servizio.

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

Tutto il personale 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 ad 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.

ART. 15 – OSSERVANZA DI NORME PREVIDENZIALI E ASSISTENZIALI A TUTELA DELLA MANO D'OPERA

La concessionaria è unica responsabile nei confronti del personale impiegato e dei terzi dell'efficiente espletamento del servizio. Essa è obbligata ad osservare la normativa vigente a tutela dei lavoratori, sotto ogni profilo, compreso quello previdenziale, assicurativo e della sicurezza, compresi gli obblighi derivanti dall'emergenza dovuta alla pandemia da virus Covid-19.

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 il presente Capitolato, ogni altra norma di legge, decreto e regolamento vigenti, in tema di assicurazioni sociali ed è tenuta al rispetto di tutte le normative relative alle assicurazioni sociali del personale addetto e 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.

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 è titolare o legale rappresentante e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

ART. 16 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (D.U.V.R.I.)

Lo schema del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.), elaborato dall'Amministrazione, viene allegato al Disciplinare di gara (Allegato 8). Con riferimento allo schema del D.U.V.R.I., si rappresenta che lo stesso potrà subire aggiornamenti e modifiche dovute all'evoluzione dell'emergenza relativa al Covid-19.

Entro 7 (sette) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, la Concessionaria dovrà trasmettere il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della Concessionaria, previo sopralluogo obbligatorio presso la sede interessata.

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. 17 - 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 e 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 € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) e 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 e i beneficiari) da dipendenti, da soci, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con

<p>Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Segretariato generale</i> <i>Dipartimento per i Servizi Strumentali</i> CIG n. 900359734A</p>	<p>Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri sita in Roma in via della Mercede n. 96.</p>
---	--

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 possano 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'ideale 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 a quanto previsto dall'articolo 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. 18 – RESPONSABILITÀ

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 e i danni che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della 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 altresì 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. 19 - PENALITÀ

La Concessionaria, nell'esecuzione delle prestazioni previste dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Nel caso in cui il servizio non venga eseguito, la Concessionaria sarà gravata di una penalità, per ogni singola giornata in cui il servizio non venga eseguito, pari ad € 700,00; in caso di mancata esecuzione del servizio, a partire dal quinto giorno, l'Amministrazione avrà facoltà di risolvere il contratto considerando la mancata prestazione come abbandono del servizio. In questo caso, la penalità giornaliera di € 700,00 verrà conteggiata dal quinto giorno e fino al giorno in cui il successivo affidatario non avrà preso in carico il servizio caffetteria. Qualora ciò non sia possibile, l'Amministrazione potrà trattenere l'intero importo della garanzia definitiva, salvo l'eventuale risarcimento del danno subito.

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Segretariato generale</i> <i>Dipartimento per i Servizi Strumentali</i> CIG n. 900359734A	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri sita in Roma in via della Mercede n. 96.
--	---

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

- a) mancato avvio del servizio a decorrere dal giorno indicato dall'Amministrazione, penale di € 500,00 per ogni giorno di ritardo;
- b) per ogni singola non conformità discendente dalla violazione di quanto previsto dagli articoli 4 e seguenti relativi alle modalità di svolgimento del servizio, 6 (norme igieniche e di sicurezza), 7 (*standard* di qualità), 10 e seguenti relativi agli obblighi dell'aggiudicataria, 12 (livelli di servizio), 15 (osservanza di norme previdenziali ed assistenziali a tutela della manodopera), 17 (coperture assicurative) penale di € 500,00 per ogni singola inadempienza;
- c) il RUP o il DEC potranno contestare, con le forme prescritte al successivo capoverso, ulteriori comportamenti considerati come idonei a dar luogo all'irrogazione delle penalità.

L'irrogazione delle penalità dovrà essere preceduta da contestazione della singola inadempienza commessa mediante richiamo scritto (notificato con P.E.C.) e assegnazione di un termine pari a 3 (tre) giorni lavorativi per la presentazione di eventuali giustificazioni.

Trascorsi i tre giorni dall'invio della contestazione, qualora la concessionaria non inoltri le giustificazioni prescritte o qualora queste siano considerate non congrue, la P.C.M. procederà al recupero della penalità dovuta mediante richiesta parziale della polizza fidejussoria definitiva. La polizza fidejussoria dovrà, di volta in volta, essere reintegrata in modo tale da ricostituire l'ammontare previsto.

Nel caso in cui le penali applicate eccedano la somma del 10% del valore della concessione, la PCM si riserva di risolvere il contratto e di affidarlo, laddove possibile, al concorrente successivamente classificato nella graduatoria definitiva, trattenendo l'intero importo della garanzia definitiva.