



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro, Laboratori Nazionali di Frascati e Laboratori Nazionali del Gran Sasso dell'INFN.

MAGGIO 2020

1. <u>OGGETTO DELL'APPALTO OGGETTO DELL'APPALTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI</u>	5
1.1 SUDDIVISIONE IN LOTTI	5
2. <u>IMPORTO DELL'APPALTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI</u>	5
2.1 PREZZO UNITARIO	5
2.2 IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI	6
3. <u>STRUTTURA DEL DOCUMENTO – FUNZIONE PRESCRITTIVA SUI SINGOLI LOTTI</u>	6
4. <u>SERVIZIO RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E GESTIONE DEL BAR</u>	7
4.1 LE ATTIVITÀ CONSISTONO PRINCIPALMENTE IN:	7
4.2 UTENTI	8
4.3 NUMERO PASTI E INFORMAZIONI SPECIFICHE DI LOTTO	8
4.4 LOTTO 1 – LNL	8
4.5 LOTTO 2 – LNF	9
4.6 LOTTO 3 – LNGS	9
4.7 SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE	9
4.8 ORARIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI E APERTURA DEL BAR	9
4.9 LOCALI	10
4.10 UTENZE	10
4.11 CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER UFFICI, UNIVERSITÀ, CASERME (DECRETO MINISTERO AMBIENTE E TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE N. 65 DEL 10/03/20 PUBBLICATO SU GURI 90 DEL 4/04/2020)	10
4.11.1 REQUISITI DEGLI ALIMENTI	10
4.11.2 COMUNICAZIONE	12
4.11.3 PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI	13
4.11.4 PREVENZIONE DEI RIFIUTI ED ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA : MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI).	14
4.11.5 PREVENZIONE DI ALTRI RIFIUTI E GESTIONE DEI RIFIUTI	14
4.11.6 TOVAGLIOLI	14
4.11.7 PULIZIE DEI LOCALI E DELLE SUPERFICI DURE, LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE	14
4.11.8 FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	15
5 <u>MODALITÀ DI ESECUZIONE</u>	15
5.1 APPROVVIGIONAMENTO	15
5.2 PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI CIBI	16
5.3 CIBI RESIDUATI	16

5.4	PULIZIA	16
5.5	SANIFICAZIONE	17
5.6	MANUTENZIONE	17
5.7	NORME IGIENICHE E CONTROLLO	17
5.8	PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	18
6	<u>DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI</u>	<u>19</u>
6.1	COMPOSIZIONE PASTO GIORNALIERO	19
6.2	SOSTITUZIONI AI SINGOLI PIATTI DEL MENÙ GIORNALIERO	20
6.3	CESTINI FREDDI	21
6.4	GESTIONE DEL BAR – PREZZI	21
6.5	SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	21
7	<u>CLAUSOLA SOCIALE</u>	<u>22</u>
8	<u>SERVIZI ACCESSORI</u>	<u>23</u>
8.1	TIPOLOGIA DI SERVIZIO RICHIESTO	23
8.2	MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO ACCESSORIO.	25
8.3	PERSONALE IMPIEGATO E TIPOLOGIA DELLA PRESTAZIONE	25
8.4	PAGAMENTO DEL SERVIZIO	25
9	<u>ONERI A CARICO DELL'IMPRESA</u>	<u>26</u>
10	<u>ONERI A CARICO DEI LABORATORI</u>	<u>27</u>
11	<u>FATTURAZIONE E PAGAMENTI</u>	<u>27</u>
12	<u>CONTROLLI</u>	<u>28</u>
13	<u>PENALI</u>	<u>29</u>
14	<u>ASSICURAZIONE R.C.:</u>	<u>29</u>
15	<u>RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E RECESSO:</u>	<u>30</u>
16	<u>VERIFICA DI CONFORMITA' ATTESTAZIONE DI REGOLARE ESECUZIONE</u>	<u>31</u>
17	<u>OBBLIGHI DELL'APPALTATORE:</u>	<u>31</u>

<u>18</u>	<u>PRELIEVI</u>	<u>31</u>
<u>19</u>	<u>RESPONSABILI DEL CONTRATTO</u>	<u>31</u>

1. OGGETTO DELL'APPALTO OGGETTO DELL'APPALTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

Il presente appalto è composto da:

un oggetto principale costituito dal servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, in linea con i principi del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e gestione del bar per i tre Laboratori Nazionali dell'INFN

un oggetto secondario di servizi accessori composti da servizi di catering (buffet lunch, coffee break, caffetteria) da erogare su richiesta dell'INFN, in occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili, in locali siti presso le sedi di esecuzione dei diversi lotti di cui si compone l'appalto.

1.1 Suddivisione in lotti

L'appalto è composto da tre lotti:

Lotto 1 Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro (LNL).

Lotto 2 Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Frascati (LNF).

Lotto 3 Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali del Gran Sasso (LNGS).

La descrizione delle prestazioni e delle condizioni di esecuzione sono contenute nel paragrafo riservato a questo lotto.

2. IMPORTO DELL'APPALTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

2.1 Prezzo Unitario

Il prezzo massimo del pasto per la pubblica amministrazione è ancora imposto dall'art. 5, comma 7 del DL 6 luglio 2012 n.95, convertito in Legge dalla Legge 7 agosto 2012 n. 135.

Non risultando al momento della definizione del presente Capitolato Tecnico nessun adeguamento o modifica del suddetto importo si conferma il valore di € 7,00 come valore massimo per il calcolo della determinazione della base di gara.

Se in corso di validità del contratto che si andrà a stipulare dovesse essere fissato un nuovo valore massimo, la presente stazione appaltante conferma la volontà ad una eventuale rinegoziazione.

il prezzo del pasto, non soggetto a ribasso di gara, è quindi di euro 7,00 (IVA al 4% inclusa) 6,73 euro (IVA esclusa) per il personale INFN. Si stima un costo medio di euro 6,00 (IVA al 10% esclusa) per il personale esterno non INFN ai fini della determinazione della base di gara.

2.2 Importo presunto dell'appalto e suddivisione in lotti

LOTTE	Imp totale app. escluso IVA e senza O.interf.	interferenze triennali	Importo triennale appalto escluso IVA e con On. Interf.	opzione di rinnovo	totale appalto con interf. e senza iva
Servizio mensa infn	843.413,00 €		844.650,00 €	844.650,00 €	1.689.300,00 €
Servizio mensa esterni catering	107.100,00 € 33.000,00 €		107.100,00 € 33.000,00 €	107.100,00 € 33.000,00 €	214.200,00 € 66.000,00 €
Lotto 1 -LNL	983.513,00 €	1.237,00 €	984.750,00 €	984.750,00 €	1.969.500,00 €
Servizio mensa infn	1.864.653,00 €		1.867.150,00 €	1.867.150,00 €	3.734.300,00 €
Servizio mensa esterni catering	49.500,00 € 120.000,00 €		49.500,00 € 120.000,00 €	49.500,00 € 120.000,00 €	99.000,00 € 240.000,00 €
Lotto 2 -LNF	2.034.153,00 €	2.497,00 €	2.036.650,00 €	2.036.650,00 €	4.073.300,00 €
Servizio mensa infn	585.998,00 €		587.480,00 €	587.480,00 €	1.174.960,00 €
Servizio mensa esterni catering	54.000,00 € 36.000,00 €		54.000,00 € 36.000,00 €	54.000,00 € 36.000,00 €	108.000,00 € 72.000,00 €
Lotto 3 - LNGS	675.998,00 €	1.482,00 €	677.480,00 €	677.480,00 €	1.354.960,00 €
STIMA APPALTO COMPLESSIVO	3.693.664,00 €	5.216,00 €	3.698.880,00 €	3.698.880,00 €	7.397.760,00 €

Il piano economico risulta quindi:

	Importo totale triennio con IVA e Oner. interf.	opzione di rinnovo	Totale appalto complessivo con iva oneri interf. SENZA inc.	incentivo funzioni tecniche art. 113 D.lgs. 50/16 triennio	incentivo funzioni tecniche art. 113 D.lgs. 50/16 complessivi	totale appalto con: iva, on. interf. e incentivi complessivi
Servizio mensa infn	878.436,00 €	878.436,00 €	1.756.872,00 €			1.756.872,00 €
Servizio mensa esterni catering	117.810,00 € 36.300,00 €	117.810,00 € 36.300,00 €	235.620,00 € 72.600,00 €			235.620,00 € 72.600,00 €
Lotto 1 -LNL	1.032.546,00 €	1.032.546,00 €	2.065.092,00 €	19.695,00 €	39.390,00 €	2.104.482,00 €
Servizio mensa infn	1.941.836,00 €	1.941.836,00 €	3.883.672,00 €			3.883.672,00 €
Servizio mensa esterni catering	54.450,00 € 132.000,00 €	54.450,00 € 132.000,00 €	108.900,00 € 264.000,00 €			108.900,00 € 264.000,00 €
Lotto 2 -LNF	2.128.286,00 €	2.128.286,00 €	4.256.572,00 €	40.733,00 €	81.466,00 €	4.338.038,00 €
Servizio mensa infn	610.979,20 €	610.979,20 €	1.221.958,40 €			1.221.958,40 €
Servizio mensa esterni catering	59.400,00 € 39.600,00 €	59.400,00 € 39.600,00 €	118.800,00 € 79.200,00 €			118.800,00 € 79.200,00 €
Lotto 3 - LNGS	709.979,20 €	709.979,20 €	1.419.958,40 €	13.549,60 €	27.099,20 €	1.447.057,60 €
STIMA APPALTO COMPLESSIVO	€ 3.870.811,20	3.870.811,20 €	7.741.622,40 €	73.977,60 €	147.955,20 €	7.889.577,60 €

3. STRUTTURA DEL DOCUMENTO – FUNZIONE PRESCRITTIVA SUI SINGOLI LOTTI

Il presente Capitolato Tecnico si articola in 13 paragrafi, taluni organizzati in sotto paragrafi.

Nella tabella sottostante sono riportati, con riferimento a ciascun lotto, i paragrafi che normano le prestazioni richieste e le condizioni di esecuzione dell'appalto. Si statuisce che il riferimento ai paragrafi richiama l'applicazione anche degli eventuali sotto paragrafi in essi contenuti.

LOTTI	Paragrafi di riferimento nel presente Capitolato Tecnico
Lotto 1 - Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro (LNL).	Paragrafi dal n. 4 al n. 13
Lotto 2 - Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Frascati (LNF).	
Lotto 3 - Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali del Gran Sasso (LNGS).	

4. SERVIZIO RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E GESTIONE DEL BAR

L'Operatore Economico Aggiudicatario (OE) è tenuto a fornire n. 1 pasto giornaliero e ad assicurare il servizio bar quotidiano esclusivamente agli utenti autorizzati come di seguito identificati e nel rispetto degli orari, dei prezzi e della composizione del pasto stabiliti nel presente Capitolato e nei suoi allegati che sono costituiti da:

- Allegato Merceologico (all.1 al Capitolato Tecnico)
- Tabella Pesì (all.2 al Capitolato Tecnico),
- Listino prezzi bar (all.3 al Capitolato Tecnico)
- Distribuzione menu e opzioni alternative per ospiti (all.4 al Capitolato Tecnico)

4.1 Le attività consistono principalmente in:

- Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio;
- Cottura dei cibi e preparazione dei pasti;
- Collocazione delle vivande nella catena di distribuzione e loro distribuzione all'utenza;
- Lavaggio delle stoviglie, delle attrezzature utilizzate;
- Pulizia della linea self, della cucina, del bar e dei locali annessi (bagni e spogliatoi del personale, magazzini) assegnati all'impresa per l'esecuzione del servizio;
- Pulizia dei tavoli e arredi durante l'erogazione del servizio;
- Predisposizione, comunicazione e affissione del menù giornaliero;
- Gestione del bar in senso lato: preparazione colazioni dolci e salate, bevande calde e fredde, distribuzione prodotti confezionati.

4.2 Utenti

Sono considerati utenti autorizzati:

- a. il personale del Laboratorio/amministrazione centrale e altre categorie di utenti (borsisti/assegnisti) ammessi a fruire del servizio con spese a carico dell'Amministrazione, per singolo Lotto di riferimento
altra utenza:
- b. personale dell'INFN di altre sedi in missione ed equiparato;
- c. ospiti, collaboratori e altro personale esterno autorizzato.

4.3 Numero pasti e informazioni specifiche di Lotto

Il numero dei pasti stimati nel presente Capitolato, indicati all'interno di ciascun sotto paragrafo inerente al singolo lotto, è puramente indicativo in quanto è subordinato al numero degli utenti giornalieri. Conseguentemente la fornitura dei pasti potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli indicati impegnando l'Impresa aggiudicataria alle stesse condizioni. Si precisa che nei mesi di luglio, agosto e dicembre il numero dei pasti, per effetto ferie, potrebbe risultare notevolmente inferiore alla media degli altri mesi.

È fatto assoluto divieto all'OE di accettare buoni pasto o transazioni con badge magnetico per il pagamento di altri generi diversi dalla fruizione del pasto; eventuali richieste avanzate in tal senso dai commensali dovranno essere immediatamente notificate ai Direttori Esecutivi del Contratto (DEC) che saranno nominati per singolo Lotto.

Il personale dei Laboratori e le altre categorie di utenti, come definite al punto 4.2 del presente Capitolato, ammessi a fruire del servizio con spese a carico dei singoli Laboratori dispongono di un badge elettronico di riconoscimento che consente di conteggiare automaticamente, tramite un sistema informatico di rilevazione delle timbrature, il numero di pasti erogati. L'OE appronterà in ogni caso un foglio firma, per rilevare la fruizione del pasto per coloro che non dovessero avere momentanea disponibilità del badge.

L'OE sarà responsabile del controllo della regolarità delle transazioni effettuate con badge magnetico e apposizione della firma sul foglio firma, pena il mancato pagamento del prezzo per il relativo pasto.

I fruitori della mensa classificati al precedente paragrafo 4.2 come "altra utenza" potranno accedere al servizio pagando il corrispettivo del pasto direttamente all'OE, che appronterà allo scopo una apposita cassa, con addebito dell'IVA così diversificato:

- IVA al 4% per personale dell'INFN ed equiparato;
- IVA al 10% per ospiti, collaboratori e altro personale esterno autorizzato.

A fronte di ogni pagamento, l'OE rilascerà regolare ricevuta o scontrino fiscale.

4.4 Lotto 1 – LNL

Nella mensa dei LNL si servono circa 48.000 pasti annui di cui:

- circa 39.500 somministrati agli utenti identificati alla lettera a) del paragrafo 4.2 del presente Capitolato;
- circa 8.500 somministrati agli utenti identificati alla lettera b) e c) del paragrafo 4.2 del presente Capitolato;

4.5 Lotto 2 – LNF

Nella mensa dei L.N.F. si servono circa 96.000 pasti annui di cui:

- circa 85.000 somministrati agli utenti identificati alla lettera a) del paragrafo 4.2 del presente Capitolato;
- circa 11.000 somministrati agli utenti identificati alla lettera b) e c) del paragrafo 4.2 del presente Capitolato;

4.6 Lotto 3 – LNGS

Nella mensa dei LNGS si servono circa 33.000 pasti annui di cui:

- circa 21.000 somministrati agli utenti identificati alla lettera a) del paragrafo 4.2 del presente Capitolato;
- circa 12.000 somministrati agli utenti identificati alla lettera b) e c) del paragrafo 4.2 del presente Capitolato;

4.7 Sistema di Gestione Ambientale

I LNGS hanno introdotto un Sistema di Gestione Ambientale (SGA) conforme alla norma ISO 14001. Le attività svolte all'interno dei LNGS stessi, sia in sotterraneo sia presso gli edifici esterni, sono regolate da un Manuale di Gestione Ambientale, da specifiche procedure gestionali e istruzioni operative che verranno consegnate all'Impresa aggiudicataria del Servizio Mensa, disponibili, su esplicita richiesta, per tutte le Imprese partecipanti alla presente gara. L'Appaltatore dovrà, per quanto di sua competenza, uniformarsi a tali procedure e istruzioni e a ogni altra indicazione operativa volta a garantire la conformità alla Politica Ambientale dei LNGS e alle procedure/istruzioni stabilite.

I LNL sono in possesso del certificato di conformità alla norma UNI EN ISO 14001 per il proprio sistema di gestione ambientale. L'Impresa aggiudicataria sarà, pertanto, assoggettata alle prescrizioni in materia di tutela ambientale e alle procedure che verranno specificate al momento della stipula del contratto.

4.8 Orario di distribuzione dei pasti e apertura del bar

La distribuzione dei pasti e del servizio bar dovrà essere effettuata di norma dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione del sabato e domenica, delle festività nazionali e religiose previste dalla legge.

La distribuzione dei pasti e il servizio bar dovranno avvenire nel rispetto degli orari di seguito indicati per singolo lotto:

- Lotto 1 – LNL:

distribuzione dei pasti dalle ore 12.15 alle ore 14.30

servizio bar dalle ore 08.30 alle 11.00 e dalle 13.00 alle 15.00.

- Lotto 2 – LNF - AC

distribuzione dei pasti dalle ore 12.15 alle ore 14.20

servizio bar dalle ore 07.30 alle 11.00 e dalle 12.00 alle 15.00

- Lotto 3 – LNGS

distribuzione dei pasti dalle ore 12.15 alle ore 14.30

servizio bar dal lunedì al venerdì dalle ore 08.00 alle 11.00 e dalle ore 13:00 alle 15:00.

Eventuali temporanee modifiche dell'orario di servizio saranno concordate fra l'Operatore Economico Aggiudicatario e il DEC del singolo lotto.

Eventuali variazioni circa gli orari sopra indicati saranno comunicate dai Laboratori con congruo anticipo senza che l'Appaltatore possa pretendere compensi aggiuntivi o indennizzi di sorta.

4.9 Locali

Ciascuno dei Laboratori mette a disposizione dell'OE gratuitamente i locali destinati alla preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti e all'immagazzinamento dei generi alimentari, nonché arredi, impianti e macchinari, necessari all'espletamento dei servizi appaltati, il tutto risulterà da apposito "verbale di inventario e consegna" sottoscritto dalle parti all'inizio dell'attività. L'Appaltatore s'impegna a utilizzare i locali messi a disposizione a esclusivo uso di mensa e bar per i Laboratori.

I Laboratori si riservano il diritto di utilizzare i locali adibiti alla consumazione dei pasti fuori dell'orario del servizio mensa, informando l'OEA con congruo anticipo e rimettendo a disposizione i locali stessi debitamente puliti e ordinati.

Alla scadenza dell'appalto l'Impresa dovrà riconsegnare ai Laboratori tutto quanto ha ricevuto per l'effettuazione del servizio e riportato nel verbale d'inventario e consegna. Sarà addebitato all'Impresa tutto quello che risulterà mancante o danneggiato per incuria o dolo.

4.10 Utenze

Ciascuno dei Laboratori fornirà, inoltre, nei limiti dei quantitativi occorrenti per il normale consumo, salvo impedimento dovuto a forza maggiore, l'acqua, l'illuminazione, la forza motrice, il riscaldamento, il gas e il telefono ad uso interno.

4.11 CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER UFFICI, UNIVERSITÀ, CASERME (decreto Ministero ambiente e tutela del territorio e del mare n. 65 del 10/03/20 pubblicato su GURI 90 del 4/04/2020)

4.11.1 Requisiti degli alimenti

I pasti somministrati devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.) e,

quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati), in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovo prodotti;
- carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (*free range*) o «rurali all'aperto». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né pre fritta, pre impanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le. muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il rombarello o biso (*Auxis thazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodon dytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» ne fritto, preimparato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato mono sodico (sigla E621 pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);
- olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato per il 100% olio extravergine di oliva biologico proveniente da olive prodotte in Italia.. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico;
- yogurt: biologico;
- prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;
- acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31;
- bevande:- Le bevande (tipo coca-cola, aranciata – sprite etc.) dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

Verifiche: le verifiche si realizzano sia in situ, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

4.11.2 Comunicazione

L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile.

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illecità ivi previsti.

4.11.3 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza.

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.;
- le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

Verifiche: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.

4.11.4 Prevenzione dei rifiuti ed altri requisiti dei materiali ed oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA : Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

In condizioni di emergenza è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432.

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermitici completamente riciclabili.

Verifica: le verifiche sono eseguite presso il centro di cottura e di refezione.

4.11.5 Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti a cura dell'OE in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

4.11.6 Tovaglioli

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballai primari.

4.11.7 Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, detersivi conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura e in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto,

deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025

4.11.8 Formazione del personale addetto al servizio

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale

5 Modalità di esecuzione

5.1 Approvvigionamento

L'OE è tenuto a provvedere a sua cura e spese all'approvvigionamento di tutti i generi alimentari, nonché al trasporto presso i locali adibiti a magazzino, mensa o bar, con suoi mezzi tenuti a disposizione dell'appalto, è tenuto altresì al relativo stivaggio negli appositi frigoriferi e alla conservazione dei cibi, il tutto nel rispetto delle prescrizioni HACCP previste.

L'approvvigionamento di cui sopra sarà effettuato nelle ore e nei giorni preventivamente concordati con il DEC dell'appalto, che sarà individuato in fase di stipula del contratto, al fine di consentire i controlli di competenza.

I Laboratori si riservano la facoltà di richiedere in modo specifico l'utilizzo o la sostituzione di alcune marche.

I Laboratori provvederanno alla fornitura, a propria cura e spese, di tutte le stoviglie adeguate al numero degli utenti del bar (tazzine, posate, bicchieri, brocche, e contenitori vari), nonché alla fornitura delle stoviglie ed accessori necessari per il servizio mensa (vassoi, posate, bicchieri, brocche, stoviglie, saliere, oliere, piatti, contenitori ed accessori vari) con esclusione dei tovaglioli, salviette copri vassoi, posate di plastica monouso che saranno a carico dell'Appaltatore.

Durante l'espletamento del contratto, in casi del tutto eccezionali, i Laboratori si riservano la facoltà di richiedere all'OE la fornitura anche parziale o temporanea di bicchieri, piatti e posateria di materiale a perdere monouso e compostabile, senza che l'Appaltatore possa pretendere alcuna maggiorazione o indennizzo di sorta per questa eventualità. L'Appaltatore dovrà disporre di una scorta, immediatamente reintegrata in caso di uso, sufficiente per due giornate di mensa.

5.2 Preparazione e distribuzione dei cibi

I cibi saranno sottoposti a preparazione e cottura giornaliera utilizzando le attrezzature fornite dai Laboratori e adottando le consuete modalità culinarie.

La distribuzione dei pasti sarà svolta nei locali messi a disposizione dai Laboratori, secondo il sistema "linea di distribuzione" e "aree di self service". Sulla linea di distribuzione il personale addetto al servizio consegnerà agli utenti i cibi richiesti.

Sarà cura del commensale provvedere al ritiro dal tavolo dei vassoi e delle stoviglie usate, sistemandoli negli appositi carrelli.

5.3 Cibi residuati

I cibi cotti residuati al termine dei turni giornalieri, non potranno essere riutilizzati nei giorni successivi. Nei locali cucina e mensa, nelle celle frigorifere, nei surgelatori, nei frigoriferi, ecc., non dovranno essere conservati cibi cotti dopo la chiusura del servizio.

5.4 Pulizia

L'OE dovrà mantenere nel massimo ordine e in perfetta pulizia, atta a garantire la massima igiene, gli impianti, le stoviglie, il vasellame e la posateria, nonché i magazzini, gli ambienti di preparazione, le cucine, le aree di distribuzione, aree self, aree comuni e servizi igienici in uso al personale dell'Impresa Appaltatrice nonché il locale bar e i suoi macchinari; con esclusione della sala mensa e dei servizi igienici ad uso degli utenti della mensa, le cui pulizie rimangono a carico dei Laboratori.

Tutti i lavori di pulizia dovranno essere eseguiti accuratamente e con ogni attenzione avendo cura che non siano prodotti danni ai locali (pavimenti, pareti, infissi, ecc.) né agli arredi né a tutti gli altri oggetti contenuti nei locali stessi.

L'Impresa è tenuta ad assicurare un risultato di livello qualitativo elevato e costante nel tempo per tutti i servizi di pulizia affidati con l'impiego, in misura adeguata, di attrezzature idonee, moderne ed efficienti, nonché di prodotti di prima qualità nel pieno rispetto di ogni norma di legge vigente in materia. In particolare, attrezzature e prodotti dovranno avere rispondenza specifica nei confronti delle superfici e degli oggetti con i quali andranno in contatto; è fatto assoluto divieto di un loro impiego generico e indiscriminato.

Prima dell'avvio del servizio, sarà richiesto all'Impresa aggiudicataria l'elenco dettagliato della tipologia dei prodotti che intende utilizzare e che dovranno in ogni caso rispondere alle caratteristiche richiamate nel paragrafo 4.11.4. Ogni successiva variazione dei prodotti utilizzati dovrà essere tempestivamente comunicata all'Istituto ed approvata dallo stesso.

Durante l'orario di distribuzione dei pasti, l'OEA provvederà a mantenere puliti i tavoli e le sedie dai frammenti di alimenti o altro; i pavimenti della sala mensa saranno tempestivamente puliti in caso di caduta accidentale di cibi, bevande, tovaglioli o altro; il materiale e il personale occorrente per dette pulizie è a totale carico dell'Appaltatore.

5.5 Sanificazione

Sarà a carico dell'OE la disinfestazione e la derattizzazione periodica di tutti i locali ad egli affidati e la successiva bonifica. La frequenza di dette operazioni dovrà essere almeno trimestrale e in ogni modo, ogni qual volta necessario. Le modalità dovranno essere comunicate per tempo al DEC che si riserva di approvarle. Sarà a carico dell'OE elaborare, ai sensi della normativa vigente in materia, un piano di detergenza e sanificazione, contenente l'indicazione delle procedure da seguire, la frequenza, i prodotti da utilizzare, le loro caratteristiche e le modalità di utilizzo.

5.6 Manutenzione

L'OE si impegna a mantenere nel massimo ordine e in perfetta efficienza gli impianti, i macchinari e gli arredi messi a disposizione dai Laboratori per il servizio mensa e gestione del bar.

Le spese di conservazione e di ordinaria manutenzione dei macchinari e degli arredi sono a carico dell'OE.

Sarà a carico di ciascun Laboratorio la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti.

L'OE non potrà eseguire nessun tipo di intervento sugli impianti e sulle reti delle utenze senza il preventivo benestare dei Laboratori.

A fine di ogni anno contrattuale verrà redatto un verbale di verifica di perfetta efficienza e di corretta manutenzione degli impianti e macchinari tra l'OE e il DEC.

5.7 Norme igieniche e controllo

L'OE dovrà impegnarsi a eseguire tutte le prestazioni oggetto del presente appalto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie disposte dalle competenti autorità.

Tutto il personale impegnato nell'espletamento dei servizi cucina, mensa e bar dovrà aver frequentato i corsi obbligatori di "igiene e sanità del personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari". A richiesta dei Laboratori l'OE dovrà esibire in qualunque momento gli attestati dei corsi. La mancanza o l'irregolarità degli attestati, oltre a costituire inadempimento contrattuale, solleva i Laboratori da qualunque responsabilità nei confronti delle competenti autorità di vigilanza.

L'OE si impegna a garantire la conformità delle bevande erogate ai sensi del Decreto Legislativo n.31 del 2001. I parametri per i quali è chiesto il rispetto sono quelli indicati all'Allegato I della norma. Con particolare attenzione ai distributori di erogazione dei liquidi utilizzati si fa riferimento a quanto previsto al Decreto Ministeriale 174 del 6 aprile 2004.

I Laboratori si riservano il diritto di effettuare controlli sul rispetto delle norme igienico-sanitarie, in qualsiasi momento, procedendo sia direttamente sia avvalendosi della consulenza di esperti.

Nel caso che gli accertamenti rilevassero una difformità qualsiasi dalle prescrizioni contrattuali, l'Impresa sarà tenuta al rimborso delle spese sostenute dai Laboratori per le analisi e/o perizie.

5.8 Personale addetto al servizio

L'OE dovrà impiegare, nell'esecuzione dell'appalto, personale dipendente di età conforme alle vigenti disposizioni di legge, opportunamente avvicendato e qualificato alla mansione che andrà a svolgere.

Il personale che presterà servizio presso le mense dei Laboratori, dal lunedì al venerdì, dovrà essere il seguente:

Un Cuoco, presente minimo 8 ore al giorno, che abbia le seguenti caratteristiche:

- Esperienza nella gestione mensa e ristorazione di almeno 10 anni;
- Esperienza di organizzazione di brigata di cucina con almeno 5 addetti per almeno 5 anni;
- Diploma professionale scuola alberghiera o equivalenti.

un Aiuto Cuoco, presente minimo 5 ore giorno;

Addetti al Servizio Mensa (d'ora in avanti ASM) in numero adeguato alle esigenze del servizio, come di seguito specificato:

Fino a 200 pasti giornalieri preparati, il rapporto numerico tra gli ASM e il numero giornaliero dei commensali prenotati non dovrà essere inferiore a 1:35 dalle ore 11.00 alle ore 14.30;

Da 200 pasti giornalieri fino a 400 pasti giornalieri preparati, dalle ore 9.00 un ASM dovrà essere presente a supporto del Cuoco e Aiuto Cuoco per la preparazione dei pasti. Il rapporto numerico tra gli ASM e il numero giornaliero dei commensali non dovrà essere inferiore a 1:35 dalle ore 11.00 alle ore 14.30.

Il numero dei commensali tiene conto del personale dell'utenza come identificata al paragrafo 4.2 lettera a) e b) e c) del presente Capitolato.

Quanto sopra richiesto è condizione minima per lo svolgimento del servizio. Il numero degli addetti dovrà comunque essere congruo e tale da poter effettuare il servizio a perfetta regola d'arte. Il servizio non dovrà risentire minimamente delle assenze del personale, nei casi di malattia, ferie, permessi, infortuni, in quanto l'Impresa dovrà impegnarsi per le adeguate sostituzioni. Qualora l'Impresa impieghi un numero di persone inferiore a quanto richiesto nel presente capitolato o indicato in offerta o espleti il servizio in un numero di ore lavorative inferiore a quanto indicato in offerta, il corrispettivo verrà proporzionalmente ridotto in rapporto al numero di ore lavorative non effettuate.

L'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare si riserva la facoltà di risolvere di diritto il contratto nel caso in cui l'impiego di un numero di persone o l'espletamento del servizio in un numero di ore lavorative inferiori a quanto richiesto nel presente capitolato o a quanto indicato in offerta si protragga per complessivi n. 10 giorni, anche non consecutivi. La facoltà di risoluzione sarà esercitata previo avviso comunicato a mezzo PEC con effetto immediato dal ricevimento, senza bisogno di preventivo invio di diffide o di altre formalità di sorta.

In caso di risoluzione l'Istituto affiderà il servizio a terzi in danno dell'Impresa inadempiente.

I Laboratori si riservano il diritto di richiedere all'OE, in caso di gravi motivi, la sostituzione del personale, compreso il cuoco, ritenuto dai Laboratori non idoneo al servizio, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali o di riconoscimento, da parte dei Laboratori, di ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

L'OE provvederà, a sua cura e spese, a far indossare al proprio personale un'ideale divisa munita di placca ben visibile recante la ragione sociale dell'OE stesso.

L'OE dovrà comunicare ai Laboratori i nominativi del proprio personale, dando altresì tempestiva comunicazione scritta, di ogni sua variazione.

6 Descrizione delle Prestazioni

6.1 Composizione pasto giornaliero

Ogni lunedì, prima dell'inizio dell'orario di distribuzione dei pasti, l'Impresa è tenuta a esporre nei locali mensa il menù della settimana, concordato con il DEC due settimane prima.

Il menù dovrà indicare la quantità di Kilocalorie di ciascun piatto e la presenza di allergeni come lattosio, glutine e gli altri maggiormente diffusi.

Il pasto giornaliero che risponderà alle caratteristiche previste All. 1 – Merceologico e all.- 4 - composizione del pasto parti integranti del presente Capitolato Tecnico sarà strutturato come segue:

Un primo piatto	Minestra o zuppa
	Un tipo di piatto lavorato tra risotto o pasta asciutta.
	Pasta o riso in bianco o con sugo semplice e ragù (uno dei quali integrale)
Un secondo piatto	Carne (un tipo di piatto lavorato)
	Pesce
	Omelette
	Torta salata
	Trancio di pizza
	Insalatona
	Fettina ai ferri, a scelta tra suino o bovino, petto di pollo o tacchino
	Piatto di formaggi misti e/o affettati (piatto freddo)

Un contorno	Due tipi di verdura cotta
	Insalata verde o mista
	Legumi lessi
Una porzione di frutta	Due tipi di frutta di stagione
	Macedonia
Una porzione di pane	Fresco di giornata (integrale e bianco)
Acqua/bibite	½ litro di acqua oligominerale/ minimo tre scelte di bibite
<p>Ogni giorno dovrà essere disponibile:</p> <p>Un menù interamente vegetariano</p> <p>Pasti dietetici, previa esibizione della prescrizione medica da parte degli interessati.</p> <p>Una volta a settimana sarà disponibile:</p> <p>Pesce fresco</p> <p>Due volte la settimana sarà disponibile una porzione di dolce</p>	

6.2 Sostituzioni ai singoli piatti del menù giornaliero

L'Utente avrà diritto in sostituzione dei singoli piatti previsti nel menù giornaliero:

Per il primo piatto, opzionalmente tra:

- frutta: una porzione;
- contorno: una porzione
- uno yogurt da 125 gr.;
- un trancio di pizza.

Per il secondo piatto, opzionalmente tra:

- yogurt: un vasetto da gr. 125 e una porzione di frutta;
- insalatona mista;

una scatoletta di tonno da 120 gr.

Per il contorno e la frutta:

- yogurt: 1 vasetto da gr. 125.

6.3 Cestini freddi

Il pasto giornaliero a richiesta dell'utente, previo congruo preavviso e a fronte di corresponsione del "buono pasto" e/o riscontro automatizzato e per gli ospiti esterni del costo del pasto, potrà essere consumato al di fuori dei locali mensa.

In tal caso i "cestini freddi" (pranzo da asporto) saranno composti come i "cestini freddi" previsti in caso di sospensione del servizio, indicato al punto 6.5 del presente Capitolato Tecnico.

6.4 Gestione del bar – prezzi

I prezzi applicati alla vendita dei prodotti gestiti al bar dovranno essere pari al listino riportato come allegato 3 al presente Capitolato. Nel triennio di validità del contratto al listino sopra menzionato verranno riconosciuti i soli aumenti ISTAT.

L'elenco dei prodotti riportato nel listino è da considerarsi l'apprestamento minimo richiesto per i bar dei Laboratori. Ai prodotti non previsti nel listino di cui all'allegato 3 potranno essere applicati i prezzi di mercato, preventivamente concordati con i Laboratori.

Si precisa che nei bar dei Laboratori non è ammessa la somministrazione di alcolici e superalcolici.

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto nei locali del bar e controfirmato dal Responsabile Unico del Procedimento. Solo previa specifica autorizzazione dei Laboratori o su specifica richiesta dell'utente potranno essere utilizzati bicchieri o tazze a perdere.

Per le prestazioni rese, l'OE della presente commessa dovrà emettere apposite ricevute o scontrini fiscali.

6.5 Sospensione del servizio

In caso di sospensione del servizio per sciopero dei dipendenti dell'Appaltatore o cause da questi dipendenti o qualora si rendesse necessario interrompere o limitare temporaneamente il funzionamento della cucina, per eventuali lavori di ristrutturazione o altra causa di forza maggiore, definita dai Laboratori l'Appaltatore dovrà fornire, a scelta dei Laboratori:

- cibi veicolati caldi, preparati nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia e prelevati da idonea struttura per la preparazione dei pasti sita all'esterno delle strutture dei Laboratori;
- "cestini freddi".

In caso di scelta di "cestini freddi", questi dovranno essere composti da:

due panini freschi di giornata di gr 100 ripieni a scelta con gr 70-80 di affettato o hamburger o wurstel o tonno o cotoletta e eventuali verdure e salse; in alternativa ad 1 panino ripieno può essere richiesto o una pizza bianca ripiena, o una pizzetta al pomodoro o una insalatona.

frutta di stagione e uno yogurt da 125 gr. o dolce;

½ litro di acqua minerale;

bicchieri, tovagliolini, posate e piatto a perdere;

succo di frutta.

Si precisa che:

la fornitura dei pasti a mezzo cestini freddi o pasti veicolati caldi che avvenga per cause non dipendenti dall'Appaltatore questi non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta e non potrà richiedere variazioni del corrispettivo convenuto.

la sospensione del normale servizio mensa a causa dello sciopero del personale dell'impresa o per altre cause dipendenti dall'Appaltatore determinerà un corrispettivo per la fornitura del "cestino" o dei pasti veicolati pari al 75% del compenso contrattuale.

7 Clausola sociale

Con lo scopo di consentire ai concorrenti di conoscere i dati del personale da assorbire per l'applicazione della clausola sociale di salvaguardia occupazionale e tutela dell'occupazione, applicabile ai lotti 1, 2 e 3, come prevista all'art. 23 del Disciplinare di Gara, si ritiene utile riportare nelle seguenti tabelle, riferite a ciascun lotto, gli elementi rilevanti per la formulazione dell'offerta:

LOTTO 1 – LNL

Qualifica	Livello	CCNL applicato	N° scatti anzianità	Ore settimanali
ASM	6S	PUBBLICI ESERCIZI	3	15
Aiuto Cuoco	5	PUBBLICI ESERCIZI	3	32
Aiuto Cuoco	5	PUBBLICI ESERCIZI	4	30
ASM	6S	PUBBLICI ESERCIZI	4	27,5
ASM	6	PUBBLICI ESERCIZI	1	15
Aiuto Cuoco	5	PUBBLICI ESERCIZI	4	20
ASM	6	PUBBLICI ESERCIZI	1	17,5
Cuoco	3	PUBBLICI ESERCIZI	1	40

LOTTO 2 – LNF

Qualifica	Livello	CCNL applicato	N° scatti anzianità	Ore settimanali
Barista	5	Turismo/Multiservizi	5	20
ASM	6S	Turismo/Multiservizi	1	20
AiutoCuoco	5	Turismo/Multiservizi	6	40
ASM	6S	Turismo/Multiservizi	3	25
ASM	6S	Turismo/Multiservizi	5	25
Cuoco	4	Turismo/Multiservizi	2	40
ASM	6S	Turismo/Multiservizi	1	20
ASM	6S	Turismo/Multiservizi	5	40
Aiuto Cuoco	5	Turismo/Multiservizi	1	25
Barista	6S	Turismo/Multiservizi	6	25
Barista	6S	Turismo/Multiservizi	1	30
Cassiera	4	Turismo/Multiservizi	3	35
ASM	6S	Turismo/Multiservizi	0	20

LOTTO 3 – LNGS

Qualifica	Livello	CCNL applicato	N° scatti anzianità	Ore settimanali
Cuoca	C1	COOPERATIVE SOCIALI	6,06	38
Aiuto Cuoca	B1	COOPERATIVE SOCIALI	6,06	30
ASM	A2	COOPERATIVE SOCIALI	6,06	25
ASM	A2	COOPERATIVE SOCIALI	6,06	25
ASM	A2	COOPERATIVE SOCIALI	6,06	17,5
ASM	A1	COOPERATIVE SOCIALI	0,4	15
Barista	B1	COOPERATIVE SOCIALI	6,06	27
Barista	A2	COOPERATIVE SOCIALI	6,06	20

8 SERVIZI ACCESSORI

In occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili, l'INFN potrà richiedere all'OE di erogare in locali siti presso le sedi di esecuzione dell'appalto i seguenti servizi di catering:

Buffet lunch (due tipologie);

Coffee break;

Caffetteria.

8.1 Tipologia di servizio richiesto

A titolo indicativo, le tipologie di generi alimentari da fornire per ciascun servizio sono le seguenti:

Servizio	Descrizione	Importo giorni feriali	Importo giorni festivi e prefestivi
Coffee-break	caffè, the (freddo e caldo), latte, succhi di frutta, acqua, pasticceria secca	€ 4,00 a persona (euro quattro/00 a persona) oltre IVA 10%	€ 4,40 a persona (euro quattro/40 a persona) oltre IVA 10%
Coffee-break	caffè, the (freddo e caldo), latte, succhi di frutta, acqua, pasticceria mignon o pasticceria da the o crostate e/o pizzette e rustici	€ 5,00 a persona (euro cinque a persona) oltre IVA 10%	€ 5,40 a persona (euro cinque/40 a persona) oltre IVA 10%
Light-lunch	2 assaggi di primo di cui uno vegetariano, 2 assaggi di secondo di cui uno vegetariano, frutta, dessert, acqua minerale e caffè	€ 6,73 a persona (euro sei/73 a persona) oltre IVA 10%	€ 8,00 a persona (euro otto a persona) oltre IVA 10%
Welcome Party	Da comporre con scelta tra pizza, pizze rustiche, taglieri, fritti, frutta, dessert, bibite, acqua minerale e caffè	€ 6,73 a persona (euro sei/73 a persona) oltre IVA 10%	€ 8,00 a persona (euro otto a persona) oltre IVA 10%
Presenza di cameriere durante il servizio (qualora richiesta)		compreso	€ 16,00 / ora (euro sedici ora oltre IVA 22%)

8.2 Modalità di erogazione del servizio accessorio.

In analogia al servizio di mensa e gestione bar, anche quello di catering dovrà essere svolto a regola d'arte nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio. Dovranno essere fornite bevande e generi alimentari ad altissimo grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare.

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali e atto a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate (*D.P.R. 26.03. 1980 n° 327 e s.m.i.*).

L'allestimento prevede l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate a perdere in materiale compostabile, in occasioni particolari può essere richiesto l'utilizzo di ceramica e vetro.

L'allestimento e la sistemazione della sala dovrà terminare almeno mezz'ora prima dell'orario di inizio previsto per il servizio. Al termine la sala dovrà essere lasciata nello stato originario.

Il RUP identificherà, per ciascun lotto, all'atto dell'avvio del contratto i Referenti INFN autorizzati a chiedere l'espletamento di servizi accessori (RIS).

Il RIS, con almeno 3 giorni di anticipo, comunicherà all'OE e al DEC, la tipologia di servizio accessorio, il luogo, il giorno e l'ora in cui devono essere erogati i servizi, nonché il numero di partecipanti. La Ditta invia la relativa conferma entro le successive 24 ore.

Il servizio catering potrà essere effettuato presso varie aule e luoghi indicati dal RIS e dovrà prevedere la sistemazione di tavoli a buffet.

8.3 Personale impiegato e tipologia della prestazione

L'erogazione dei servizi accessori non dovrà arrecare pregiudizio al regolare svolgimento dei servizi di ristorazione e di bar.

Il numero di camerieri addetti al servizio, ove richiesto, potrà variare in base al numero di ospiti.

L'incidenza dovrà essere di 1 cameriere per Coffee Break che superino 30 ospiti e di 2 per quelli che superino i 60.

In occasione dei light lunch e dei welcome party fino a 40 ospiti è sempre richiesta la presenza di 1 cameriere e di 2 se superiori.

8.4 Pagamento del servizio

Il prezzo di detti servizi sarà quello indicato nella tabella di cui al paragrafo 8.1 del presente Capitolato tecnico.

In caso di disdetta del servizio richiesto o di riduzione del numero di partecipanti con meno di due giorni lavorativi di anticipo, l'OE ha diritto al pagamento del 50% dell'importo totale o dell'importo corrispondente al prezzo che sarebbe stato corrisposto per i mancati partecipanti.

Nessuna diversa tipologia di servizio potrà essere concordata con l'OE dal RIS.

Qualora il numero di partecipanti fosse superiore a quello comunicato, a causa di un'imprevista maggiore affluenza di partecipanti, non saranno dovute variazioni di prezzo se il RIS non ha richiesto variazioni quantitative nei termini previsti.

In caso di ritardo non prevedibile rispetto all'orario stabilito di inizio del servizio non saranno dovute variazioni di prezzo.

L'erogazione dei corrispettivi previsti avverrà dopo l'effettuazione del servizio richiesto, previa verifica di regolare e corretta esecuzione. Qualora l'Amministrazione, a seguito di verifica effettuata dal DEC o da altra persona a ciò autorizzata dal DEC medesimo (RIS), rilevi difformità rispetto a quanto la Ditta è tenuta a garantire sulla base di quanto prescritto ai punti 8.1,8.2 e 8.3, notificherà al RUP e procederà alla formale contestazione alla OE entro 5 giorni dalla verifica stessa.

9 ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Saranno a carico dell'OEA i seguenti oneri:

l'apprestamento del servizio con l'organizzazione dei mezzi necessari e la gestione a proprio rischio.

l'individuazione nell'attività oggetto del servizio di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs.193/2007 e s.m.i;

l'invio, entro il giorno 15 del mese successivo, a mezzo nota di trasmissione che indichi il periodo di riferimento, al Direttore Esecutivo di copia di tutti i documenti di trasporto (DDT) dei prodotti e delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti. I DDT firmati per accettazione dal Responsabile dell'impianto mensa, dovranno riportare quantità, tipologia e marche dei prodotti;

gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio/rinnovo dell'autorizzazione sanitaria.

Il personale impiegato dall'OEA per l'esecuzione del presente appalto dovrà essere a conoscenza dei rischi derivanti dal proprio lavoro, dovrà avere a disposizione i mezzi di prevenzione necessari, dovrà osservare tutte le norme antinfortunistiche vigenti, sia quelle di legge che quelle prodotte dall'Impresa e dovrà essere coperto dalle assicurazioni di legge.

La dichiarazione, sotto la propria responsabilità, che in favore del personale impiegato nel servizio, sia esso dipendente o socio di cooperative, saranno applicate le norme di cui al Contratto Collettivo Nazionale e/o Provinciale di Lavoro in vigore.

la tempestiva riparazione e/o sostituzione, a propria cura e spese, di eventuali beni danneggiati; in caso di mancato intervento dell'Impresa, l'INFN provvederà a quanto necessario, addebitando alla medesima i relativi costi diretti e indiretti.

10 ONERI A CARICO DEI LABORATORI

Restano a carico dei Laboratori:

gli oneri relativi al pagamento della tassa per lo smaltimento dei Rifiuti Solidi Urbani;

le spese per le utenze di cui al punto 4.10 del presente CT.

11 FATTURAZIONE e PAGAMENTI

I pagamenti saranno effettuati a fronte di fatture mensili posticipate. Le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico, la loro trasmissione dovrà essere effettuata attraverso il Sistema di Interscambio (SdI). Di seguito si riporta l'intestazione che dovranno riportare le fatture per ogni singolo lotto, il relativo CIG e il Codice Unico Ufficio (CUU) al quale dovranno essere indirizzate:

Laboratori Nazionali di Frascati dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare

Via E. Fermi, 40

00044 Frascati (RM)

CIG 83906886C7

CUU WMXSWX

Laboratori Nazionali del Gran Sasso dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare

Via Giovanni Acitelli, 22

67100 L'Aquila (AQ)

CIG 83907065A2

CUU R006ZU

Laboratori Nazionali di Legnaro dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare

Viale dell'Università, 2

35020 Legnaro (PD)

CIG 8390654AB7

CUU GFR2HU

L'OE congiuntamente al DEC relazionano al RUP i consumi e la bontà dei servizi mensili, per l'emissione del Certificato di pagamento.

La fattura mensile posticipata potrà essere emessa dall'OE solo a seguito di emissione da parte del RUP del Certificato di Pagamento (CP)

Il pagamento in unica soluzione, è effettuato entro 30 giorni dall' emissione del CP mediante bonifico su conto corrente dedicato del quale l'Impresa si obbliga a garantire la tracciabilità ai sensi della L. 136/2010 e s.m.i..

Il pagamento sarà, inoltre, subordinato alla verifica della regolarità contributiva e fiscale dell'Impresa.

Per le fatture emesse dal 1° luglio 2017 si applica il meccanismo dello split payment ex art. 17-ter D.P.R. 622/1972 (art. 1 D.L. 50/2017).

12 CONTROLLI

I Laboratori si riservano di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente Capitolato e suoi allegati.

I Laboratori potranno effettuare e disporre in qualsiasi momento, senza preavviso, verifiche e controlli sulle seguenti attività, attraverso l'operato del RUP e dal DEC nominato. I controlli potranno riguardare, a solo titolo esemplificativo:

- l'andamento del servizio al fine di rilevare la corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature e comunque la corrispondenza del servizio fornito dall'impresa aggiudicataria alle prescrizioni del presente Capitolato e Allegato merceologico;
- la pulizia del personale e degli ambienti di stoccaggio preparazione e somministrazione dei pasti;
- le modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
- il termine di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- la modalità di distribuzione dei pasti e rispetto della temperatura;
- lo stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
- la modalità di gestione dei rifiuti;
- le modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- le caratteristiche dei detersivi e disinfettanti utilizzati.

I controlli potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza. A seguito dei sopralluoghi verranno redatti appositi verbali di visita firmati dal Responsabile dell'impianto per conto dell'OEA e dal DEC e o dal RUP presenti.

13 PENALI

La non osservanza di quanto definito nel Capitolato Tecnico e nei suoi allegati comporterà l'immediata applicazione di penali.

Le penalità sono stabilite per ogni inadempienza in:

- penalità minima € 300,00
- penalità massima € 1.500,00

proporzionalmente alla gravità e/o frequenza dell'inadempienza stessa. Qualora nel corso dell'anno l'Appaltatore dovesse incorrere più volte nella stessa inadempienza, l'ammontare della penalità potrà essere raddoppiata o triplicata. La somma di tutte le penali non potrà superare il 5% (cinqueper cento) dell'importo del contratto stesso.

In caso di grave inadempimento accertato dal DEC e/o dal RUP sarà facoltà insindacabile dei Laboratori risolvere il relativo contratto, secondo quanto previsto dall'art 108 del DLgs 50/16.

14 ASSICURAZIONE R.C.:

L'OE si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività/servizi richiesti dal presente Capitolato Tecnico. L'OE, inoltre, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, in relazione all'espletamento e/o in conseguenza del servizio medesimo, potrà derivare alla Stazione appaltante, agli utenti del servizio, a terzi in genere ed a cose.

In particolare l'OE si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi, somministrate nelle mense oggetto di appalto, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto, a cattiva conservazione dello stesso o al mancato rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura dei danni di cui sopra, l'OE si obbliga, prima dell'inizio del servizio, a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, regolarmente iscritta all'Albo delle Imprese dell'IVASS (ramo "responsabilità civile generale") una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni causati a terzi e utenti del servizio derivanti dallo svolgimento delle attività/servizi oggetto dell'affidamento, ivi comprese le intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

L'Assicurazione "R.C. terzi" (RCT) dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a:

€ 5.000.000,00 (€ cinque milioni) unico per sinistro a persone e/o a cose.

Tale limite deve essere aumentato di € 1.000.000,00 per ogni lotto aggiuntivo aggiudicato, fino quindi ad un massimo di € 7.000.000,00 in caso di aggiudicazione dei tre lotti a medesimo OE.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dipendente ed ai prestatori di lavoro in genere della OE, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza "R.C. prestatori di lavoro" (RCO) con un massimale non inferiore a:

€ 2.000.000,00 (€ Due milioni) per sinistro con limite di € 1.000.000,00 (€ un milione) per persona.

L'assicurazione dovrà garantire anche tutte le attività ed operazioni accessorie, complementari e sussidiarie all'oggetto del servizio, nulla escluso. Il possesso della copertura assicurativa non pregiudica il risarcimento dei danni, eventualmente provocati nel corso del servizio di cui all'oggetto, per carenze del contratto assicurativo, per insufficiente massimale nonché per la previsione di franchigie, scoperti e/o limiti di risarcimento. Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno 10 (dieci) giorni prima della data stabilita per l'inizio di esecuzione del servizio e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i dieci giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del relativo premio. In caso di mancata consegna entro il termine indicato la SA potrà disporre la decadenza dall'aggiudicazione, con la conseguenza dell'incameramento della cauzione provvisoria di cui al disciplinare di gara.

15 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E RECESSO:

Nel caso di inadempimento delle obbligazioni contrattuali l'INFN si riserva il diritto di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1453 c.c., con comunicazione scritta da inviarsi con raccomandata a/r, con un preavviso di 20 (venti) giorni.

Restano in ogni caso impregiudicati i diritti dell'INFN al risarcimento di eventuali danni e all'incameramento della garanzia definitiva.

L'INFN si riserva, inoltre, il diritto di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento senza alcun onere a suo carico, con un preavviso di almeno 20 (venti) giorni da comunicarsi all'Impresa mediante raccomandata a/r.

In caso di recesso all'Impresa spetterà il corrispettivo limitatamente alla prestazione eseguita e al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti ai sensi dell'art. 109 del d.lgs. n. 50/2016, secondo i corrispettivi e le condizioni previsti nel contratto.

16 VERIFICA DI CONFORMITA' ATTESTAZIONE DI REGOLARE ESECUZIONE

La verifica della conformità delle prestazioni eseguite a quelle pattuite sarà effettuata in ossequio a quanto previsto dall'art. 102, comma 6, del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. entro 30 giorni dalla data di ultimazione delle prestazioni oggetto del contratto.

17 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE:

L'OE si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di retribuzione, previdenza e assistenza.

L'OE si obbliga, inoltre, all'osservanza delle norme in materia di sicurezza sul lavoro, ai sensi del d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i. L'Impresa si obbliga, altresì, a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il Codice di comportamento dei Dipendenti Pubblici, dP.R. n. 62/2013; nelle ipotesi di grave violazione delle disposizioni ivi contenute, l'INFN si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

L'OE si obbliga al rispetto delle disposizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del d.lgs. n. 165/2001 e s.m.i. in materia di conferimento di incarichi o contratti di lavoro ad ex dipendenti INFN, pena l'obbligo di restituzione dei compensi illegittimamente percepiti ed accertati in esecuzione dell'affidamento.

18 PRELIEVI

I Laboratori hanno la facoltà di commissionare a una propria struttura di fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate con analisi chimiche, microbiologiche e bromatologiche; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolte è addebitato all'Impresa appaltatrice.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, una porzione di ogni pasto servito presso la mensa dovrà essere confezionata in vaschetta monoporzione, depositata in frigorifero presso la cucina stessa e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con le indicazioni del pasto contenuto e della data di confezione. Trascorso il termine senza che si sia verificato nessun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

19 RESPONSABILI DEL CONTRATTO

La regolare esecuzione del servizio è affidata dalle parti contraenti rispettivamente, per l'INFN, ai Direttori dei Laboratori, Laboratori Nazionali di Legnaro, Laboratori Nazionali di Frascati e Laboratori Nazionali del Gran Sasso e al RUP e ai DEC e per l'OE al Rappresentante Legale dell'Impresa appaltatrice del servizio e al Responsabile dell'Impianto che la stessa dovrà provvedere a nominare prima dell'inizio

delle attività. Il Responsabile dell'Impianto svolge un'attività di coordinamento tra i comparti della cucina, della sala mensa e del bar. Esso deve avere capacità organizzative, gestionali e relazionali.

Compito di detti Responsabili sarà la puntuale esecuzione del disposto contrattuale, sia lato tecnico sia amministrativo. In tale esecuzione essi rappresentano le rispettive parti a tutti gli effetti, ma sempre e solamente nei limiti imposti dal contratto/i, limiti dai quali potranno derogare soltanto dopo che saranno intervenuti, nelle forme prescritte, i necessari accordi tra le parti contraenti relativamente a norme e pattuizioni in difformità o non previste dal contratto.

L'Istituto, attraverso il suo RUP e/o DEC, si riserva di impartire all'Impresa/e tutte le disposizioni che dovesse ritenere necessarie per il buon andamento del servizio.

Le parti contraenti con la firma del relativo contratto, conferiscono ai rispettivi Responsabili tutte le facoltà ed i poteri relativi al pieno espletamento del compito loro affidato.

Il Responsabile dell'Impianto dell'Impresa/e Aggiudicataria/e dovrà assicurare la presenza quotidiana presso i Laboratori e avrà la responsabilità più ampia in ordine alla effettuazione del servizio a perfetta regola d'arte, nel rispetto di tutte le prescrizioni contrattuali ed aggiuntive che gli verranno impartite, nonché in ordine alla guida e alla sorveglianza del personale impiegato.

I Responsabili delle parti provvederanno a definire tutti gli aspetti esecutivi del servizio, programmazione e orari compresi, a effettuare tutti i necessari controlli.

L'Istituto ha diritto di esigere la sostituzione immediata del Responsabile dell'Impianto designato dalla Impresa ove questi, a insindacabile giudizio dell'Istituto, abbia compiuto inadempienze e/o non sia comunque in grado di assicurare la regolare effettuazione dei servizi, secondo quanto stabilito dal contratto. Per detta eventuale sostituzione l'Istituto non dovrà corrispondere alcuna indennità o compenso all'Impresa.

Il Responsabile Unico del Procedimento

(Dr.ssa Michela Pischedda)



Capitolato Tecnico