



Data di pubblicazione: 12/10/2018

Nome allegato: *All.1_Capitolato Tecnico.pdf*

CIG: 61956056FB

Nome procedura: *Affidamento in concessione del Servizio di ristorazione presso le sedi della Direzione Generale dell'INPS, in Roma.*

INPS

Istituto Nazionale Previdenza Sociale



ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE

Direzione Centrale Risorse Strumentali

CENTRALE ACQUISTI

Allegato 1 alla Lettera di Invito

CAPITOLATO TECNICO

Procedura ristretta di carattere comunitario, ai sensi dell'artt. 55, 6° comma, e 30 del D.Lgs. 163 del 12 aprile 2006, volta all'affidamento in concessione del "Servizi di ristorazione presso le sedi della Direzione Generale dell'INPS, in Roma"

Via Ciro il Grande, 21 – 00144 Roma

tel. +390659054280 - fax +390659054240

C.F. 80078750587 - P.IVA 02121151001

Indice

1	CARATTERISTICHE DELL’AFFIDAMENTO	4
1.1	OGGETTO.....	4
1.2	DURATA.....	5
2	CONTESTO DI RIFERIMENTO.....	6
2.1	DESCRIZIONE DEGLI IMMOBILI	6
2.2	INFORMAZIONI GENERALI	8
2.3	DIMENSIONE DELL’UTENZA.....	9
3	SERVIZI PROFESSIONALI DI INGEGNERIA E ARCHITETTURA	10
4	LAVORI	10
4.1	LAVORI EDILI E IMPIANTISTICI	10
4.2	ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI	11
5	SERVIZIO DI RISTORAZIONE.....	12
5.1	ORARI DI APERTURA E CHIUSURA DEI PUNTI DI RISTORO	13
5.2	TAVOLA CALDA E TAVOLA FREDDA	13
5.2.1	REQUISITI MINIMI DEI PRODOTTI.....	13
5.2.2	MODALITA’ DI PREPARAZIONE PASTI	14
5.2.3	MODALITA’ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI	15
5.3	BAR E CAFFETTERIA	16
5.3.1	REQUISITI MINIMI DEI PRODOTTI.....	16
5.3.2	MODALITA’ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO BAR.....	16
5.4	PASTI VEICOLATI PER LA SEDE DI LARGO J.M. ESCRIVÀ DE BALAGUER.....	17
5.5	SERVIZI A RICHIESTA O AGGIUNTIVI.....	17
5.5.1	SERVIZIO BUVETTE E ATTIVITA’ CONNESSE.....	17
5.5.2	SERVIZIO DI CATERING INTERNO	19
5.5.3	SERVIZIO AI PIANI.....	19
5.5.4	FORNITURA DI PASTI PER L’ASILO NIDO AZIENDALE NEILA SEDE DI VIALE ALDO BALLARIN N.42	19
5.6	IGIENE DELLA PRODUZIONE E DEGLI ALIMENTI	20
5.7	GESTIONE RIFIUTI.....	20
5.8	LICENZE E AUTORIZZAZIONI	20
6	SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA	21
6.1	REQUISITI MINIMI DEI PRODOTTI	21
6.2	REQUISITI MINIMI DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI.....	23

6.3	CONSEGNA, INSTALLAZIONE E RIFORNIMENTO DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI	25
6.4	CONSUMI	26
6.5	VIGILANZA IGIENICO SANITARIA.....	26
7	ATTIVITA' DI MANUTENZIONE	27
8	PERSONALE.....	27
8.1	PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	28
8.2	PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA ..	29
8.3	CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA SOCIALE.....	30
9	VOCI ECONOMICHE A BASE D'ASTA E REMUNERAZIONE DEL CONCESSIONARIO	30
9.1	CONTRIBUTO COMPLESSIVO DELLA STAZIONE APPALTANTE PER PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DEI LAVORI	31
9.2	CANONE MENSILE PER L'OCCUPAZIONE E L'USO DEI LOCALI.....	31
9.3	LISTINO UFFICIALE ASSOBAR E PREZZI DEI PRODOTTI DA BAR OFFERTI ...	32
9.4	CONFIGURAZIONI DI MENÙ GIORNALIERO.....	35
9.5	SERVIZI "A RICHIESTA".....	35
10	OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	36
10.1	CATALOGO DEI PRODOTTI	36
10.2	PULIZIE.....	37
10.3	UTENZE, TASSE E CONSUMI.....	39
10.4	LOCALI E IMPIANTI.....	39
11	RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO	40
12	SUPERVISIONE E CONTROLLO DELLA QUALITÀ	40
13	ALLEGATI.....	41

1 CARATTERISTICHE DELL’AFFIDAMENTO

1.1 OGGETTO

L'INPS -Istituto Nazionale Previdenza Sociale- nel quadro della soddisfazione delle esigenze di ristorazione interna del proprio personale, intende affidare in concessione il «**Servizio di ristorazione presso le sedi della Direzione Generale dell'INPS, in Roma**», così nel dettaglio articolato:

- a) **Servizi Professionali di Ingegneria e Architettura**, consistenti nella **progettazione esecutiva** dei locali e degli impianti tecnologici adibiti al Servizio di Ristorazione per la sede di Via Ciro il Grande n. 21, previa presentazione del proprio **progetto definitivo** in sede di Offerta, da redigersi sulla base del progetto preliminare stilato dalla Stazione Appaltante e posto a base di gara, nonché nella **Direzione dei Lavori** e nel **Coordinamento della Sicurezza** in fase di progettazione (CSP) ed esecuzione (CSE);
- b) **Lavori**, consistenti nella **ristrutturazione** e nell'**allestimento dei locali** interni destinati all'espletamento del Servizio di Ristorazione per la sede di Via Ciro il Grande n. 21, sulla base della progettazione preliminare posta a base di procedura, e sulla scorta dei progetti definitivo ed esecutivo di cui alla precedente lettera a);
- c) **Servizio di Ristorazione**, da prestare ad uso esclusivo del personale dell'Istituto, dei collaboratori e dei frequentatori a vario titolo regolarmente autorizzati ad accedere ai locali della Direzione Generale dell'INPS, nella specie costituito da:
 - servizio di tavola calda (con centro interno di cottura) e tavola fredda, bar-caffetteria, oltre ad eventuali servizi opzionali a richiesta di cui al successivo art. 5.5 del presente Capitolato Tecnico, per la sede di **Via Ciro il Grande n. 21**;
 - servizio di tavola calda (con centro interno di cottura) e tavola fredda, bar-caffetteria, oltre ad eventuali servizi opzionali a richiesta di cui al successivo art. 5.5 del presente Capitolato Tecnico, per la sede di **Viale Aldo Ballarin n. 42**;
 - servizio di bar-caffetteria e di pasti veicolati, presso la sede di **Largo J.M. Escrivà de Balaguer n. 11**;
- d) **Servizio di Distribuzione Automatica**, da eseguirsi previa collocazione di almeno n.74 distributori automatici multifunzione di bevande calde/fredde e snack, presso le sedi dell'Istituto di seguito indicate, comprensivi di allestimento e manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi;
- e) **Attività di Manutenzione**, ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti tecnologici affidati, costituite da:
 - manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti tecnologici adibiti al Servizio di Ristorazione e dei relativi macchinari ed attrezzature di allestimento presso la sede di Via Ciro il Grande n. 21;
 - manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnologici adibiti al Servizio di Ristorazione e dei relativi macchinari ed attrezzature di allestimento presenti presso le sedi di Viale Aldo Ballarin n. 42 e di Largo J.M. Escrivà de Balaguer n. 11.

In via del tutto eventuale e opzionale, previa insindacabile valutazione interna, l'Istituto si riserva di ampliare il Servizio di Ristorazione e le Attività di Manutenzione ordinaria e, se dal caso, straordinaria, per eventuali ulteriori fabbisogni dell'Istituto legati alla necessità di erogare i suddetti servizi anche presso altre sedi, alle stesse condizioni tecniche ed economiche, nei termini indicati nel contratto.

1.2 DURATA

I Servizi oggetto di affidamento avranno la seguente durata:

a) i **Servizi Professionali di Ingegneria e Architettura** avranno la seguente durata, così ripartita:

- la **progettazione esecutiva** e il **Piano di Coordinamento della Sicurezza in fase di Progettazione (CSP)** dovranno essere ultimati entro **60 (sessanta)** giorni, naturali e consecutivi, decorrenti dall'ordine di servizio di cui all'art. 168, comma 2°, del d.P.R. 5 ottobre 2010, n° 207 e ss.mm.ii. (nel seguito più brevemente indicato come «Regolamento»). Il mancato rispetto di tali tempistiche comporterà l'applicazione di una penale.

Successivamente, la Stazione Appaltante provvederà ad approvare il progetto esecutivo entro **30 (trenta)** giorni lavorativi dalla sua consegna ai sensi dell'art. 168 del Regolamento;

- la **Direzione dei Lavori** ed il **Coordinamento della Sicurezza in fase di Esecuzione (CSE)** decorreranno dalla data di stipulazione del contratto e avranno durata sino all'avvenuto collaudo dei Lavori;

b) i **Lavori** di ristrutturazione edile, impiantistica e di allestimento dei locali interni destinati all'espletamento del Servizio di Ristorazione per la sede di Via Ciro il Grande n. 21 avranno durata pari a **9 (nove) mesi solari consecutivi** a decorrere dall'approvazione del progetto esecutivo di cui alla lettera precedente, fermo restando quanto previsto dall'art. 23, comma 1°, del Contratto. Il mancato rispetto di tali tempistiche comporterà l'applicazione di una penale;

c) il **Servizio di Ristorazione** e le **Attività di Manutenzione** avranno la seguente durata, così ripartita:

- per la sede di Via Ciro il Grande n. 21, **4 (quattro) anni**, naturali e consecutivi, decorrenti dalla sottoscrizione del verbale di avvio del Servizio, che sarà formalizzato all'esito del collaudo provvisorio dei Lavori di ristrutturazione e allestimento dei locali;
- per le sedi di Viale Aldo Ballarin n. 42 e di Largo J.M. Escrivà de Balaguer n. 11, **5 (cinque) anni**, naturali e consecutivi, dalla data di sottoscrizione del Contratto;

d) il **Servizio di Distribuzione Automatica** avrà la durata di **5 (cinque) anni**, naturali e consecutivi, decorrenti dalla sottoscrizione del Contratto.

Per le altre disposizioni particolareggiate in tema di durata del Contratto e di ultimazione dei Servizi Professionali di Ingegneria e Architettura e dei Lavori, si rinvia alle prescrizioni contenute nel Contratto medesimo.

Resta, comunque, inteso che in caso di mancato rispetto delle tempistiche per la conclusione dei lavori presso la sede di Via Ciro il Grande n. 21, per anticipo o ritardo nell'avvio del Servizio di Ristorazione, la scadenza della gestione presso tale plesso sarà comunque allineata alla scadenza contrattuale della medesima gestione presso le altre sedi.

L'Istituto si riserva di dare avvio all'esecuzione delle prestazioni in via d'urgenza, anche ai sensi dell'art. 11, comma 9°, del d.Lgs. 12 aprile 2006, n° 163 e ss.mm.ii. (nel seguito più brevemente indicato come «Codice»), sotto riserva di legge e nel rispetto di quanto previsto dall'art. 153, commi 1° e 4°, del Regolamento.

L'Istituto si riserva, in via del tutto eventuale e opzionale, previa insindacabile valutazione interna, di rinnovare i Servizi di Ristorazione, di Distribuzione Automatica e di Manutenzione per un periodo triennale, alle stesse condizioni tecniche ed economiche, nei termini indicati nel Contratto.

Sarà facoltà dell'Istituto, alla scadenza del Contratto, anche eventualmente a seguito dell'attivazione dell'opzione di cui al precedente periodo, e nelle more dell'individuazione del nuovo Concessionario, provvedere a proroghe contrattuali nella misura strettamente necessaria allo svolgimento e alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo Concessionario, agli stessi patti e condizioni del contratto originariamente stipulato e comunque per un massimo di **12 (dodici)** mesi.

2 CONTESTO DI RIFERIMENTO

2.1 DESCRIZIONE DEGLI IMMOBILI

- **Via Ciro il Grande n. 21:** il locale oggetto di intervento, dove troveranno spazio la tavola calda, la tavola fredda e il bar/caffetteria, nonché la cucina e gli ambienti di servizio per il personale e ricettivi per l'utenza è posto all'interno dell'edificio denominato anche "Grattacielo" e conta una superficie utile complessiva di circa 580 m² utili, come da planimetria allegata al Disciplinare di Gara, e risulta sgombro di tutte le pareti divisorie e di tutti gli impianti ad eccezione di quelli igienici.

Detto locale è situato al piano 1 rispetto al piano stradale di Via Ciro il Grande n. 21, ma è corrispondente al piano stradale del cortile/parcheggio interno dell'Istituto (piano 0).

L'accesso a detto locale per il personale del Concessionario avverrà dalle portinerie centrali, mediante badge, mentre il carico e scarico della merce è posto al piano stradale del cortile dell'edificio (quota mensa) ed è delimitato da una sbarra di accesso e da una guardiola presidiata da personale di vigilanza addetto al controllo dell'accesso all'edificio.

Il suddetto locale verrà messo a disposizione del Concessionario che potrà utilizzarlo esclusivamente per le finalità previste nel presente Capitolato.

Il Concessionario, pertanto, si obbliga per tutta la durata contrattuale a non mutare la destinazione d'uso dell'immobile acquisito in concessione pena la risoluzione della concessione salvo il diritto di risarcimento per danno.

La realizzazione dei Lavori presuppone la ristrutturazione completa della porzione di ala del piano terra del Grattacielo, lato Roma.

Allo stato attuale i locali suddetti sono stati interessati da opere di demolizione propedeutiche alla realizzazione della nuova attività e si ritengono pronti all'esecuzione dei lavori oggetto del presente servizio.

L'intera superficie è caratterizzata dalla presenza di imponenti setti in cemento armato che costituiscono la struttura portante del Grattacielo e che, di fatto, suddividono la superficie destinata ad accogliere la nuova attività in ipotetici dieci grandi "ambienti" di circa 60 m² cadauno.

Oltre questi "ambienti", nella parte mediana longitudinale dell'area sono individuabili le altre zone, da destinare a servizi (per l'esistenza di aereazioni dirette nonché di adduzioni e scarichi idraulici) e depositi.

Per quanto attiene invece i servizi opzionali che potranno essere attivati a richiesta dall'Istituto, come specificato al successivo art. 5.5 del presente Capitolato Tecnico, l'edificio dispone anche di un locale buvette, sito al piano secondo dell'edificio denominato "Esedra" prospiciente la Via Cristoforo Colombo, idoneo per l'espletamento dei servizi dedicati.

- **Viale Aldo Ballarin n. 42:** i locali presso i quali dovrà essere svolto il Servizio di Ristorazione sono ubicati al settimo piano e occupano le torri C-D-E; in particolare la cucina e la sala mensa occupano le torri C-D, mentre il bar/*fast-food* è posizionato nella torre E ed è raggiungibile attraverso il ponte posto al settimo piano che collega i due corpi di fabbrica di cui è costituito l'edificio.

Il fabbricato è realizzato con pilastri e travi in cemento armato e solai in *predalles*, mentre la tamponatura esterna è costituita in parte in muratura ed in parte con finestre a nastro in alluminio e vetro.

I suddetti locali sono serviti dai gruppi ascensori triplex C-D e E-F nonché da due ascensori panoramici con sbarco nel locale bar/*fast-food*.

La superficie lorda di ogni torre è di circa 600 m² (si tratta di piano di forma all'incirca rettangolare con dimensioni 20x30 m), per cui la superficie complessiva degli ambienti in oggetto è di circa 1.800,00 m².

Le attrezzature e gli arredi versano in buone condizioni e sono idonei per numero e tipologia alla produzione dei pasti previsti.

Per la conservazione delle derrate sono disponibili locali, attrezzati con celle frigo, ubicati ai piani interrati.

La cucina risulta realizzata col principio del "sempre avanti", secondo cui le derrate procedono in senso unidirezionale dalla zona di deposito, alle zone di preparazione, cottura e distribuzione, evitando qualsiasi intersezione tra i flussi sporco e pulito.

La sala mensa eroga circa 600 pasti durante la pausa pranzo ed è dotata di due linee di distribuzione *self-service* convergenti in due casse centrali e di circa 200 posti a sedere.

- **Largo J.M. Escrivà de Balaguer n.11:** il complesso immobiliare è composto da due edifici rispettivamente di n° 6 piani fuori terra per l'edificio alto e di n° 3 piani fuori terra per l'edificio basso. Entrambi gli edifici insistono su una piastra comune costituita da n° tre piani interrati adibiti prevalentemente ad autorimessa.

La struttura portante è realizzata con pilastri e travi in cemento armato con solai in *predalles*, mentre la rifinitura esterna è realizzata in acciaio e vetro.

Il locale mensa è ubicato al piano terra dell'edificio alto con sei piani fuori terra.

Il locale dispone solo di attrezzature per il riscaldamento ed il porzionamento dei cibi ed è privo di cucina, in quanto le derrate alimentari vengono preparate nella cucina dell'immobile di Viale A. Ballarin n. 42 e da lì trasportate, a temperatura controllata, agli spazi dedicati alla distribuzione degli alimenti.

Il locale ha una superficie lorda di circa 337 m² ed ha un numero di circa 150 posti a sedere.

Il locale bar è posto al piano terra dell'edificio basso di n. 3 piani fuori terra ed ha una superficie lorda di circa 50 m².

- **Distributori automatici:** i 74 distributori oggetto del Servizio di Distribuzione Automatica dovranno essere collocati, attesa l'attuale dislocazione delle sedi della Direzione Generale, presso i seguenti plessi con le quantità sotto indicate:
 - Via Ciro il Grande n. 21, in numero di 16;
 - Viale Civiltà del Lavoro n. 46, in numero di 6;
 - Via Franz Listz n. 34, in numero di 2;
 - Via Frederich Chopin n. 35, in numero di 2;
 - Viale Aldo Ballarin n. 42, in numero di 26;
 - Largo J.M. Escrivà de Balaguer n. 11, (Via Grezar) nel numero di 7;
 - Via Cesare Beccaria n. 29, in numero di 12;
 - Via Fortunato Depero, n. 52 in numero di 2;
 - Piazza Colonna n. 366 – Sede di Palazzo Wedekind nel numero di 1.

2.2 INFORMAZIONI GENERALI

Di seguito si riportano alcune indicazioni sul contesto di riferimento nell'ambito del quale si inseriscono i Servizi oggetto di affidamento:

- il Servizio di Ristorazione è attualmente gestito dall'operatore Gestione Servizi Integrati s.r.l. presso le sedi di Viale Aldo Ballarin n. 42 e Largo J.M. Escrivà de Balaguer n. 11;
- il Servizio di Distribuzione Automatica è attualmente gestito dal medesimo operatore presso la sede di Viale Aldo Ballarin n. 42. I restanti distributori automatici, invece, sono gestiti dalla Società IVS;

- i dipendenti dell'Istituto usufruiscono di una pausa pranzo della durata minima di 30 minuti e massima di 120 minuti (nel periodo temporale che va dalle 12:30 alle 15:00), nell'ambito della quale hanno facoltà di scegliere liberamente se usufruire dei servizi di ristorazione interni alla Direzione Generale o di quelli presenti all'esterno delle sedi;
- i dipendenti dell'INPS sono presenti presso gli uffici, prevalentemente, dalle ore 7:30 alle ore 15:30;
- il personale dell'Istituto usufruisce di buoni pasto giornalieri, del valore nominale di 7,00 €, rilasciati dalle società di volta in volta selezionate da Consip S.p.A., liberamente utilizzabili presso tutti gli esercizi convenzionati;
- l'Istituto si riserva la facoltà di installare tornelli di ingresso/uscita nelle aree adibite al servizio di tavola calda/fredda e/o bar.

2.3 DIMENSIONE DELL'UTENZA

I Servizi di Ristorazione e Distribuzione automatica hanno l'obiettivo di soddisfare le esigenze del personale dell'Istituto impiegato presso le sedi della Direzione Generale dell'Istituto.

In particolare, tali servizi saranno ad esclusivo uso del personale dipendente dell'Istituto, del personale comandato, distaccato o posto in analoga posizione lavorativa, ivi compreso il personale cosiddetto "atipico" ed il personale di altre aziende ovvero ospiti che frequentano, anche occasionalmente, le sedi dell'Istituto, purché muniti di adeguato documento identificativo rilasciato dal personale preposto presente all'ingresso delle sedi (*badge* provvisorio).

A tal fine, si segnala la presenza dei seguenti ulteriori stabili attigui alla sede di Via Ciro il Grande n. 21:

- Via Civiltà del Lavoro - distanza dalla sede centrale pari a circa m.50;
- Via Chopin e Via Listz - distanza dalla sede centrale di circa m.250;

il personale impiegato presso queste sedi dispone di 15 minuti di tempo, per tratta, in caso di passaggio da queste sedi allo stabile della Direzione Generale di Via Ciro il Grande n. 21.

Il numero presunto degli utenti dei Servizi di Ristorazione e di Distribuzione Automatica ammonta a circa **1.700 unità**, stimato quale bacino d'utenza potenziale su un totale di **3.800 presenze medie** giornaliere, di cui:

- circa 2.640 dipendenti in servizio presso le sedi della Direzione Generale dell'INPS;
- circa 1.100 unità di personale esterno (stimate quali effettive presenze su circa 2.200 accessi concessi);
- circa 60 unità di personale provenienti dalle strutture territoriali, per la partecipazione a corsi di formazione.

In particolare circa il 70% dell'utenza è impiegato presso la sede di Via Ciro il Grande n.21 e presso le sedi attigue, mentre solo il 30% è impiegato presso la sede di Via Aldo Ballarin n.42.

3 SERVIZI PROFESSIONALI DI INGEGNERIA E ARCHITETTURA

Il progetto preliminare allegato al Disciplinare di Gara, già pubblicato sul sito www.inps.it, rappresenta il progetto tipo relativo ai Lavori che dovranno essere eseguiti presso la sede di Via Ciro il Grande n. 21 ed è già stato sottoposto all'approvazione della competente ASL, che ha espresso parere preliminare di idoneità in data 20 marzo 2012.

Sulla base del suddetto progetto preliminare, in sede di offerta, gli Operatori economici partecipanti presenteranno un progetto definitivo, che sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione giudicatrice.

Il progetto definitivo dovrà essere conforme alle norme vigenti e dovrà comprendere le attrezzature minime necessarie alla conservazione delle derrate ed alla preparazione dei cibi quali, a carattere puramente indicativo e non esaustivo: frigoriferi e celle frigorifere, piani cottura e per preparazione dei pasti, banconi caldo/freddo e/o isole "free-flow" per la distribuzione dei pasti, banconi bar e connesse attrezzature, dispense, mensole e scaffali, tavoli e sedie, e tutto quanto necessario al corretto espletamento dei servizi affidati.

Il Concessionario dovrà, quindi, provvedere alla progettazione esecutiva dei locali e degli impianti tecnologici adibiti al Servizio di Ristorazione per la sede di Via Ciro il Grande n. 21, nonché alla Direzione dei Lavori e al Coordinamento della Sicurezza in fase di progettazione (CSP) ed esecuzione (CSE), nel rispetto delle tempistiche indicate nella *lex specialis* di gara e nel Contratto, e secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Il Concessionario dovrà inoltre curare la predisposizione ed il disbrigo di qualsiasi pratica amministrativa, urbanistica e tecnica fino al rilascio delle prescritte autorizzazioni di legge.

L'Istituto eserciterà, sia sui Servizi Professionali sia sui Lavori, l'attività di Alta Vigilanza attraverso il Coordinamento Generale Tecnico Edilizio (CGTE).

4 LAVORI

Al fine di realizzare il punto ristoro presso la sede di Via Ciro il Grande n. 21, al Concessionario è richiesta l'esecuzione delle attività di seguito descritte, finalizzate ad adeguare ed attrezzare i locali destinati al punto di ristoro. Resta inteso che le attività dovranno essere realizzate secondo le migliori tecniche da un operatore e/o da personale specializzato e nel rispetto delle disposizioni di cui al d.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm.ii (nel seguito più brevemente indicato come «TUSL»), con particolare riferimento all'art. 26 recante "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione".

I Lavori dovranno essere ultimati entro il termine massimo di **9 (nove)** mesi, solari e consecutivi, a decorrere dall'approvazione del progetto esecutivo e, comunque, nel rispetto delle tempistiche indicate in sede di Offerta Tecnica.

4.1 LAVORI EDILI E IMPIANTISTICI

Il Concessionario dovrà effettuare presso i locali ricevuti in concessione i lavori di messa a norma degli impianti, nonché di suddivisione degli spazi mediante lavori edili in conformità al

progetto preliminare allegato al Disciplinare di Gara, nonché al progetto definitivo proposto in sede di offerta ed al successivo progetto esecutivo.

A tal riguardo, in conformità a quanto previsto nel progetto di adeguamento del complesso edilizio autorizzato dal Comando Provinciale Vigili del Fuoco Polo Prevenzione EUR in data 5/02/2007 al prot. 250229 e 4/09/2007 al prot. 251644, si ribadisce quanto esposto nella Relazione Tecnica predisposta dal Coordinamento Generale Tecnico Edilizio nell'ambito del Progetto Preliminare, cui si rinvia integralmente, e conseguentemente, si prescrive che l'intero complesso Mensa/Bar aziendale costituisca autonomo compartimento, sia orizzontale (piani sia di calpestio che plafoni di copertura) che verticale con caratteristica **REI 120**. In tale ambito si dovrà prevedere il ripristino integrale ed a regola d'arte dell'impianto idranti presente nei locali. Si prevede, inoltre, che il locale cucina sia separato da quelli attigui mediante elementi **REI 120**.

Tra i Lavori previsti a cura e spese del Concessionario figura anche la costituzione di appositi sistemi di misura dei consumi elettrici da realizzare in conformità a quanto previsto nella Relazione Tecnica del Progetto Preliminare al capo 3 del paragrafo 13.

In caso di eventuali variazioni nel progetto esecutivo e/o di varianti in corso di esecuzione, si rinvia a quanto previsto dallo Schema di Contratto nel pieno rispetto della normativa vigente.

Il Coordinamento Generale Tecnico Edilizio dell'Istituto verificherà la conformità dei lavori edili ed impiantistici eseguiti rispetto al progetto esecutivo ed a quanto dichiarato in sede di Offerta Tecnica, secondo le modalità indicate nel Contratto.

I piani operativi di cantiere, i piani di approvvigionamenti, nonché i calcoli e i grafici relativi alle opere provvisorie sono a carico del Concessionario.

4.2 ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI

Il Concessionario dovrà altresì provvedere, a proprio carico, all'arredamento, all'allestimento dei locali e alla fornitura delle attrezzature necessarie all'espletamento del Servizio presso la sede di Via Ciriaco De Mita n. 21.

Il Concessionario, in particolare, dovrà provvedere alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, gli arredi, la cartellonistica e di quanto altro ritenuto necessario per la realizzazione del punto di ristoro, assumendo tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni forniti.

Tutti i beni forniti e installati dal Concessionario resteranno di proprietà dello stesso e, alla scadenza naturale o anticipata della Concessione, il Concessionario medesimo avrà il diritto di riottenerli. In particolare, il Concessionario dovrà provvedere, entro e non oltre **30 (trenta)** giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla scadenza stabilita, alla disinstallazione ed allo sgombero dei suddetti beni, curando ed eseguendo contestualmente tutte le opere di sgombero e pulizia finale dei luoghi.

Sarà dovuto, in ogni caso, il canone d'uso dei locali previsto all'art. 9.2 del presente Capitolato, limitatamente agli spazi della sede di Via Ciriaco De Mita n.21, fino al giorno di conclusione delle operazioni di rimozione ed allontanamento delle attrezzature e degli allestimenti.

Decorsi inutilmente i primi **30 (trenta)** giorni naturali e consecutivi verrà applicato, su tali locali, il raddoppio del canone d'uso, calcolato giornalmente, fino alla concorrenza di una mensilità.

Decorsi ulteriori **30 (trenta)** giorni naturali e consecutivi dai primi **60 (sessanta)** giorni, come sopra indicati, l'Istituto procederà alla rimozione ed allontanamento delle attrezzature e degli allestimenti a propria cura, ma a spese del Concessionario, rivalendosi sulla cauzione definitiva prevista in Contratto.

Le spese per l'arredamento, l'allestimento dei locali e per le attrezzature necessarie all'espletamento del Servizio presso la sede Via Ciro il Grande n. 21 rimangono, pertanto, a totale carico del Concessionario, così come le opere necessarie e tutti gli oneri ad essi connessi.

Gli arredi e le attrezzature fornite dal Concessionario dovranno coincidere con quanto previsto nel progetto definitivo offerto in sede di gara, nel progetto esecutivo e in generale nell'Offerta Tecnica, e dovranno essere in ogni caso idonei allo svolgimento delle attività oggetto della presente Concessione.

Le attrezzature e gli arredi che andranno a costituire il punto di ristoro dovranno corrispondere, altresì, a quanto previsto nel presente Capitolato Tecnico e nell'Offerta Tecnica del Concessionario.

Il Coordinamento Generale Tecnico Edilizio dell'Istituto verificherà l'avvenuta fornitura ed installazione di quanto dichiarato in sede di offerta ed esprimerà il relativo nulla osta di conformità ai contenuti della stessa.

Gli arredi e gli impianti a loro afferenti dovranno essere conformi ai criteri di sicurezza più severi ed adatti, per caratteristiche morfologiche e di decoro, ai locali, nel rispetto della specifica destinazione d'uso e delle attività lavorative da svolgere.

Le opere, gli arredi, gli elementi ed i materiali costituenti le forniture dovranno essere realizzati in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene e sicurezza prescritti dal TUSL, dalle norme di prevenzione incendi, nonché delle specifiche norme tecniche di settore.

Il Concessionario dovrà, altresì, provvedere, assumendone i relativi oneri, a quanto altro inerente, presupposto, conseguente e connesso alla realizzazione del Servizio di Ristorazione.

5 SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il Servizio di Ristorazione dovrà essere eseguito nel rispetto di quanto segue:

- elevati *standard* qualitativi in termini di materie prime impiegate nella produzione dei pasti ed in termini di processi di erogazione del servizio;
- efficienza e speditezza negli orari di punta (servizio di colazione e servizio di pranzo);
- ampiezza e varietà della gamma dei menù e dei prodotti offerti;
- professionalità del personale in termini di empatia, cortesia ed attitudine al cliente;
- massima diligenza nel rispetto delle normative di settore relativamente alla manipolazione, conservazione delle derrate alimentari ed all'igiene ed alla pulizia dei locali e dei macchinari utilizzati nell'ambito dell'erogazione del Servizio.

Il Concessionario, in ogni caso, sarà tenuto a osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia o che interverranno nel periodo di esecuzione della concessione, con particolare riferimento alle norme in materia di igiene e sanità, di etichettatura, di presentazione e di pubblicità dei prodotti alimentari.

5.1 ORARI DI APERTURA E CHIUSURA DEI PUNTI DI RISTORO

Il Servizio di Ristorazione dovrà essere espletato dal lunedì al venerdì, escluse le festività infrasettimanali.

Al fine di garantire la massima fruizione del Servizio da parte dell'utenza, il Concessionario dovrà garantire i seguenti orari di apertura:

- il servizio ordinario di erogazione di tavola calda e tavola fredda avrà inizio alle ore 12:30 e terminerà inderogabilmente entro le ore 14,30. I locali all'uso destinati chiuderanno successivamente, alle ore 15:00;
- prima delle ore 12,30 tutti gli spazi adibiti a mensa dovranno essere inibiti agli utenti, a meno di specifiche istruzioni da parte dell'Istituto;
- al di fuori della fascia oraria sopra indicata (12,30/15,00) gli spazi in questione potranno essere utilizzati per lo svolgimento di *buffet* conviviali, ricorrenze e pensionamenti, come di seguito specificato all'art. 5.5.2.;
- il servizio di bar e caffetteria avrà invece inizio alle ore 7:30 e terminerà alle ore 16:00.

Qualora si verificassero circostanze tali per cui gli orari di apertura debbano subire variazioni, sarà cura dell'Istituto comunicare al Concessionario tale esigenza.

L'Istituto, inoltre, si riserva la facoltà di autorizzare la variazione di detto orario in funzione dell'andamento degli accessi e delle relative richieste degli utenti, per particolari esigenze lavorative con permanenza del personale, senza modifiche ai listini vigenti all'atto di sottoscrizione del contratto.

5.2 TAVOLA CALDA E TAVOLA FREDDA

Il Concessionario dovrà assicurare che la produzione e la somministrazione dei pasti nell'ambito del servizio di tavola calda e fredda avvengano secondo le modalità, le varietà e la qualità previste nel presente Capitolato, nel Capitolato Nutrizionale (**AII. A**) e nei relativi allegati al medesimo, nonché nel rispetto di quanto indicato in sede di Offerta Tecnica, garantendo, in ogni caso, le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto.

5.2.1 REQUISITI MINIMI DEI PRODOTTI

Con riferimento a:

- caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- preparazione dei pasti e divieto di riciclo;
- piatti fissi;

- tipologie di menù;
- menù diete leggere;
- diete speciali per patologie alimentari;
- composizione del menù;
- accessori per il condimento;
- bevande;
- informazioni agli utenti;
- grammature;

si rinvia all'art. 2 del Capitolato Nutrizionale.

5.2.2 MODALITA' DI PREPARAZIONE PASTI

Fermo restando quanto previsto all'art. 2.2 del Capitolato Nutrizionale, il Concessionario deve provvedere a sua cura, rischio e spese:

- all'acquisto delle derrate alimentari a proprio nome;
- al trasporto, sistemazione e custodia delle derrate alimentari nel magazzino e nei frigoriferi nel locale magazzino;
- alla preparazione dei pasti;
- alla conservazione delle derrate alimentari;
- alla preparazione e scarto dei rifiuti differenziati per categoria in sacchi per le immondizie o attraverso le apposite linee smaltimento che verranno opportunamente proposte dal Concessionario medesimo;

nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia e di quanto eventualmente previsto in sede di Offerta Tecnica.

Il rifornimento dei generi da parte dei fornitori deve avvenire entro le ore 10:00. Per le consegne successive alle ore 10:00 il Concessionario dovrà informare l'Istituto, il quale provvederà a rilasciare apposita autorizzazione, compatibilmente con le attività istituzionali in corso. I fornitori del Concessionario potranno accedere ai punti ristoro attraverso i cortili e gli spazi interni dei plessi interessati.

La preparazione dei pasti e la cottura dei cibi devono essere effettuati dal Concessionario nei centri cottura interni appositamente allestiti presso i plessi di Via Ciriaco De Mita n. 21 e di Viale Aldo Ballarin n.42. Per la conservazione dei cibi deve essere osservata ogni disposizione di legge e regolamento nonché le buone norme in merito.

Il Concessionario deve garantire che gli ingredienti usati nella produzione dei pasti siano di prima scelta e/o prima filiera ed avere, per quanto possibile, in relazione ai menù proposti, carattere di stagionalità e località.

La catena di approvvigionamento dei prodotti utilizzati per l'erogazione del Servizio sarà verificata dall'ufficio responsabile del Servizio anche attraverso la richiesta di presentazione delle fatture emesse dai fornitori del Concessionario.

Per la preparazione dei pasti il Concessionario dovrà seguire tutte le misure previste dalla legislazione vigente in materia.

I pasti preparati devono, comunque, rispondere al dettato dell'art. 5 della legge n. 283/1962 e ss.mm.ii. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del d.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo, pena l'applicazione di una penale.

È vietato il riutilizzo di cibi già posti in distribuzione nonché l'uso dei prodotti OGM.

La preparazione dei pasti dovrà in ogni caso avvenire nel rispetto di quanto previsto nell'Offerta Tecnica del Concessionario e nel Capitolato Nutrizionale.

I pasti non dovranno essere bruciati o non sufficientemente cotti, pena l'applicazione di una penale, determinata secondo quanto stabilito dal Contratto.

5.2.3 MODALITA' DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il Concessionario deve garantire la distribuzione di tutti i pasti e alimenti nei giorni e negli orari indicati al precedente art. 5.1.

La distribuzione dei pasti deve avvenire tramite una o più linee di *self-service* attrezzate con appositi contenitori per il servizio e con l'assistenza fissa di un numero adeguato di addetti lungo le linee di distribuzione, per garantire:

- la composizione dei piatti per gli utenti;
- il celere servizio di distribuzione dei pasti;
- il tempestivo rifornimento delle linee di distribuzione;
- il rapido deflusso presso i punti adibiti al pagamento;
- il rapido allontanamento delle rastrelliere con stoviglie già utilizzate;
- la pulizia continuata dei tavoli dedicati alle consumazioni.

Il Concessionario deve garantire, a propria cura e spese, che le operazioni di distribuzione degli alimenti siano effettuate solo con l'ausilio di appositi utensili in acciaio inox.

Il Concessionario deve, altresì, garantire, a propria cura e spese, la somministrazione delle vivande in piatti frangibili e il posizionamento delle posate, in acciaio inox, in appositi contenitori presenti nelle linee *self-service*, che dovranno essere sempre rifornite per tutte le tipologie di posate.

Deve, inoltre, essere fornito ed approntato a cura e spese del Concessionario tutto quanto necessario alla corretta consumazione dei pasti, ossia, a titolo esemplificativo e non esaustivo, vassoi in materiale plastico atossico, tovagliette copri vassoio "usa e getta" di dimensioni almeno pari al vassoio stesso, piatti frangibili, bicchieri di plastica o carta con natura di riciclabilità ovvero in vetro, posate in acciaio inox, tovaglioli di carta doppio velo "usa e getta".

In conformità a quanto previsto dall'art. 2.8 del Capitolato Nutrizionale, il Concessionario dovrà predisporre appositi punti "self-service" dove mettere a disposizione dell'utenza vari condimenti, solidi e liquidi.

A tal fine, in prossimità delle aree di consumazione dei pasti dovranno essere allestite apposite isole rifornite con i condimenti aggiuntivi per i cibi; in alternativa, tali condimenti potranno essere predisposti sui singoli tavoli di consumazione, in appositi contenitori, di cui il Concessionario avrà cura di assicurare la massima pulizia ed il costante rifornimento.

Al termine della consumazione gli utenti devono riporre il vassoio, con stoviglie e residui, in appositi carrelli porta vassoio messi a disposizione dal Concessionario, salvo se diversamente previsto nell'offerta dello stesso.

Sarà cura del personale del Concessionario la gestione dei carrelli, la pulizia dei tavoli nell'intervallo di utilizzo tra un utente e l'altro e la più attenta differenziazione dei rifiuti nella fase di svuotamento dei vassoi.

La distribuzione dei pasti dovrà in ogni caso avvenire nel rispetto di quanto previsto nell'Offerta Tecnica del Concessionario.

5.3 BAR E CAFFETTERIA

Il servizio di bar e caffetteria deve essere svolto dal Concessionario con professionalità nel rispetto del decoro e della cortesia nei confronti degli utenti, nel rispetto delle prescrizioni della Stazione Appaltante e di quanto previsto nel presente Capitolato Tecnico e nell'Offerta Tecnica del Concessionario.

5.3.1 REQUISITI MINIMI DEI PRODOTTI

Con riferimento ai generi alimentari, alle bevande da somministrare e ai relativi requisiti minimi si rinvia agli artt. 2.9 e 3.1 del Capitolato Nutrizionale.

5.3.2 MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO BAR

Fermo restando quanto previsto dall'art. 3.2 del Capitolato Nutrizionale, il servizio di erogazione delle consumazioni bar deve avvenire esclusivamente tramite banchi di distribuzione attrezzati, nel rispetto di quanto previsto nell'Offerta Tecnica del Concessionario, con l'assistenza fissa di un numero adeguato di addetti nelle linee di distribuzione, per garantire:

- il celere servizio di distribuzione;
- il tempestivo rifornimento delle linee;
- il rapido deflusso dai punti adibiti al pagamento;
- il rapido allontanamento delle stoviglie già utilizzate;
- la pulizia continuata dei banconi dedicati alle consumazioni.

Deve essere, pertanto, fornito e approntato, a cura e spese del Concessionario tutto quanto necessario alla corretta gestione del bar, come, a titolo esemplificativo e non esaustivo, stoviglieria in porcellana e vetro con cucchiaini in acciaio inox; dovranno, inoltre, essere sempre disponibili, su richiesta e senza sovrapprezzo, stoviglierie "usa e getta".

5.4 PASTI VEICOLATI PER LA SEDE DI LARGO J.M. ESCRIVÀ DE BALAGUER

Nell'ambito del Servizio di Ristorazione, il Concessionario dovrà gestire la veicolazione dei pasti per la sede di Largo J.M. Escrivà de Balaguer n.11.

A tal proposito, in sede di offerta, l'Operatore Economico dovrà presentare l'organizzazione del sistema di trasporto delle derrate alimentari dal centro interno di cottura di Viale Aldo Ballarin n.42 alla mensa di Largo J.M. Escrivà de Balaguer n.11, specificando le modalità atte a garantire la sicurezza igienica e la qualità organolettica delle stesse, soprattutto in ordine al mantenimento della temperatura durante il trasporto, alla tempistica relativa alla consegna, nonché alle attrezzature disponibili per la conservazione.

I mezzi di trasporto, i contenitori termici e tutto quanto altro necessario per il corretto espletamento del servizio sono a carico del Concessionario.

In presenza di ritardi o di difformità nelle modalità di trasporto delle derrate alimentari dal centro interno di cottura di Viale Aldo Ballarin n.42 alla mensa di Largo J.M. Escrivà de Balaguer n.11 rispetto a quanto riportato in sede di Offerta, accertati nel corso delle verifiche previste dal presente Capitolato o a seguito di segnalazioni idoneamente documentate, sarà applicata una penale, determinata secondo quanto stabilito dal Contratto.

5.5 SERVIZI A RICHIESTA O AGGIUNTIVI

Il Concessionario dovrà, inoltre, attrezzarsi a fornire servizi a richiesta da parte dell'Istituto, o di altri soggetti da esso autorizzati, nei plessi della Direzione Generale dell'INPS.

Tali servizi sono inerenti alla gestione delle buvette site negli immobili di Via Ciro il Grande n. 21 e Viale Aldo Ballarin n. 42 e le relative attività connesse (ivi compreso l'allestimento delle sale riunioni), i servizi di *catering* che si renderanno necessari, il servizio ai piani (espletato solo per gli Organi dell'Istituto) e la fornitura di pasti per l'asilo nido aziendale sito presso la sede di Viale Aldo Ballarin n. 42.

I servizi in parola sono da intendersi esclusivamente opzionali e potranno essere attivati su richiesta dell'Istituto anche in occasione di eventi vari, riunioni, convegni ed ulteriori attività specifiche. Il Concessionario, pertanto, non avrà nulla a pretendere dall'Istituto in caso di mancata attivazione o prosecuzione di servizi a richiesta, laddove già attivati, oppure nei casi di affidamento del singolo servizio ad altro soggetto.

5.5.1 SERVIZIO BUVETTE E ATTIVITA' CONNESSE

Il servizio di gestione delle buvette, presenti all'interno dei plessi immobiliari di Via Ciro il Grande n. 21 e Viale Aldo Ballarin n. 42, dovrà essere attivato dal Concessionario, su richiesta e con le modalità stabilite, caso per caso, dall'Istituto.

Il servizio in questione potrà essere richiesto, eventualmente, anche solo in uno dei plessi immobiliari indicati e per singolo evento.

Le attività di buvette dovranno comprendere, di norma, la somministrazione di acqua minerale e naturale, caffè, tè e succhi di frutta. Al riguardo trova applicazione, per quanto compatibile, l'art. 4 del Capitolato Nutrizionale.

Su richiesta dell'Istituto potranno essere erogate ulteriori bevande, oltre ad un'offerta di alimenti specifici.

Verranno messi a disposizione del Concessionario gli spazi all'uso dedicati, provvisti di attrezzature (macchina del caffè, macchina lava-bicchieri e lavello) nell'attuale stato d'uso e manutenzione.

Le attrezzature, se del caso, potranno essere integrate, con oneri a carico dello stesso Concessionario, con quelle che si renderanno eventualmente necessarie per lo svolgimento del servizio, compatibilmente con gli spazi disponibili e le dotazioni già presenti.

Gli spazi affidati e le attrezzature di proprietà dell'Istituto saranno consegnati al Concessionario nell'attuale stato di manutenzione, previa redazione di apposito verbale sullo stato dei luoghi e dei beni sottoscritto da entrambe le parti, e dovranno essere dallo stesso utilizzati con la massima diligenza.

Il Concessionario si impegna a garantirne il buono stato di conservazione, pulizia e manutenzione e, per quanto riguarda le attrezzature, ad effettuare anche le necessarie verifiche periodiche per la corretta funzionalità. Nel caso in cui ne sia accertata l'inefficienza per cause imputabili al personale del Concessionario, l'Istituto procederà a richiedere allo stesso il risarcimento delle spese di riparazione, oltre che quelle per un eventuale danno subito.

Resta inteso che, qualora si manifestasse l'impossibilità di utilizzo delle suddette attrezzature, il Concessionario dovrà comunque erogare il servizio richiesto.

Il Concessionario si obbliga, inoltre, a garantire che il servizio buvette sia attivato almeno mezz'ora antecedente l'inizio dell'evento e per tutta la durata dello stesso, mediante la presenza di personale idoneo, ed adeguato nel numero. I servizi sopra descritti dovranno essere resi dal Concessionario nei giorni e negli orari richiesti, incluse le festività, i sabati e le domeniche.

Previa eventuale autorizzazione dell'Istituto, potranno essere, altresì, attivati ulteriori servizi connessi alle attività di gestione delle buvette, quali l'allestimento di sale riunioni, mediante la consegna e il posizionamento, presso le sale convegni e riunioni presenti nei plessi della Direzione Generale, delle bevande e alimenti sopra specificati.

Per quanto attiene alla consegna di bevande e alimenti presso le sale convegni, il Concessionario dovrà provvedere ad attivare il servizio entro la mezz'ora antecedente l'orario pianificato di inizio degli incontri, garantendo la fornitura ed il posizionamento di quanto richiesto in precedenza all'interno della sala. Laddove necessario, dovrà essere anche fornito apposito bicchiere monouso.

I materiali erogati e le suppellettili utilizzate per il servizio dovranno essere posizionate dal personale del Concessionario dove richiesto e ritirate successivamente al termine dell'evento.

5.5.2 SERVIZIO DI CATERING INTERNO

In occasione di riunioni, conferenze o eventuali specifiche esigenze simili, l'Istituto potrà richiedere al Concessionario di erogare, presso i locali della Direzione Generale all'uopo individuati un servizio di *catering*.

I generi alimentari specifici che dovranno essere serviti saranno, di volta in volta, individuati dall'Istituto, sulla base delle necessità del caso e con *standard* differenziati, a seconda delle varie tipologie di utenza.

Al riguardo trova ancora applicazione, per quanto compatibile, l'art. 4 del Capitolato Nutrizionale.

I materiali erogati, le suppellettili ed eventuali attrezzature necessarie all'espletamento del servizio richiesto, dovranno essere posizionate e gestite dal personale del Concessionario dove richiesto e prontamente ritirate al termine del servizio, evitando che rimangano incustodite o possano costituire intralcio alle attività istituzionali.

Il Concessionario dovrà, altresì, prendersi cura della pulizia dei locali dove sarà svolto il servizio, provvedendo ad eseguire le pulizie di arredi e suppellettili, unitamente alle superfici utilizzate, anche al fine di evitare incidenti al personale dell'Istituto o dei visitatori di quest'ultimo.

Nel caso in cui sia necessario provvedere all'allestimento delle sale per i servizi di *catering* in parola, unitamente al trasporto, carico e scarico dei materiali occorrenti, il Concessionario dovrà provvedere a comunicare all'Istituto, entro 48 ore antecedenti la data dell'effettuazione del servizio, i nominativi del personale impiegato e le tipologie di mezzi utilizzate, al fine di consentire il rilascio delle necessarie autorizzazioni all'accesso.

Resta inteso che per l'espletamento del servizio nessun mezzo potrà permanere all'interno delle pertinenze di proprietà dell'Istituto oltre il tempo strettamente necessario alle operazioni di carico e scarico dei materiali.

5.5.3 SERVIZIO AI PIANI

Il Concessionario deve provvedere ad effettuare il servizio ai piani solo se sarà espressamente richiesto dalle segreterie degli Organi dell'INPS.

Il servizio ai piani comprende l'accesso da parte di un dipendente del Concessionario presso il richiedente al fine di distribuire le consumazioni richieste telefonicamente.

Tale servizio deve essere garantito nelle fasce orarie di apertura al pubblico dei punti di ristoro e potrà essere richiesto solo dalle Segreterie Tecniche dell'Ufficio di Presidenza e di Direzione Generale, nonché da quelle degli Organi Collegiali.

5.5.4 FORNITURA DI PASTI PER L'ASILO NIDO AZIENDALE NELLA SEDE DI VIALE ALDO BALLARIN N.42

Qualora richiesto dall'Istituto, il Concessionario sarà, altresì, tenuto a gestire la preparazione e la fornitura dei pasti per l'asilo nido aziendale ubicato nella sede di Viale Aldo Ballarin n.42.

Il Concessionario non avrà nulla a che pretendere dall'Istituto in caso di mancata richiesta di attivazione di tale servizio.

Il servizio verrà prestato con le caratteristiche tecniche e nutrizionali indicate nell'Allegato B al presente Capitolato Tecnico (Capitolato Nutrizionale Asilo Nido).

5.6 IGIENE DELLA PRODUZIONE E DEGLI ALIMENTI

Con particolare riferimento all'igiene della produzione e degli alimenti nell'ambito del Servizio di Ristorazione, si rinvia a quanto previsto all'art. 1 del Capitolato Nutrizionale.

E' fatto in ogni caso **assoluto divieto** di distribuzione di cibi cotti nel giorno successivo a quello di preparazione.

5.7 GESTIONE RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchi chiusi e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori di raccolta. In ogni caso, il Concessionario si impegna ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, secondo le più stringenti disposizioni comunali in vigore, nonché con il massimo rigore di differenziazione, secondo i più alti *standard* possibili e secondo quanto eventualmente indicato in merito in sede di Offerta Tecnica (criteri 3.1 e 3.2).

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico finale verranno trattate come rifiuti speciali oppure come materie prime, in conformità alla normativa vigente.

I rifiuti e gli oli esausti, ove previsto dalla normativa vigente, dovranno essere smaltiti a cura e spese del Concessionario mediante Ditta specializzata provvista delle prescritte autorizzazioni di legge.

L'Istituto si riserva di richiedere prova dell'avvenuto smaltimento dei rifiuti prodotti nell'ambito dell'espletamento del Servizio mediante la produzione dei modelli FIR-Formulario Identificativo dei Rifiuti.

Il mancato rispetto delle prescrizioni riportate nel presente articolo comporterà l'applicazione di una penale, determinata secondo quanto stabilito dal contratto.

5.8 LICENZE E AUTORIZZAZIONI

Il Concessionario dovrà assumere la titolarità di tutte le licenze e autorizzazioni necessarie per lo svolgimento delle attività commerciali inerenti al Servizio di Ristorazione.

Il Concessionario dovrà, altresì, osservare le leggi ed i regolamenti di natura amministrativa, fiscale, sanitaria, tecnica, etc. che disciplinano la suddetta attività, assumendone anche la responsabilità in via esclusiva.

In caso di scioglimento, per qualsiasi causa, del rapporto concessorio, il Concessionario nulla potrà pretendere a titolo di avviamento commerciale per la conduzione dei punti di ristoro/bar e delle attività con questi connesse.

Il Concessionario è obbligato, altresì, a detenere, per tutta la durata di vigenza della Concessione le licenze e autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio delle attività.

Resta inteso che qualsiasi onere, tassa, tributo ed imposta inerenti al Servizio di Ristorazione ed alle relative licenze e autorizzazioni, saranno a carico del Concessionario.

6 SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA

Al fine di garantire ai dipendenti dell'Istituto per tutto l'arco della giornata la possibilità di acquistare bevande calde, fredde e *snack*, il Concessionario dovrà provvedere all'installazione di distributori automatici presso gli immobili indicati al precedente art. 2.1 del presente Capitolato Tecnico, secondo le condizioni di seguito indicate.

La fornitura consiste nell'installazione di almeno n. 74 macchine, da collocare presso i plessi indicati al precedente art. 2.1, termoregolate per la distribuzione di bevande e *snack* nonché nel rifornimento e nella manutenzione di queste ultime.

6.1 REQUISITI MINIMI DEI PRODOTTI

Il Concessionario dovrà garantire la disponibilità, presso i distributori automatici dal medesimo installati, almeno delle seguenti tipologie di prodotti:

Categoria prodotto	Codice prodotto	Descrizione prodotto
Bevande Calde	BC1	Caffè espresso in grani lungo e corto
	BC2	Caffè macchiato in grani
	BC3	Cappuccino con caffè in grani
	BC4	Caffè al ginseng lungo e corto
	BC5	Caffè macchiato al ginseng
	BC6	Cappuccino al ginseng
	BC7	Orzo solubile
	BC8	Orzo solubile macchiato
	BC9	Cappuccino d'orzo
	BC10	Latte
	BC11	Bevanda al gusto di tè al limone
	BC12	Bevanda al gusto di cioccolato
	BC13	Bevanda al gusto cioccolato con latte
	BC14	Bevanda al gusto di cioccolato forte
	BC15	Mokaccino
	BC16	Caffè decaffeinato
Bevande Fredde	BF1	Acqua minerale naturale in bottiglie PET in plastica con tappo a vite 0,50 l
	BF2	Acqua minerale effervescente naturale in bottiglie PET in plastica con tappo a vite 0,50 l
	BF3	Almeno due tipologie di bevande fredde in confezione fino a 0,2 l
	BF4	Almeno due tipologie di bevande fredde in confezione tra 0,21 l e 0,35 l
	BF5	Almeno due tipologie di bevande fredde in confezione maggiore o uguale a 0,36 l
Snack Dolci	SD1	Almeno due tipologie di snack dolci in confezione monoporzione fino a 45 g
	SD2	Almeno due tipologie di snack dolci in confezione monoporzione maggiore o uguale a 46 g

Categoria prodotto	Codice prodotto	Descrizione prodotto
Snack Salati	SS1	Almeno due tipologie di snack salati in confezione monoporzione fino a 45 g
	SS2	Almeno due tipologie di snack salati in confezione monoporzione maggiore o uguale a 46 g

Categoria prodotto	Codice prodotto	Descrizione prodotto
Alimenti Freschi	AF1	Panini o tramezzini almeno 50 g
	AF2	Yogurt da bere almeno 200 g
	AF3	Yogurt almeno 125 g
	AF4	Monoporzioni di frutta o verdura fresca in confezione monoporzione almeno da 50 g

In particolare, per erogare i sopra elencati alimenti freschi, almeno il 10% dei distributori dovrà essere adibito all'erogazione di tali prodotti, a temperatura massima di 4°, come ribadito al successivo art. 6.2.

Tra le tipologie di prodotti erogati dovranno, inoltre, essere presenti almeno:

- un prodotto del mercato equosolidale;
- un prodotto proveniente da "agricoltura biologica" e/o prodotto con caratteristiche di località, cosiddetto a km 0;
- un prodotto per celiaci.

Con riferimento alle bevande fredde, tra le tipologie di prodotti erogati, dovranno essere presenti almeno le seguenti:

- bevande a base di frutta;
- bevande gassate e *soft drink*;
- thè freddo.

Sarà facoltà del Concessionario erogare tipologie ulteriori di prodotti, da indicare nel Catalogo Prodotti con le modalità di cui al successivo art. 10.1.

Nei distributori automatici di bevande e *snack* da installare dovranno essere resi disponibili prodotti di elevato livello qualitativo e conformi alle disposizioni normative in materia igienico-sanitaria. Sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata ogni informazione richiesta dalla vigente normativa.

In particolare, i suddetti prodotti dovranno possedere i seguenti requisiti minimi:

- essere confezionati in stabilimenti o laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria, in modo da garantire l'igiene alimentare e l'integrità dei prodotti medesimi, e corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali/merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita;
- riportare il nominativo del produttore, essere confezionati singolarmente e riportare chiara indicazione della data di scadenza della validità del prodotto, come previsto dalla normativa vigente in materia;

- le caratteristiche merceologiche dei prodotti dovranno essere indicate sulla confezione o, nel caso il prodotto erogato non preveda l'etichettatura, sul distributore automatico;
- il Concessionario dovrà attenersi alla normativa vigente in materia per quanto concerne l'etichettatura, il confezionamento e la pubblicità di tutti i prodotti;
- i prodotti equosolidali dovranno possedere la certificazione "FAIRTRADE" o equivalente;
- i prodotti biologici dovranno possedere i seguenti requisiti minimi:
 - non utilizzo di prodotti chimici di sintesi nelle varie fasi della coltivazione, trasformazione e stoccaggio;
 - essere certificati secondo la normativa nazionale e comunitaria vigente in materia;
- i prodotti per celiaci dovranno possedere i seguenti requisiti minimi:
 - essere conformi alla normativa vigente in materia;
 - possedere la specifica etichettatura.

Il Concessionario è obbligato, in ogni caso, ad accertare che le bevande e le sostanze alimentari poste in vendita corrispondano ai requisiti e alle caratteristiche merceologiche del prodotto.

È fatto assoluto divieto di erogare prodotti scaduti o contenuti in confezioni rovinare pena l'applicazione di una penale.

6.2 REQUISITI MINIMI DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

I distributori automatici di sostanze alimentari e bevande debbono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e, in particolare:

- essere di recente fabbricazione e comunque realizzati entro l'anno antecedente alla stipulazione del contratto;
- essere dotati di idonea omologazione e marchio CE;
- avere caratteristiche tecniche idonee al servizio da svolgere ed essere conformi con le vigenti disposizioni in materia d'igiene e sanità, oltre a possedere la necessaria omologazione sanitaria. Il certificato di omologazione dovrà essere esibito dal Concessionario all'atto dell'installazione dei Distributori;
- essere rispondenti alle prescrizioni antinfortunistiche ed alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti e prevenzione incendi a norma del TUSL, e rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalla legge;
- essere di facile pulizia e disinfezione, sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo e resistente alle operazioni di pulizia e disinfezione;
- avere le sorgenti interne di calore collocate in modo da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e delle bevande;

- garantire che la temperatura di refrigerazione dei prodotti sia in linea alle disposizioni vigenti in materia, e che la stessa, con particolare riferimento agli alimenti freschi, non sia superiore ai +4° C. A tal fine almeno il 10% dei distributori automatici dovrà garantire l'erogazione di alimenti freschi;
- essere collocati secondo le indicazioni che verranno fornite dall'Istituto;
- avere una protezione della "bocca" esterna di erogazione che consenta un facile prelievo del prodotto e, comunque, tale da impedire incidenti come il rovesciamento di vivande e/o eventuali contaminazioni;
- possedere il vano di erogazione chiuso da apposito sportello retrattile;
- avere rispondenza dell'interfaccia utente alle attuali normative sui disabili;
- essere in possesso della funzionalità di "rendiresto", escluse le sole monete da 0,01 € e da 0,02 €;
- permettere il pagamento anche tramite chiavi elettroniche o sistemi simili (ad esempio, *badge* elettronici ricaricabili anche mediante utilizzo di buoni pasto), con credito ricaricabile presso ogni distributore. Eventuali chiavi elettroniche dovranno essere fornite gratuitamente dal Concessionario all'utenza, che provvederà a restituirle al Concessionario medesimo a fine utilizzo. A garanzia della restituzione, ogni utente interessato presterà al Concessionario una somma unitaria pari ad **5,00 € (Euro cinque/00)**, che verrà restituita all'utente medesimo al momento della restituzione di ciascuna chiave elettronica. L'acquisizione del dispositivo, il deposito della relativa somma e la restituzione del medesimo avverranno presso l'ufficio del Direttore dell'Esecuzione, negli orari con questo concordati;
- riportare all'esterno le indicazioni sui prodotti offerti, secondo le vigenti disposizioni, con la denominazione legale e merceologica di ogni prodotto, gli ingredienti, l'eventuale presenza di additivi e coloranti, il nome, la ragione sociale del produttore o della impresa confezionatrice e relativa sede dello stabilimento di produzione e confezionamento;
- per i soli distributori di bevande fredde, alimenti freschi e *snack*, essere refrigerati e in possesso della classe energetica A o superiore;
- per i soli distributori di bevande calde:
 - possedere barra progressiva sul *display* con segnalazione del termine dell'erogazione della bevanda;
 - avere possibilità di regolazione dello zucchero;
- per i soli distributori di bevande a preparazione estemporanea ovvero ad erogazione istantanea, riportare, in lingua italiana, chiaramente visibile e leggibile, l'indicazione del nome o della ragione sociale e della sede dell'impresa responsabile della gestione dell'impianto;
- avere una capace autonomia di bicchieri e palette, entrambi di materiale biodegradabile.

Il Concessionario dovrà consegnare copia del proprio manuale di autocontrollo HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) alla Stazione Appaltante, redatto ai sensi della vigente normativa in materia.

I prezzi di vendita dei singoli prodotti devono essere esposti in modo visibile all'utenza e devono essere identici per tipologia di prodotto in tutti i distributori automatici installati.

6.3 CONSEGNA, INSTALLAZIONE E RIFORNIMENTO DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Tutte le attività necessarie alla consegna, all'installazione/disinstallazione, alla messa in funzione, al rifornimento ed alla pulizia dei distributori automatici, ivi compresi eventuali interventi di carattere edile/impiantistico e le connesse operazioni di facchinaggio sono a carico del Concessionario.

In particolare, il Concessionario dovrà attenersi alle indicazioni fornite dal Coordinamento Generale Tecnico Edilizio dell'Istituto, concordandone comunque l'esecuzione con gli attuali operatori che gestiscono i presidi e la gestione degli impianti elettrici e termici nelle strutture della Sede centrale INPS.

L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte da personale qualificato, nel rispetto della normativa vigente in materia.

Il Concessionario, dovrà, inoltre, garantire la più accurata pulizia periodica dei distributori e delle superfici di pavimento e pareti, poste in proiezione con le sagome di ingombro degli stessi.

Ai fini dell'installazione dei distributori automatici di sostanze alimentari, il Concessionario dovrà esibire la certificazione di conformità alla normativa vigente in materia.

Il Concessionario avrà cura di informare tempestivamente, sia l'Istituto sia la ASL di riferimento (cui spettano le attività di vigilanza e controllo ufficiale in ordine al servizio in oggetto), a mezzo di comunicazione scritta, circa la data di effettiva installazione delle apparecchiature di distribuzione automatica.

Nella sopra citata comunicazione la ditta affidataria del servizio deve specificatamente menzionare:

- il nominativo del responsabile della gestione delle apparecchiature;
- la frequenza e le modalità con cui saranno effettuate le operazioni di pulizia, di manutenzione e di sanificazione;
- le caratteristiche qualitative dell'acqua di rifornimento e le modalità di rifornimento e di pulizia dei serbatoi di essa.

I Distributori Automatici dovranno in ogni caso essere installati entro e non oltre 14 (quattordici) giorni lavorativi decorrenti dalla data di sottoscrizione del Contratto. Per ogni giorno di ritardo nell'installazione di ciascun singolo distributore, rispetto al termine sopra indicato è prevista l'applicazione di una penale.

I distributori automatici dovranno essere collocati in luoghi facilmente accessibili agli utenti, in appositi spazi concordati con il Direttore dell'Esecuzione, che agirà in raccordo con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

Gli stessi dovranno essere lontani da ambienti ove si producono emissioni di vapore, gas o vengono svolte attività particolarmente inquinanti (come ad esempio la riproduzione a mezzo fotocopiatrici).

A tal proposito si precisa che i percorsi seguiti per il rifornimento dovranno essere concordati con la Stazione Appaltante.

Le attività di manutenzione, pulizia e sanificazione dei Distributori Automatici dovranno avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla comunicazione iniziale di installazione. In particolare, sarà applicata una penale per ogni giorno di ritardo nelle attività di pulizia, manutenzione e sanificazione di ciascun distributore automatico rispetto alle suddette tempistiche.

Dovrà essere altresì garantito il regolare funzionamento dei Distributori Automatici. In particolare, sarà applicata una penale per ogni giorno lavorativo di guasto tecnico, successivo al primo, che determini la mancata possibilità di erogare una o più tipologie di prodotti di ciascun distributore automatico. La segnalazione di guasto perverrà al Concessionario, attraverso i consueti canali di posta elettronica certificata, per il tramite del Direttore dell'Esecuzione ovvero di un suo assistente designato. Dalla segnalazione decorreranno i termini di applicazione della penale.

6.4 CONSUMI

Gli oneri relativi al consumo dell'energia elettrica occorrente al funzionamento dei distributori automatici sono a carico del Concessionario.

Il Concessionario dovrà, pertanto, provvedere al rimborso forfettario a favore dell'Istituto del costo corrispondente al consumo medio giornaliero di energia elettrica, calcolato sulla base del consumo medio in *stand-by* dichiarato dalla scheda tecnica del distributore per il costo medio del kWh corrisposto dall'Istituto in fascia 1, trattandosi di consumi che, verosimilmente, avverranno in giorni feriali in orario diurno.

I corrispettivi dovuti saranno notificati al Concessionario con successive periodiche comunicazioni.

Il Concessionario dovrà provvedere al rimborso entro e non oltre 30 (trenta) giorni dalla ricezione della comunicazione trasmessa dall'Istituto.

6.5 VIGILANZA IGIENICO SANITARIA

L'Istituto si riserva di effettuare controlli periodici a campione al fine di verificare il rispetto degli impegni assunti dal Concessionario per la qualità dei prodotti e del servizio. La vigilanza igienico sanitaria sul servizio di distribuzione potrà essere effettuata per il tramite della ASL, su

iniziativa dei tecnici del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Istituto ovvero della Commissione di Vigilanza all'uopo designata, di cui al successivo art. 12.

7 ATTIVITA' DI MANUTENZIONE

Le attività di manutenzione, a carico del Concessionario, sono costituite da:

- manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti tecnologici adibiti al Servizio di Ristorazione e del relativo allestimento presso la sede di Via Ciro il Grande n. 21, ivi comprese le verifiche periodiche di norma e/o di buona prassi secondo la regola dell'arte in ragione delle apparecchiature e/o attrezzature installate;
- manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnologici adibiti al Servizio di Ristorazione e del relativo allestimento presso le sedi di Via Aldo Ballarin n. 42 e di Largo J.M. Escrivà de Balaguer n. 11, ivi comprese le verifiche periodiche di norma e/o di buona prassi secondo la regola dell'arte in ragione delle apparecchiature e/o attrezzature installate.

Ogni giorno di ritardo nello svolgimento delle attività di manutenzione rispetto alle tempistiche di intervento stabilite nei piani di manutenzione relativi alle sedi di Via Aldo Ballarin n. 42, Largo J. Escrivà de Balaguer n. 11 e via Ciro il Grande n. 21 presentati in sede di Offerta Tecnica, comporterà l'applicazione di una penale.

8 PERSONALE

Il Concessionario sarà responsabile della disciplina del personale preposto all'esecuzione del Contratto, della corretta esecuzione del Contratto medesimo e di ogni altra attività connessa all'esecuzione dello stesso, rispondendo direttamente dell'operato di tutti i dipendenti. Il Concessionario dovrà prendere atto e risolvere tutte le comunicazioni e contestazioni che gli venissero formulate.

Per tutta la durata del Contratto il Concessionario dovrà garantire una formazione ed aggiornamento continuo del proprio personale coinvolto.

Il Concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro idonei all'esecuzione delle rispettive prestazioni, come prescritto dalla normativa vigente, da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti dovranno essere esteticamente curati e in condizioni igieniche sempre perfette. Essi dovranno inoltre riportare in maniera ben visibile il nome del Concessionario e dovranno essere distinti sulla base delle mansioni svolte.

In caso di sciopero del personale del Concessionario o di altra evenienza che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento delle prestazioni contrattuali, il Concessionario dovrà darne notizia all'Istituto con ogni possibile tempestività.

È fatto obbligo al Concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi a quanto previsto dalla normativa in materia di *“Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori”*, di cui al TUSL.

In particolare, il Concessionario, entro 30 (trenta) giorni lavorativi decorrenti dalla data di inizio dell'attività, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro di cui al predetto TUSL. Il documento dovrà essere trasmesso al responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione, il quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali il Concessionario dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di ulteriori 30 (trenta) giorni lavorativi.

Il Concessionario dovrà osservare tutte le norme in materia retributiva, contributiva e previdenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto, sempre e comunque finalizzate alla tutela dei lavoratori.

Il Concessionario sarà altresì tenuto all'osservanza di tutti gli obblighi derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, previdenza e disciplina assicurativa ed antinfortunistica, secondo la normativa e i contratti di categoria in vigore, sia nazionali che di zona, stipulati tra le parti sociali comparativamente più rappresentative.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali saranno a carico del Concessionario.

L'Istituto si riserva il diritto di effettuare i controlli del caso e di richiedere al Concessionario la documentazione attestante gli adempimenti prescritti, riservandosi ogni diritto, azione e denuncia in ordine agli inadempimenti eventualmente accertati.

Il Concessionario e i suoi dipendenti potranno accedere esclusivamente ai locali dell'Istituto destinati allo svolgimento delle prestazioni contrattuali di rispettiva competenza ed a quelli strettamente necessari per raggiungerli.

I dipendenti dei fornitori del Concessionario potranno accedere ai locali destinati allo svolgimento delle prestazioni contrattuali per le attività strettamente necessarie allo svolgimento delle attività di competenza e previa autorizzazione preventiva richiesta dal Concessionario all'Istituto.

8.1 PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il Concessionario, per l'esecuzione del Servizio di Ristorazione, dovrà impiegare personale in numero, qualifica e professionalità atte a garantire l'esecuzione della stessa attività a perfetta regola d'arte, in linea con quanto previsto, per mansioni e numero di addetti, in sede di Offerta Tecnica.

Il personale impiegato nel Servizio di Ristorazione dovrà:

- risultare, per tutta la durata del servizio, in possesso della documentazione sanitaria prevista dalla normativa vigente in materia;

- tenere un comportamento rispettoso e corretto;
- garantire assoluta riservatezza e osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti nelle sedi dell'Istituto.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, come previsto all'art. 1.3 del Capitolato Nutrizionale, dovrà osservare scrupolosamente le "buone norme di produzione" scaturenti dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo. In particolare, il personale non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti ed orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione od in somministrazione.

Il personale impiegato nella somministrazione dei pasti della mensa dovrà indossare per tutto il periodo del servizio copricapo e guanti monouso, oltre a camici perfettamente in ordine ed igienicamente impeccabili.

Il Concessionario è tenuto a fornire all'Istituto, almeno entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla stipulazione del Contratto, pena l'applicazione di una penale, l'elenco nominativo del personale occupato specificando le rispettive qualifiche, mansioni, orario di lavoro e settori di utilizzo, unitamente alla relativa documentazione sanitaria. Tale elenco dovrà essere coerente rispetto a quanto indicato dal Concessionario in sede di Offerta Tecnica.

Uguale comunicazione dovrà essere effettuata nel caso di variazioni del personale impiegato o per eventuale cessazione del rapporto di lavoro, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dall'avvenuta variazione, pena l'applicazione di una penale, determinata secondo quanto stabilito dal contratto.

Il personale deve essere idoneo per efficienza e civile comportamento e di gradimento all'Istituto, che si riserva, a suo insindacabile giudizio, il diritto di richiedere ed ottenere la sostituzione dal posto di lavoro di qualunque addetto al Servizio di Ristorazione. Tale sostituzione dovrà essere eseguita entro 8 (otto) giorni lavorativi successivi alla eventuale richiesta da parte dell'Istituto, pena l'applicazione di una penale, determinata secondo quanto stabilito dal contratto.

In caso di cessazione del rapporto di lavoro, come nei casi di assenza di ciascun addetto, il Concessionario dovrà provvedere alla immediata sostituzione con altro dipendente affinché non si verificino carenze o ritardi che possano pregiudicare la regolare esecuzione del servizio.

Il calendario lavorativo e le turnazioni del personale impiegato nel Servizio Bar dovranno essere conformi a quanto previsto nell'Offerta Tecnica del Concessionario.

In caso di impiego di personale in misura inferiore rispetto a quanto indicato in sede di Offerta Tecnica e nel suddetto elenco, sarà applicata una penale, determinata secondo quanto stabilito dal contratto.

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori automatici o che viene in contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche in confezioni chiuse, dovrà essere in regola rispetto a quanto previsto dalla normativa di settore vigente.

In particolare, il Concessionario sarà tenuto a:

- dotare il personale di indumenti e mezzi di protezione atti a garantirne la massima sicurezza nello svolgimento delle operazioni previste, ai sensi del TUSL, esonerando l'Istituto da ogni onere e responsabilità;
- consegnare al personale adibito al servizio i tesserini di riconoscimento in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Il Concessionario dovrà altresì garantire la manutenzione dei distributori attraverso personale specializzato e abilitato.

8.2 CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA SOCIALE

Fermo restando quanto previsto nel periodo seguente, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti troveranno applicazione le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva vigente, relativa alle attività oggetto del Servizio di Ristorazione ed applicato al personale ivi impiegato, in materia di riassorbimento del personale.

Si dà atto che il C.C.N.L. di riferimento applicato dall'attuale gestore al personale impiegato nel Servizio di Ristorazione è Turismo, comparto ristorazione collettiva.

I dati relativi al suddetto personale, alla data del 6 marzo 2015, sono specificati nell'allegato *sub 5* alla Lettera di Invito.

A tal fine, il Concessionario, qualora abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella propria organizzazione per lo svolgimento delle attività inerenti al Servizio di Ristorazione, si impegna, in via prioritaria, all'assunzione del personale alle dipendenze degli attuali gestori del servizio, da lui individuato come idoneo, qualora ciò sia coerente con la propria organizzazione di impresa.

Resta in ogni caso fermo che il Concessionario, in relazione al personale da utilizzare nell'appalto, dovrà rispettare i parametri salariali previsti dalle tabelle Ministeriali.

9 VOCI ECONOMICHE A BASE D'ASTA E REMUNERAZIONE DEL CONCESSIONARIO

Di seguito vengono riportate le voci economiche a base d'asta, sulla base delle quali dovranno essere formulate le offerte.

Ai fini dei pagamenti, il Concessionario sarà obbligato ad accettare i buoni pasto acquisiti dall'Istituto per i propri dipendenti (i cui dati sono riportati al precedente art. 2.2) e sarà tenuto a convenzionarsi con la/le società che di volta in volta fornirà/forniranno i buoni pasto all'Istituto.

In occasione di ogni modifica del fornitore dei buoni pasto, il Concessionario dovrà espletare tutte le più tempestive procedure per il convenzionamento con il nuovo fornitore, senza che

questo possa comportare una lievitazione dei prezzi al consumo, sospensioni dei pagamenti con i nuovi buoni pasto ovvero senza alcuna sospensione dei servizi erogati.

9.1 CONTRIBUTO COMPLESSIVO DELLA STAZIONE APPALTANTE PER PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DEI LAVORI

Il contributo della Stazione Appaltante per progettazione e realizzazione dei Lavori, posto a base di gara, ammonta ad **€ 1.169.099,03** (ad esclusione degli oneri di sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenza, non soggetti a ribasso, da quantificare nel dettaglio nell'ambito delle relative fasi progettuali).

In sede di offerta economica gli Operatori dovranno formulare un ribasso percentuale rispetto al suddetto importo complessivo.

Al Concessionario verrà corrisposto dall'Istituto un contributo pari all'importo posto a base di gara decurtato della somma corrispondente al ribasso offerto ed aumentato degli oneri di sicurezza sopra richiamati.

9.2 CANONE MENSILE PER L'OCCUPAZIONE E L'USO DEI LOCALI

Il Concessionario dovrà corrispondere all'Istituto un canone mensile per l'occupazione e l'uso di tutti i locali destinati all'attività di bar e punto ristoro e relativi spazi annessi.

A tal fine l'importo complessivo del canone mensile posto a base di gara è pari a **4.000,00 € (quattromilaeuro/mese)**.

In sede di offerta economica gli Operatori dovranno formulare un rialzo percentuale rispetto al suddetto canone mensile.

Il Concessionario sarà tenuto a corrispondere all'Istituto un canone mensile pari all'importo posto a base di gara incrementato della somma corrispondente al rialzo offerto.

Il canone mensile dovrà essere versato in quote **trimestrali anticipate** a favore dell'Istituto, entro la prima decade di ogni mese iniziale del trimestre.

In particolare, in funzione del bacino di utenza come descritto in via approssimativa nel precedente art. 2.3 del presente Capitolato Tecnico, il canone si intende così ripartito tra i plessi dell'Istituto interessati dalla Concessione:

- il 70% del valore offerto in sede di gara per il plesso di Via Ciro il Grande n. 21. Tale quota di canone dovrà essere corrisposta all'Istituto a decorrere dalla data di sottoscrizione del verbale di avvio del Servizio di Ristorazione, ovvero, qualora l'esecuzione dei Lavori si protragga oltre la durata contrattualmente stabilita, a decorrere dal dodicesimo mese dalla data di sottoscrizione del Contratto;
- il 30% del valore offerto in sede di gara per i plessi di Viale Aldo Ballarin n. 42 e di Largo Josè Maria Escrivà de Balaguer n. 11. Tale quota di canone dovrà essere corrisposta all'Istituto a decorrere dalla data di sottoscrizione del Contratto.

A fronte del pagamento del suddetto canone, il Concessionario prenderà in carico e terrà a disposizione i relativi locali per il periodo di vigenza del contratto di Concessione, al fine di realizzare ed esercitare la relativa attività commerciale nel rispetto delle vigenti disposizioni normative e regolamentari in materia, per tutti i rispettivi punti di ristoro indicati nel presente

Capitolato Tecnico e secondo le modalità e le condizioni nel medesimo definite, il cui rispetto costituisce elemento essenziale per il mantenimento in essere della concessione stessa.

In particolare, da tale canone si intendono escluse le imposte e le tasse connesse allo specifico uso delle superfici, nonché i costi delle utenze eventualmente fornite dall'Istituto, i cui consumi verranno misurati con appositi contabilizzatori a defalco, come meglio specificato al successivo art. 10.3.

Il Concessionario si obbliga a pagare per intero le quote di canone stabilite, senza poterle scomputare o diminuire per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Istituto.

In caso di ritardo nei pagamenti rispetto al termine sopra stabilito, l'Istituto potrà richiedere il pagamento degli interessi moratori nella misura del saggio dell'interesse legale vigente, fermo restando il diritto dell'Istituto medesimo di procedere alla risoluzione della Concessione.

9.3 LISTINO UFFICIALE ASSOBAR E PREZZI DEI PRODOTTI DA BAR OFFERTI

Con riferimento al servizio di Bar e Caffetteria e al servizio di Distribuzione Automatica, in sede di offerta economica gli Operatori dovranno formulare un ribasso percentuale unico da applicare ai seguenti prezzi unitari posti a base di gara:

- **Bar e Caffetteria:**

I seguenti prezzi sono stati ricavati, ove disponibili, dal listino AssoBar aprile 2015-marzo 2017, allegato *sub C*, al presente Capitolato Tecnico, cat. 3/4°.

I prezzi si riferiscono alle grammature di cui al citato listino per i prodotti ivi previsti. Per gli altri prodotti le grammature di riferimento sono quelle indicate nel Capitolato Nutrizionale.

Rif.	Prodotto	Prezzo unitario a base d'asta (IVA inclusa)
CA	CAFFETTERIA	
CA1	Caffè espresso	€ 0,95 (listino AssoBar)
CA2	Caffè decaffeinato e caffè orzo	€ 1,10 (listino AssoBar)
CA3	Cappuccino	€ 1,15 (listino AssoBar)
CA4	Caffè-latte	€ 1,40 (listino AssoBar)
CA5	Caffè freddo	€ 1,10 (listino AssoBar)
CA6	Cioccolato in tazza	€ 1,75 (listino AssoBar)
CA7	Tè ed infusi	€ 1,35 (listino AssoBar)
CA8	Latte in bicchiere	€ 0,95 (listino AssoBar)
CA9	Tè freddo	€ 1,40 (listino AssoBar)
CA10	Correzioni panna (o latte)	Gratuite
PA	PASTICCERIA	
PA1	Brioche e lieviti	€ 0,95 (listino AssoBar)
PA2	Paste assortite normali	€ 0,95 (listino AssoBar)
BI	BIBITE FRESCHE	

BI1	Bevande gassate in bottiglia	€ 1,70 (listino AssoBar)
BI2	Succhi di frutta in bottiglia	€ 1,70 (listino AssoBar)
BI3	Acqua minerale bicchiere	€ 0,35 (listino AssoBar)
BI4	Bibite/succhi di frutta in barattolo	€ 2,10 (listino AssoBar)
BI5	Spremute di frutta	€ 2,10
BI6	Sciroppi vari	€1,75 (listino AssoBar)
GA	GASTRONOMIA	
GA1	Panini assortiti (da 70 gr)	€3,00
GA2	Toast	€2,50
GA3	Tramezzini	€2,30
GA4	Pizze	€2,50
FR	FRULLATI	
FR1	Frappé assortiti	€ 2,85 (listino AssoBar)
FR2	Frullati di frutta	€ 2,85 (listino AssoBar)
FR3	Spremute di agrumi	€ 2,10
FR4	Yogurt bianco o alla frutta	€1,40
FR5	Macedonie di frutta fresca (porzione)	€ 2,50
GE	GELATERIA	
GE1	Gelati confezionati	Listino vigente del produttore prescelto (i prezzi ivi indicati non saranno oggetto di ribasso)
GE2	Granite, cremolati	€ 2,00
GE3	Granite di caffè con panna	€ 2,20
GE4	Cassate, torte, semifreddi (porzione)	€ 3,00
AP	APERITIVI	
AP1	Aperitivi analcolici nazionali	€ 2,20 (listino AssoBar)
AP2	Aperitivi analcolici esteri	€ 2,85 (listino AssoBar)
AL	ALTRO	
AL1	Eventuali pasti caldi e freddi indicati in sede di Offerta Tecnica	Prezzi stabiliti dall'operatore entro il limite massimo € 7,00 (tali prezzi non <u>dovranno essere indicati in sede di offerta e ai medesimi non sarà applicato il ribasso offerto</u>)

- **Distribuzione Automatica:**

Le grammature dei seguenti prodotti sono quelle indicate al precedente art. 6.1 del presente Capitolato Tecnico.

Rif.	Prodotto	Prezzo unitario a base d'asta (IVA inclusa)
BC1	Caffè espresso in grani lungo e corto	€ 0,45
BC2	Caffè macchiato in grani	€ 0,45
BC3	Cappuccino con caffè in grani	€ 0,45
BC4	Caffè al ginseng lungo e corto	€ 0,55
BC5	Caffè macchiato al ginseng	€ 0,55
BC6	Cappuccino al ginseng	€ 0,55
BC7	Orzo solubile	€ 0,45
BC8	Orzo solubile macchiato	€ 0,45
BC9	Cappuccino d'orzo	€ 0,45
BC10	Latte	€ 0,45
BC11	Bevanda al gusto di tè al limone	€ 0,45
BC12	Bevanda al gusto di cioccolato	€ 0,45
BC13	Bevanda al gusto cioccolato con latte	€ 0,45
BC14	Bevanda al gusto di cioccolato forte	€ 0,45
BC15	Mokaccino	€ 0,45
BC16	Caffè decaffeinato	€ 0,45
BF1	Acqua minerale naturale in bottiglie PET in plastica con tappo a vite 0,50 L	€ 0,45
BF2	Acqua minerale effervescente naturale in bottiglie PET in plastica con tappo a vite 0,50 L	€ 0,45
BF3	Bevande fredde in confezione fino a 0,2 L	€ 0,75
BF4	Bevande fredde in confezione tra 0,21 L e 0,35 L	€ 1,00
BF5	Bevande fredde in confezione maggiore o uguale a 0,36 L	€ 1,10
SD1	Snack dolci in confezione monoporzione fino a 45 g	€ 0,70
SD2	Snack dolci in confezione monoporzione maggiore o uguale a 46 g	€ 0,90
SS1	Snack salati in confezione monoporzione fino a 45 g	€ 0,60
SS2	Snack salati in confezione monoporzione maggiore o uguale a 46 g	€ 0,80
AF1	Panini o tramezzini almeno 50 g	2,00
AF2	Yogurt da bere almeno 200 g	1,00
AF3	Yogurt almeno 125 g	0,75
AF4	Monoporzioni di frutta o verdura fresca in confezione monoporzione almeno da 50 g	1,30

Il Concessionario sarà remunerato attraverso il pagamento diretto, da parte degli utenti, di ciascuna consumazione effettuata, secondo i prezzi unitari posti a base di gara, decurtati della somma corrispondente al ribasso offerto.

Resta inteso che nessun obbligo di qualsivoglia natura sarà posto a carico dell'Istituto in caso di eventuale insolvenza da parte degli utenti.

9.4 CONFIGURAZIONI DI MENÙ GIORNALIERO

Con riferimento al servizio di Tavola Calda e Tavola Fredda, in sede di offerta economica gli Operatori dovranno formulare un ribasso percentuale unico da applicare ai seguenti prezzi unitari posti a base di gara, corrispondenti ai menù oggetto del Capitolato Nutrizionale.

Rif.	Menù	Prezzo unitario a base d'asta (IVA inclusa)
A.	Menù A - Pasto completo	€ 7,00
B.	Menù B - Pasto ridotto	€ 6,00
C.	Menù C - Pasto ridotto	€ 5,00
D.	Menù D - Menù griglia	€ 6,50
E.	Menù E - Menù insalata	€ 4,50
F.	Menù F - Menù pizza	€ 5,00

Il Concessionario sarà remunerato attraverso il pagamento diretto, da parte degli utenti, di ciascuna consumazione effettuata, secondo i prezzi unitari posti a base di gara decurtati della somma corrispondente al ribasso offerto.

Resta inteso che nessun obbligo di qualsivoglia natura sarà posto a carico dell'Istituto in caso di eventuale insolvenza da parte degli utenti.

I prezzi delle bevande erogate nell'ambito del Servizio di Tavola Calda e Fredda dovranno essere gli stessi applicati nell'ambito del Servizio Bar e Caffetteria.

9.5 SERVIZI "A RICHIESTA"

Con riferimento ai Servizi a Richiesta, in sede di offerta economica gli Operatori dovranno formulare un ribasso percentuale unico da applicare ai seguenti valori posti a base di gara, relativi ai servizi a richiesta indicati nel presente Capitolato Tecnico:

- servizio buvette: prezzi offerti per i prodotti relativi al Servizio di Tavola Calda e Fredda e Bar e Caffetteria utilizzati in occasione di ciascun evento, maggiorati del **10%**;
- servizio di *catering* interno: prezzi offerti per i prodotti relativi al Servizio di Tavola Calda e Fredda e Bar e Caffetteria, utilizzati in occasione di ciascun evento, maggiorati del **10%**;
- servizio ai piani (solo per gli Organi): prezzi offerti per i prodotti richiesti, relativi al Servizio Bar e Caffetteria ovvero al Servizio di Tavola Calda e di Tavola Fredda, maggiorati del **10%**;
- fornitura opzionale di pasti per l'asilo nido aziendale di Viale Ballarin: prezzo unitario pro capite per bambino pari a **€ 4,00**.

Le maggiorazioni sopra indicate tengono conto del costo medio unitario degli ulteriori materiali utilizzati, nonché del costo ora/uomo diurno e/o notturno relativo al personale impiegato nei servizi.

La remunerazione relativa ai servizi di buvette e catering interno sarà corrisposta dall'Istituto sulla base delle tipologie e del numero di prodotti effettivamente erogati.

A tal fine, prima di ciascun evento, il Concessionario sarà tenuto a concordare con il Direttore dell'Esecuzione la tipologia e la quantità di prodotti richiesti, sulla base dei quali sarà determinato il corrispettivo spettante al Concessionario medesimo, al quale verranno decurtati le tipologie ed il numero dei prodotti non deperibili ed utilizzabili non consumati, come nel caso di bottiglie di acqua e bibite perfettamente integre. Il Concessionario non potrà vantare in alcun caso compensi o rimborsi per erogazione di prodotti non previamente concordati con il Direttore dell'Esecuzione.

Con riferimento al servizio ai piani, questo verrà remunerato direttamente dagli utenti richiedenti, sulla base dell'emissione dei relativi scontrini fiscali.

Il servizio di fornitura pasti per l'asilo nido aziendale di Viale Aldo Ballarin n.42, invece, se attivato, sarà remunerato dall'Istituto sulla base del numero effettivo di bambini iscritti al predetto nido e, comunque, nel numero di quelli giornalmente presenti e consuntivati alla fine di ogni mese.

Il personale di assistenza e gestione dell'asilo nido aziendale di Viale Aldo Ballarin n.42 potrà usufruire, a proprie spese, del servizio di tavola calda e fredda e di bar e caffetteria ivi espletato.

Il gestore sarà tenuto ad erogare i pasti presso i locali del nido con l'ausilio degli appositi trasportatori a temperatura controllata e completo di tutte le necessarie stoviglie.

10 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Di seguito vengono descritti i principali oneri in capo al Concessionario.

10.1 CATALOGO DEI PRODOTTI

Entro 10 (dieci) giorni lavorativi decorrenti dalla data della comunicazione dell'aggiudicazione definitiva e ai fini della stipulazione del contratto, il Concessionario sarà tenuto a presentare all'Istituto un catalogo dei prodotti che verranno erogati nell'ambito di ciascuna componente dei Servizi di Ristorazione e di Distribuzione Automatica, con indicazione della marca e dei prezzi risultanti dall'aggiudicazione e con allegate le relative schede tecniche.

I prodotti indicati nel catalogo dovranno essere conformi a quanto eventualmente previsto nell'Offerta Tecnica dell'Aggiudicatario e nel presente Capitolato Tecnico.

Nel corso dell'esecuzione del Contratto sarà facoltà del Concessionario modificare il catalogo dei prodotti inserendo nuovi prodotti, comunque equivalenti e/o di qualità superiore rispetto a quelli offerti, senza alcuna variazione dei prezzi; in tal caso il Concessionario dovrà darne preventiva comunicazione all'Istituto, con indicazione dei prodotti da sostituire e dei nuovi prodotti offerti in sostituzione accompagnati dalle relative schede tecniche. È facoltà

dell'Istituto valutare i nuovi prodotti offerti e non accettare le modifiche proposte laddove non le ritenga in linea con le prescrizioni di cui al presente Capitolato Tecnico e con quanto offerto in sede di gara.

Qualora richiesto dall'Istituto per comprovati e giustificati motivi, il Concessionario dovrà sostituire, entro il termine perentorio di 10 (dieci) giorni lavorativi decorrenti dalla data della richiesta di sostituzione ricevuta dall'Istituto, pena l'applicazione di una penale, i prodotti inseriti nel catalogo dei prodotti. Contestualmente il Concessionario dovrà procedere all'invio delle schede tecniche dei nuovi prodotti erogati in sostituzione, che dovranno avere caratteristiche pari o superiori a quelli oggetto di sostituzione.

Nell'ambito del catalogo dei prodotti, inoltre, dovranno essere indicate le tempistiche dettagliate di rifornimento dei distributori automatici e di approvvigionamento dei prodotti da erogare in occasione dell'esecuzione del Servizio di Ristorazione, in conformità a quanto previsto nell'Offerta Tecnica. Il mancato rispetto di tali tempistiche comporterà l'applicazione di una penale.

Lo scarico e il carico delle merci necessarie per la gestione dei Servizi di Ristorazione e di Distribuzione Automatica dovrà in ogni caso avvenire in orari e con modalità tali da non provocare intralci alle attività dell'Istituto e nel rispetto di quanto previsto nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenza.

Il Concessionario sarà tenuto in ogni caso ad adeguare le suddette tempistiche su richiesta dell'Istituto.

La modifica dei prezzi di vendita, rispetto al prezzo unitario risultante dall'aggiudicazione e dal catalogo dei prodotti, comporterà l'applicazione di una penale.

10.2 PULIZIE

Il Concessionario dovrà garantire, a proprio carico, la pulizia degli spazi adibiti alle attività oggetto di Concessione, ricomprese le superfici di pavimento e pareti, poste in proiezione orizzontale e verticale con le sagome di ingombro dei distributori automatici.

In particolare il Concessionario dovrà assicurare il lavaggio, la pulizia, la sanificazione, la disinfezione e la derattizzazione, ordinaria e straordinaria, delle strutture, delle attrezzature e di quanto altro presente nei locali o comunque utilizzato per l'esecuzione dei Servizi di Ristorazione e di Distribuzione Automatica, nonché garantire, in particolare, che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alla normativa vigente per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni.

Il Concessionario sarà tenuto ad effettuare il primo intervento di disinfezione e di derattizzazione generale dei locali adibiti al Servizio di Tavola Calda e Fredda, Bar e Caffetteria antecedentemente all'avvio delle attività.

Il Concessionario dovrà altresì provvedere alla raccolta e allo smaltimento differenziato, a norma di legge, di tutti i materiali di rifiuto relativi ai Servizi di Ristorazione e di Distribuzione Automatica e di tutti i rifiuti di qualsiasi origine legati a tali servizi.

In particolare, il Concessionario dovrà garantire la raccolta differenziata dei residui derivanti dall'esecuzione dei servizi e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, nonché il trattamento di eventuali sostanze grasse (oli esauriti) e il relativo smaltimento e conferimento a discarica, nel rispetto di quanto previsto dal precedente art. 5.7 e di quanto eventualmente offerto dal Concessionario medesimo.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di materiale classificato "rifiuto", sia in forma liquida che solida, negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Gli oneri per la raccolta, il trasporto, il conferimento a discarica e lo smaltimento dei rifiuti comunque prodotti nell'effettuazione del servizio sono a carico del Concessionario che, per tutti gli effetti di legge, ne costituisce il "produttore".

A tal proposito si richiama quanto previsto dall'art. 193 del D.lgs. n. 152/2006. In particolare, per gli enti e le imprese che raccolgono e trasportano rifiuti e non sono obbligati o non aderiscono volontariamente al sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti (SISTRI) di cui all'articolo 188-bis, comma 2, lettera a), i rifiuti devono essere accompagnati da un formulario di identificazione dal quale devono risultare almeno i seguenti dati:

- a. nome ed indirizzo del produttore dei rifiuti e del detentore;
- b. origine, tipologia e quantità del rifiuto;
- c. impianto di destinazione;
- d. data e percorso dell'istradamento;
- e. nome ed indirizzo del destinatario.

Il formulario di identificazione di cui al precedente periodo deve essere redatto in quattro esemplari, compilato, datato e firmato dal produttore dei rifiuti e controfirmate dal trasportatore che in tal modo dà atto di aver ricevuto i rifiuti.

Una copia del formulario deve rimanere presso il produttore e le altre tre, controfirmate e datate in arrivo dal destinatario, sono acquisite una dal destinatario e due dal trasportatore, che provvede a trasmetterne una al predetto produttore dei rifiuti. Le copie del formulario devono essere conservate per cinque anni.

Fermo restando quanto sopra, entro 10 (dieci) giorni lavorativi decorrenti dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione definitiva e ai fini della stipulazione del contratto, il Concessionario sarà tenuto a presentare all'Istituto un prospetto dettagliato delle tempistiche e delle attività di pulizia che svolgerà nel corso dell'esecuzione dei Servizi di Ristorazione, ivi compresa la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti, con allegate le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti utilizzati.

Il Concessionario sarà tenuto in ogni caso a modificare il suddetto prospetto, adeguando le suddette tempistiche e attività, nonché i prodotti utilizzati, entro 5 (cinque) giorni lavorativi

decorrenti dalla data dell'eventuale richiesta avanzata dall'Istituto, pena l'applicazione di una penale.

Il mancato rispetto delle scadenze previste nel prospetto dettagliato delle tempistiche e dell'attività di pulizia comporterà l'applicazione di una penale.

10.3 UTENZE, TASSE E CONSUMI

Fermo restando quanto previsto al precedente art. 6.4, il Concessionario dovrà provvedere direttamente al pagamento di:

- utenze fornite dall'INPS attraverso la costituzione di appositi sistemi di misura da realizzare in conformità a quanto previsto nella Relazione Tecnica del Progetto Preliminare al capo 3 paragrafo 13;
- utenze fornite dal gestore in caso di allacci diretti alla rete di fornitura;
- utenze energetiche e telefoniche relative ai locali e alle attrezzature necessarie per la gestione del punto ristoro/bar/tavola fredda e calda, comprensive degli oneri economici per l'installazione e/o volturazione di contatori specifici;
- tutte le tassazioni e costi relativi allo smaltimento di rifiuti solidi urbani, previa attivazione della relativa prestazione e/o contrattualizzazione da parte di Aziende pubbliche o private dedicate allo smaltimento.

I pagamenti dovuti saranno notificati al Concessionario con successive periodiche comunicazioni, effettuate dal Direttore dell'Esecuzione.

Il Concessionario dovrà provvedere al rimborso entro e non oltre 30 (trenta) giorni lavorativi dalla ricezione della comunicazione trasmessa dall'Istituto.

10.4 LOCALI E IMPIANTI

Il Concessionario sarà tenuto a provvedere alla custodia e alla manutenzione dei locali e degli impianti utilizzati, nel rispetto di quanto previsto dal precedente art. 7 e nella propria Offerta Tecnica.

È vietata, presso i locali adibiti al Servizio di Ristorazione, l'installazione di macchine per videogiochi, nonché la detenzione, somministrazione o la vendita, anche per asporto, di tabacchi o bevande appartenenti alla categoria dei superalcolici.

Non è ammesso il posizionamento di strutture fisse di alcun tipo nell'area esterna.

Il Concessionario dovrà consentire il libero accesso al personale autorizzato dall'INPS nei locali adibiti alle attività oggetto di Concessione, in qualsiasi momento.

Il Concessionario dovrà, altresì, garantire l'accesso agli incaricati dell'Istituto in qualsiasi luogo ed ora per esercitare un controllo sulla efficienza e regolarità del servizio.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti è consentito l'accesso solo al personale del Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del

controllo autorizzati dall'Istituto, congiuntamente al personale all'uopo designato dal Direttore dell'Esecuzione, nel pieno rispetto di tutte le norme e precauzioni igienico-sanitarie.

Per garantire gli accessi in caso di emergenza (incendio, allagamento o altro), copia delle chiavi dei locali saranno lasciate in busta sigillata alle postazioni di guardiania (GPG) poste in prossimità degli ingressi ai plessi di Direzione Generale.

Alla cessazione, per qualsiasi causa, della Concessione, il Concessionario sarà tenuto a riconsegnare nei termini indicati dall'Istituto, i locali e quanto altro concesso in uso, così come risultante dal verbale di avvio dell'esecuzione.

Quanto sopra, dovrà essere riconsegnato all'Istituto in perfetto stato di pulizia, di funzionamento, di manutenzione e in buono stato di conservazione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo dei locali e delle attrezzature.

A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le parti, un'ispezione con contestuale redazione di apposito verbale, nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione.

Nel caso in cui, all'esito della suddetta ispezione, l'Istituto constatasse danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Concessionario ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, lo stesso Concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni.

In caso di inadempimento da parte del Concessionario a tale obbligo, l'Istituto potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al Concessionario, salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

11 RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO

Fermo restando quanto previsto nel Contratto, il Concessionario sarà responsabile per:

1. avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti l'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi o bevande contaminate od avariate da questi fornite;
2. mancata adozione di procedimenti e cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti;
3. qualsiasi danno a persone o cose, provocato nel corso dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

Il Concessionario si obbliga a sollevare l'Istituto da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'INPS da parte dei dipendenti del Concessionario stesso ai sensi dell'art. 1676 c.c.

Il Concessionario dovrà, altresì, essere in possesso delle polizze assicurative indicate nel Disciplinare di Gara e nello Schema di Contratto.

12 SUPERVISIONE E CONTROLLO DELLA QUALITÀ

Fermo restando quanto previsto dall'art. 51 del Contratto, le attività di supervisione e controllo sui Servizi di Ristorazione e di Distribuzione Automatica saranno svolte, oltre che dagli Organi

pubblici istituzionali in materia, dall'Istituto, che le eserciterà per tramite di specifici soggetti preventivamente all'uopo individuati.

I predetti soggetti avranno il diritto di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, per tutta la durata della concessione, alle verifiche circa il pieno e corretto rispetto di tutte le disposizioni e prescrizioni contenute nel presente Capitolato e nel relativo Contratto.

Il Concessionario dovrà avere sempre a disposizione un adeguato numero di presidi "usa e getta" da fornire ad ogni richiesta di accesso di tali soggetti nell'esercizio dell'attività di verifica e controllo all'interno di tutti i locali affidati per l'esercizio della Concessione. Tali presidi saranno composti da camici in t.n.t., guanti di lattice, salva-scarpe e cuffie per capelli.

Tutte le attività di supervisione e controllo saranno svolte in presenza del Direttore dell'Esecuzione, o di persona da lui delegata, e di una o più figure professionali individuate dal Concessionario stesso, e da questi opportunamente delegate e formate, per fornire tutte le indicazioni e per soddisfare eventuali richieste formulate dai predetti incaricati.

Il Concessionario sarà tenuto a fornire la massima collaborazione ed a non frapporre impedimenti e ostacoli di qualsivoglia natura all'esercizio della suddetta funzione di supervisione e controllo.

Il Concessionario dovrà altresì osservare tutte le indicazioni operative, di indirizzo e di controllo che, nell'adempimento delle proprie competenze, saranno predisposte e comunicate dai predetti incaricati.

13 ALLEGATI

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato Tecnico i seguenti allegati:

- A. Capitolato nutrizionale e relativi allegati**
- B. Capitolato nutrizionale - Asilo Nido e relativi allegati**
- C. Listino AssoBar**