

**I.N.P.D.A.P.**

**DIREZIONE GENERALE**

**GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA DEL TIPO “SELF-SERVICE” E DEL BAR CON  
ANNESSE “FAST-FOOD” ED ASILO NIDO AZIENDALE PRESSO LA SEDE DELLA  
DIREZIONE GENERALE DI VIA BALLARIN, 42 E DELLA SEDE DI L.GO JOSE’MARIA  
ESCRIVA’ DE BALAGUER, 11 – ROMA.**

**CAPITOLATO DI APPALTO**

## **1. OGGETTO DELL'APPALTO.**

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio integrato di bar - fast food e mensa per i dipendenti INPDAP ed asilo nido aziendale presso la Direzione Generale dell'Istituto di Via Ballarin, 42, Roma e con eventuali pasti veicolati per la sede di L.go Josèmaria Escrivà de Balaguer,11.

Il numero dei dipendenti INPDAP attualmente in servizio nella sede della Direzione Generale, aventi diritto al servizio mensa è di circa 1.500; il servizio asilo nido accoglie un numero di 60 bambini di età compresa tra i 12 ed i 36 mesi, oltre al personale educativo ed ausiliario che a regime non dovrebbe superare le 30 unità.

Resta inteso che l'Istituto non assicura un numero minimo di pasti giornaliero; pertanto, qualora il fatturato globale maturato fosse inferiore allo storico preso a riferimento come base d'asta, nessuna richiesta potrà essere avanzata dalla ditta aggiudicataria quale riconoscimento di maggiori oneri e spese, né potrà comportare riduzione di personale.

Il servizio mensa per i dipendenti INPDAP consisterà nella preparazione dei pasti e relativa somministrazione e distribuzione nei locali che l'INPDAP metterà a disposizione presso le sedi sopra indicate. Il pasto completo dovrà essere erogato ad un costo massimo di €10,00, comprensivo del pane, acqua o altra bevanda e coperto. L'aggiudicatario si impegna, inoltre, a somministrare, a richiesta dell'utente, pasti scorporati – cui non andrà aggiunto alcun costo di coperto-, composti da alcune soltanto delle componenti del pasto completo ai prezzi indicati in offerta come nelle Linee Guida Redazione Offerta tecnica, voce Piano alimentare e di menù allegate al disciplinare. Il costo per sommatoria delle singole pietanze componenti di un pasto non è, peraltro, vincolato al rispetto della base d'asta del pasto completo.

Il gestore deve impegnarsi ad effettuare il servizio mensa e gestire il servizio bar alle condizioni, norme e prescrizione e patti contenuti nel presente capitolato.

Il gestore dovrà rendere disponibili nel servizio bar i prodotti indicati nell'offerta e specificatamente nel documento "Piano alimentare e di menù " di cui all'allegato 1 lett. B) del disciplinare di gara".

Il gestore dovrà rendere disponibili nel servizio mensa i prodotti alimentari previsti nel menù allegato alla progettazione tecnico-organizzativa, facente parte del documento "Piano alimentare e di menù" di cui all'allegato 1 lett. B) del disciplinare di gara".

Per quanto concerne il servizio mensa dell'asilo nido aziendale, i relativi menù dovranno essere concertati sistematicamente con l'INPDAP. Il gestore della mensa è tenuto solo alla preparazione ed

idonea consegna dei pasti ai gestori dell'asilo nido. Per il nido aziendale i corrispettivi per i pasti sono così fissati:

Pasto completo per il personale educativo ed ausiliario avente diritto del nido aziendale come da offerta per il personale INPDAP

Pasto completo per i bambini del nido aziendale fisso per tutte le fasce di età: €6,00.

Il gestore è tenuto a rispettare il calendario e la frequenza del menù presentato in offerta, salvo successive modifiche ed integrazioni concordate con il committente.

Il gestore dovrà praticare per le consumazioni per il servizio bar i prezzi di cui al listino allegato con lo sconto specificato nell'offerta; tali prezzi saranno costantemente esposti nel locale adibito a bar.

Il gestore dovrà praticare per i prodotti indicati nel menù del piano alimentare proposto in offerta i prezzi indicati nell'offerta economica per il pasto completo e per i singoli piatti nel caso di scelta parziale da parte dell'utente; tali prezzi saranno costantemente esposti presso la cassa della linea self-service della mensa.

## **2. DURATA DELL'APPALTO.**

L'appalto avrà durata di tre anni dalla data di sottoscrizione del contratto. E' riservata alla facoltà discrezionale di INPDAP l'eventuale ripetizione nel triennio ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b) del Dlgs 163/2006 e s.m.i. alle medesime condizioni contrattuali previo accertamento che sussistano ragioni di convenienza e di pubblico interesse per la prosecuzione. Tale eventualità sarà portata a conoscenza della ditta affidataria tramite raccomandata a.r. con un preavviso di trenta giorni rispetto alla data di scadenza del contratto. In assenza di tale comunicazione il contratto avrà termine a tutti gli effetti alla scadenza

E' tuttavia fatto salvo l'obbligo per l'aggiudicatario di continuare l'espletamento del servizio, dietro richiesta dell'INPDAP, giustificata dall'esigenza di continuità del servizio, alle medesime condizioni dell'offerta, per non oltre 180 giorni dalla scadenza del contratto

## **3. MODALITÀ DI ESECUZIONE ANCHE CON SERVIZI ALTERNATIVI.**

Il gestore effettuerà il servizio negli appositi locali messi a disposizione dall'INPDAP nella sedi di Viale Ballarin e L.go Josèmaria Escrivà De Balaguer, con proprio personale sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità, nei giorni e secondo gli orari qui di seguito riportati:

- il servizio avrà luogo nei cinque giorni di ogni settimana dal lunedì al venerdì compresi, salvo le festività infrasettimanali di chiusura uffici.
- La somministrazione dei pasti verrà effettuata con il sistema del self-service; il servizio sarà attivo in un orario compreso tra le ore 12,00 e le ore 15,00 e sarà concordato con la Direzione Centrale Approvvigionamenti e Provveditorato dell'INPDAP. Durante tutta la durata del predetto servizio, i cibi dovranno essere distribuiti nella stessa quantità e varietà dell'inizio del servizio stesso. Relativamente alla mensa dell'asilo nido la preparazione dei pasti per i bambini e per il personale educativo ed ausiliario dovrà avvenire con le modalità e nei tempi concordati con il gestore dell'asilo nido stesso. Tali pasti, inoltre, dovranno essere trasportati osservando tutte le norme igienico-sanitarie e la normativa di settore in vigore dal locale di preparazione ai locali dell'asilo nido.
- Il servizio bar verrà svolto nei giorni sopra indicati rispettando orientativamente il seguente orario: dalle ore 7,30 alle ore 16.00.

L'INPDAP si riserva la facoltà di modificare l'orario concordato di fruizione dei pasti e l'orario di apertura del bar, in particolare di chiedere il protrarsi dello stesso in considerazione di particolari eventi quali riunioni, convegni, conferenza generale della dirigenza che comportano presenza del personale.

I commensali si faranno consegnare il pasto dal banco di distribuzione per poi consumarlo ai tavoli preventivamente predisposti dal personale del Gestore.

La Ditta aggiudicataria dovrà, a richiesta, assegnare agli utenti una scheda a scalare ricaricabile con la quale pagare la fruizione del servizio mensa, bar, fast-food. Tale scheda sarà di volta in volta ricaricata o con denaro corrente o con buoni pasto in distribuzione ai dipendenti. La Ditta dovrà comunque accettare il pagamento di buoni pasto indicati dall'Istituto anche qualora non caricati su scheda magnetica.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti sotto forma di materie prime o derivate contenenti organismi geneticamente modificati.

La Ditta aggiudicataria dovrà indicare a fianco del menù giornaliero il dettaglio degli ingredienti utilizzati per ogni pietanza. L'eventuale trasgressione a tale divieto comporterà la risoluzione anticipata del contratto secondo quanto previsto dal successivo articolo 13.

L'Istituto si riserva di modificare le modalità di erogazione dei servizi di mensa qualora dovesse mutare la disponibilità dei locali per l'erogazione dei pasti all'interno delle proprie strutture.

Per le modalità di organizzazione del servizio, del processo di approvvigionamento, di preparazione e cottura, di sanificazione, trasporto pasti, organizzazione del personale, eventuali interventi di manutenzione ordinaria e proposte migliorative, si fa riferimento all'allegato 1 al disciplinare "Linee guida redazione offerta tecnica".

#### **4. MODALITA' DI ESECUZIONE PER IL SERVIZIO MENSA ASILO NIDO.**

Il servizio mensa Asilo Nido comprende:

- la preparazione dei pasti con cuoco dedicato in maniera esclusiva e specializzato nella preparazione di pasti per bambini fornito dalla Ditta Appaltatrice del servizio mensa;
- la veicolazione in multirazione dei pasti presso il locale refettorio dell'Asilo Nido che deve avvenire conformemente alla normativa vigente;
- la consegna dei pasti al personale dell'Ente gestore del Nido che curerà anche la distribuzione degli stessi ai bambini.

Sarà inoltre onere della ditta aggiudicataria del servizio mensa la fornitura di vassoi, utensili per la porzionatura, materiali di consumo (ad es. tovaglioli, tovaglietta coprivassoi, tovagliato monouso, ecc.). Lo smaltimento dei rifiuti derivanti dal servizio mensa del Nido è a carico dell'Ente Gestore dello stesso e dovrà avvenire con modalità differenziata.

Il gestore della mensa provvederà al ritiro delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti per effettuare le operazioni di sanificazione.

I pasti verranno preparati seguendo un preciso calendario stagionale secondo quanto sarà concordato tra il dietista della Ditta Appaltatrice del servizio mensa e gli Uffici competenti dell'INPDAP.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù concordati dalle parti. Nessuna variazione ai menù potrà essere apportata senza autorizzazione scritta del Gestore dell'Asilo Nido.

L'Istituto potrà richiedere alla ditta aggiudicataria del servizio mensa eventuali elementi aggiuntivi ai menù del pranzo (ad es. torta, gelato, ecc.), con relativi oneri aggiuntivi a carico dei fruitori. I menù relativi al servizio asilo nido dovranno essere articolati in due cicli: *estivo* (a partire dal 15 aprile di ogni anno) ed *invernale* (a partire dal 15 ottobre di ogni anno) e su minimo quattro settimane sia per il periodo invernale che estivo.

Il numero dei pasti da fornire presso la struttura dell'asilo nido aziendale, da produrre giornalmente, verrà comunicato dal Gestore dell'Asilo Nido alla ditta appaltatrice entro le ore 9.30 di ogni giorno con l'indicazione del:

- numero di eventuali pasti a dieta speciale (elenco nominativo);
- numero pasti standard per bambini (max n.60 bambini);
- eventuale numero pasti standard per adulti (educatori ed assistenti per un max. di n. 30 adulti).

Per quanto attiene le diete speciali (nominative), la Ditta appaltatrice dovrà attenersi alle istruzioni impartite dall'Istituto INPDAP in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei propri compiti e che saranno specificate dall'Istituto INPDAP e nel caso dell'asilo nido anche dall'Ente gestore ai sensi del D.Lgs 196/2003 e s.m.i.. A tal fine gli addetti della Ditta appaltatrice assumono le funzioni di responsabilità gravati sugli incaricati del trattamento dei dati.

Eventuali variazioni allo schema alimentare dovranno essere di volta in volta concordate tra il Dietista della Ditta appaltatrice del servizio mensa e l'Istituto INPDAP.

L'orario della somministrazione dei pasti per il pranzo presso l'asilo nido aziendale, previo accordo con l'Ente Gestore, è indicativamente previsto in loco dalle ore 12 alle ore 13,15.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta appaltatrice dovrà prelevare giornalmente un campione degli alimenti componenti il pranzo dei bambini. Sulla campionatura dovrà essere apposta apposita etichetta con descrizione del contenuto, la data e l'orario del prelievo. I campioni dovranno essere conservati a cura della Ditta appaltatrice ad una temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$  per le 72 ore successive.

## **5. DIETE SPECIALI**

La Società aggiudicataria si impegna alla predisposizione di menù alternativi, qualora ne venga fatta esplicita richiesta entro le 10,00 dello stesso giorno attraverso un servizio di raccolta delle richieste concordato con l'Amministrazione in sede di contratto. Tale menù conserva la medesima struttura del menù comune ed è costituito, orientativamente, da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato.

L'impresa deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta l'erogazione di un menù vegetariano e di menù compatibile con le scelte religiose. Parimenti dovranno essere comprese le preparazioni per allergici o per chi presenta intolleranze alimentari (diabete, celiachia, ecc.) comprovandone la capacità di realizzazione.

## **6. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE E BEVANDE PER IL BAR**

Il servizio presso il bar dovrà essere, dal punto di vista organizzativo e dell'impegno del personale, completamente indipendente da quello della mensa.

I generi da somministrare dovranno essere di primaria e riscontrata qualità ed essere offerti nella varietà di cui al Capitolato (all. n. 2).

## **7. LOCALI, ATTREZZATURE E CONTRIBUTO TRIMESTRALE.**

L'INPDAP metterà a disposizione del Gestore i locali destinati alla mensa e bar ed i relativi servizi corredati di attrezzature macchinari, impianti ed arredamento e quant'altro occorrente allo svolgimento del servizio.

È a carico del Gestore la fornitura di pentolame, vasellame e stoviglie da cucina, da tavola e da banco (piatti, bicchieri, tazze, posate, vassoi) sottovassoi in carta e tovaglioli che saranno forniti secondo quanto indicato in offerta.

Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei locali con le precisazioni delle osservazioni ritenute opportune.

Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

La Ditta aggiudicataria dovrà apportare, a proprio carico e secondo modalità e tempi indicati in offerta, tutti gli interventi strutturali che fossero ritenuti necessari per l'adeguamento alle norme dettate dal D.lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, ovvero tutti gli interventi che fossero considerati opportuni per una maggiore funzionalità del servizio.

Parimenti la Ditta aggiudicataria dovrà effettuare, a proprio carico e secondo quanto indicato in offerta, eventuali interventi di messa a norma per le attrezzature, i macchinari, gli impianti e gli arredi già presenti e se necessario provvedere alla loro sostituzione e/o integrazione. Le eventuali migliorie resteranno a disposizione dell'Istituto.

La ditta aggiudicataria deve garantire il rispetto della normativa vigente in materia di igiene della produzione alimentare e sicurezza sul lavoro e assicurare la massima funzionalità dell'impianto. Gli impianti e le attrezzature impiegate devono essere in regola con la normativa vigente sollevando l'INPDAP da ogni danno e responsabilità derivante. Gli interventi migliorativi sulla struttura e/o sulle attrezzature dovranno, in ogni caso, essere conclusi entro 90 giorni lavorativi dalla data di inizio dei lavori.

La ditta aggiudicataria, durante gli interventi di adeguamento e messa a norma dei locali e degli impianti e delle attrezzature dovrà svolgere il servizio secondo il “piano di gestione transitorio” presentato in sede di gara all’interno del “progetto tecnico organizzativo – caratteristiche metodologiche e organizzative del servizio; là dove opportuno, il “piano di gestione transitorio” dovrà prevedere l’impiego del centro di cottura esterno, che comunque la ditta si impegna a rendere disponibile per le emergenze.

La ditta aggiudicataria, a seguito di eventi straordinari che rendano inagibili le cucine, dovrà svolgere il servizio secondo il “piano di gestione in emergenza” presentato in sede di gara all’interno del “progetto tecnico organizzativo – caratteristiche metodologiche e organizzative del servizio”, facendo ricorso al centro di cottura esterno che la ditta in sede di gara si impegna a rendere disponibile.

Per tutta la durata del contratto sarà a carico della Ditta aggiudicataria il pagamento posticipato di un contributo trimestrale di € 13.500,00 relativo ai costi fissi per i servizi indivisibili forniti dall’Istituto per la parte di immobile destinato alle attività del servizio mensa, bar e fast-food e tutto quanto indicato al punto 11 del presente capitolato d’appalto.

Al termine dei lavori l’ufficio tecnico dell’INPDAP effettuerà il collaudo dei lavori, per verificare la corretta e completa realizzazione degli interventi migliorativi o di messa a norma previsti in offerta e la corrispondenza della fornitura di pentole utensileria e stoviglie a quanto indicato in offerta.

Tutti gli interventi volti all’adeguamento o miglioramento della struttura che le Ditte concorrenti intendono effettuare, e relativo “piano di gestione transitoria” da applicarsi durante l’esecuzione dei lavori e del piano di gestione in emergenza, dovranno essere indicati in offerta, in un specifico paragrafo del “progetto tecnico organizzativo - caratteristiche metodologiche e organizzative del servizio” e saranno oggetto di valutazione.

## **8. PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO**

La ditta aggiudicataria dovrà riassumere il personale adibito al servizio oggetto dell’appalto con relative qualifiche ed anzianità di servizio, ai sensi dell’art. 349, comma 1, del CCNL Turismo-Pubblici Esercizi 2003, secondo cui “La gestione subentrante assumerà tutto il personale addetto, in quanto regolarmente iscritto da almeno 3 mesi sui libri-paga matricola della Gestione uscente, riferita all’unità produttiva interessata con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell’impianto, nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati



provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori”. Tale assunzione riguarderà un numero complessivo di 34 (trentaquattro) unità da impiegare nel servizio secondo le qualifiche di cui allo schema indicato nel presente articolo.

L’assunzione del suddetto personale costituisce specifica obbligazione della ditta aggiudicataria per tutta la durata del contratto e non è soggetta ad eventuali riduzioni in relazione all’andamento dei profitti; deve essere valutato sin d’ora come costo fisso in relazione ai livelli minimi di servizio previsti dall’Istituto. La ditta aggiudicataria non potrà, altresì, obbligare il personale all’iscrizione a Cooperative di servizi o forme organizzative assimilabili.

L’organico della ditta che attualmente svolge il servizio e che ha titolo alla riassunzione è il seguente:

- n. 7 unità di 4° livello a 40 ore settimanali;
- n. 8 unità di 5° livello a 40 ore settimanali;
- n. 1 unità di 5° livello a 35 ore settimanali;
- n. 3 unità di 5° livello a 30 ore settimanali;
- n. 1 unità di 5° livello a 25 ore settimanali;
- n. 1 unità di 6° livello a 40 ore settimanali;
- n. 2 unità di 6° livello a 30 ore settimanali;
- n. 2 unità di 6° livello a 25 ore settimanali;
- n. 1 unità di 6° livello a 20 ore settimanali;
- n. 8 unità di 6° livello a 15 ore settimanali;

Il servizio mensa e bar verrà effettuato dal Gestore con personale di adeguata qualificazione professionale corrispondente alle mansioni esercitate ed in numero sufficiente a garantire il perfetto e rapido funzionamento del servizio stesso e la pulizia dei tavoli delle attrezzature e dei locali.

A tale proposito il Gestore si impegna a mantenere immutato, per ogni giorno della settimana il numero degli addetti al servizio indipendentemente da ferie, malattie, permessi, ecc.

Il Gestore si impegna inoltre a comunicare preventivamente all'INPDAP i nominativi ed i dati anagrafici del personale dipendente e relativa qualifica ed a segnalare ogni variazione nel corso della gestione. Detta variazione è soggetta ad esplicita approvazione preventiva dell'Istituto. Il personale, che dovrà presentarsi in ordine e munito di apposita divisa di lavoro (estiva - invernale, che dovrà essere fornita dal gestore) nonché di libretto sanitario previsto dalla L. 283/62 e s.m.i., è tenuto ad osservare durante il lavoro un contegno improntato alla massima correttezza ed irrepreensibilità.

Il gestore è ritenuto responsabile unico dell'operato del personale da lui dipendente.

Per accertare la piena osservanza di tutte le condizioni previste nel presente capitolato l'INPDAP designerà uno o più incaricati i quali accederanno, oltre che nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti, anche nella cucina, nei depositi, ecc. per controllare ogni fase attinente all'esecuzione del servizio senza che ciò sollevi il gestore dalle proprie responsabilità.

## **9. TUTELA DEI LAVORATORI**

La Ditta dovrà provvedere alle assicurazioni sociali obbligatorie stabilite dalle vigenti leggi per i lavoratori occupati nelle prestazioni oggetto del presente appalto e dovrà attuare, nei confronti dei suddetti lavoratori, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle stabilite dalle leggi, dai regolamenti e dai contratti collettivi di lavoro applicabili.

Nel caso di inadempienza agli obblighi di cui sopra, l'INPDAP previa comunicazione alla Ditta, all'Ispettorato del lavoro ed all'INPS avrà la facoltà di avvalersi sul deposito cauzionale prestato fino ad un massimo del 20% dello stesso, che dovrà essere conseguentemente ripristinato nel suo valore originario entro 30 giorni dalla richiesta in tal senso dell'Istituto.

La corresponsione delle somme trattenute verrà effettuata non appena gli obblighi predetti saranno stati integralmente adempiuti. La Ditta non può vantare alcuna diritto per il ritardato pagamento.

In caso di reiterata inadempienza a tali obblighi l'INPDAP si riserva la facoltà di risolvere il contratto per colpa dell'appaltatore.

Ad ogni pagamento di fattura dovrà essere allegato DURC in data non anteriore a 30 giorni dal rilascio.

## **10. DANNI**

Il gestore dovrà obbligarsi all'osservanza di tutte le norme che garantiscono la sicurezza delle persone addette ai lavori.

Qualsiasi danno arrecato a persone, siano esse dipendenti della Ditta o personale INPDAP o terzi a qualsiasi titolo presenti nei locali adibiti al servizio oggetto dell'appalto, o cose durante lo svolgimento del servizio mensa e bar o per cause ad esso inerenti dovrà essere risarcito direttamente dalla ditta appaltatrice.

A tal fine il gestore dovrà obbligarsi alla stipulazione di apposita polizza con primaria Compagnia di Assicurazione, di gradimento dell'INPDAP, che copra i rischi di responsabilità civile per danni a cose e/o a persone comunque arrecati nello svolgimento del servizio con un massimale annuo non inferiore a €2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per assicurato/sinistro.

## **11. RESPONSABILITA' E ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

Il servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del Gestore.

Sono a carico del Gestore stesso tutti gli oneri relativi all'espletamento di quanto è oggetto del presente Capitolato. In particolare:

- a) Contributo trimestrale di 13.500,00 riferibile ai costi fissi relativi ai servizi indivisibili forniti dall'Istituto per la parte di immobile destinato alle attività del servizio mensa, bar e fast-food;
- b) le licenze, i permessi ed ogni adempimento necessario richiesto da qualsivoglia disposizione o Autorità;
- c) i costi di illuminazione dei locali e la fornitura di energia industriale e gas per impianti di cucina e bar;
- d) le imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- e) le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente afferenti al personale del gestore ed agli adempimenti relativi, anche derivanti da consuetudini locali;
- f) l'approvvigionamento delle vivande degli ingredienti di cucina e prodotti per il bar. Gli acquisti devono essere effettuati sotto la ragione sociale e la responsabilità della Ditta;
- g) i materiali di consumo per le operazioni di pulizia;
- h) le spese per la pulizia dei locali (cucina, sala mensa, sala bar e depositi e relativi locali di collegamento), l'allontanamento e lo smaltimento in forma differenziata di tutti i rifiuti della mensa aziendale (la gestione dei rifiuti dell'asilo nido aziendale è a carico del gestore del medesimo);
- i) la manutenzione ordinaria dei locali nonché tutti gli interventi di riparazione necessari per garantire il buon funzionamento delle attrezzature e dei macchinari messi a disposizione

dall'INPDAP e di quelli forniti dal Gestore. Il gestore non risponderà di eventuale manutenzione straordinaria dipendente da cause non imputabili allo stesso.

- j) il rimborso delle spese per analisi chimico-fisiche e microbiologiche (per un numero massimo di 12 all'anno) che l'INPDAP tramite suoi incaricati decidesse di effettuare direttamente a suo insindacabile giudizio presso laboratori specializzati;
- k) le operazioni di disinfestazione e derattizzazione dei locali;
- l) la pulizia esterna ed interna delle cappe, dei filtri, della canalizzazione delle bocchette di estrazione ed immissione aria.
- m) obbligo di custodia di un pasto campione per 24 ore, conservato nel surgelatore a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

L'appaltatore, inoltre, relativamente al servizio per l'asilo nido, dovrà presentare, all'atto della firma del contratto, copia del piano di autocontrollo

Il Gestore sotto la sua esclusiva responsabilità, a totale esonero dell'INPDAP, deve ottemperare alle disposizioni legislative come pure osservare tutti i regolamenti, le norme, le prescrizioni delle competenti Autorità in materia di contratti di lavoro, di sicurezza e di igiene del lavoro e di quant'altro possa comunque interessare il servizio.

Il Gestore deve garantire in ogni tempo l'INPDAP contro ogni e qualsiasi pretesa di terzi derivante da sua inadempienza anche parziale, alle norme contrattuali od a disposizioni di legge.

Il Gestore deve impegnarsi a riconsegnare all'INPDAP, alla scadenza del contratto, i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dall'Istituto stesso e di cui al prescritto verbale, nello stato in cui si trovavano al momento della consegna, salvo la normale usura e le eventuali migliorie.

## **12. ONERI A CARICO DELL'INPDAP**

A carico dell'Istituto sarà il costo:

- a) per la gestione e manutenzione dell'impianto di condizionamento e riscaldamento dei locali mensa e bar.
- b) per la manutenzione degli impianti di illuminazione, di riscaldamento, di aspirazione e degli impianti idrici e delle centrali di distribuzione e fino ai punti di erogazione di ogni singolo impianto.

## **13. PENALI**

Per ogni inadempienza agli obblighi contrattuali, che dall'INPDAP sia stata riscontrata e contestata, alla ditta sarà comminata una penale variabile da €100,00 a €500,00 fatto salvo il risarcimento di ogni

maggior danno in rapporto all'entità dell'infrazione rilevata, alla sua frequenza ed alla mancata presentazione da parte del gestore di valide motivazioni a giustificazione scritte dell'accaduto.

Detta penale sarà applicata con semplice comunicazione senza formalità particolari ed il provvedimento sarà immediatamente attuato avvalendosi del deposito cauzionale prestato, che dovrà essere conseguentemente ripristinato nel suo valore originario entro 30 giorni dalla richiesta in tal senso dell'Istituto.

Il Gestore nell'esecuzione del servizio dovrà scrupolosamente attenersi ed osservare le prescrizioni generali contenute nel presente capitolato d'appalto.

## **14. SICUREZZA NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

L'INPDAP promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto fornirà all'aggiudicatario copia della documentazione attinente alla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro oggetto del presente appalto ivi compreso il Documento di Valutazione dei Rischi delle Interferenze per le attività allegato al presente capitolato. L'Istituto si impegna inoltre a fornire qualsiasi ulteriore informazione successiva e/o integrativa ai predetti documenti di valutazione, così come previsto all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

Tutte le attività descritte nel presente capitolato verranno svolte dall'aggiudicatario nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza ed igiene del lavoro ed osservando quanto specificato nei predetti documenti di valutazione dei rischi interferenziali che verranno redatti ed allegati ai contratti.

In caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative dei servizi oggetto dell'appalto, il DUVRI redatto dall'Istituto potrà essere aggiornato dalla stazione appaltante anche su proposta dell'esecutore del contratto; tale documento potrà, inoltre, essere integrato su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del committente.

## **15. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Il contratto di appalto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 C.C., potrà essere risolto di diritto, salvo il risarcimento dei danni, nei seguenti casi:

- la somministrazione, in ogni caso, di cibi e bevande avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o, comunque, non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità, che abbia carattere di particolare gravità o ripetitività, sarà causa di risoluzione immediata del contratto salve le sanzioni di legge stabilite per simili trasgressioni;
- utilizzo di alimenti sotto forma di materie prime o derivate contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- casi di tossinfezioni dovuti ad accertata imperizia della ditta appaltatrice;
- subappalto non autorizzato dall'Istituto;
- cessione totale o parziale della ditta;
- cessione totale o parziale del contratto;
- sospensione arbitraria del servizio;
- inosservanza degli obblighi di cui al precedente art. 11 del presente Capitolato;
- dopo sei inadempienze gravi debitamente contestate e non adeguatamente giustificate nel corso di un anno solare circa la non perfetta regolarità del servizio.

## **16. ESECUZIONE IN DANNO.**

Il servizio dovrà essere garantito secondo le modalità indicate in sede di offerta.

Qualora la ditta aggiudicataria manifestasse evidenti insufficienze a svolgere nei tempi concordati il servizio appaltato, è facoltà dell'Istituto di affidare a terzi la fornitura dei servizi, oggetto del contratto, imputando le relative spese alla ditta appaltante.

In caso di risoluzione anticipata del contratto, l'INPDAP si riserva la facoltà di affidare il presente appalto alla seconda classificata l'appalto oggetto di gara.

## **17. SORVEGLIANZA – CONTROLLO – VERIFICA DA PARTE DELL'INPDAP.**

L'INPDAP si riserva di controllare in ogni momento la perfetta osservanza da parte del Gestore di tutte le disposizioni contenute nel contratto e di quelle emanate dall'INPDAP stesso nel corso del rapporto contrattuale.

L'INPDAP si riserva il diritto di affidare in parte a ditte terze l'attività ispettiva e di controllo sul servizio. I costi sostenuti per l'attività ispettiva e di controllo, incluso le spese per i campioni prelevati e per le analisi chimiche e microbiologiche (per un numero massimo di 12 all'anno) che l'INPDAP, tramite suoi incaricati, decidesse di effettuare direttamente a suo insindacabile giudizio presso laboratori specializzati saranno a carico del gestore.

La presenza dell'incaricato (o incaricati) dell'INPDAP, i controlli e le verifiche dallo stesso (dagli stessi) eseguiti, non esonerano il Gestore dagli obblighi e dalle responsabilità inerenti al contratto.

È facoltà dell'INPDAP effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

È facoltà dell'INPDAP disporre, senza limitazione di orario la presenza presso i centri di produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati INPDAP in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

I controlli di cui sopra non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici, mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

I controlli a vista del servizio saranno articolati nel seguente modo:

- Controllo registro pulizia e disinfestazioni
- Modalità di stoccaggio nelle celle
- Temperatura di servizio nelle celle
- Controllo data scadenza prodotti
- Modalità lavorazione derrate
- Modalità di cottura
- Modalità distribuzione
- Lavaggio ed impiego sanificanti

- Modalità sgombero rifiuti
- Verifica corretto uso impianti
- Caratteristiche sanificanti
- Modalità sanificazione
- Stato igienico impianti e ambiente
- Stato igienico sanitario personale
- Stato igienico servizi
- Organizzazione del personale
- Controllo organico
- Professionalità addetti
- Controllo quantità dei prodotti in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature
- Controllo sulla qualità dei prodotti in particolare riferimento ai prodotti biologici
- Modalità manipolazione
- Controllo funzionamento impianti tecnologici
- Controllo attrezzature
- Controllo abbigliamento di servizio del personale
- Controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate
- Controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente capitolato
- Ogni altro ulteriore controllo ritenuto necessario.

## **18. REVISIONE DEI PREZZI**

Si applica quanto previsto dall'art. 115 del D.Lgs. n. 163 del 2006 e s.m.i..

## **19. ESTENDIBILITA' DEL SERVIZIO ALLE ALTRE SEDI ROMANE DELL'ISTITUTO.**

Le parti potranno concordare, con apposito atto aggiuntivo, l'estensione del servizio ad altre sedi dell'Istituto situate nel territorio di Roma.



## **20. SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' vietata la cessione totale o parziale del contratto.

Il subappalto sarà regolamentato secondo quanto previsto dalle vigenti normative in materia.

Il pagamento delle fatture sarà subordinato alla presentazione della prova dell'avvenuto pagamento dei subappaltatori in relazione alle precedenti fatture liquidate dall'Istituto.

## **21. DEPOSITO CAUZIONALE**

L'Impresa aggiudicataria deve costituire, prima della sottoscrizione del contratto, un deposito cauzionale, a garanzia degli impegni assunti in base al contratto, secondo quanto stabilito nel disciplinare di gara.

Tale cauzione rimarrà vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita all'Impresa dopo la liquidazione definitiva, su richiesta dell'impresa stessa.

## **22. PAGAMENTO FATTURE ASILO NIDO**

I corrispettivi del Servizio Mensa Asilo Nido corrispondono a quelli stabiliti in corso di procedura di affidamento, sulla base delle risultanze dell'Offerta dell'Aggiudicatario.

Nessun altro onere, diretto o indiretto, è dunque dovuto dalla Stazione Appaltante per l'esecuzione del Servizio.

Tutti gli importi si intendono, ove non diversamente stabilito, al netto di IVA.

Il pagamento mensile di ogni singola fattura avrà luogo in via posticipata entro 30 gg(trenta giorni) dalla data di ricevimento della stessa da parte dell'INPDAP, previa verifica:

- I. del D.U.R.C. del Fornitore e degli eventuali subappaltatori in corso di validità;
- II. della regolarità del Fornitore ai sensi dell'art. 48-*bis* del D.P.R. 602/73 e smi., e relative disposizioni di attuazione.

Il Fornitore non potrà sospendere in alcun caso la somministrazione del Servizio, neanche in caso di ritardo nel pagamento di fatture emesse .

Le fatture:

- dovranno essere trasmesse al competente ufficio dell'Istituto (specificato nel contratto) a mezzo posta, in originale;

- dovranno esporre il dettaglio analitico delle quantità erogate, del prezzo ad unità di pasto e del prezzo complessivo;
- dovranno comunque contenere ogni elemento utile all'esatta comprensione dei loro valori economici di composizione.

La Stazione appaltante potrà compensare, ai sensi dell'articolo 1241 c.c., quanto dovuto all'Aggiudicatario a titolo di corrispettivo con gli importi che quest'ultimo sia tenuto a versare alla Stazione appaltante a titolo di penale o a qualunque altro titolo, nelle ipotesi previste nel presente Capitolato.

### **23. SPESE DI CONTRATTO E ONERI FISCALI.**

Sono a totale carico dell'appaltatore le spese di bollo e di registrazione del contratto, nonché ogni altro onere fiscale presente e futuri che per legge non sia inderogabilmente posto a carico dell'appaltante.

### **24. FORO COMPETENTE.**

Tutte le controversie di qualsiasi natura e genere che dovessero sorgere tra le parti in ordine al presente appalto e che non potessero essere risolte in via bonaria dalle parti, sono di competenza del Foro di Roma.

IL DIRIGENTE GENERALE  
F.to Dott.ssa Valeria Vittimberga