



**CAPITOLATO TECNICO  
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'INGV  
CIG N. 6814845BFD**

**Art. 1 – Oggetto della concessione**

La concessione ha per oggetto il servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale presso la sede centrale dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia (nel prosieguo indicato come INGV), sita in Roma (RM), via di Vigna Murata, 605, nelle aree concesse in uso all'aggiudicatario, come indicate nell'Allegato n. 1 – Planimetria.

Il servizio è espletato dal concessionario, con l'organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, in conformità a quanto stabilito dal presente capitolato, dal disciplinare, dallo schema di contratto e nel rispetto dei criteri minimi ambientali previsti dal D.M. 25 luglio 2011.

**Art. 2 – Durata della concessione**

La concessione ha una durata di anni 4 (quattro), a decorrere dalla data di sottoscrizione del relativo contratto.

Il servizio dovrà essere attivato entro il termine di 20 (venti) giorni dalla data di sottoscrizione del contratto.

Ove, per cause imputabili al concessionario, il servizio non venga avviato entro il termine sopra indicato, sarà applicata la penalità, di cui al successivo art. 32.

Il concessionario provvederà a prendere contatti con l'Impresa titolare della concessione scaduta per lo svolgimento delle operazioni relative all'attivazione del nuovo servizio, al fine di non creare disagi all'utenza.

Alla scadenza del periodo di durata del contratto, il concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla rimozione delle eventuali apparecchiature installate e di quant'altro eventualmente posto in essere per l'erogazione del servizio.

Il concessionario è comunque tenuto a garantire il servizio, alle stesse condizioni previste dal presente capitolato, anche dopo la scadenza del contratto, limitatamente al tempo necessario alla conclusione delle procedure per il nuovo affidamento del servizio.

In caso di risoluzione anticipata o di recesso dal contratto, Il concessionario dovrà rimuovere le attrezzature e provvedere a sgomberare gli spazi occupati entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della comunicazione di risoluzione o recesso.

### **Art. 3 – Corrispettivo del servizio**

Per lo svolgimento del servizio di ristorazione, il concessionario sarà remunerato esclusivamente nei limiti degli utili commerciali derivanti dall'esecuzione delle attività oggetto della concessione.

In particolare, al concessionario spetterà un compenso derivante:

- dall'importo delle fatture emesse nei confronti dell'Amministrazione per il pagamento dei pasti consumati da parte degli utenti registrati attraverso il sistema automatico di rilevazione del tesserino elettronico INGV. Le rilevazioni effettuate dal sistema informatico, appositamente fornito dall'INGV al concessionario, debitamente contabilizzate, costituiranno il giustificativo per la determinazione del numero dei pasti erogati. Le relative fatture saranno emesse sulla base degli importi indicati nell'offerta economica presentata dal concessionario;
- dal corrispettivo incassato direttamente dal concessionario attraverso la riscossione dei prezzi dei pasti previsti per gli utenti, secondo le modalità ed i termini stabiliti dal presente capitolato e nell'offerta economica presentata dal concessionario.

Il prezzo unitario del pasto, risultante dall'offerta economica presentata dal concessionario, è da intendersi totalmente remunerativo, impegnativo e vincolante, considerandosi interamente compensati tutti i costi del servizio, delle derrate, dei prodotti non alimentari, delle prestazioni del personale e di ogni altro onere inerente e conseguente al servizio oggetto della concessione.

Il concessionario non potrà vantare titolo alcuno a risarcimenti e/o indennizzi di sorta per eventuali mancati incassi presunti.

### **Art. 4 – Modalità di pagamento dei pasti**

Il pagamento diretto delle pietanze consumate potrà avvenire:

- in denaro contante;
- mediante utilizzazione di specifica tessera magnetica, rilasciata dall'INGV al personale che ne farà richiesta e caricata dal gestore del servizio in concessione, per gli importi desiderati. A tal fine, l'INGV si impegna a fornire al concessionario le apparecchiature informatiche (hardware e software) necessarie alla lettura e alla ricarica dei predetti supporti elettronici.
- mediante buono pasto cartaceo o elettronico, emesso da società convenzionata con INGV, con la quale il concessionario, sarà tenuto a sottoscrivere apposita convenzione. Ai fini del pagamento dei singoli pasti si terrà in considerazione esclusivamente il valore facciale dei buoni pasto, non rilevando le eventuali commissioni richieste dalle società emittitrici. Ove la spesa effettuata sia inferiore al valore nominale del buono pasto, il relativo residuo dovrà risultare dallo scontrino rilasciato ed essere riutilizzabile per ulteriori consumazioni fino a concorrenza del valore dello stesso.

Il concessionario rilascerà per ogni vendita, idonea ricevuta fiscale.

### **Art. 5 – Canone di concessione**

Il concessionario corrisponderà all'INGV un canone annuale per l'utilizzazione dei locali di cui all'art. 1 del presente capitolato, pari ad € 38.900,00 (trentottomilanovecento/00), IVA esclusa.

Il canone concessorio, così determinato, a titolo di rimborso forfetario, si intende comprensivo dei consumi elettrici, idrici e di gas dei locali dati in concessione, nonché dei relativi costi di

pulizia e di smaltimento dei rifiuti.

Il canone di concessione sarà corrisposto in quattro rate trimestrali anticipate di uguale importo entro 15 (quindici) giorni dall'inizio di ogni trimestre a mezzo bonifico bancario su conto corrente intestato all'INGV.

#### **Art. 6 – Utenza**

Il servizio di ristorazione è rivolto al personale dipendente dell'INGV in servizio presso le sede centrale (circa 450 unità), dal personale dipendente del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), in servizio presso le sede contigua a quella centrale dell'INGV (circa 50 unità), da visitatori esterni, ospiti occasionali e collaboratori, partecipanti a convegni, congressi, seminari e concorsi, autorizzati dall'INGV.

Si precisa che l'utilizzo del servizio è facoltativo da parte dell'utenza, che il personale di ruolo della sede dell'INGV di Roma è destinatario di buoni pasto (al momento forniti dalla società QUI! GROUP S.p.A., del valore nominale di € 7,00) e che la sede centrale dell'INGV è attualmente provvista di bar e di distributori automatici di bevande calde, fredde e alimenti preconfezionati, i quali coesisteranno con il servizio in affidamento.

A tal proposito, l'INGV non garantisce un numero minimo né il mantenimento per tutta la durata contrattuale del numero di potenziali utenti sopra indicato e, pertanto, il concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa per l'eventuale mancata fruizione del servizio oggetto della concessione.

#### **Art. 7 – Presa in consegna dei locali e delle attrezzature**

L'INGV mette a disposizione del concessionario le aree di cui all'art. 1 del presente capitolato, comprendenti i locali destinati all'immagazzinamento, alla conservazione, alla preparazione e alla cottura degli alimenti, nonché gli spazi riservati alla distribuzione e alla consumazione dei pasti, comprensivi dei relativi arredi, impianti, macchinari e attrezzature, previa redazione di un verbale di presa in consegna dei locali dati in concessione, riportante lo stato dei luoghi e l'inventario dei beni presenti, anche al fine di attestarne il buono stato di conservazione, manutenzione ed efficienza, nonché verificare la sussistenza dei requisiti di sicurezza, ai sensi dell'art. 72, d.lgs. n. 81/2008.

Resta in carico al Concessionario l'allestimento funzionale dell'area destinata alla preparazione e alla somministrazione, su richiesta, di piatti unici alternativi, di cui al successivo art. 20, attraverso gli eventuali lavori impiantistici e l'installazione degli arredi e delle attrezzature necessarie per la corretta esecuzione delle prestazioni richieste.

L'INGV si riserva il diritto di utilizzare gli spazi adibiti alla refezione anche al di fuori delle fasce orarie di svolgimento del servizio, previa comunicazione anticipata al concessionario, nonché di renderne disponibile l'accesso e la fruizione anche al personale non utente del servizio di ristorazione, limitatamente alla consumazione del proprio pasto.

L'INGV si riserva, altresì, la facoltà di interrompere o limitare il servizio al tempo strettamente occorrente all'espletamento di eventuali interventi di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti tecnologici, necessari per l'adeguamento alle vigenti normative in materia di sicurezza, igiene e salute, o altra causa di forza maggiore.

Il concessionario si impegna ad utilizzare i locali messi a disposizione dall'INGV esclusivamente per le finalità connesse all'esecuzione delle attività oggetto della concessione, con l'obbligo della restituzione, al termine della concessione, in buono stato di conservazione e funzionanti, salvo il deterioramento causato dalla normale utilizzazione dei beni.

Eventuali difformità riscontrate, rispetto al verbale di presa in consegna, saranno oggetto di valutazione economica e i relativi costi saranno addebitati al concessionario.

Il concessionario si impegna, altresì, a mantenere in perfetta efficienza i locali e gli impianti, nonché le attrezzature, le apparecchiature e gli arredi forniti dall'INGV, attraverso una costante manutenzione, applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza ed igiene.

All'atto della riconsegna dei locali, dei macchinari e delle attrezzature, ovvero alla cessazione, per qualsiasi causa, del contratto, il concessionario dovrà provvedere a proprie spese alla disinstallazione delle eventuali apparecchiature, attrezzature e arredi dallo stesso forniti.

INGV si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi, per attività di coordinamento o controllo sull'effettivo stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e arredi o per ogni altra esigenza di servizio.

Nei locali destinati a magazzino e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo al concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo di INGV.

#### **Art. 8 – Manutenzione dei locali e delle attrezzature**

Sono a carico del concessionario tutti gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti, le manutenzioni ordinarie dei macchinari e delle attrezzature forniti dall'INGV, nonché quelle straordinarie degli stessi, derivanti da cause imputabili alla esclusiva responsabilità del concessionario (danni causati da incuria, cattivo uso, mancata manutenzione ordinaria, negligenza, imperizia, dolo o colpa del suo personale).

Al verificarsi di eventuali guasti, il concessionario è tenuto ad eseguire tempestivamente gli interventi necessari, nel minor tempo possibile (non oltre le 48 ore), comunicandoli tempestivamente per iscritto all'INGV.

Qualora il concessionario non provveda puntualmente alle suddette manutenzioni, l'INGV si riserva la facoltà di applicare le penalità di cui al successivo art. 32 e di provvedere autonomamente agli interventi necessari; le spese derivanti dai suddetti interventi saranno addebitate al concessionario a valere sugli importi fatturati all'Amministrazione, quali corresponsione dei pasti forniti ai dipendenti INGV, secondo quanto previsto dall'art. 3 del presente capitolato.

L'INGV è esonerato da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi, delle stoviglie e dell'utensileria.

#### **Art. 9 – Orario e sospensione del servizio**

La distribuzione settimanale dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, con esclusione del sabato e della domenica, delle festività nazionali e religiose previste dalla normativa vigente, nella fascia oraria compresa dalle ore 12.15 alle ore 14.15.

Al fine di garantire un adeguato livello qualitativo del servizio, il numero degli addetti dovrà essere congruo e tale da assicurare una efficiente esecuzione delle attività oggetto della concessione.

Il servizio non dovrà risentire minimamente delle assenze del personale, nei casi di malattia, ferie, permessi, infortuni, in quanto il concessionario dovrà adoperarsi e provvedere alle adeguate sostituzioni.

Si fa presente che, nel caso si dovessero verificare circostanze per le quali gli orari precedentemente indicati debbano subire variazioni, sarà cura di INGV comunicare,

preventivamente, al concessionario tale esigenza.

Le eventuali chiusure per periodi feriali dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate da INGV.

Il concessionario dovrà garantire il servizio anche qualora il numero dei pasti da fornire non dovesse superare le n. 20 unità.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, ovvero in casi di emergenza che ne impediscano la normale fruizione (quali, a titolo meramente indicativo: guasti agli impianti necessari alla preparazione dei pasti, avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, mancanza di fornitura dell'energia elettrica o interruzione del servizio idrico, ecc.), il concessionario si impegna a fornire cibi veicolati caldi da altro centro cottura, nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia, limitatamente al periodo necessario per la messa in funzione della cucina.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, alluvioni ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili, gravi eventi nei locali di produzione pasti che li rendano inagibili.

#### **Art. 10 – Tipologia e caratteristiche del servizio**

Il servizio di ristorazione comprende le seguenti attività:

- selezione e valutazione dei prodotti alimentari;
- selezione e valutazione dei fornitori;
- approvvigionamento, deposito e conservazione delle derrate e delle bevande;
- preparazione e cottura degli alimenti;
- distribuzione e somministrazione dei pasti;
- lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari utilizzati per l'espletamento del servizio;
- pulizia e sanificazione dei locali;
- raccolta differenziata della spazzatura e smaltimento di eventuali rifiuti speciali;
- formazione del personale;
- informazione e comunicazione a favore dell'utenza.

#### **Art. 11 – Modalità di esecuzione del servizio**

Il servizio dovrà essere eseguito garantendo il pieno rispetto di tutte le leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti ed in conformità alla vigente normativa igienico-sanitaria.

Inoltre, il concessionario, nell'esecuzione del servizio, dovrà osservare le seguenti prescrizioni.

#### **APPROVVIGIONAMENTO, IMMAGAZZINAMENTO E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Il concessionario è tenuto a provvedere a sua cura e spese all'approvvigionamento di tutti i generi alimentari, nonché al trasporto degli stessi presso i locali adibiti a magazzino, al relativo stivaggio negli appositi frigoriferi ed alla conservazione dei cibi.

L'approvvigionamento delle derrate, dovrà avvenire con regolare frequenza, in modo da

ridurre i problemi di giacenza e di eccessivo stoccaggio ed assicurando i generi alimentari di più recente produzione.

Per la conservazione dei cibi deve essere osservata ogni disposizione di legge e regolamento, con particolare riguardo al rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

A garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali, il servizio dovrà prevedere l'impiego prevalente di ingredienti freschi e di prima scelta.

Fermo restando la disponibilità e l'impiego di verdure fresche di stagione, sarà possibile, in particolari periodi dell'anno e per specifiche preparazioni, utilizzare verdure surgelate.

L'INGV si riserva la facoltà di verificare la filiera di approvvigionamento dei prodotti utilizzati per l'erogazione del servizio, attraverso la richiesta di presentazione di idonea documentazione (bolle, fatture, etc.).

Il concessionario si impegna ad utilizzare nei menù proposti prodotti provenienti da produttori locali, per il periodo in cui sono disponibili.

Per produttori locali s'intendono tutti quelli con basi produttive ubicate nella Regione Lazio.

### PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione dei pasti e la cottura dei cibi dovranno essere realizzati nel centro cottura ubicato nei locali messi a disposizione dall'INGV, in conformità a tutte le misure previste dalla legislazione vigente in materia.

Il concessionario dovrà garantire la presenza fissa di almeno un cuoco addetto alla preparazione dei pasti somministrati all'utenza.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e organolettica dei cibi, tenendo presente che il concessionario dovrà osservare il legame fresco-caldo nella predisposizione dei pasti.

Nella preparazione dei cibi, dovrà privilegiarsi la cottura al forno, al vapore e le stufature, limitando la frittura degli alimenti.

L'olio impiegato dovrà essere esclusivamente olio extravergine di oliva.

È tassativamente vietato utilizzare prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione, provenienti da organismi geneticamente modificati (OGM), conservanti e additivi chimici, nonché ogni forma di riuso dei residui dei pasti preparati nei giorni precedenti.

### DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti sarà svolta nei locali messi a disposizione dall'INGV tramite la linea di self-service, attrezzata con appositi contenitori per il servizio, con l'assistenza fissa lungo la linea di almeno n. 2 addetti che provvederanno alla composizione dei piatti per gli utenti.

La distribuzione dei piatti unici alternativi, di cui al successivo art. 20, anche in confezione da asporto (cestini o *take-away*), avverrà in un'area appositamente destinata alla preparazione e alla somministrazione dei predetti alimenti, da concordarsi con l'INGV.

In tale area dovrà essere prevista l'assistenza fissa di almeno un addetto preposto alla composizione e al confezionamento dei piatti.

Le posate ed i bicchieri dovranno essere allocati in appositi distributori che ne garantiscano l'igiene.

Sarà cura del commensale provvedere al ritiro dal tavolo dei vassoi e delle stoviglie usate, sistemandoli negli appositi carrelli porta-vassoi, la cui gestione sarà a cura del personale del concessionario.

## **Art. 12 – Oneri accessori**

Sono, altresì, a carico del concessionario, i seguenti oneri:

- l'intestazione a proprio favore di tutte le previste autorizzazioni, ivi compresi tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla variazioni di intestazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali;
- le imposte e le tasse di qualsiasi tipo, derivanti dall'assunzione del servizio (con esclusione di quelle a carico di INGV);
- l'acquisizione di idonei registratori di cassa per il servizio mensa, muniti di software per la gestione di tessere magnetiche;
- il vestiario da lavoro del personale, compresi i Dispositivi di Protezione Individuale (DIP) che il concessionario deve obbligatoriamente fornire al proprio personale: camice e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza;
- i detersivi, i detergenti, i disinfettanti e le attrezzature necessari alla pulizia dei locali, degli impianti e dei macchinari;
- la fornitura, il rifornimento ed eventuale sostituzione delle stoviglie, degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo: condimenti vari, tovaglioli, tovagliette, compri-vassoi, guanti monouso, sacchi per la raccolta dei rifiuti, ecc.).

## **Art. 13 – Requisiti ambientali**

Il concessionario dovrà utilizzare, per la somministrazione ed il consumo dei pasti, stoviglie, posate, piatti e bicchieri in materiale riutilizzabile (in ceramica, vetro, metallo, ecc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso, messi a disposizione dal concessionario. In tal caso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta (riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», comprendenti fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici), il concessionario dovrà utilizzare prodotti in possesso dell'etichetta "Ecolabel", comunque conformi ai criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Non dovrà essere previsto l'uso di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e/o igienico-sanitarie), prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse.

A tal proposito, il concessionario provvederà, a proprie cura e spese, all'installazione e alla manutenzione di un impianto per la microfiltrazione dell'acqua di rete e l'erogazione di bevande alla spina, naturali e gassate, nel rispetto della normativa vigente in materia.

I controlli sull'impianto e sull'acqua microfiltrata saranno a carico del concessionario, che su base concordata trasmetterà ad INGV la documentazione sulle verifiche effettuate.

Nell'espletamento del servizio, il concessionario si impegna, inoltre, a:

- installare nelle rubinetterie, se non presenti, i riduttori di flusso;
- utilizzare gli impianti di pulizia stoviglie a pieno carico;
- introdurre, tra le buone prassi di lavoro dei propri dipendenti, modalità di risparmio del consumo di acqua per tutte le operazioni connesse al lavaggio di ortaggi, frutta e altri generi alimentari.

## **Art. 14 – Pulizia**

Il concessionario, a sua cura e spese, dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia gli ambienti di preparazione dei cibi, le aree di distribuzione, le aree di stoccaggio, gli spogliatoi ed i servizi igienici utilizzati dal personale ed i relativi impianti, apparecchiature, arredi, con adeguati prodotti ed attrezzature.

In particolare, il concessionario dovrà provvedere:

- al riordino, al lavaggio e alla sanificazione dei locali cucina, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie, della posateria, dell’utensileria, del vasellame e della biancheria;
- al lavaggio ed alla sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali, dei pavimenti della sala cucina e della zona di preparazione dei cibi, dei rivestimenti, dei macchinari, dei tavoli di lavoro, delle cappe di aspirazione, degli organi illuminanti, ecc.;
- alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e immagazzinamento delle provviste;
- alla pulizia dei locali utilizzati dal personale del concessionario (spogliatoio e servizi igienici);
- alla pulizia delle tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant’altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi;

Particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie; dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio dovrà indossare indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Durante la distribuzione dei pasti, il concessionario provvederà a mantenere puliti i tavoli e le sedie dai frammenti di alimenti o altri, per non recare disagio ai commensali; i pavimenti della sala mensa saranno tempestivamente puliti in caso di caduta accidentale di cibi, bevande, tovaglioli o altro.

I trattamenti di pulizia ordinaria e di sanificazione devono essere eseguiti quotidianamente ed accuratamente, avendo cura che non siano prodotti danni ai locali (pavimenti, pareti, infissi, ecc.), agli arredi, alle attrezzature e ai macchinari utilizzati per il servizio.

Restano a carico dell’INGV la deblattizzazione, derattizzazione e disinfestazione periodica di tutti i locali affidati al concessionario e la eventuale bonifica.

## **Art. 15 – Prodotti detergenti e piano di detergenza e sanificazione**

Il concessionario dovrà utilizzare prodotti detergenti dotati dell’etichetta “Ecolabel”, comunque conformi alla normativa vigente in materia di biodegradibilità, dosaggi ed etichettatura, nel rispetto dei criteri ambientali minimi relativi ai prodotti per l’igiene, di cui al DM 24 maggio 2012.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito separato da quello degli alimenti o custoditi in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

I detergenti dovranno essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice e



nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Il concessionario è tenuto a predisporre, ai sensi delle normative vigenti in materia, il Piano di detergenza e sanificazione, contenente l'indicazione delle procedure adottate, la frequenza, l'elenco dei detergenti da utilizzare, le loro caratteristiche e le modalità di utilizzo.

#### **Art. 16 – Gestione dei rifiuti**

Il concessionario s'impegna ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti secondo quanto stabilito dai regolamenti dell'Amministrazione del comune di Roma e nel rispetto delle direttive impartite dall'INGV.

In particolare, il concessionario dovrà garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti prodotti durante le fasi di preparazione dei pasti, assicurandosi che siano raccolti in appositi sacchi ermeticamente chiusi e conferiti negli specifici contenitori, distinti per tipologia di materiale, ubicati negli appositi spazi al di fuori dei locali adibiti al servizio di ristorazione, garantendo la massima pulizia delle aree esterne dell'INGV.

Gli oli esausti di cucina e le altre sostanze grasse dovranno essere gestiti nel rispetto delle relative normative di legge, a cura del concessionario, cui spetteranno anche le spese inerenti al servizio di ritiro e smaltimento degli eventuali rifiuti speciali derivanti dal servizio di ristorazione.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del concessionario.

#### **Art. 17 – Norme di igiene e programma di autocontrollo**

Il concessionario è tenuto al rispetto delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia d'igiene dei prodotti alimentari.

A tal proposito dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP), riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio oggetto della concessione.

In particolare il Concessionario dovrà attenersi preliminarmente alle seguenti prescrizioni:

- tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C – 4° C;
- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo, o al massimo il giorno precedente;
- gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro e dopo l'uso del WC;
- devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani, al termine di ogni tipologia di lavoro, devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- gli utensili devono essere giornalmente puliti e disinfettati;
- devono essere evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori;
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;

- devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti ed il riutilizzo di alimenti in precedenza scongelati; l'alimento scongelato andrà utilizzato in giornata o altrimenti eliminato;
- i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio e coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione;
- è tassativamente vietato fumare all'interno dei centri di cottura;
- i copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura e gli abiti da lavoro dovranno essere sempre in perfetto ordine e puliti;
- i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Ulteriori prescrizioni potranno essere fornite a seguito del sopralluogo congiunto, oppure da parte degli organi preposti alla vigilanza, sia interni che esterni.

Il concessionario, durante l'erogazione del servizio deve impegnarsi a manlevare e tenere indenne l'INGV da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il concessionario si obbliga, inoltre, a far sottoporre, a proprie spese, ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati, il personale che sia stato assente dal lavoro per malattie infettive, prima del loro rientro in servizio.

L'INGV si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento, sia direttamente che avvalendosi della consulenza di professionisti esterni, controlli sul rispetto delle norme igienico-sanitarie, sulle condizioni igieniche di conservazione delle scorte alimentari e delle pietanze pronte al consumo, sulle procedure di manipolazione degli alimenti durante tutto il ciclo di preparazione e distribuzione e sulle condizioni di impiego di locali ed attrezzature.

### **Art. 18 – Norme di sicurezza**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo al concessionario, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

A tal fine, ai sensi dell'art. 26, d.Lgs. n. 81/2008, il concessionario si impegna a fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi da interferenze.

INGV, per il tramite del proprio Responsabile di prevenzione e protezione all'uopo delegato, fornirà dettagliate informazioni sugli eventuali specifici rischi esistenti negli ambienti in cui il concessionario dovrà operare e sulle misure di prevenzione e d'emergenza adottate o da adottarsi in relazione alle attività connesse al contratto. Coopererà inoltre all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi sopraccitati.

Tali informazioni saranno, inoltre, utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio realizzata ai sensi della normativa vigente.

Il concessionario si obbliga a far osservare al proprio personale le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, inclusi i Dispositivi di Protezione Individuali (DIP), necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

A tal proposito, il concessionario è tenuto ad assicurare il personale addetto al servizio contro gli infortuni e a fornire all'Amministrazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza che possa essere fonte di pericolo.

## **Art. 19 – Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti e delle bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse derrate nel magazzino o cibi nelle celle di conservazione senza etichetta o con etichettature incomplete.

I menù proposti devono rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale.

L'INGV potrà intervenire sulla grammatura dei cibi e sulle modalità di preparazione dei medesimi e chiedere eventuali modificazioni e/o integrazioni.

Inoltre, le porzioni offerte dovranno essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinati, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.

A tal fine l'elaborazione dei menù dovrà avvenire:

- nel rispetto dei LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana) con un adeguato apporto di macro e micronutrienti;
- assicurando una varietà nelle scelte alimentari tale da garantire un apporto ottimale di micronutrienti (diverse scelte per i primi e secondi piatti e contorni);
- garantendo una rotazione su almeno 4/5 settimane;
- tenendo conto della stagionalità dei prodotti utilizzati;
- prevedendo una diversificazione per il periodo autunno-inverno e primavera-estate;

Il Concessionario dovrà assicurare che gli ingredienti usati nella produzione dei pasti siano di prima qualità, con preferenza dei prodotti biologici, locali, tipici e tradizionali, DOP, IGP e STG, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.

In particolare, il concessionario dovrà garantire, che:

- frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provengano:
  - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
  - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP, STG e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto (di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova).

- la carne provenga:
  - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
  - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP, DOP e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali.
- che il pesce provenga:
  - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica (in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi)

o da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione *MSC–Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

## **Art. 20 – Composizione dei menù**

### MENU' COMPLETO

Il menù completo è composto da:

- **n. 1 Primo Piatto**

A scelta tra:

- pasta asciutta del giorno;
- pasta e riso in bianco o al pomodoro;
- minestra di cereali, legumi e verdure;
- pizza (2 tranci).

La pasta, sia secca che fresca e/o ripiena, ed il riso devono essere serviti, a richiesta, anche privi di condimento

Deve essere presente anche la possibilità di condimento dei primi piatti con formaggio parmigiano o grana.

Le diverse tipologie di cereali, legumi e verdure andranno proposte con opportuna rotazione nell'arco della settimana.

- **n. 1 secondo Piatto**

A scelta tra:

- tre preparazioni a base di pesce, carne, formaggi (freschi o stagionati), latticini o uova;
- due tipi di piatti freddi a rotazione (formaggio, affettati misti, prodotti in scatola).

- **n. 1 contorno**

A scelta tra:

- due contorni caldi (verdura/ortaggi o legumi cotti o grigliati);
- due contorni freddi (verdura/ortaggi crudi).

- **n. 1 dessert**

A scelta tra:

- tre tipi di frutta di stagione (intera o in macedonia);
- due tipi di succo di frutta;
- uno yogurt (normale o con frutta o magro con o senza frutta);
- un dolce (dolci secchi o morbidi al cucchiaino, budino, gelato).

La frutta deve essere proposta con una rotazione nel rispetto della stagionalità.

- **Pane**

A scelta tra:

- pane di farina raffinata fresco di giornata;
- pane di farina integrale fresco di giornata.

## MENU' PIATTO UNICO

In alternativa al menù completo, gli utenti potranno scegliere un piatto unico tra le seguenti opzioni:

- n. 2 panini assortiti + dessert
- n. 2 tramezzini grandi farciti + dessert
- n. 2 toast farciti (da fornire alla piastra) + dessert
- n. 1 “insalatona” + dessert

Le “insalatone” saranno composte da differenti combinazioni di insalata verde, insalata mista, pomodori, carote, olive, mais, mozzarella, tonno, salmone, ecc.

I pasti somministrati dovranno essere preparati secondo i menù predisposti dal concessionario e approvati dall'INGV. Scostamenti dai menù previsti dovranno essere motivati dal concessionario ed accettati dall'INGV.

Il concessionario allestirà uno o più punti di condimento per le pietanze, utilizzati direttamente dagli utenti, in modo da rendere sicuro l'appoggio dei vassoi e scorrevole il servizio.

Tra i condimenti saranno sempre disponibili:

- olio extravergine d'oliva in confezione ed etichettatura originali;
- aceto di vino bianco e rosso in confezione ed etichettatura originali;
- aceto balsamico in confezione ed etichettatura originali;
- sale marino e pepe in contenitori igienici;
- peperoncino e origano in contenitori igienici;
- maionese in confezione ed etichettatura originali;
- ketchup in confezione ed etichettatura originali;
- stuzzicadenti monoporzione;
- eventuali altre spezie e salse.

Il concessionario provvederà, inoltre, all'installazione di appositi dispenser per l'erogazione dell'acqua microfiltrata e delle bevande alla spina, naturali e gassate, da concordarsi con l'INGV.

Il consumo dell'acqua e delle bevande sfuse è libero e gratuito.

### **Art. 21 – Diete speciali**

Il concessionario si impegna a predisporre e somministrare, nel rispetto della privacy e previa presentazione di apposita certificazione medica, pasti speciali relativi a specifici regimi dietetici, elaborati in risposta a particolari esigenze cliniche o disturbi alimentari, nonché prodotti preconfezionati senza glutine per soggetti affetti da celiachia.

Le preparazioni sostitutive, per quanto possibile, utilizzeranno le pietanze e le preparazioni previste nei menu giornalieri con le relative alternative.

### **Art. 22 – Informazione all'utenza**

Il concessionario esporrà permanentemente l'elenco dei prezzi dei menù e dei singoli pasti, in modo ben visibile in prossimità della cassa.

Dovrà, inoltre, essere affisso e visibile all'ingresso dell'area di somministrazione dei pasti:

- il menù relativo alla settimana successiva, entro il venerdì di ogni settimana;
- il menù del giorno, quotidianamente, entro le ore 12.

Tali informazioni dovranno anche essere rese pubbliche ed accessibili in una apposita sezione di un sito web, curato dal concessionario, dedicato alle informazioni agli utenti del

servizio, con particolare riferimento a:

- indicazione degli ingredienti utilizzati, delle relative grammature e calorie;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

### **Art. 23 – Assicurazione**

Il concessionario è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei propri dipendenti e pertanto dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari, con obbligo di controllo, sollevando l'INGV da azioni legali e richieste risarcitorie per danni avanzati da terzi danneggiati.

Il concessionario si assume le responsabilità derivanti dalla consumazione da parte degli utenti di eventuali cibi contaminati e/o avariati e pertanto risponde direttamente dei relativi danni alle persone.

A tal fine, è obbligo del concessionario produrre nei termini previsti per la stipulazione del contratto, adeguata polizza di assicurazione (R.C.T.), ai fini della copertura della responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi durante lo svolgimento del servizio, con espressa menzione di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio di ristorazione.

La copertura assicurativa dovrà prevedere un massimale minimo non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro, per persona e per danneggiamenti a cose e/o animali e dovrà garantire oltre al concessionario, l'INGV, i prestatori di lavoro, eventuali subappaltatori e fornitori.

La polizza R.C.T. dovrà essere mantenuta in vigore fino alla scadenza del contratto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte di INGV.

La stipulazione della polizza non solleva il concessionario da ulteriori e maggiori responsabilità che dovessero derivare dal servizio.

### **Art. 24 – Personale del concessionario**

Il servizio di ristorazione verrà effettuato dal concessionario con personale di adeguata qualificazione professionale, corrispondente alle mansioni svolte ed in numero sufficiente a garantire il perfetto ed efficiente svolgimento delle attività oggetto della concessione, e comunque non inferiore a quello previsto dall'organico attualmente in servizio, come indicato al successivo art. 28.

Il concessionario si impegna a mantenere immutato, per tutta la durata del contratto, il numero di addetti al servizio, indipendentemente da ferie, malattie, permessi, ecc., assicurando le necessarie sostituzioni degli operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo.

Prima dell'inizio del servizio, il concessionario si impegna a trasmettere preventivamente all'INGV l'elenco nominativo dell'organico utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, del livello e del monte ore attribuito, nonché delle mansioni svolte, e a segnalare ogni eventuale modificazione nel corso della gestione.

Qualsiasi variazione nominativa del personale impegnato, rispetto a quanto trasmesso in sede di prima istanza, dovrà essere tempestivamente comunicata a INGV.

Il personale impiegato nell'espletamento del servizio dovrà presentarsi in ordine e munito di divisa da lavoro rispondente alle norme di igiene e sicurezza, oltre ad indossare apposito copricapo atto a contenerne la capigliatura.

Gli indumenti per le attività di pulizia dovranno essere di colore diverso da quelli utilizzati per il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti.

Detto personale dovrà esporre in maniera visibile al pubblico, apposito tesserino di riconoscimento, riportante le proprie generalità e l'indicazione del datore di lavoro.

Gli addetti al servizio sono tenuti ad un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, nonché ad osservare tutte le direttive impartite dall'INGV.

L'INGV si riserva la facoltà di richiedere al concessionario, in caso di gravi motivi, con nota motivata e in contraddittorio, la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali o di riconoscimento di ulteriori oneri o risarcimenti di sorta.

#### **Art. 25 – Igiene del personale**

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale, in particolare delle mani; durante le ore di lavoro non dovrà indossare anelli, braccialetti ed orologi e non dovrà avere smalto sulle unghie, che dovranno essere sempre corte al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

#### **Art. 26 – Tutele di lavoro**

Il concessionario è tenuto ad assicurare il rispetto di tutti gli obblighi normativi fiscali, previdenziali ed assicurativi nei confronti dei propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assistenziali, previdenziali ed infortunistiche, assumendone gli oneri relativi.

Il concessionario deve, altresì, applicare integralmente, nei confronti dei propri dipendenti, i contratti collettivi di lavoro e gli accordi integrativi, in tutte le parti normative ed economiche.

Il concessionario si impegna ad esibire su richiesta dell'Amministrazione concedente la documentazione attestante l'osservanza degli obblighi suddetti.

#### **Art. 27 – Formazione e aggiornamento del personale**

Il Concessionario dovrà garantire a tutto il personale impiegato nel servizio, lo svolgimento di attività di formazione e aggiornamento.

Tutto il personale adibito al servizio di ristorazione dovrà essere adeguatamente informato, addestrato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti e sulla normativa vigente in materia di igiene alimentare, di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, di prevenzione incendi ed di primo soccorso.

Il concessionario dovrà informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e modalità previste nel presente capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

Su richiesta dell'INGV, il concessionario dovrà esibire i documenti attestanti le ore di formazione erogate a favore di ciascuno degli addetti impiegati nel servizio.

#### **Art. 28 – Salvaguardia dei livelli occupazionali**

Al fine di garantire il mantenimento dei livelli occupazionali esistenti, relativi agli addetti attualmente in servizio, si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva di settore in materia di riassorbimento del personale.

La tabella seguente illustra l'elenco dell'organico impiegato dall'attuale gestore del servizio di ristorazione (La Romana Soc. Coop.), con l'indicazione delle qualifiche possedute, del livello e del monte ore settimanale assegnato, nonché delle mansioni svolte.

TABELLA PERSONALE IN SERVIZIO					
CCNL	QUALIFICA	LIV.	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE	DATA ASSUNZIONE
Turismo Pubblici Esercizi	Cuoco capo partita	4	Preparazione e cottura	40	1998
Turismo Pubblici Esercizi	Aiuto cuoco	5	Preparazione e cottura	30	1989
Turismo Pubblici Esercizi	Cassiere	4	Cassa e fornitori	30	2013
Turismo Pubblici Esercizi	Addetto servizi mensa	6	Somministrazione,lavaggio,pulizie	20	2002
Turismo Pubblici Esercizi	Addetto servizi mensa	6	Somministrazione,lavaggio,pulizie	20	1998
Turismo Pubblici Esercizi	Addetto servizi mensa	6	Somministrazione,lavaggio,pulizie	15	1996
Turismo Pubblici Esercizi	Addetto servizi mensa	6	Somministrazione,lavaggio,pulizie	15	2013

#### **Art. 29 – Responsabile del servizio**

Il concessionario provvederà a nominare un Responsabile cui affidare la direzione del servizio, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il concessionario è tenuto a comunicare all'INGV il nominativo ed i recapiti del proprio Responsabile e a garantirne la reperibilità durante lo svolgimento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc.), il concessionario provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità, dandone tempestiva comunicazione all'INGV.

Il Responsabile del servizio è il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione, con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti al servizio di ristorazione vengano eseguiti puntualmente e diligentemente, nel rispetto di tutte le prescrizioni contrattuali.

Le comunicazioni relative al servizio, ivi comprese eventuali contestazioni riguardanti le modalità di esecuzione del contratto, saranno trasmesse dall'INGV al Responsabile del Servizio, intendendosi come presentate direttamente al concessionario.

#### **Art. 30 – Controlli sulla qualità del servizio**

A tutela della qualità del servizio, l'INGV si riserva la facoltà di effettuare in corso di esecuzione contrattuale, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, a mezzo di propri incaricati o avvalendosi di consulenti esterni, anche sulla base di eventuali segnalazioni dell'utenza, controlli e/o prelievi a campione degli alimenti, al fine di accertare la rispondenza delle prestazioni rese dal concessionario e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati alle prescrizioni contrattuali e alle norme igienico-sanitarie.

Durante le ispezioni il personale del concessionario non dovrà interferire con le procedure di controllo dei tecnici incaricati.

I costi sostenuti per l'attività ispettiva e di controllo, incluse le spese per i campioni prelevati e le analisi chimiche e microbiologiche che l'INGV decidesse di effettuare, a suo insindacabile giudizio presso laboratori specializzati, saranno a carico del concessionario.



Qualora, a seguito delle suddette verifiche, dovessero emergere irregolarità, l'INGV trasmetterà per iscritto le osservazioni ed i rilievi riscontrati a carico del concessionario, il quale potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro e non oltre 7 giorni naturali dal ricevimento delle contestazioni.

Trascorso inutilmente detto termine, ovvero qualora le controdeduzioni siano ritenute inadeguate ed il concessionario non provveda tempestivamente al ripristino del rispetto delle clausole contrattuali, l'INGV si riserva di applicare le penalità di cui dal successivo art. 32, fatto salvo il risarcimento per gli eventuali ulteriori danni subiti.

### **Art. 31 – Commissione interna di controllo**

Per un controllo diretto ed immediato del servizio di ristorazione e della generale regolarità delle prestazioni, sarà costituita una apposita Commissione di vigilanza, composta da personale dipendente dell'INGV, incaricata di effettuare controlli sulla qualità dei servizi prestati e segnalare eventuali difformità rispetto alle prescrizioni contrattuali.

La Commissione procederà a verifiche periodiche sull'andamento del servizio, anche mediante la somministrazione di questionari di gradimento all'utenza, al fine di rilevare la non corrispondenza della composizione del pasto, delle grammature, della pulizia del personale e degli ambienti di preparazione e somministrazione dei pasti, nonché la presenza di altre irregolarità che non richiedono il campionamento e l'analisi degli alimenti impiegati per la produzione dei pasti.

### **Art. 32 – Penalità**

In caso di mancato adempimento degli obblighi contrattuali, l'INGV si riserva di applicare, previa contestazione scritta ed esame delle eventuali controdeduzioni, le penalità riportate nella tabella seguente.

Per le inadempienze di tipo grave si applicherà una penalità pari a € 500,00 (cinquecento/00). Le eventuali sanzioni irrogate saranno addebitate al concessionario a valere sugli importi fatturati all'Amministrazione, quali corresponsione dei pasti forniti ai dipendenti INGV, secondo quanto previsto dal precedente art. 3.

La reiterata applicazione di sanzioni nel corso del medesimo anno solare, potrà comportare la risoluzione del contratto, senza che il concessionario possa pretendere indennizzi di sorta.

L'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato non preclude il diritto di INGV a richiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni subiti, ai sensi dell'art. 1382, cod. civ.

<b>TABELLA PENALITA'</b>		
<b>Cod.</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Penale</b>
01	In caso di difformità dell'orario di apertura e chiusura del servizio (tolleranza: 5 minuti )	€ 100,00 per ogni inadempienza
02	Per il mancato utilizzo da parte del personale della divisa/indumenti di lavoro e/o cartellino di riconoscimento	€ 100,00 per ogni inadempienza
03	In caso di etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa	€ 100,00 per ogni inadempienza
04	Nel caso in cui il servizio non venga avviato entro il termine di 20 (venti) giorni dalla data di sottoscrizione del contratto, per cause imputabili al concessionario	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo
05	Per mancata attuazione delle norme locali o delle direttive INGV attinenti alla gestione dei rifiuti	€ 100,00 per ogni inadempienza

06	Nel caso in cui il Responsabile del servizio, di cui all'art. 29 del capitolato tecnico, non sia reperibile nella giornata lavorativa	€ 100,00 per ogni giorno di mancata reperibilità
07	In caso di difformità nell'impiego del personale, in numero e qualifica, rispetto all'elenco dell'organico presentato all'Amministrazione	€ 300,00 per ogni inadempienza
08	Qualora il concessionario non provveda puntualmente e tempestivamente ad eseguire i necessari interventi manutentivi, secondo i termini previsti dall'art. 8 del capitolato tecnico	€ 300,00 per ogni giorno di ritardo
09	Per mancata sostituzione, entro due giorni, del personale ritenuto non idoneo al servizio, a seguito di seri e comprovati motivi rilevati dall'Amministrazione	€ 300,00 per ogni giorno di ritardo
10	Qualora venga negato l'accesso agli incaricati dall'Amministrazione per le verifiche di conformità	€ 300,00 per ogni inadempienza
11	Per assenza dell'operatore con qualifica di cuoco durante la preparazione dei pasti	€ 500,00 per ogni inadempienza
12	In caso di ritrovamento di corpi estranei, organici ed inorganici, nei pasti	€ 500,00 per ogni inadempienza
13	Nel caso in cui i prodotti somministrati risultino non conformi, a seguito di verifica chimico-fisica o ispettiva, a quanto previsto dalla normativa sulle derrate alimentari e sulle preparazioni gastronomiche	€ 500,00 per ogni inadempienza
14	Per differente esecuzione e predisposizione dei menu rispetto a quanto previsto nel capitolato tecnico e nell'offerta tecnica	€ 500,00 per ogni inadempienza
15	Per ogni difformità nella preparazione delle diete speciali rispetto alle prescrizioni mediche	€ 500,00 per ogni inadempienza
16	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi	€ 500,00 per ogni inadempienza
17	Per mancato rispetto delle temperature di conservazione delle derrate, secondo quanto previsto dal capitolato tecnico e dalla normativa vigente	€ 500,00 per ogni inadempienza
18	Per rilevante carenza igienica dei locali cucina, preparazione pasti e dei terminali di consumo	€ 500,00 per ogni inadempienza
19	Per rilevante carenza della corretta prassi igienica del personale	€ 500,00 per ogni inadempienza
20	Qualora il concessionario non provveda tempestivamente al ripristino del rispetto delle clausole contrattuali, in caso di accertata inadempienza	€ 500,00 per ogni inadempienza

### **Art. 33 – Risoluzione del contratto**

L'INGV si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456, cod. civ., nei seguenti casi:

- qualora il concessionario non risulti possedere i requisiti richiesti ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento del servizio ovvero il possesso di tali requisiti non risulti conforme alle dichiarazioni presentate;
- cessione dell'azienda o dell'attività, ovvero in caso di concordato preventivo, di fallimento, di messa in liquidazione e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del concessionario;

- subappalto o cessione anche parziale del contratto;
- revoca, decadenza, annullamento delle autorizzazioni prescritte da norme di legge per lo svolgimento delle attività oggetto della concessione;
- violazione degli obblighi previsti delle clausole contrattuali, dai contratti di lavoro nazionale e locali e dalle leggi vigenti in materia previdenziale, assicurativa, igienico-sanitaria e di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- inosservanza delle prescrizioni di legge in materia di tutela dell'ambiente e smaltimento dei rifiuti;
- mancato adempimento degli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136;
- frode nella esecuzione del servizio;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio;
- interruzione non motivata del servizio;
- qualora il concessionario non dia inizio al servizio alla data stabilita nel contratto di concessione;
- mancato pagamento del canone di concessione;
- ritardo nel pagamento del canone di concessione superiore a 30 (trenta) giorni;
- uso di alimenti, sotto forma di materie prime o derivate, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- utilizzo e somministrazione di prodotti scaduti o il cui termine minimo di conservazione sia stato superato;
- casi di intossicazione alimentare;
- applicazione di n. 3 (tre) penalità per inadempienze di tipo grave consecutivamente nello stesso anno solare;
- per ogni altra inadempienza o fatti non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione del servizio.

In caso risoluzione del contratto, il concessionario non potrà pretendere alcun indennizzo o risarcimento per l'anticipata cessazione del rapporto.

Resta salvo, in ogni caso, il diritto dell'INGV al risarcimento di tutti i danni conseguenti, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese per il rimanente periodo contrattuale.

#### **Art. 34 – Recesso**

Il concessionario può richiedere il recesso dal contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile allo stesso.

L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione, a mezzo lettera raccomandata a/r, telefax o posta elettronica certificata, da darsi con un preavviso non inferiore a 20 (venti) giorni.

Il concessionario rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore indennizzo o rimborso.

Resta inteso che in caso di recesso dal contratto il concessionario dovrà impegnarsi ad assicurare il servizio fino al subentro del nuovo gestore.

#### **Art. 35 – Subappalto e cessione del contratto**

È vietata ogni forma di subappalto e la cessione totale o parziale del contratto.

**Art. 36 – Tracciabilità dei flussi finanziari**

INGV ed il Concessionario assumono tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii.

**Art. 37 – Oneri contrattuali**

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti al contratto di concessione sono interamente a carico del concessionario.

**Art. 38 – Trattamento dei dati personali**

I dati forniti dai concorrenti saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla procedura di affidamento e per l'eventuale sottoscrizione ed esecuzione del relativo contratto, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e ss.mm.ii.

**Art. 39 – Rinvio e disposizioni finali**

La partecipazione alla procedura di affidamento comporta piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni previste dal presente capitolato tecnico e dalla restante documentazione di gara.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rinvia alle disposizioni del Codice Civile ed alla normativa vigente in materia.

(f.to) Il RUP  
*Dott. Stefano De Simone*