

---

# CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

---

**SERVIZIO MENSA E BAR**

Laboratori Nazionali di Frascati  
Laboratori Nazionali del Gran Sasso  
Laboratori Nazionali di Legnaro

---

Ottobre 2012

---

*Handwritten signature*

**INDICE**

1.1 Servizio mensa e gestione del bar ..... 4

1.2 Utenti..... 4

1.3 Locali ..... 4

1.4 Utenze ..... 4

1.5 Durata dell'appalto..... 5

**2 IMPORTO DELL'APPALTO E DIVISIONE IN LOTTI** ..... 5

2.1 Prezzo unitario ..... 5

2.2 Importo presunto dell'appalto e divisione in lotti..... 5

    2.2.1 Lotto 1 – Servizio mensa e gestione del bar dei L.N.F..... 5

    2.2.2 Lotto 2 – Servizio mensa e gestione del bar dei L.N.G.S. .... 6

    2.2.3 Lotto 3 – Servizio mensa e gestione del bar dei L.N.L..... 7

**3 MODALITA' DI ESECUZIONE** ..... 8

3.1 Approvvigionamento ..... 8

3.2 Preparazione e distribuzione dei cibi ..... 8

3.3 Cibi residuati ..... 9

3.4 Pulizia..... 9

3.5 Detergenti..... 9

3.6 Sanificazione..... 10

3.7 Gestione dei rifiuti ..... 10

3.8 Manutenzione..... 10

3.9 Norme igieniche e controllo..... 10

3.10 Personale addetto al servizio..... 11

    3.10.1 Obblighi dell'appaltatore ..... 11

    3.10.2 Formazione del personale ..... 12

**4 DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI** ..... 13

4.1 Gestione mensa - composizione pasto giornaliero..... 13

4.2 Sostituzioni ai singoli piatti del menu' giornaliero ..... 14

4.3 "Cestini freddi" ..... 14

4.4 Gestione del bar – prezzi..... 14

5 ONERI A CARICO DELL'IMPRESA	15
6 ONERI A CARICO DEI LABORATORI	15
7 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	15
8 SERVIZI ECCEZIONALI	16
9 PAGAMENTI	16
10 RESPONSABILI DEL CONTRATTO	17
11 CONTROLLI	17
11.1 Controlli .....	17
11.2 Prelievi .....	18
12 PENALITA'	18
13 ASSICURAZIONI	19
14 VALIDITA' OFFERTA	19
15 SUBAPPALTO	19
16 DIVIETO CESSIONE CONTRATTO	19
17 FORO COMPETENTE	20

## 1 OGGETTO DELL'APPALTO

### 1.1 Servizio mensa e gestione del bar

Forma oggetto del presente CSA l'appalto, diviso in tre lotti, dei servizi mensa e bar dei tre Laboratori dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare (I.N.F.N.):

- Laboratori Nazionali di Frascati (L.N.F.), Lotto 1;
- Laboratori Nazionali del Gran Sasso (L.N.G.S.), Lotto 2;
- Laboratori Nazionali di Legnaro (L.N.L.), Lotto 3.

Le attività oggetto dell'appalto consistono principalmente in:

- approvvigionamento dei generi alimentari per la mensa e il bar;
- preparazione, cottura e somministrazione dei pasti per la mensa e dei preparati per il bar;
- gestione del servizio bar.

### 1.2 Utenti

Il servizio mensa e bar dei tre Laboratori è destinato esclusivamente agli utenti autorizzati. Sono considerati utenti autorizzati:

- il personale dell'INFN e equiparato;
- ospiti, collaboratori e altro personale esterno espressamente autorizzato.

E' tassativamente vietato fornire il servizio a persone non rientranti nelle sopraelencate categorie. L'Impresa è tenuta ad assicurare il servizio bar quotidiano e a fornire n. 1 pasto giornaliero agli utenti, nel rispetto degli orari, dei prezzi e della composizione del pasto stabiliti nel presente Capitolato d'Appalto e Allegato Merceologico.

### 1.3 Locali

Ciascuno dei tre Laboratori mette a disposizione dell'appaltatore gratuitamente i locali destinati alla preparazione, distribuzione e consumazione pasti e all'immagazzinamento dei generi alimentari, nonché i relativi arredi, impianti e macchinari, necessari all'espletamento dei servizi appaltati il tutto risultante da un apposito "verbale di inventario e consegna" sottoscritto dalle parti all'inizio dell'attività.

L'Appaltatore si impegna a utilizzare i locali messi a disposizione ad esclusivo uso di mensa e bar per i Laboratori.

I Laboratori si riservano il diritto di utilizzare i locali adibiti alla consumazione dei pasti fuori dell'orario del servizio mensa e in tal caso informeranno l'Appaltatore con congruo anticipo e rimetteranno a disposizione i locali stessi debitamente puliti e ordinati.

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

### 1.4 Utenze

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

### 1.5 Durata dell'appalto

Con l'Impresa aggiudicataria verrà stipulato un contratto della durata di 3 anni.

## 2 IMPORTO DELL'APPALTO E DIVISIONE IN LOTTI

### 2.1 Prezzo unitario

Il prezzo massimo del pasto, soggetto a ribasso di gara, è di euro **7,00 (IVA al 4% inclusa)**. L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. art. 83 del Decreto Legislativo 163/06 e s.m.i., valutabile in base agli elementi e parametri specificati nel bando e nella lettera d'invito.

### 2.2 Importo presunto dell'appalto e divisione in lotti

L'importo complessivo presunto dell'appalto è pari a euro 3.045.868,00, più oneri per rischi da interferenza pari a euro 2.700,00. Gli importi sono da considerarsi IVA esclusa.

L'appalto, trattandosi del servizio mensa e gestione del bar per tre distinti Laboratori, potrà essere aggiudicato complessivamente o per singoli lotti, così divisi:

**Lotto 1** servizio mensa e gestione del bar dei L.N.F., importo € 1.716.346,00 + oneri per rischi da interferenza pari a € 900,00. Gli importi sono da considerarsi IVA esclusa

**Lotto 2** servizio mensa e gestione del bar dei L.N.G.S., importo € 474.519,00 + oneri per rischi da interferenza pari a € 900,00. Gli importi sono da considerarsi IVA esclusa

**Lotto 3** servizio mensa e gestione del bar del L.N.L., importo € 855.003,00 + oneri per rischi da interferenza pari a € 900,00. Gli importi sono da considerarsi IVA esclusa

**E' fatto assoluto divieto all'Appaltatore di accettare buoni pasto o transazioni con badge magnetico per il pagamento di altri generi; eventuali richieste avanzate in tal senso dai commensali dovranno essere immediatamente notificate ai Direttori Esecutivi del Contratto.**

#### 2.2.1 Lotto 1 - Servizio mensa e gestione del bar dei L.N.F.

##### Importo presunto del lotto

Nella mensa dei L.N.F. si servono circa 86.500 pasti annui di cui:

- a) circa **85.000** pasti annui somministrati dietro consegna di un apposito "buono pasto" e/o riscontro automatizzato (badge magnetico), sistema appositamente predisposto dall'INFN.; l'Impresa Aggiudicataria provvederà all'emissione di una fattura mensile posticipata relativa all'effettivo servizio reso. L'Appaltatore sarà responsabile del controllo della regolarità delle transazioni effettuate con badge magnetico, pena il mancato pagamento del prezzo per il relativo pasto.
- b) circa 1.500 pasti saranno pagati all'Impresa aggiudicataria direttamente dagli utenti della mensa, dietro rilascio di apposita ricevuta fiscale.

Pertanto in base al numero di pasti di cui al punto a), puramente indicativo, è stato stimato un

valore complessivo triennale del lotto di euro **C 1.716.346,00** oltre a euro 900,00 per oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso. Gli importi sono da considerarsi IVA esclusa.

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

**Orario di distribuzione dei pasti e apertura bar**

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata dalle ore 12.15 alle ore 14.30 e il servizio bar dalle ore 07.30 alle 11.30 e dalle 12.00 alle 15.00.

Eventuali variazioni circa gli orari sopra indicati verranno comunicate dal L.N.F. con congruo anticipo senza che l'Appaltatore possa pretendere compensi aggiuntivi o indennizzi di sorta.

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

**Coffee break e rinfreschi**

In occasione di Congressi, Seminari, ecc., il L.N.F. potranno richiedere servizi di coffee break, rinfreschi e colazioni di lavoro.

Non risulta prevedibile una quantificazione sia del numero di eventi che del numero di partecipanti essendo tali dati correlati a situazioni non preventivabili. A titolo puramente indicativo e non impegnativo, gli eventi di interesse del contratto che andrà in vigore per il prossimo triennio potranno ammontare a circa 45 per un totale di circa 1.000 persone/anno. In particolari occasioni può essere richiesto un servizio in locali diversi dal bar per il quale sarà concordato di volta in volta con il Referente del L.N.F. l'importo in funzione sia del tipo di servizio che delle difficoltà oggettive per l'espletamento dello stesso.

Gli accordi sia in relazione alla tipologia del servizio che all'aspetto economico derivanti dovranno essere definiti con il Referente di L.N.F. Per l'espletamento di detti servizi, da effettuarsi di volta in volta secondo le indicazioni del Referente del L.N.F., spetta all'impresa aggiudicataria la fornitura di tutto il materiale necessario, in buono stato di conservazione (tovaglie, bicchieri, tovaglioli, posateria usa e getta, thermos, caraffe, pasticceria, ecc.) e l'eventuale adeguata integrazione di personale.

**Colazioni di lavoro**

Eccezionalmente il L.N.F. potranno richiedere il servizio di ristorazione diurno o serale in occasione di meetings e congressi per i partecipanti, anche in giorni non coincidenti con quelli in cui il servizio mensa è attivo.

Gli accordi sia in relazione alla tipologia del servizio che all'aspetto economico derivanti dovranno essere definiti con il Referente di L.N.F.

**2.2.2 Lotto 2 - Servizio mensa e gestione del bar del L.N.G.S.**

**Importo presunto del lotto**

Nella mensa del L.N.G.S. si servono circa 34.500 pasti annui di cui:

- 7
- a) circa **23.500** sono somministrati dietro consegna di un apposito "buono pasto" e/o riscontro automatizzato (badge magnetico), sistema appositamente predisposto dall'INFN.; l'Impresa Aggiudicataria provvederà all'emissione di una fattura mensile posticipata relativa all'effettivo servizio reso. L'Appaltatore sarà responsabile del controllo della regolarità dei buoni consegnati dai commensali o delle transazioni effettuate con badge magnetico, pena il mancato pagamento del prezzo per il relativo pasto.
  - b) circa 11.000 pasti saranno pagati all'Impresa aggiudicataria direttamente dagli utenti della mensa, dietro rilascio di apposita ricevuta fiscale.

Pertanto in base al numero di pasti di cui al punto a), puramente indicativo è stato stimato un valore complessivo del lotto di **euro 474.519,00** oltre a euro 900,00 per oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso. Gli importi sono da considerarsi IVA esclusa.

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

#### **Orario di distribuzione dei pasti e apertura bar**

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata dalle ore 12.15 alle ore 14.30 e il servizio bar dalle ore 08.15 alle 15.30.

Eventuali variazioni circa gli orari sopra indicati verranno comunicate dal L.N.G.S. con congruo anticipo senza che l'Appaltatore possa pretendere compensi aggiuntivi o indennizzi di sorta.

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

#### **Sistema di Gestione Ambientale**

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

#### **2.2.3 Lotto 3 - Servizio mensa e gestione del bar del L.N.L.**

##### **Importo presunto del lotto**

Nella mensa del L.N.L. si servono circa 49.843 pasti annui di cui:

- a) circa **42343** pasti somministrati dietro consegna un apposito "buono pasto" e/o riscontro automatizzato (badge magnetico), sistema appositamente predisposto dall'INFN.; l'Impresa Aggiudicataria provvederà all'emissione di una fattura mensile posticipata relativa all'effettivo servizio reso. L'Appaltatore sarà responsabile del controllo della regolarità delle transazioni effettuate con badge magnetico, pena il mancato pagamento del prezzo per il relativo pasto.

- b) circa 7.500 pasti saranno pagati all'impresa aggiudicataria direttamente dagli utenti della mensa, dietro rilascio di apposita ricevuta fiscale.

Pertanto in base al numero di pasti di cui al punto a), puramente indicativo è stato stimato un valore complessivo triennale del lotto di euro **€ 855.003,00** oltre a euro 900,00 per oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso. Gli importi sono da considerarsi IVA esclusa.

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

#### **Orario di distribuzione dei pasti e apertura del bar**

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata dalle ore 12.15 alle ore 14.30 e il servizio bar dalle ore 08.30 alle 11.00 e dalle 13.00 alle 15.00.

Eventuali variazioni circa gli orari sopra indicati verranno comunicate dal L.N.L. con congruo anticipo senza che l'Appaltatore possa pretendere compensi aggiuntivi o indennizzi di sorta.

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

### **3 MODALITA' DI ESECUZIONE**

#### **3.1 Approvvigionamento**

L'Appaltatore 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 e alla conservazione dei cibi nel rispetto delle prescrizioni HACCP previste.

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

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

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

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

#### **3.2 Preparazione e distribuzione dei cibi**

I cibi saranno sottoposti a preparazione e cottura giornaliera utilizzando le attrezzature fornite



dai Laboratori e adottando altresì le consuete modalità culinarie.  
 La distribuzione dei pasti sarà svolta nei locali messi a disposizione dai Laboratori, secondo il sistema "linea di distribuzione" e "aree di self service". Sulla linea di distribuzione il personale addetto al servizio consegnerà agli utenti i cibi richiesti.  
 Sarà cura del commensale provvedere al ritiro dal tavolo dei vassoi e delle stoviglie usate, sistemandoli negli appositi carrelli.

### 3.3 Cibi residuati

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

### 3.4 Pulizia

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

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

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

Prima dell'avvio del servizio, sarà richiesto all'Impresa aggiudicataria l'elenco dettagliato della tipologia dei prodotti che intende utilizzare e che dovranno in ogni caso rispondere alle caratteristiche richiamate nel successivo paragrafo 3.5. Ogni successiva variazione dei prodotti utilizzati dovrà essere tempestivamente comunicata all'Istituto ed approvata dallo stesso.

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

### 3.5 Detergenti

L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti per la pulizia conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 s.m.l. sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 s.m.l. sui presidi medico-chirurgici.

L'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna a utilizzare. Si presumono conformi a quanto richiesto i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

*Alto*  
 ININ  
 COPIA CONFORME

### 3.6 Sanificazione

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

### 3.7 Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario dovrà garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate da ciascun Laboratorio e dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste. Il conferimento e il trasporto dei rifiuti della mensa al di fuori dei locali stessi è a carico dell'Appaltatore.

L'olio di cucina usato, rimosso da friggitorici, brasiere, ecc., deve essere stoccato e smaltito, a cura dell'Appaltatore, nel rispetto delle normative di legge in vigore. Il corretto smaltimento dovrà essere puntualmente dimostrato tramite consegna dei documenti previsti dalla legge. E' fatto assoluto divieto all'Impresa di svuotare l'olio esausto nei lavandini.

### 3.8 Manutenzione

L'Appaltatore si impegna a mantenere nel massimo ordine e in perfetta efficienza gli impianti, i macchinari e gli arredi messi a disposizione dai Laboratori per il servizio mensa e gestione del bar. Le spese di conservazione e di ordinaria manutenzione dei macchinari e degli arredi sono a carico dell'Appaltatore, ai sensi degli articoli 1576 e 1609 del Codice Civile.

Sarà a carico di ciascun Laboratorio la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti e la manutenzione straordinaria dei macchinari e degli arredi connessi al funzionamento dei servizi di cui sopra. In caso di accertata responsabilità del danno dovuto ad incuria dell'Appaltatore, i Laboratori si riservano di procedere in sua vece, addebitandone le spese all'Appaltatore stesso, a seguito di verbale di contestazione firmato dall'Appaltatore e dal Referente Laboratori.

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

### 3.9 Norme igieniche e controllo

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

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

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

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

### 3.10 Personale addetto al servizio

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

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

- un cuoco, presente minimo 8 ore al giorno;
- un aiuto cuoco, presente minimo 5 ore giorno;
- addetti al servizio mensa a copertura dell'orario di servizio.

Il rapporto numerico tra gli addetti al servizio mensa e il numero giornaliero dei commensali presenti **non dovrà essere inferiore a 1:35**. Il numero dei commensali tiene conto del personale dell'INFN e equiparato; ospiti, collaboratori e altro personale esterno espressamente autorizzato.

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

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

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

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

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

#### 3.10.1 Obblighi dell'appaltatore

L'Appaltatore assumerà l'obbligo dell'apprestamento del servizio con l'organizzazione dei mezzi necessari e la gestione a proprio rischio. Egli assumerà gli obblighi imposti dalla legge in materia di lavoro, nonché il rispetto del D. L.vo 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per tutti i servizi che verranno eseguiti nell'ambito del presente appalto, i dipendenti della Impresa appaltatrice dovranno operare esclusivamente in base alle istruzioni del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dell'Appaltatore, che dovrà essere individuato in sede di contratto.

Si intende che il personale impiegato dalla Impresa appaltatrice per l'esecuzione del presente

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

L'Appaltatore dovrà dichiarare, sotto la propria responsabilità, che in favore del personale impiegato nel servizio, sia esso dipendente o socio di cooperative, saranno applicate le norme di cui al Contratto Collettivo Nazionale e/o Provinciale di Lavoro in vigore;

### 3.10.2 Formazione del personale

L'Impresa Appaltatrice dovrà garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute.
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali.
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione.
- Stagionalità degli alimenti.
- Corretta gestione dei rifiuti.
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale.

**4 DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI**

**4.1 Gestione mensa - composizione pasto giornaliero**

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

Il pasto giornaliero che risponderà alle caratteristiche previste nell'Allegato Merceologico, parte integrante del presente Capitolato Speciale, sarà strutturato come segue:

<b>Un primo</b> con tre possibilità di scelta quotidiane	Minestre o zuppe
	Due tipi di piatto tra risotto o pasta asciutta
	Pizza (un giorno a settimana)
<b>Un secondo</b> con tre possibilità di scelta quotidiane	Carne (tutti i giorni della settimana, due tipi di piatti lavorati)
	Pesce (due giorni a settimana)
	Omelette
	Platto di formaggi
	Torte salate
	Insalatona tipo nizzarda
	Pizza
<b>Un contorno</b> con tre possibilità di scelta quotidiane	due tipi di verdura cotta
	insalata mista
<b>Frutta di stagione</b>	con tre possibilità di scelta e una macedonia
<b>Pane</b>	fresco di giornata
<b>Acqua</b>	½ litro di acqua oligominerale

Inoltre, ogni giorno dovrà essere disponibile:

- un primo piatto di pasta o riso in bianco o con sugo semplice,
- un secondo piatto fettina ai ferri, a scelta del commensale tra suino o bovino, petto di

-Capitolato Speciale d'Appalto-

*[Handwritten signature]*  
  
 COPIA CONFORME

- > pollo o tacchino;
- > formaggio o affettati (piatto freddo);
- > un menù interamente vegetariano.

L'impresa dovrà fornire pasti dietetici, previa esibizione da parte degli interessati della relativa prescrizione medica;

#### 4.2 Sostituzioni ai singoli piatti del menu' giornaliero

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

*Per il primo piatto, opzionalmente tra:*

- frutta: una porzione;
- formaggio: stagionato gr.100, fresco gr. 120;
- yogurt: una confezione da gr. 125;
- contorno: una porzione.

*Per il secondo piatto, opzionalmente tra:*

- yogurt: due vasetti da gr. 125 cad.;
- insalatona mista;
- formaggio: stagionato gr. 140., fresco gr. 160, parmigiano gr. 100;
- salumi: prosciutto crudo, salame, lonza, speck, bresaola: gr. 100; prosciutto cotto: gr.140.

*Per il contorno, opzionalmente tra:*

- frutta o dessert: una porzione/un vasetto;
- yogurt: 1 vasetto da gr. 125.

*Per la frutta, opzionalmente tra:*

- yogurt: un vasetto da gr.125, dessert;
- un succo di frutta: ml 200.

Le grammature indicate sono da intendersi minime.

#### 4.3 "Cestini freddi"

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

In tal caso i "cestini freddi" (pranzo da asporto) saranno composti come i "cestini freddi" previsti in caso di sospensione del servizio, indicato al punto 7 del presente CSA.

#### 4.4 Gestione del bar - prezzi

I prezzi applicati alla vendita dei prodotti gestiti al bar dovranno essere pari al listino riportato come allegato 2 al presente CSA. Nel triennio di validità del contratto al listino sopra menzionato verranno riconosciuti i soli aumenti ISTAT arrotondati per eccesso a € 0,05

L'elenco dei prodotti riportato nel listino è da considerarsi l'apprestamento minimo richiesto per i bar dei Laboratori.

Ai prodotti non previsti nel listino di cui all'allegato 2 potranno essere applicati i prezzi di mercato, preventivamente concordati con i Laboratori.

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

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto nei locali del bar e controfirmato dal Referente del Laboratori per l'appalto che sarà individuato in sede di stipula del contratto.

E' fatto assoluto divieto all'Appaltatore di servire ai Bar le bevande in bicchieri o tazze a perdere, se non previa autorizzazione dei Laboratori.

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

**5 ONERI A CARICO DELL'IMPRESA**

Saranno inoltre a carico dell'Appaltatore i seguenti oneri:

- l'individuazione nell'attività oggetto del servizio di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs.193/2007 e s.m.i;
- l'invio, entro il giorno 15 del mese successivo, a mezzo nota di trasmissione che indichi il periodo di riferimento, al Direttore Esecutivo di copia di tutti i documenti di trasporto (DDT) dei prodotti e delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti. I DDT firmati per accettazione dal Responsabile dell'impianto mensa, dovranno riportare quantità, tipologia e marche dei prodotti;
- gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo e volturazione dell'autorizzazione sanitaria e delle licenze commerciali;
- lo smaltimento dell'olio di cucina usato nel rispetto delle normative di legge in vigore.

**6 ONERI A CARICO DEI LABORATORI**

Restano a carico dei Laboratori:

- gli oneri relativi al pagamento della Tassa per lo smaltimento dei Rifiuti Solidi Urbani;
- gli oneri relativi al trasporto a discarica autorizzata dei rifiuti provenienti dalla raccolta differenziata;
- le spese per le utenze di cui al punto 1.4 del presente CSA.

**7 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

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

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



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

- un panino fresco di giornata di gr 100 ripieno con gr 70-80 di affettato o salmone o hamburger o wurstel o tonno o cotoletta e eventuali verdure e salse;
- una pizza bianca gr 100 ripiena come sopra;
- in opzione a un panino può essere chiesta un'insalatona;
- frutta di stagione o un frullato o uno yogurt da 125 o dolce;
- ½ litro di acqua minerale;
- bicchiere, tovagliolini, posate e piatto a perdere;
- succo di frutta.

In alternativa al panino ripieno o alla pizza bianca ripiena a scelta può essere richiesto due tramezzini, ciascuno di circa gr 70, o una pizzetta al pomodoro circa gr 100 o una insalata mista.

Si precisa che:

- la fornitura dei pasti a mezzo cestini freddi o pasti veicolati caldi che avvenga per cause non dipendenti dall'Appaltatore questi non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta e non potrà richiedere variazioni del corrispettivo convenuto.
- la sospensione del normale servizio mensa a causa dello sciopero del personale dell'Impresa o per altre cause dipendenti dall'Appaltatore determinerà un corrispettivo per la fornitura del "cestino" o dei pasti veicolati pari al 75% del compenso contrattuale.

### 8 SERVIZI ECCEZIONALI

Eccezionalmente i Laboratori potranno richiedere il servizio di ristorazione diurno o serale o servizio di coffee break in occasione di meeting, congressi e eventi anche in giorni e orari non coincidenti con quelli di apertura delle mense e dei bar e in locali diversi dei Laboratori. Gli accordi sia in relazione alla tipologia del servizio che all'aspetto economico derivanti dovranno essere definiti con il Referente dei Laboratori.

I servizi sopra citati saranno, di volta in volta, elencati in apposita distinta, che, firmata per approvazione dal Referente L.N.F., dovrà essere allegata alla relativa fattura per il rimborso.

Per l'espletamento di detti servizi, da effettuarsi di volta in volta secondo le indicazioni del Referente dei L.N.F., spetta alla Ditta aggiudicataria la fornitura di tutto il materiale necessario, in buono stato di conservazione (tovaglie, bicchieri, tovaglioli, posateria usa e getta, thermos, caraffe, pasticceria, ecc.) e l'eventuale adeguata integrazione di personale.

### 9 PAGAMENTI

I pagamenti saranno effettuati a fronte di fatture mensili posticipate, indirizzate all'attenzione del Responsabile Unico del Procedimento e intestate come di seguito specificato per ogni singolo lotto.

*Laboratori Nazionali di Frascati  
dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare  
Via E. Fermi, 40  
00044 Frascati (RM)*

*Laboratori Nazionali del Gran Sasso*

*-Capitolato Speciale d'Appalto-*

*[Handwritten signature]*  
**INFN**  
COPIA CONFORME



17

dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare  
S.S. 17 bis Km. 18+ 910  
67010 Assergi (AQ)

Laboratori Nazionali di Legnaro  
dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare  
Viale dell'Università, 2  
35020 Legnaro (PD)

Il pagamento verrà effettuato entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura mediante bonifico bancario, previo esito positivo dell'accertamento della regolarità di svolgimento del servizio medesimo e della verifica della regolarità contributiva dell'Impresa acquisita mediante il D.U.R.C..

## 10 RESPONSABILI DEL CONTRATTO

La regolare esecuzione del servizio è affidata dalle parti contraenti rispettivamente, per l'Istituto, ai **Direttori dei Laboratori Nazionali di Legnaro, Laboratori Nazionali di Frascati e Laboratori Nazionali del Gran Sasso** o a persone da loro incaricate (R.U.P. e/o D.E.C.) e per l'Impresa/e, al **Responsabile in loco** che la stessa dovrà provvedere a nominare prima dell'inizio delle attività.

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

L'Istituto, attraverso il suo R.U.P. e/o D.E.C., si riserva di impartire all'Impresa/a tutte le disposizioni che dovesse ritenere necessarie per il buon andamento del servizio.

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

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

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

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

## 11 CONTROLLI

### 11.1 Controlli

I Laboratori si riservano di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente C.S.A. e Allegato Merceologico.

I Laboratori potranno effettuare e disporre in qualsiasi momento, senza preavviso, verifiche e controlli sulle seguenti attività, attraverso l'operato di una Commissione Mensa appositamente nominata e composta da personale dei Laboratori oltre che dai RUP e dai DEC nominati:

-Capitolato Speciale d'Appalto-

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

I controlli potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza. A seguito dei sopralluoghi verranno redatti appositi verbali di visita firmati dal responsabile dell'impianto e dal personale dei Laboratori presente.

## 11.2 Prelievi

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

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

## 12 PENALITA'

Le penalità sono stabilite per ogni inadempienza in:

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

proporzionalmente alla gravità e/o frequenza dell'inadempienza stessa. Qualora nel corso dell'anno l'Appaltatore dovesse incorrere più volte nella stessa inadempienza, l'ammontare della penalità potrà essere raddoppiata o triplicata. La somma di tutte le penali non potrà superare il 10% (dieci per cento) dell'importo del contratto stesso.

In caso di accertate e ripetute inosservanze in ordine ai tempi di intervento, sarà facoltà insindacabile dei Laboratori risolvere il relativo contratto senza che l'Appaltatore possa pretendere indennizzi di sorta.

La risoluzione del contratto porterà all'incameramento da parte dei Laboratori del deposito cauzionale, e al risarcimento, da parte dell'Appaltatore, di ogni maggiore spesa.

La non osservanza di quanto definito nel Capitolato Speciale d'Appalto e nell'allegato merceologico e comporterà l'immediata applicazione di penali e, in caso di reiterazione, la rescissione immediata dal contratto.

### 13 ASSICURAZIONI

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

A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente CSA, ivi compresi incendi scoppi e intossicazioni alimentari, la società aggiudicataria, per singolo lotto, dovrà consegnare all'INFN polizze assicurative con specifico riferimento al presente contratto, stipulate con una primaria compagnia di Assicurazione operante almeno a livello nazionale, per responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinato (RCO) nelle quali venga esplicitamente indicato che l'Istituto venga considerata "terzo" a tutti gli effetti.

Dette polizze della durata del servizio, dovranno prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- 4 milioni di euro per sinistro, con il limite di 2,5 milioni di euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1 milione di euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi;
- 2,5 milioni di euro per sinistro, con il limite di 1,5 milioni di euro per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO).

L'anzidetta polizza dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile e personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto dell'Impresa aggiudicataria.

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'Appaltatore già attive.

Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per l'Amministrazione Contraente, e pertanto qualora l'Impresa non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il contratto si risolverà di diritto, fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Copia di tale polizza dovrà essere fornita in caso di aggiudicazione. L'Appaltatore è ritenuto responsabile di qualunque fatto doloso o colposo anche dei propri dipendenti che cagioni danni ai Laboratori, al personale dei Laboratori a terzi o a cose di terzi e si impegna conseguentemente al risarcimento dei relativi danni prodotti. Ciò anche in caso di danni provocati in conseguenza delle prestazioni eseguite nonché dei pasti somministrati.

### 14 VALIDITA' OFFERTA

Le offerte devono avere una validità non inferiore a 180 giorni.

### 15 SUBAPPALTO

Il subappalto non è consentito.

### 16 DIVIETO CESSIONE CONTRATTO

-Capitolato Speciale d'Appalto-

Pagina 19 di 22

*Stef*  
  
 COPIA CONFORME

E' fatto divieto all'Impresa di cedere, a qualsiasi titolo, il contratto, a pena di nullità della cessione medesima.

**17 FORO COMPETENTE**

Per eventuali controversie tra le Parti inerenti al Contratto, sarà competente in via esclusiva il Foro di Roma.

## Allegato 2 al CSA

## Listino Bar LNF, LNGS, LNL

<b>Caffetteria</b>	Caffè espresso	€ 0,45
	Caffè freddo	€ 0,70
	Caffè decaffeinato	€ 0,50
	Caffè shakerato	€ 1,00
	Caffè d'orzo	€ 0,50
	Ginseng grande	€ 0,75
	Ginseng piccolo	€ 0,55
	Latte macchiato	€ 0,65
	Latte in bicchiere	€ 0,50
	Cappuccino	€ 0,60
	Cappuccino freddo	€ 0,75
	Camomilla	€ 0,65
	Tè caldo	€ 0,65
	Tè freddo	€ 0,75
	Cioccolato	€ 1,10
<b>Bibite</b>	Bibite in barattolo (Coca - Fanta - Sprite ecc.) 1/3	€ 1,00
	Bibite in bottiglia (Coca - Fanta - Sprite ecc.) 1/5	€ 0,80
	Sciropi 200 ml	€ 1,00
	Succhi 200 ml	€ 1,25
	Frappè	€ 1,25
	Spremute di stagione	€ 1,25
	Frullati di stagione	€ 1,50
	Succhi di frutta	€ 1,25
<b>Analcolici</b>	Analcolici	€ 1,25
<b>Acqua oligominerale</b>	Acqua oligominerale in bicchiere	€ 0,15
	Acqua oligominerale min. bottiglia da 1,5 litri	€ 0,50
	Acqua oligominerale min. bottiglia da 1/2 litri	€ 0,30
<b>Snack</b>	Yogurt gr. 125	€ 0,55
	Toast e tramezzini	€ 1,10
	Medaglione farcito	€ 1,10
	Panini	€ 1,30
	Pizza bianca imbottita	€ 1,30
	Pizzetta al pomodoro	€ 1,00
<b>Pasticceria</b>	Lieviti assortiti	€ 0,60
	Lieviti speciali e paste fresche	€ 0,50
	Pasticceria fresca (al Kg)	€ 15,00
	Pasticceria da the (al Kg)	€ 13,00