

**CAPITOLATO SPECIALE
del Servizio Mensa
Sezione di Roma
dell'ISTITUTO NAZIONALE DI FISICA NUCLEARE**

I N D I C E

PREMESSE

- Art. 1 - Modalità di esecuzione
- Art. 2 - Descrizione delle prestazioni
- Art. 3 - Orario e sospensione del lavoro
- Art. 4 - Autorizzazioni di legge
- Art. 5 - Responsabili del contratto
- Art. 6 - Penalità
- Art. 7 - Assicurazione R.C.
- Art. 8 - Prezzo unitario – Quantificazione del servizio - pagamenti
- Art. 9 - Sopralluogo
- Art. 10 - Deposito cauzionale
- Art. 11 - Revisione prezzi
- Art. 12 - Prestazioni aggiuntive
- Art. 13 - Spese di contratto

P R E M E S S E

Si stabilisce che nel Capitolato saranno usati i termini e le definizioni seguenti:

Appaltatore :

Impresa incaricata dell'esecuzione dei servizi oggetto dell'Appalto;

Servizio :

l'insieme delle prestazioni, materiale di consumo, mano d'opera e attrezzatura che l'Appaltatore è tenuto a fornire;

Responsabili del Contratto :

la persona delegata dall'I.N.F.N. di Roma e la persona il loco delegata dalla Ditta a controllare la regolare esecuzione dei servizi;

Contratto :

l'appalto stipulato a seguito dell'accettazione da parte dell'Appaltatore;

Capitolato Speciale di Appalto e Specifiche Tecniche:

si identifica nel presente documento facente parte integrante del contratto che contiene inoltre la descrizione dettagliata del servizio richiesto e delle clausole contrattuali specifiche;

Forma oggetto del presente appalto il servizio di ristorazione della Sezione di Roma dell'I.N.F.N. Nel servizio saranno comprese tutte le prestazioni relative all'approvvigionamento dei generi alimentari, alla preparazione, cottura e distribuzione dei pasti nonché le operazioni di pulizia dei locali che la Sezione di Roma affiderà all'Appaltatore, come descritto di seguito. Il servizio è destinato esclusivamente agli utenti autorizzati.

Sono considerati utenti autorizzati:

- il personale dipendente della Sezione di Roma e equiparato dell'INFN;
- ospiti, collaboratori e altro personale esterno espressamente autorizzato.

E' tassativamente vietato fornire il servizio a persone non rientranti nelle sopraelencate categorie.

La Ditta è tenuta a fornire n. 1 pasto giornaliero agli utenti che si presenteranno nel locale di distribuzione dei pasti, nel rispetto degli orari, dei prezzi e della composizione del pasto stabiliti nel presente capitolato d'appalto.

La Sezione mette a disposizione gratuitamente i locali destinati alla preparazione, distribuzione, consumazione dei pasti ed 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.

Alla scadenza dell'appalto la Ditta dovrà riconsegnare alla Sezione di Roma tutto quanto ha ricevuto dalla medesima per l'effettuazione del servizio e risultante dai verbali di cui al precedente comma, nello stato e quantità che risultava all'atto della consegna, tenuto conto dell'uso e del normale deperimento. Sarà addebitato alla Ditta tutto quello che risulterà mancante o danneggiato per incuria o dolo.

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

L'Appaltatore si impegna ad utilizzare i locali messi a disposizione dalla Sezione ad esclusivo uso di mensa.

La Sezione di Roma si riserva il diritto di utilizzare i locali adibiti alla consumazione dei pasti fuori dell'orario di mensa. In tal caso la Sezione informerà l'Appaltatore con congruo anticipo e rimetterà a disposizione i locali stessi debitamente puliti e ordinati.

La Sezione di Roma si riserva altresì il diritto di esercitare in qualsiasi momento, avvalendosi di una Commissione Mensa interna ed anche della consulenza di esperti e/o delle rappresentanze sindacali aziendali, senza preavviso, idonei controlli sui generi alimentari e sulla qualità del servizio mensa, verifica sul rispetto delle condizioni igienico-sanitarie, effettuando anche opportuni prelievi da sottoporre ad analisi presso competenti laboratori certificati ed autorizzati per verificarne la rispondenza a quanto previsto nell'allegato merceologico che fa parte integrante del presente documento.

1- MODALITA' DI ESECUZIONE

1.1- APPROVVIGIONAMENTI

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 ed alla conservazione dei cibi.

L'approvvigionamento di cui sopra sarà effettuato nelle ore e nei giorni preventivamente concordati con il Responsabile di Contratto, al fine di consentire controlli di competenza.

L'I.N.F.N. di Roma provvederà alla fornitura, a sua cura e spese, di tutte delle stoviglie ed accessori necessari per il servizio mensa (vassoi, posate, bicchieri, brocche, stoviglie, saliere, oliere, piatti, contenitori ed accessori vari) **con l'esclusione dei tovaglioli e salviette coprivassoi che saranno a carico dell'Appaltatore.**

1.2 - PREPARAZIONE DEI CIBI

I cibi saranno sottoposti a preparazione e cottura giornaliera utilizzando le attrezzature fornite dall'I.N.F.N. di Roma., e adottando altresì le consuete modalità culinarie, con esclusione di cibi "precotti". I generi dovranno essere di prima qualità.

I cibi cotti residuati al termine dei turni giornalieri, non potranno essere riutilizzati, ma dovranno essere smaltiti entro lo stesso giorno di preparazione.

1.3 - DISTRIBUZIONE

La distribuzione dei pasti sarà svolta nei locali messi a disposizione dall' I.N.F.N. di Roma secondo il sistema "self-service", dietro consegna da parte di ciascun commensale di "buoni pasto" ovvero con altro sistema oggettivo di riscontro automatizzato, (badge magnetico) appositamente predisposto dall'I.N.F.N. di Roma.

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 sull'apposito nastro.

L'Appaltatore sarà responsabile del controllo della regolarità dei buoni consegnati dai commensali, pena il mancato pagamento del prezzo per il relativo pasto.

E' fatto assoluto divieto all'Appaltatore accettare buoni pasto (o transazioni con badge magnetico) per il pagamento di altri generi.

1.4 - PULIZIE

L'Appaltatore si impegna a mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia:

- gli impianti, le stoviglie, il vasellame, le posaterie, ecc.
- i magazzini, le cucine, le aree di distribuzione pasti, tavoli, sedie, sale mensa.

Il materiale occorrente per dette pulizie è a totale carico dell'Appaltatore.

Al fine di accelerare lo sgombero dei tavoli, per permettere la pulizia, i commensali provvederanno a collocare, alla fine del pasto, il proprio vassoio, su nastro trasportatore.

Il trasporto dei rifiuti della mensa al di fuori dei locali stessi dovrà essere effettuato, a cura dell'Appaltatore, in appositi sacchi di plastica robusta ermeticamente chiusi, da porsi in specifici contenitori messi a disposizione dall'I.N.F.N. di Roma

L'Appaltatore è tenuto a prendere tutte le precauzioni necessarie (relativamente alle attrezzature, arredi e generi alimentari) prima e dopo gli interventi di medicina preventiva ambientale effettuati dall'I.N.F.N. di Roma nei locali mensa.

E' altresì a carico dell'Appaltatore la disinfestazione periodica di tutti i locali da insetti (mosche, zanzare, formiche, ecc.) e la successiva bonifica. Resta invece a carico dell'Ente, in caso di necessità, la derattizzazione.

1.5 - MANUTENZIONE

L'Appaltatore si impegna a mantenere in perfetta efficienza gli impianti, i macchinari e gli arredi messi a disposizione per la preparazione e distribuzione dei pasti provvedendo alla manutenzione ordinaria di questi nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza ed igiene.

In caso di accertata incuria dell'Appaltatore a quanto sopra, l'I.N.F.N. di Roma. si riserva di procedere direttamente, addebitandone le spese all'Appaltatore stesso.

Sarà a carico dell'I.N.F.N. di Roma la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, nonché quella straordinaria degli impianti, dei macchinari e degli arredi, messi a disposizione dall'I.N.F.N. di Roma, connessi al funzionamento dei servizi di cui sopra, con la riserva di addebitare all'Appaltatore la spesa nei casi di accertata responsabilità del danno dovuto ad incuria o mancata manutenzione ordinaria.

Al di fuori dell'ordinaria manutenzione l'Appaltatore non potrà eseguire nessun altro tipo di intervento sugli impianti e sulle reti delle utenze senza il preventivo benestare dell'I.N.F.N. di Roma.

1.6 - NORME IGIENICHE E CONTROLLI

L'Appaltatore si impegna ad 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 e mensa dovrà essere munito del prescritto libretto sanitario aggiornato (art. 14 legge 30/4/1962 n. 283) rilasciato dall'A.S.L. competente per territorio. A richiesta dell'I.N.F.N. di Roma l'Appaltatore dovrà esibire in qualunque momento i suddetti libretti sanitari aggiornati.

La mancanza o l'irregolarità dei citati libretti sanitari, oltre a costituire inadempimento contrattuale, solleva l'I.N.F.N. di Roma da qualunque responsabilità nei confronti delle competenti autorità di vigilanza.

L'I.N.F.N. di Roma si riserva 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, la Ditta è tenuta al rimborso delle spese sostenute dall'I.N.F.N. di Roma. per le analisi e/o perizie.

1.7 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

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

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'INFN di Roma si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore, in caso di gravi motivi, di sostituire il personale ritenuto non idoneo al servizio, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali o di riconoscimento, da parte dell'I.N.F.N. di Roma, di ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

L'Appaltatore dovrà comunicare al Responsabile di Contratto i nominativi del proprio personale, dando altresì tempestiva comunicazione scritta, di ogni sua variazione. Tale personale dovrà operare sotto la diretta sorveglianza del Responsabile del Servizio.

L'Appaltatore, sotto la propria responsabilità, si impegna a far osservare al proprio personale, impiegato per l'esecuzione del servizio, le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita del personale dipendente delle varie ditte, emanate dalle competenti Unità preposte alla sicurezza.

La Ditta, secondo quanto disposto dall'art 26 del D.Lgs. 81/08, verrà informata dall'I.N.F.N., prima dell'esecuzione del servizio, dei rischi specifici nei vari ambienti in cui è destinata ad operare e delle misure di prevenzione ed emergenza adottate presso l'I.N.F.N. di Roma.

La Ditta si impegna inoltre a portare a conoscenza delle informazioni ricevute tutto il proprio personale dipendente, operante presso l'I.N.F.N. di Roma.

La Ditta, al fine di cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro e incidenti sull'attività lavorativa oggetto del presente appalto, è tenuta a collaborare con la Stazione Appaltante in maniera tale da integrare il proprio **Documento di valutazione dei rischi** redatto ai sensi dell'art. 28 del D.Lgs. 81/08.

L'Appaltatore si assumerà dunque l'obbligo dell'apprestamento del servizio con l'organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio. Egli si assumerà, quindi, quale datore di lavoro, gli obblighi imposti dalla legge in materia di lavoro, nonché il rispetto del D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'Appaltatore dovrà provvedere, a sua cura e spese, al trasporto del proprio personale dal domicilio al luogo di lavoro e viceversa.

L'Appaltatore dichiara, sotto la propria responsabilità, che in favore del personale impiegato nel servizio saranno applicate le norme di cui al Contratto Collettivo Nazionale e/o Provinciale di Lavoro in vigore per i lavoratori dipendenti di categoria.

Limitatamente agli appalti dei servizi per i quali i CCNL applicabili al personale impiegato negli appalti stessi, prevedono che alla cessazione dell'appalto intervenga, nei confronti del personale citato, la risoluzione del rapporto di lavoro con l'Impresa cessante e la costituzione "ex novo" del rapporto di lavoro con l'Impresa subentrante, l'Appaltatore dovrà provvedere ad accantonare per il suddetto personale, l'indennità di anzianità mediante costituzione di un apposito fondo presso un istituto assicuratore.

L'Appaltatore, dovrà esibire agli Uffici amministrativi dell'I.N.F.N. di Roma., unitamente alla fattura relativa ai servizi svolti nel primo mese, la polizza rilasciata dall'Istituto assicuratore attestante l'avvenuta costituzione del fondo.

Inoltre ogni qualvolta interverranno variazioni delle retribuzioni per effetto sia dell'applicazione di norme relative al Contratto Nazionale e/o Provinciale per i lavoratori dipendenti di categoria che dell'indennità di contingenza, l'Appaltatore dovrà provvedere a versare all'Istituto assicuratore le quote relative a tali variazioni, esibendo le quietanze agli uffici amministrativi dell'I.N.F.N. di Roma.. Resta inteso che ove la polizza di cui sopra preveda versamenti periodici, dovrà essere dimostrato dall'Appaltatore il puntuale pagamento dei singoli ratei. Qualora infine, l'Appaltatore non presenti la polizza relativa alla costituzione del fondo e le quietanze dei successivi aggiornamenti, l'I.N.F.N. di Roma provvederà a trattenere il 10% (dieci per cento) dell'importo imponibile delle fatture mensili, depositandone le relative somme in apposito libretto a risparmio al portatore identificabile con la causale della ritenuta. Detto libretto sarà conservato presso l'I.N.F.N. di Roma. sino alla scadenza del contratto stesso. In tale data l'I.N.F.N. di Roma provvederà ad estinguere il deposito versando all'Appaltatore il relativo importo maturato, sempre che lo stesso documenti l'avvenuta liquidazione di quanto dovuto al proprio personale per l'indennità di anzianità. L'interesse corrisposto dalla banca per le somme depositate sul libretto citato è a favore dell'Appaltatore.

L'Appaltatore dichiara, sotto la propria responsabilità, che nessuna persona esplicante attività a favore dello stesso, tanto in regime di dipendenza diretta quanto in forma saltuaria di consulenza o di qualsivoglia altra natura, nonché avente interesse nella attività dell'Appaltatore medesimo, è dipendente dell'I.N.F.N. di Roma., anche se in posizione di aspettativa. Il medesimo prende atto che nel caso di accertata sussistenza di un rapporto o di un interesse come sopra detto, il contratto potrà essere risolto su denuncia del I.N.F.N. di Roma. senza riconoscimento alcuno di eventuali prestazioni fornite o attività già svolte e salva la facoltà dell'I.N.F.N. di Roma. di richiedere i danni diretti ed indiretti derivanti dalla risoluzione con modalità e conseguenze di seguito previste.

1.8 – NORME ANTINFORTUNISTICHE – MISURE DI SICUREZZA

Per tutti i servizi che si eseguono nell'ambito del presente appalto, i dipendenti della Ditta appaltatrice dovranno operare in base alle istruzioni del Responsabile del Servizio dell'Appaltatore, che dovrà essere individuato in sede di contratto. Si intende che il personale impiegato dalla Ditta appaltatrice per l'esecuzione del presente appalto è a conoscenza dei rischi derivanti dal proprio lavoro, dovrà avere a disposizione i mezzi di prevenzione necessari e osserverà tutte le norme antinfortunistiche vigenti, sia quelle di legge che quelle prodotte dalla Ditta ed è coperto dalle assicurazioni di legge.

2. - DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI

Fermo restando quanto detto alle premesse, l'Appaltatore è tenuto a fornire le seguenti prestazioni:

2.1 - ACCESSO AL SERVIZIO DA PARTE DI PERSONALE NON DIPENDENTE AUTORIZZATO DALL'I.N.F.N. di Roma.

L'utilizzazione della mensa é aperta oltre che al personale INFN ai soli ospiti esterni autorizzati dall'I.N.F.N. di Roma..

2.2 - GESTIONE MENSA - COMPOSIZIONE PASTO GIORNALIERO

E' compito della Ditta esporre nel locale mensa il menu giornaliero.

Il pasto giornaliero, per il personale I.N.F.N. di Roma ed ospiti autorizzati sarà costituito secondo quanto previsto dall'**Allegato Merceologico** (che é parte integrante delle presenti Specifiche Tecniche) come segue:

- Un Primo Piatto :
con almeno due scelte di cui una minestra, tutti i giorni in aggiunta deve essere proposto un primo piatto in bianco (pasta e riso) e uno al pomodoro (pasta e riso);
- Un secondo Piatto :
un secondo piatto caldo fra almeno due scelte, tutti i giorni in aggiunta devono essere proposti fettinadi vitellone/manzo e petto di pollo ai ferri, due tipi di piatti freddi e due tipi di "insalatone"
- Un contorno:
- con quattro possibilità di scelta, fra le quali un contorno crudo ed uno caldo
- Frutta di stagione:
- di qualità extra o prima qualità con scelta fra quattro tipi diversi.
- Dessert:
- con possibilità di scelta fra Dolce o Torta o Gelato, Cioccolata, Frutta secca oleosa
- Pane :
- con possibilità di scelta fra 3 tipi di pane fresco di giornata, cracker, grissini
- Bevanda :
- a scelta tra acqua, vino, birra, bibite e succhi di frutta
- Caffè

Ogni commensale avrà diritto a sostituire primo piatto, secondo piatto, contorno e frutta secondo quanto di seguito riportato:

- il primo piatto con un contorno od una porzione di frutta
- il secondo piatto con due porzioni di contorno o di frutta, o una porzione di contorno ed una di frutta o una porzione di dessert
- il contorno con una porzione di frutta od uno yogurt
- la frutta con un contorno o con uno yogurt

Altre sostituzioni sono possibili se concordate tra le parti.

3. – ORARIO E SOSPENSIONE DEL LAVORO

Si precisa che quanto di seguito riportato fa riferimento a quantitativi minimi e prestazioni minime richieste per il servizio.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata dalle ore 12.30 alle ore 14.00 salvo eventuali variazioni che verranno tempestivamente comunicate.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata di norma dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione di tutti i sabati, delle festività nazionali e religiose previste dalla legge.

E' prevista la chiusura della mensa per ferie estive durante il mese di Agosto e di una settimana compresa fra il 27 Dicembre ed il 2 Gennaio per le vacanze di Natale.

Il numero degli addetti dovrà essere congruo e tale da poter effettuare il servizio in modo perfetto. Il servizio non dovrà risentire delle assenze di personale, nei casi di malattia, ferie, permessi, infortuni.

In caso di sospensione del servizio per scioperi dei dipendenti dell'Appaltatore, quest'ultimo si impegna ad assicurare il servizio di mensa con la distribuzione di "cestini freddi" contenenti i seguenti alimenti:

- panino con gr. 100 di formaggio;
- panino con gr. 80 di prosciutto crudo;
- una bustina di patate fritte o uno yogurt da gr. 125;
- un frutto fresco;
- mezza acqua minerale;
- bicchiere;
- tovagliolini.

Il corrispettivo per la fornitura del "cestino" sarà pari al 75% del compenso dovuto per il pasto ordinario.

4. – AUTORIZZAZIONI DI LEGGE

L'Appaltatore dovrà, a sua cura e spese, intestare a proprio nome le autorizzazioni sanitarie ed amministrative previste per l'esercizio della mensa, curando i rinnovi annuali, dove previsto, per tutta la durata dell'appalto, secondo la vigente normativa in materia.

5. – RESPONSABILI DEL CONTRATTO

La regolare esecuzione del servizio è affidata dalle due parti contraenti rispettivamente per l'Istituto al Direttore della Sezione I.N.F.N. di Roma e a persona da lui delegata e per la Ditta, al Responsabile in loco che la stessa dovrà provvedere a nominare prima dell'inizio delle attività. L'Appaltatore si impegna a designare a totale suo carico una persona responsabile del servizio "espressamente a ciò delegata" il cui nominativo sarà notificato all'I.N.F.N. di Roma, per iscritto all'atto della firma del contratto.

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

L'I.N.F.N. di Roma, attraverso il suo Responsabile, si riserva di impartire alla Ditta tutte quelle disposizioni che dovesse ritenere necessarie per il buon andamento del servizio.

I Responsabili delle due parti provvederanno a definire tutti gli aspetti esecutivi dei lavori, programmazione e orari compresi e ad effettuare tutti i necessari controlli.

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

6. - PENALITA'

Le penalità sono stabilite per ogni inadempienza in:

- penalità minima € 260,00,
- penalità massima € 1.300,00

proporzionalmente alla gravità e/o frequenza della 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.

L'applicazione di eventuali penali dovrà essere portata per iscritto a conoscenza dell'Appaltatore.

Qualora le inadempienze si dovessero verificare con frequenza eccessiva l'I.N.F.N. di Roma potrà in ogni momento, a proprio insindacabile giudizio, considerare risolto di diritto il contratto, senza che l'Appaltatore possa pretendere indennizzi di sorta. La risoluzione del contratto porterà all'incameramento da parte dell'I.N.F.N. di Roma, del deposito cauzionale ed al risarcimento da parte dell'Appaltatore, di ogni maggiore spesa.

La non osservanza delle norme riguardanti l'allegato merceologico comporterà l'immediata applicazione delle penali e, in caso di reiterazione, la rescissione immediata del contratto.

7. - ASSICURAZIONE R.C.

La Ditta 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 Ditta, l'INFN provvederà a quanto necessario, addebitando alla medesima i relativi costi diretti e indiretti.

L'Appaltatore è ritenuto responsabile di qualunque fatto doloso o colposo anche dei propri dipendenti che cagioni danni all'I.N.F.N. di Roma., al personale dell'I.N.F.N. di Roma, a terzi o a cose di terzi, e si impegna conseguentemente al risarcimento dei relativi danni prodotti.

A tal fine l'Appaltatore si impegna a stipulare apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e/o prestatori di lavoro con uno degli istituti indicati dal D.M. 5 agosto 1985 G.U. n. 201 del 02/07/1985 con massimali minimi di € 2.600.000,00 per danni a persone e di € 260.000,00 per danni a cose, fatto salvo quanto previsto da eventuali disposizioni di legge.

Detta polizza dovrà contenere apposita clausola che descriva in modo esplicito l'attività di somministrazione pasti.

8. - PREZZO UNITARIO – QUANTIFICAZIONE DEL SERVIZIO -PAGAMENTI

Il Prezzo massimo del pasto (incluso bevande), soggetto al ribasso, è fissato in 7,13=Euro./cad. (IVA 4% inclusa).

L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83, comma 1 D.Lgs 163/06, valutabile in base agli elementi e parametri specificati nel bando e nella lettera d'invito.

L'Appaltatore prende atto che presso l'I.N.F.N. di Roma verranno forniti circa 18.700 pasti annui.

Il numero dei pasti é puramente indicativo in quanto il consumo é subordinato al numero degli utenti giornalieri che richiedono il servizio e da altre cause circostanti.

Conseguentemente la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli indicati impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

L'I.N.F.N. di Roma corrisponderà all'Appaltatore, per il servizio prestato, il corrispettivo stabilito che si intende, comprensivo dell'utile dell'Appaltatore, delle spese di contratto, delle spese di gestione e di ogni altro onere e spesa eventualmente non indicata relativa all'esecuzione del servizio.

Oneri sicurezza per interferenze art. 26 D .Lgs. 81/08: € 0,00 (0/00), sono pari a zero.

L'Appaltatore emetterà fatture mensili posticipate, in un originale e due copie a:

I.N.F.N. Sezione di Roma
c/o Dipartimento di Fisica Università
Piazzale Aldo Moro, 2
00185 Roma

Le predette fatture saranno liquidate mediante bonifico bancario entro 60 giorni dalla presentazione delle stesse e comunque non appena effettuati i necessari riscontri (previo esito positivo della verifica della regolarità contributiva della Ditta acquisita mediante il D.U.R.C.) e dopo che l'I.N.F.N. di Roma avrà controllato che l'Appaltatore abbia corrisposto ai propri dipendenti, impiegati nel servizio presso l'I.N.F.N. di Roma., la retribuzione dovuta in base a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale e/o Provinciale di Lavoro di categoria, nonché al versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore degli stessi nelle misure dovute per legge.

Per quanto sopra detto l'Appaltatore è tenuto alla presentazione della certificazione DURC in originale .

In caso di rifiuto a presentare la suddetta documentazione la Sezione di Roma si riserva la facoltà di ritenere il contratto risolto di diritto con modalità e conseguenze previste.

9. - SOPRALLUOGO

La Ditta, in fase di elaborazione dell'offerta, dovrà constatare la consistenza dei servizi, le modalità di esecuzioni degli stessi, le attrezzature, gli impianti ed i locali messi a disposizione dall'I.N.F.N. di Roma.

Alla Ditta saranno fornite tutte le informazioni necessarie per acquisire gli elementi sufficienti per una corretta valutazione degli oneri relativi al presente appalto.

10. -- DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia del rispetto delle condizioni contrattuali e della buona esecuzione del servizio, l'Appaltatore dovrà costituire, anche a mezzo fideiussione bancaria o assicurativa, un deposito cauzionale pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale.

Il deposito cauzionale sarà restituito all'Appaltatore ad avvenuta scadenza del contratto stesso dopo che il medesimo avrà esibito il certificato liberatorio rilasciato dagli Enti Previdenziali ed Assistenziali.

11. - REVISIONE PREZZI

Potranno essere riconosciuti aggiornamenti dei prezzi, secondo quanto disposto dall'art. 115 del D.Lgs 163/06.

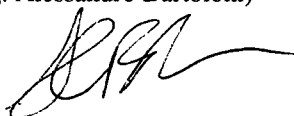
12. - PRESTAZIONI AGGIUNTIVE

La Sezione di Roma si riserva la facoltà di richiedere all'Appaltatore ulteriori prestazioni non elencate nelle Specifiche Tecniche. Per tali prestazioni verranno praticati prezzi preventivamente concordati tra le parti.

13. - SPESE DI CONTRATTO

Tutti gli oneri fiscali (imposta registro, bolli, ecc.) connessi comunque al presente contratto, sono a carico della Ditta con esclusione dell'I.V.A.

Il RUP
(Ing. Alessandro Bartoloni)



ALLEGATO MERCEOLOGICO

ASPETTI QUALITATIVI E QUANTITATIVI DEGLI ALIMENTI DA USARE PER LA COMPOSIZIONE DEI MENU'

Ogni prodotto, preparato o ingrediente non menzionato in quanto segue e' da considerarsi vietato salvo diversi successivi accordi.

La consegna e l' utilizzo di materie prime o derivati contenenti O.G.M. devono essere esplicitamente autorizzati caso per caso;
la presenza nei cibi e nelle bevande servite di O.G.M. deve essere chiaramente indicata caso per caso nei menu esposti nei locali della mensa e sul sito web della sezione.

Sono assolutamente vietati la consegna, lo stoccaggio e l' utilizzo di fave fresche.

I prodotti surgelati (legumi, ortaggi e verdure, pesce) devono essere trasportati e conservati nel rispetto delle vigenti norme.

I prodotti che mostrino segni di un avvenuto scongelamento anche parziale devono essere esclusi dal consumo.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza dei prodotti.

Vanno utilizzati di norma ingredienti semplici e privi di conservanti, coloranti ed esaltatori del sapore; debbono essere preferite le preparazioni con una quantità limitata di ingredienti diversi;

salvo diversa indicazione sono escluse le preparazioni a base di cibi precotti o pre-impanati, sia freschi che surgelati.

I menu affissi nei locali della mensa e sul sito web della sezione devono permettere di identificare con ragionevole certezza i principali ingredienti di una preparazione (per esempio: il tipo di carne, etc.) nonché l' eventuale carattere vegetariano o vegan.

L' eventuale presenza in alcune preparazioni di latte e derivati, uova, frutta secca e comunque di tutti i più comuni allergeni deve essere chiaramente e dettagliatamente indicata, caso per caso, nei menu esposti nel locale mensa e sul sito web della sezione.

A protezione della privacy, e' escluso che la comunicazione degli ingredienti al commensale sia effettuata solo a richiesta e/o in pubblico.

Oli e grassi da cucina; altri condimenti

L'olio di arachidi è consentito per i soli fritti. E' vietato friggere più di una volta nello stesso olio; e' vietato friggere nello stesso olio preparazioni diverse.

La frequenza dei fritti deve comunque essere limitata a non più di una volta ogni due settimane.

In ogni altra confezione dovrà essere usato l'olio di oliva extravergine, italiano al 100%.

L'uso di burro fresco o strutto o di alcuni oli monoseme, limitatamente alla preparazione di piatti particolari o "tipici", e' permesso dietro autorizzazione esplicita (approvazione dei menu).

E' comunque vietata la presenza, in qualunque cibo servito alla mensa, di grassi vegetali idrogenati e di oli e grassi non specificati o multiseme.

Il burro fresco deve essere disponibile per il condimento dei primi piatti in bianco.

Il sale deve essere marino e iodurato/iodato.

L'aceto deve essere di vino bianco o rosso.

E' vietato l'uso di dadi o preparati per brodo o esaltatori di sapidità contenenti glutammato monosodico aggiunto e grassi vegetali idrogenati.

In generale, le minestre saranno a base di legumi e/o verdure e/o ortaggi, con l'aggiunta di pasta o riso o altri cereali.

E' consentito nelle minestre l'uso di estratto di carne Liebig o di preparati per brodo vegetale senza glutammato aggiunto, possibilmente a basso contenuto di sodio, contenenti proteine vegetali, oli monoseme e almeno il 3% di verdure disidratate.

Olio extravergine di oliva 100% italiano, aceto di vino bianco e rosso, limone in spicchi, sale, pepe bianco o nero, origano devono essere a disposizione dei commensali durante il pasto.

Si richiede la disponibilità di altre erbe (prezzemolo, basilico ecc.) e ortaggi (aglio, cipolla ecc.), da fornirsi su richiesta del commensale.

Si suggerisce la presenza di salse come il ketchup o la senape, di spezie come la paprika dolce o il peperoncino, ecc.

Pasta

La pasta deve essere pasta di semola di grano duro, nelle varie forme e denominazioni rispondenti a quanto previsto dalla vigente normativa; da proporsi nei primi piatti con frequenza quotidiana.

E' ammessa la pasta all'uovo, prodotta esclusivamente con semola e uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a duecento grammi di uovo per ogni chilogrammo di semola; da proporsi con frequenza non superiore ad una volta alla settimana.

Sono ammessi altri tipi di pasta, ripiena o speciale, come pure il couscous di semola di grano duro per la confezione di piatti particolari o "tipici", da proporre occasionalmente e da autorizzare di volta in volta.

Riso

Il riso utilizzato deve essere del tipo (originario, semifino, fino, superfino) più adatto alla specifica preparazione. Vanno privilegiate le varietà nazionali.

Il riso in bianco e al pomodoro deve essere disponibile quotidianamente; in aggiunta, il riso va proposto almeno una volta alla settimana nelle minestre, e almeno una volta ogni due settimane negli altri primi piatti.

Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato alle sole ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare.

Pane

Si intende quello ottenuto con farina di grano tenero e/o duro, acqua, lievito ed eventualmente sale.

Devono essere presenti giornalmente tre tipi di pane fresco piu' i grissini ed i cracker. Il pane deve essere fresco di giornata.

I tre tipi di pane fresco possono per esempio essere:
pane del tipo rosette; pane da filoni o pagnotte, del tipo "casereccio",
"genzano" o "lariano"; panini o pane integrale; panini di/con grano duro.
Uno dei tre tipi di pane fresco deve essere senza sale.

Per quanto riguarda i grissini, sono ammessi quelli contenenti olio purché esclusivamente di oliva e erbe o/o spezie (rosmarino, peperoncino), sottoposti a verifica del gradimento.

Pizza

La pizza può sostituire il primo piatto, il secondo piatto o costituire un "piatto unico" a seconda della quantità e degli ingredienti, da concordare.

Farine

La farina e la semola di grano tenero e quelle di grano duro, come pure l'amido di grano e di mais e la fecola di patate possono essere utilizzate in piccola quantità per panature, come addensanti per le salse etc.. Possono essere pure utilizzate per la confezione di impasti, sfoglie ecc., dietro approvazione dei menu.

Altri cereali

Tutti gli altri cereali adatti al consumo umano, per esempio ma non solo orzo, farro, avena e mais, e le farine o semole derivate da tali cereali possono essere utilizzati, specie nella preparazione dei primi piatti; con frequenza complessiva settimanale, dopo approvazione dei menu e successiva verifica del gradimento.

Si avrà cura di proporre ciascuna preparazione solo nella stagione più adatta (per esempio: la polenta solo in autunno/inverno).

Patate

Le patate possono entrare nella composizione dei primi piatti, in particolare delle minestre: come ingrediente predominante con frequenza non maggiore di una volta ogni due settimane, mentre sono ammesse in piccola quantità e assieme a legumi, verdure e ortaggi diversi anche tre volte a settimana.

Sono ammessi gli gnocchi di patate, opportunamente conditi, come primo piatto, una volta ogni 4 settimane. Il contenuto di patate degli gnocchi deve essere di almeno il 70%.

Le patate possono essere proposte come contorno; come unico contorno caldo non più di una volta alla settimana, come uno dei contorni freddi cotti non più di due.

Le patate utilizzate dovranno essere sempre di varietà adatta alla specifica preparazione.

E' escluso l'utilizzo di patate germogliate.

Acqua e altre bevande

Al commensale deve essere garantita la scelta tra:

- una bottiglia da 0.5 l di acqua oligominerale
- una bottiglia da 0.5 l di acqua minerale con un contenuto di calcio compreso tra gli 80 e i 150 mg/l
- una bottiglia di 0.5 l di acqua minerale con un elevato (>300 mg/l) contenuto di calcio
- una bottiglia da 0.25 l di vino bianco
- una bottiglia da 0.25 l di vino rosso
- una bottiglia o lattina da 0.33 l di birra
- una confezione da 0.33 l di bibita o succo di frutta

L' acqua deve essere liscia o effervescente naturale. Il vino e la birra devono essere di provenienza italiana o comunitaria.

Uova

Le uova utilizzate per la confezione dei piatti o da servire per il loro diretto consumo, dovranno essere di galline allevate a terra e di provenienza italiana; dovranno essere di grammatura superiore ai 55 grammi cadauna.

Non potranno essere utilizzate uova che siano state deposte più di due settimane prima del giorno d'uso.

L' eventuale presenza di uova nelle preparazioni deve essere chiaramente indicata nel menu affisso.

Frutta fresca

La frutta fresca deve essere di qualità extra, di provenienza preferibilmente italiana o comunque comunitaria, raccolta di recente ed in tutto esente da difetti.

La frutta fresca deve inoltre avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo.

Fa eccezione la frutta esotica (banane, ananas, etc.), per quanto riguarda la sola provenienza; sono fortemente preferiti i prodotti del commercio equo e solidale.

La presenza di insalate di frutta o macedonie, a base di frutta fresca ed eventualmente essiccata/secca, in alternativa ad una varietà di frutta fresca, e' richiesta con frequenza settimanale.

Frutta secca, frutta cotta, frutta conservata

Una delle varietà di frutta fresca richieste può essere sostituita da frutta secca glucidica (frutta essiccata), per esempio fichi, prugne, uva, albicocche, ecc. o da frutta cotta, per esempio mele e pere al forno, ecc.

Per qualità e provenienza, vale quanto detto per la frutta fresca.

La frutta secca lipidica (per esempio noci, nocciole, mandorle, pinoli etc.) deve costituire o entrare nella composizione dei dessert con una certa frequenza.

Inoltre, può entrare nella preparazione di salse e condimenti, nelle composizioni delle insalate ecc..

Per qualità e provenienza, vale quanto detto per la frutta fresca.

Si privilegerà comunque frutta secca di varietà e provenienza italiana;

Sono esplicitamente proibiti in qualunque preparazione i pinoli di provenienza non europea.

E' di norma esclusa la frutta in scatola.

L' eventuale sporadico ricorso ad alcune varietà di frutta conservata (per esempio: ananas) e' permesso dietro esplicita autorizzazione (approvazione dei menu).

Le mousse di frutta, con o senza aggiunta di derivati del latte, possono secondo i casi sostituire una delle varietà di frutta fresca, essere proposte al posto di una varietà di yogurt oppure costituire il dessert; sono esclusi i prodotti contenenti dolcificanti artificiali e preferiti quelli senza coloranti e aromi generici.

Carne

Si intende carne fresca in osso, magra, esente da qualunque sostanza estranea ed in particolare da coloranti, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici ed additivi chimici.

Carni bovine

Le carni devono provenire da animali sani, regolarmente macellati e provvisti di bolli sanitari, come disposto dalle norme vigenti.

Possono appartenere ad animali macellati in Italia o di provenienza estera purché rispondenti alle caratteristiche di prima qualità.

La carne macinata per la preparazione di polpette o di impasti deve essere ottenuta da parti di polpa magra: deve essere macinata nei locali adibiti alla preparazione dei pasti il giorno stesso del suo impiego e conservata al massimo per qualche ora nella cella frigorifera della carne.

La carne bovina deve entrare nella composizione del menu con regolarità.

Si dovranno alternare opportunamente carni di prima scelta provenienti dalle tre seguenti categorie:

Vitello: Animali del peso massimo dei 4/4 di kg. 120, provenienti

da razza a notevole sviluppo delle parti carnose. Tagli magri e semigrassi.

Vitellone: Animali di razze con attitudine alla produzione della carne, e di età non superiore al 18 mesi, stato di nutrizione ottimo. Tagli magri e semigrassi.

Bovino adulto: Animali di prima qualità di età non superiore ai 6-7 anni. Tagli magri e semigrassi.

La lombata di vitello deve essere comparire nei menu almeno una volta ogni 4 settimane. Il rostbeef di vitellone, da tranci di carne di ottima qualità, deve essere proposto una volta ogni 2 settimane.

Carni suine

Le carni devono provenire da suini di razza da carne a ridotto sviluppo delle parti grasse; da allevamenti italiani e stabilimenti di macellazione nell' ambito della CEE. Le masse muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose; la bistecca (carrè o lombata) dovrà risultare rotonda, ben conformata con ridottissima quantità di grasso esterno e priva di infiltrazioni adipose tra i fasci muscolari; le fettine dovranno provenire esclusivamente dalla polpa di coscia o spalla.

Le salsicce devono essere di puro suino, l' impasto deve risultare costituito da umidità 35%, grasso suino 30%, non grasso 25%. Le parti magre debbono essere costituite esclusivamente da carne suina ricavata da muscoli scheletrici con esclusione di qualsiasi altro organo di natura diversa (viscere, mammelle, cotenna, ecc.).

Le carni suine, salsicce incluse, possono essere proposte come secondo piatto non più di una volta alla settimana; e' preferibile che le salsicce in particolare non vengano proposte più di una volta al mese.

Pollame (polli e tacchini)

La carne deve provenire da allevamenti nazionali, da animali allevati a terra preferibilmente con spazi all' aperto, deve essere completamente esente da sostanze estranee ed in particolare da coloranti, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici ed additivi chimici.

Stato di nutrizione eccellente, le carni debbono presentarsi solide e compatte, sono esclusi dalla fornitura i polli con eccessiva grasso di copertura

La carne di pollo deve essere proposta come secondo piatto con regolarità. La carne di tacchino può sostituire la carne di pollo non più di una volta ogni due settimane.

Coniglio

La carne di coniglio deve essere di prima qualità e provenire da animali di pezzatura media intorno ai 2 Kg, allevati con prodotti di origine vegetale (OGM esenti) e senza utilizzo di promotori della crescita.

La provenienza deve essere locale o regionale o nazionale; devono essere preferite razze locali rustiche, allevate in libertà di movimento, con ampi spazi disponibili all'aperto.

Deve essere proposta come secondo piatto con frequenza massima settimanale e non meno di una volta ogni 2 settimane, al posto del pollame.

Ovini

La carne di agnelli e capretti di prima qualità, di provenienza italiana o comunitaria, alimentati esclusivamente con il latte e in ottimo stato di nutrizione, deve essere proposta con frequenza minima una volta ogni 4 settimane e massima una volta a settimana, al posto della carne suina.

Altre carni fresche

Tutte le altre carni fresche adatte al consumo umano (per esempio cavallo, struzzo, rana, canguro, anatra, selvaggina varia, etc.) possono entrare nel menu dopo esplicita autorizzazione e verifica del gradimento.

Frattaglie

Tutte le frattaglie (per esempio cervello, cuore, fegato, reni, lingua, trippa etc.) dovrebbero essere proposte nel menu con frequenza complessiva di almeno una volta ogni 2 settimane, sottoposte a verifica del gradimento.

Il fegato (di vitello, agnello, maiale, pollo) non potrà comunque essere proposto più di una volta al mese.

Salumi, insaccati e carni conservate

E' di norma esclusa la carne in scatola.

I salumi devono essere presenti nei piatti freddi proposti come alternativa ai secondi caldi. Ogni giorno devono essere presenti due varietà diverse di cui la prima scelta fra:

Prosciutto crudo DOP : Il prosciutto crudo fornito dovrà essere prosciutto crudo di Parma disossato. Dovrà soddisfare i requisiti previsti dalle legislazioni che tutelano la denominazione d'origine di tali prodotti.

Prosciutto cotto biologico : Il prosciutto cotto fornito sarà senza polifosfati aggiunti.

e la seconda scelta fra :

Bresaola : Deve essere preparata con a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

Speck : Deve essere conforme al D.L.537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Mortadella : gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 21 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

Salame stagionato biologico : l'impasto deve mediamente essere 30-35% di grasso, 70-65% di magro.

E' vietata la conservazione dei suddetti alimenti già affettati per più di qualche ora.

Prodotti della pesca

Tutti i pesci, molluschi e crostacei adatti al consumo umano possono essere impiegati, con opportune rotazioni; sono sottoposti a verifica del gradimento.

I prodotti della pesca possono essere freschi o surgelati; devono provenire da fornitori che diano assoluta garanzia.

Sono ammessi, per la confezione di alcuni piatti freddi o caldi, il pesce conservato sott'olio di oliva e quello essiccato e/o conservato sotto sale.

I prodotti della pesca devono essere proposti come secondo piatto caldo almeno due volte alla settimana. Vanno alternati pesci magri, semigrassi e grassi; molluschi; crostacei. Il pesce fresco intero, di pezzatura monoporzione, deve essere proposto almeno una volta ogni due settimane.

I prodotti della pesca devono entrare nella composizione dei primi piatti con frequenza almeno settimanale.

Le preparazioni con pesce crudo (anche affumicato a freddo) sono vietate.

Nella preparazione di pesce cotto ci si deve assicurare che ogni parte del pesce raggiunga e mantenga temperature considerate sicure per la prevenzione dell'anisakidosi.

Le preparazioni contenenti crostacei devono essere chiaramente segnalate nei menu.

Latte e latticini

Latte e panna devono avere un uso sporadico e limitato alla occasionale preparazione di salse e piatti "tipici".

Formaggi e latticini devono essere presenti nei piatti freddi proposti come alternativa ai secondi caldi. Ogni giorno devono essere presenti due varietà diverse, preferibilmente un formaggio fresco (o ricotta) ed un formaggio stagionato, da servire singolarmente o insieme.

Alcuni tipi di formaggi possono essere utilizzati, in piccola quantità, nella preparazione di alcuni piatti; o essere proposti come secondo invece di carne/pesce/uova, dopo autorizzazione..

Sono esclusi i formaggi fusi. Tutti gli altri tipi di formaggio, preferibilmente dop, dei migliori produttori sono ammessi, sottoposti a verifica del gradimento. Si suggerisce di proporre a rotazione un' ampia selezione delle varietà di formaggi disponibili fra cui.

Devono essere presenti quotidianamente almeno tre tipi di yogurt, per esempio:

- yogurt magro semplice e alla frutta,
- yogurt greco scremato,
- yogurt intero/cremoso.

Sono esclusi i prodotti contenenti dolcificanti artificiali e preferiti quelli senza coloranti e aromi generici.

Deve essere quotidianamente disponibile formaggio parmigiano reggiano grattugiato per i primi piatti.

Per accompagnare piatti particolari o "tipici" devono essere disponibili altri tipi di formaggio grattugiato (per esempio: pecorino romano).

Il formaggio deve essere grattugiato nei locali preposti alla preparazione del cibo; può essere conservato al massimo per 3 giorni in frigorifero, in contenitori ermetici dedicati o in sacchetti sigillati.

La presenza nei piatti di latte e derivati deve essere chiaramente segnalata sul menu.

Legumi

Sono ammessi legumi freschi, da preferire in stagione, legumi surgelati e legumi secchi. Tutti i tipi di legumi adatti al consumo umano sono consentiti, con l'eccezione già menzionata delle fave fresche.

Le minestre a base di legumi possono essere proposte al massimo due giorni alla settimana; come contorno caldo i legumi possono essere proposti al massimo un'altra volta alla settimana; in totale i legumi dovranno essere presenti in una preparazione al giorno al massimo.

Verdure e ortaggi

Tutte le verdure e gli ortaggi adatti al consumo umano sono ammessi. Devono essere privilegiati verdure e ortaggi freschi e di stagione. Sono sconsigliate le primizie e i prodotti tardivi.

Tutte le verdure e gli ortaggi devono essere accuratamente lavate prima della cottura o del consumo. Al commensale devono essere presentate asciutte (se crude) e prive delle parti non commestibili o di scarto.

Sono consentiti verdure e ortaggi surgelati per la preparazione di minestre; per garantire la massima varietà giornaliera e settimanale, sono consentiti verdure e ortaggi surgelati anche in metà dei contorni giornalmente presenti.

Sono altresì consentiti i pomodori pelati (in scatola) per la preparazione di sughi/salse. I pelati ammessi sono esclusivamente quelli prodotti in località di origine, interi, sani, privati della buccia e confezionati in conformità alle norme vigenti. Debbono essere esclusi dal consumo se la confezione si presenta non integra o deformata.

Cavoli, broccoli, broccoletti ecc. e tutte le verdure/ortaggi gozzigeni possono essere complessivamente presenti come ingrediente vegetale principale in una sola preparazione giornaliera, in stagione, e a rotazione. Comunque: in un primo piatto non più di una volta alla settimana, nel contorno caldo non più di un altro giorno alla settimana. Ne va limitato l'uso fuori stagione.

Bieta, spinaci e altri vegetali o ortaggi ad alto contenuto di acido ossalico e con un alto rapporto acido ossalico/calcio possono essere complessivamente presenti come ingrediente vegetale principale in una sola preparazione giornaliera e al massimo tre volte alla settimana. Si eviteranno di norma i pomodori non maturi.

Sono ammessi, crudi o cotti, esclusivamente funghi coltivati; debbono essere lavati prima dell'impiego.

Si dovrà assicurare la massima varietà giornaliera e settimanale di contorni. Solo quelle verdure e ortaggi con una stagione molto limitata (esempio: agretti, asparagi, ecc.) saranno proposti più volte alla settimana.

TABELLE DELLE GRAMMATURE

PRIMI PIATTI: una porzione a discrezione del commensale, in un' unica somministrazione

SECONDI PIATTI:

carni fresche di 1° qualità, sgrassate e pronte per la cottura, pesce eventualmente scongelato al netto della glassatura:

Vitello:

Fettina, scaloppina (carni magre)	gr. 130
Scaloppa alla milanese (carni magre)	gr. 100
Altri tagli (carni magre e semigrasse)	gr. 180

Vitellone e Manzo:

Fettina (carni magre)	gr. 130
Roast beef (carni magre)	gr. 150
Bistecca (carni magre)	gr. 150
Altri tagli (carni semigrasse)	gr. 180

Polleria:

Pollo ¼ (con osso)	gr. 250
Petti di pollo	gr. 150
Fesa di tacchino	gr. 150

Carni suine:

Senz'osso	gr. 150
Con osso	gr. 200
Salsicce, cotechino	gr. 120

Salumi:

Prosciutto cotto e crudo	gr. 80
Salame/Bresaola/Mortadella/Speck	gr. 80

Pesce:

Pesce a taglio	gr. 200
----------------	---------

Formaggi e latticini:

Formaggi stagionati	gr. 70
Formaggi freschi	gr. 120
Ricotta	gr. 150
Yogurt	gr. 125

Frutta:

Fresca da concordare secondo varietà	gr. 150/300
Essiccata (secca glucidica)	gr. 60
Secca (lipidica)	gr. 30

Contorni:

Insalate	gr. 70
Insalatina a taglio	gr. 50
Verdura cotta	gr. 120
Pomodori	gr. 120
Patate e purea	gr. 150
Carciofi	n. 2
Altri contorni	gr. 100/150

Dolci:

Cioccolata	gr. 30
Gelato	gr. 70
Torte	gr. 70

formaggio grattugiato	gr 10
Burro per primo in bianco	gr. 20
Pane fresco	gr. 100
(si raccomanda la pezzatura di circa 50g per evitare sprechi)	
Grissini/Crackers	n. 2 confezioni

RIEPILOGO

Presso la mensa dell'I.N.F.N. di Roma verranno adottate ogni giorno, come indicato nelle Specifiche Tecniche, linee di ristorazione le cui caratteristiche dovranno essere le seguenti:

- a) programmazione dei menu: ogni 4 settimane dovranno essere approvati dal Responsabile del Contratto e dalla Commissione Mensa della Sezione, i menu dettagliati (con indicate anche la composizione dei piatti freddi, delle "insalatone", dei contorni e della varietà di frutta) proposti dalla società di gestione per le 4 settimane successive. Essi dovranno tenere conto al massimo grado delle variazioni stagionali soprattutto per quanto riguarda l'uso delle verdure, ortaggi e frutta fresca, preferendone senz'altro l'uso nei momenti di effettiva produzione stagionale, che non in altri periodi, in cui trattasi di primizie o di prodotti esclusivamente di serra;

La società di gestione si impegna, su richiesta del Responsabile del Contratto, a variare gli intervalli della programmazione dei menù

- b) il criterio generale che dovrà guidare l'esponente della Società di Gestione che si occuperà della formulazione delle varie ricette e menù nonché il Responsabile del Contratto sarà quello di fornire agli utenti della mensa dei pasti confezionati il più semplicemente possibile, con il rispetto delle grammature dei vari alimenti indicate precedentemente;
- c) perseguire la massima igiene nell'allestimento dei pasti, la massima variabilità nella scelta dei vari alimenti tenendo conto al massimo della loro stagionalità e soprattutto il loro grado di qualità. Per quest'ultimo punto ci si riferisce per alcuni alimenti ad alcune brevi note merceologiche e per altri, a quanto riportato dall'ICE (Istituto per il Commercio con l'Estero), e da alcune norme legislative italiane. Tale insieme di normative riguardanti il controllo di qualità, dovranno soprattutto aiutare nel dirimere le divergenze di giudizio di qualità abitualmente intercorrenti fra i rappresentanti del cliente ed il rappresentante della Società di Gestione, nonché aiutare quest'ultimo nel momento dell'accettazione degli alimenti inviati dai vari fornitori e sulle modalità del loro stoccaggio.
- d) La Società di gestione, preso atto che la varietà dei prodotti sopra riportati e i relativi quantitativi sono un minimo indispensabile per la composizione del pasto da distribuire, si impegna a preparare nell'arco dell'anno tutti i piatti per una normale e buona cucina secondo le consuetudini locali.
- e) La Società di gestione si impegna, su richiesta del Responsabile di Contratto, a predisporre dei pasti rapidi da asporto, di cui sarà concordato il contenuto, sulla base del costo con cui si è aggiudicato la gara.