

ALLEGATO 1

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

SPECIFICHE TECNICHE

DEL CONTRATTO DI APPALTO PER IL SERVIZIO MENSA E GESTIONE DEL BAR DEI LABORATORI NAZIONALI DI FRASCATI DELL'ISTITUTO NAZIONALE DI FISICA NUCLEARE

INDICE

PREMESSE

- 1 - MODALITA' DI ESECUZIONE
- 2 - DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI
- 3 - AUTORIZZAZIONI DI LEGGE
- 4 - ORARIO
- 5 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO
- 6 - PENALITA'
- 7 - ASSICURAZIONI
- 8 - PREZZO UNITARIO
- 9 - SOPRALLUOGO
- 10 - GARANZIA FIDEJUSSORIA
- 11 - CAUZIONE PROVVISORIA
- 12 - VALIDITA' OFFERTA



- 13 DURATA
- 14 AUMENTI/DIMINUZIONI
- 15 SUBAPPALTO
- 16 DIVIETO CESSIONE CONTRATTO
- 17 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E RECESSO
- 18 - REVISIONE PREZZI
- 19 FORO COMPETENTE
- 20 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
- 21 - ELENCO PREZZI

PREMESSE

Il servizio affidato all'Appaltatore comprende tutte le prestazioni relative all'approvvigionamento dei generi alimentari e alla preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, nonché tutte le prestazioni relative alla gestione del servizio bar.

Tale servizio è ad esclusivo uso interno, destinato ai dipendenti, agli associati e ospiti, nonché all'utenza esterna debitamente autorizzata.

I L.N.F. mettono a disposizione gratuitamente i locali destinati alla preparazione, distribuzione 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.

Alla scadenza dell'appalto la Ditta dovrà riconsegnare ai L.N.F. tutto quanto ha ricevuto dal medesimo per l'effettuazione dei servizi e risultante dai verbali di cui al precedente comma, nello stato e quantità che risultava all'atto della consegna, tenuto conto dell'uso e normale deperimento.

Sarà addebitato alla Ditta tutto quello che risulterà mancante o danneggiato per incuria o dolo.

I L.N.F. 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 telefono in uso esclusivamente per servizio.

L'Appaltatore si impegna ad utilizzare i locali messi a disposizione dai L.N.F. ad esclusivo uso di mensa e bar. L'Appaltatore non potrà inoltre fornire il servizio di mensa e bar a persone che non abbiano preventivamente ottenuto l'autorizzazione all'accesso ai L.N.F. riscontrabile dal sistema informatico a disposizione. L'eventuale fruizione del servizio mensa e bar da parte di estranei ai L.N.F. dovrà comunque essere autorizzata preventivamente dalla Direzione o dal Referente dei L.N.F.

I L.N.F. si riservano il diritto di utilizzare i locali mensa e bar al di fuori dell'orario di funzionamento del servizio di mensa e bar stesso.

I L.N.F. si avvarranno per il controllo sull'adempimento di tutte le prescrizioni contrattuali del Referente dei L.N.F., il cui nominativo verrà notificato per iscritto all'Appaltatore. Il Referente dei L.N.F. curerà i rapporti con il Responsabile del Servizio della Ditta aggiudicataria. In particolare il Referente dei L.N.F. ha il compito di:

- a) controllare che l'appalto sia eseguito secondo i tempi e le modalità di lavoro contenuti nelle specifiche tecniche e nell'allegato merceologico dei L.N.F.
- b) controllare che tutti gli atti amministrativi e contabili in ordine al servizio prestato siano corretti.

Nell'espletamento dei suoi compiti il Referente dei L.N.F. non assumerà responsabilità alcuna nei confronti sia dell'Appaltatore, sia di qualsiasi terzo per ogni evento o danno che potesse verificarsi nel corso o comunque in occasione e in conseguenza nella esecuzione del servizio.

Su incarico del Referente del L.N.F., potranno altresì essere svolti, senza preavviso, idonei controlli sui generi alimentari e sulla qualità del servizio mensa e bar, effettuando anche opportuni prelievi per verificarne la rispondenza a quanto previsto nell'allegato merceologico che fa parte integrante del presente documento; ciò avvalendosi anche della consulenza di esperti esterni.

1-MODALITA' DI ESECUZIONE

1.1 - APPROVVIGIONAMENTI

L'Appaltatore é 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 nel rispetto delle prescrizioni HACCP previste.

Le forniture dovranno consentire la rintracciabilità del prodotto che preferibilmente dovrà essere selezionato tra quelli di origine nazionale.

I L.N.F. provvederanno alla fornitura, a propria cura e spese, delle stoviglie e degli accessori necessari per il servizio mensa (vassoi, posate, bicchieri, brocche, stoviglie, saliere, oliere, piatti, contenitori ed accessori vari), nonché all'integrazione di impianti e macchinari che si rendessero necessari nel tempo. Tovaglioli e salviette copri-vassoi saranno a carico dell'Appaltatore, così come tutti i materiali per le pulizie e i detersivi. Relativamente al bar, i L.N.F. provvederanno alla fornitura a proprie spese di tutte le stoviglie adeguate al numero degli utenti (tazzine, posate, bicchieri, brocche, e contenitori vari) con esclusione delle salviette e analogamente al servizio di mensa dei materiali per pulizia e dei detersivi.

Sarà a cura e spese dell'Appaltatore l'eventuale reintegrazione di stoviglieria non più idonea per usura o danneggiamento.

Nel corso del contratto, i L.N.F. si riservano la facoltà di richiedere all'Appaltatore la fornitura anche parziale o temporanea di bicchieri, piatti e posateria di materiale plastico o equivalente, 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 e servizio bar.

1.2 - PREPARAZIONE DEI CIBI

I cibi saranno sottoposti a preparazione e cottura giornalieri utilizzando le attrezzature fornite dai L.N.F., e adottando altresì modalità culinarie adeguate e limitando l'uso di grassi.

E' escluso tassativamente l'utilizzo e la somministrazione di cibi precotti.

Per dette preparazioni i generi alimentari dovranno essere tutti di primaria qualità.

E' tassativamente proibito il riciclo dei cibi cotti residui che dovranno essere smaltiti entro lo stesso giorno di preparazione.

Allo scopo di poter procedere in tempi differiti all'analisi dei generi alimentari somministrati, dovrà essere conservata una campionatura di tutti i cibi costituenti il menù giornaliero nel rispetto delle modalità previste dalle prescrizioni in vigore che regolano la materia.

Dovranno essere esclusi cibi preparati con materie prime dichiaratamente provenienti da OGM (organismi geneticamente modificati).

1.3 - DISTRIBUZIONE

La distribuzione dei pasti sarà svolta, nel locale mensa dei L.N.F., secondo il sistema "self-service" e "free flow". Il pagamento del corrispettivo da parte degli utenti avverrà a mezzo lettura badge o consegna di buono pasto appositamente predisposti dai L.N.F., ovvero per contanti con rilascio di relativo scontrino o ricevuta fiscale.

L'utenza esterna autorizzata che fa capo a istituzioni presenti stabilmente nei L.N.F., regolerà direttamente e per intero al gestore l'importo convenuto in contanti con rilascio di relativo scontrino o ricevuta fiscale.

L'Appaltatore s'impegna a predisporre, su richiesta del referente L.N.F., nei luoghi che gli verranno indicati e per un numero ritenuto sufficiente, di punti "self" che renderanno disponibile all'utente l'utilizzo dei condimenti (olio extra vergine di oliva, aceto balsamico, aceto tradizionale, senape, origano, peperoncino, paprica, sale, pepe bianco e nero, Ketchup, limoni tagliati a spicchio ecc...).

Previo consenso del Referente L.N.F., l'Appaltatore s'impegna a predisporre opportune indicazioni

AN

(cartellonistica, segnaletica, ecc..di buona tipografia ed in sintonia con l'ambiente) che permettano all'utente di capire facilmente la disposizione logistica dei cibi (primo, secondo, ecc...)

Su ciascun tavolo della mensa dovranno essere predisposti a cura dell'Appaltatore, prima della distribuzione dei pasti, anche un'oliera (olio extra vergine di oliva, aceto, sale, stuzzicadenti) ed una brocca di acqua fresca riempita pochi minuti prima dell'inizio della distribuzione.

Tutto il personale impegnato nella preparazione e distribuzione dei pasti dovrà indossare guanti idonei alle norme igieniche.

E' necessario, inoltre, che il personale non indossi oggetti (come orecchini e collane sia di bigiotteria che preziosi) che possono pregiudicare il servizio mensa.

E' fatto assoluto divieto all'Appaltatore di accettare lettura di badge o buono pasto per il pagamento di qualsivoglia altro genere, all'infuori del pasto.

1.4 - PULIZIE

L'Appaltatore dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia atta a garantire la massima garanzia di igiene per 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 della Ditta Appaltatrice nonché il locale bar ed i suoi macchinari; con esclusione del sala mensa e dei servizi igienici ad uso degli utenti della mensa, le cui pulizie rimangono a carico dei L.N.F.

Il materiale ed il personale occorrente per dette pulizie è a totale carico ed onere dell'Appaltatore e dovranno essere utilizzati detergenti ambientalmente compatibili.

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

Al fine di accelerare lo sgombero dei tavoli, i commensali provvederanno a collocare, alla fine del pasto, il proprio vassoio, su apposito carrello.

Il trasporto dei rifiuti della mensa al di fuori dei locali stessi dovrà essere effettuato a cura dell'Appaltatore, che si adegnerà alle norme Comunali in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti stessi, per essere depositati in specifici contenitori messi a disposizione dai L.N.F.

L'olio di cucina usato, rimosso da friggitrice, brasiere, ecc., deve essere stoccato e smaltito, a cura dell'Appaltatore, nel rispetto delle normative di legge in vigore.

E' altresì a carico dell'Appaltatore la disinfestazione periodica di tutti i locali della cucina, mensa, magazzino scorte alimentari e locali adiacenti da insetti (mosche, zanzare, formiche, ecc.) e la successiva bonifica, nonché gli interventi ciclici di derattizzazione.

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 previsti nei locali Mensa e Bar.

1.5 - MANUTENZIONE

L'Appaltatore si impegna a mantenere nel massimo ordine ed in perfetta efficienza gli impianti, i macchinari e gli arredi messi a disposizione per la Mensa ed il Bar e per la preparazione e distribuzione dei pasti applicando corretti metodi di pulizia e manutenzione, nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene.

In caso di accertata incuria dell'Appaltatore a quanto sopra, i L.N.F. 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 L.N.F..

Sarà a carico dei L.N.F. la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, nonché quella straordinaria degli impianti, dei macchinari e degli arredi, messi a disposizione dai L.N.F., 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.

La manutenzione ordinaria delle attrezzature, arredi cucina e bar a carico dell'Appaltatore è riferita ad interventi di modesta entità economica (fino a circa € 500,00/intervento) configurabili per analogia con quanto è inteso agli articoli 1576, 1609 e s.m.i del C.C. La mensa, così come il bar, verranno consegnate all'Appaltatore complete di ogni attrezzatura necessaria allo svolgimento del servizio.

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

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 impiegato nell'espletamento dei servizi cucina, mensa e bar sarà tenuto all'osservanza di tutte le norme e regolamenti che sovrintendono all'applicazione delle misure igienico-sanitarie specifiche previste dalla normativa vigente.

I L.N.F. 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 esterni.

Nel caso in cui gli accertamenti rilevassero una difformità qualsiasi dalle prescrizioni contrattuali, l'Appaltatore è tenuto al rimborso delle spese sostenute dai L.N.F. per le analisi e/o perizie, ferme restando le condizioni di penalità previste al punto 6.

CFB

1.7 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

L'Appaltatore dovrà impiegare, nell'esecuzione del servizio di mensa, personale dipendente di età conforme alle vigenti disposizioni di legge, opportunamente avvicendato e qualificato alla mansione che andrà a svolgere. Il rapporto numerico tra personale impiegato complessivamente nel servizio mensa e bar e il numero medio giornaliero dei commensali relativo a tutti i mesi dell'anno, ad esclusione di agosto, non dovrà essere inferiore a 1:30, ovvero l'Appaltatore disporrà una unità operativa di personale dipendente a tempo pieno con profilo professionale adeguato per/fino a 30 fruitori del servizio, due unità operative di personale dipendente a tempo pieno con profilo professionale adeguato per un numero di commensali da 31 a 60, tre unità operative di personale dipendente a tempo pieno con profilo professionale adeguato per un numero di commensali da 61 a 90, e a procedere secondo questo criterio in relazione al numero complessivo di utenti. Tale criterio rappresenta la condizione minima richiesta per il servizio.

Il personale attualmente in servizio presso il Bar L.N.F. è inquadrato come segue:

- n. 3 Unità di V livello – banchista.

Il numero giornaliero degli addetti dovrà comunque essere congruo e tale da poter effettuare il servizio in modo perfetto.

L'istituto 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 inferiore a quanto richiesto nel presente

capitolato o a quanto indicato in offerta si protragga per complessivi 10 giorni anche non consecutivi, fatta salva comunque l'applicazione delle penalità di cui al punto 6 dopo il quinto rilievo di inadempienza.

I L.N.F. si riservano il diritto di richiedere all'Appaltatore la sostituzione di personale ritenuto dai L.N.F. non idoneo al servizio, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali o di riconoscimento, da parte dei L.N.F., 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 entro le ore nove al Referente L.N.F. i nominativi del proprio personale dipendente, dando altresì tempestiva comunicazione scritta, di ogni sua variazione. Ogni variazioni dell'organico che comportasse sostituzione del personale dipendente impiegato dovrà avere ottenuto la preventiva approvazione del Referente dei L.N.F.

L'Appaltatore, sotto la propria responsabilità, si impegna a far osservare al proprio personale dipendente, impiegato per l'esecuzione del servizio, le disposizioni emanate dal Servizio Prevenzione e Protezione, nonché le procedure ambientali specifiche definite dai L.N.F.

Sono a carico dell'Appaltatore l'apprestamento del servizio e la sua organizzazione nonché l'approntamento dei mezzi necessari 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. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

L'Appaltatore dichiara, 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.

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 nell'attività dell'Appaltatore medesimo, è dipendente dei L.N.F., 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 dei L.N.F. senza riconoscimento alcuno di eventuali prestazioni fornite o attività già svolte e salva la facoltà dei L.N.F. di richiedere i danni diretti ed indiretti derivanti dalla risoluzione con modalità e conseguenze previste dal punto 6.

1.8 - NORME ANTINFORTUNISTICHE - MISURE DI SICUREZZA - PROCEDURE AMBIENTALI

Per tutti i servizi che si eseguono nell'ambito del presente appalto, i dipendenti della Ditta appaltatrice dovranno operare esclusivamente in base alle istruzioni del Responsabile del Servizio dell'Appaltatore, che dovrà essere individuato in sede di contratto e che nei rapporti con il Referente dei L.N.F. rappresenterà in prima istanza la Ditta appaltatrice.

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, osserverà tutte le norme antinfortunistiche vigenti, sia quelle di legge che quelle prodotte dalla Ditta ed è coperto dalle assicurazioni di legge.

L'Appaltatore si impegna a far osservare al proprio personale, che opererà presso il Committente, le procedure specifiche ambientali e di sicurezza definite dai Laboratori Nazionali di Frascati, in particolare per quanto riguarda la gestione dei rifiuti e l'impiego di agenti chimici. Per questi ultimi dovranno essere fornite le schede di sicurezza aggiornate. Inoltre, l'Appaltatore si impegnerà a

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 dei L.N.F. l'importo in funzione sia del tipo di servizio che delle difficoltà oggettive per l'espletamento dello stesso.

Per detti servizi all'Appaltatore spetterà un compenso maggiorato del 30% rispetto ai prezzi previsti per le consumazioni al Bar per un servizio "a lasciare", eventualmente integrato di "compenso cameriere" di Euro 40,00/cameriere/servizio, se richiesto, anche al di fuori del normale orario di lavoro.

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.

In caso di riunioni di rappresentanza le prestazioni e i relativi corrispettivi saranno concordati di volta in volta con il Referente dei LNF.

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.

2.6 - COLAZIONI DI LAVORO

Eccezionalmente i 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.

gfm

3 - AUTORIZZAZIONI DI LEGGE

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

4 - ORARIO

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata dalle ore 12.00 alle ore 14.00 ed il servizio bar dalle ore 7:30 alle 11:30 e dalle ore 12:00 alle 14:30 salvo eventuali variazioni che verranno comunicate dal Referente dei L.N.F.

Il servizio mensa e bar dovrà essere effettuato di norma dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione del sabato e della domenica, delle festività nazionali e religiose previste dalla legge e della chiusura estiva (di norma 2 settimane) e natalizia (di norma 1 settimana).

5 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Solo in caso di sospensione del servizio per scioperi programmati dei dipendenti dell'Appaltatore, quest'ultimo si impegna ad assicurare il servizio di mensa con la distribuzione di "cestini freddi",

I suddetti piatti potranno essere sostituiti con altri equivalenti secondo quanto previsto dall'allegato merceologico.

In alternativa al pasto caldo, gli utenti della Mensa potranno optare per un pasto rapido da asporto, da ritirarsi secondo le modalità indicate dal Referente L.N.F., come di seguito specificato:

- un panino pezzatura gr. 100 con gr. 100 di formaggio tra quelli compresi nell'allegato merceologico;
- un panino pezzatura gr. 100 con gr. 100 di prosciutto crudo (o prosciutto cotto, salame milano, ungherese o fabiano, speck, bresaola come specificato nell'allegato merceologico);
- una bustina di patate fritte;
- uno yogurt da gr. 250 o due da gr. 125;
- due frutti freschi;
- dessert;
- n. 2 bottiglie acqua minerale da 500 ml;
- bicchiere;
- tovagliolini;
- posate e piatto a perdere.

2.3 - PASTI DIETETICI PER PATOLOGIE

La Ditta dovrà somministrare pasti privi di glutine al personale affetto da celiachia e pasti sostitutivi per gli affetti da intolleranze alimentari (art. 4 legge n. 123 del 2005).

2.4 - GESTIONE BAR

Il locale bar, a se stante e dislocato in altro edificio rispetto ai locali mensa, svolge la sua attività dalle ore 7:30 alle ore 11:30 e dalle ore 12:00 alle ore 14:30.

Per il suo funzionamento sono impiegate 3 unità di personale (V livello-banchista), che ai fini del rapporto personale/utenza non fanno parte di quelli della mensa, le quali oltre alla normale gestione del bar curano l'organizzazione ed il servizio dei Coffee Breaks.

La prestazione prevede:

La vendita nel locale adibito a Bar, con orario stabilito dai L.N.F., dei generi indicati nel listino pubblicato dall'Associazione Pubblici Esercenti della Provincia di Roma per consumazioni al banco, mediante pagamento diretto da parte dei richiedenti ad un prezzo pari al 50% di quello previsto dal listino stesso, arrotondato per eccesso ad € 0,01 (punto 12.1).

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto nei locali del bar e controfirmato dal Referente dei L.N.F.

L'Appaltatore potrà porre in vendita altri generi oltre quelli indicati nel listino sopra menzionato a prezzi che dovranno essere preventivamente concordati con il Referente dei L.N.F.

E' fatto assoluto divieto all'Appaltatore di servire al Bar le bevande in bicchieri o tazze a perdere.

Per le prestazioni rese, l'Appaltatore dovrà emettere apposite ricevute o scontrini fiscali.

2.5 - COFFEE BREAKS E RINFRESCHI

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

informare il suddetto personale in merito alla possibilità di essere coinvolto in azioni informative di carattere ambientale e / o in attività di verifica sulla corretta applicazione delle procedure ambientali organizzate dal Committente.

Per la gestione dei rifiuti prodotti dalla mensa e dal bar (sia durante la preparazione dei pasti che a seguito della loro distribuzione e consumo), la Ditta appaltatrice si impegna a garantire il rispetto della normativa di legge e delle procedure ambientali stabilite dai Laboratori Nazionali di Legnaro, in particolare per quanto riguarda identificazione, classificazione, suddivisione e stoccaggio.

Per quanto riguarda i requisiti specifici attinenti alla normativa di tutela della salute e sicurezza e alle procedure ambientali dei L.N.F., la Ditta concorrente dovrà prendere visione del "Fascicolo Informativo su rischi per la salute e la sicurezza, misure adottate per eliminare le interferenze, misure di prevenzione e di emergenza, norme ambientali" e restituire controfirmate le dichiarazioni allegate (sostitutiva e ambientale). In particolare, la Ditta assegnataria dell'appalto si impegnerà a informare il proprio personale che opererà all'interno dei L.N.F. in merito alle disposizioni contenute nel Fascicolo Informativo succitato e alla possibilità di essere coinvolto in azioni informative di carattere ambientale e/o in attività di verifica, sulla corretta applicazione delle procedure ambientali organizzate dai L.N.F.

2. - DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI

2.1 - GESTIONE MENSA

L'Appaltatore è tenuto a fornire il pasto giornaliero al personale richiamato al punto 1.3 del presente capitolato speciale di appalto; in particolare per l'utenza esterna e per la tipologia di ospiti per i quali ricorrerà il caso, l'Appaltatore dovrà fornire obbligatoriamente apposita ricevuta fiscale.

2.2 - COMPOSIZIONE PASTO GIORNALIERO

Il pasto giornaliero sarà costituito secondo quanto previsto dall'Allegato Merceologico (*che è parte integrante del presente Capitolato Speciale*) come segue:

- Un Primo Piatto: con minimo di tre possibilità di scelta, di cui una minestra, oltre alla quarta possibilità solitamente definita "in bianco".
- Un secondo Piatto: con minimo di quattro possibilità di scelta, di cui tre di carne diversificate per tipo (bovina, di pollo o tacchino, di coniglio, di suino, di ovino, o altre) e una di pesce, oltre ad un ulteriore possibile piatto freddo costituito da affettati, latticini, formaggi, uova, tonno sottolio, ecc.
A richiesta del commensale, ogni giorno dovrà essere disponibile una fettina di carne ai ferri; sempre a richiesta del commensale, ogni giorno dovrà essere disponibile una insalatona tipo nizzarda o similare.
- Un contorno: con minimo di sei possibilità di scelta, di cui indicativamente due dei quali cotti.
- Frutta di stagione: di qualità extra, con scelta su un minimo di quattro varietà.
- Pane: fresco di giornata di pezzatura 50/100 grammi.
- Grissini: in confezioni monodose di circa 15 grammi.
- Bevande: acqua minerale naturale o gasata in bottiglie da 0,5 L, vino in tetrapak da 125 cl., bottiglia di birra da 0,33 cl. e varietà di bevande con distribuzione alla spina ed a consumo libero costituite da coca-cola, fanta, sprite.

contenenti i seguenti alimenti:

- un panino pezzatura gr. 100 con gr. 100 di formaggio tra quelli compresi nell'allegato merceologico;
- un panino pezzatura gr. 100 con gr. 100 di prosciutto crudo (o prosciutto cotto, salame milano, ungherese o fabriano, speck, bresaola come specificato nell'allegato merceologico);
- una bustina di patate fritte;
- uno yogurt da gr. 250 o due da gr. 125;
- due frutti freschi;
- acqua minerale da 500 ml;
- bicchiere;
- tovagliolini;
- posate e piatto a perdere.

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

La Ditta non potrà vantare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio di ristorazione e/o del servizio bar dovute a interventi straordinari (lavori di manutenzione, ecc.). Alla Ditta potrà essere richiesto di sostituire temporaneamente il normale servizio con la somministrazione di piatti freddi.

6 - PENALITA'

La mancata osservanza del capitolato in ogni sua parte nonché dell'allegato merceologico comporterà applicazioni di penalità il cui importo economico aumenterà in caso di reiterazione delle inadempienze, non escludendo comunque, nei casi più gravi, il ricorso agli Organi Deliberanti dell'Istituto per le procedure di risoluzione del contratto. L'I.N.F.N. in tale caso procederà all'incameramento del deposito cauzionale e l'Appaltatore sarà comunque tenuto al risarcimento di ogni ulteriore maggiore spesa.

Le penalità sono stabilite per ogni inadempienza in:

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

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.

7 - ASSICURAZIONI

L'Appaltatore è tenuto responsabile di qualunque fatto doloso o colposo anche dei propri dipendenti che cagioni danni ai L.N.F., al personale L.N.F., 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.

L'Appaltatore è tenuto pertanto a stipulare a proprie spese una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e/o prestatori di lavoro con massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00/cinquemilioni, fatto salvo quanto previsto da eventuali disposizioni di legge.

Tale polizza dovrà contemplare in modo esplicito i "danni cagionati ai commensali per morte e invalidità totale o parziale, temporanea o permanente, in relazione ai rischi da responsabilità civile, relative alla gestione di mensa".

8 - PREZZO UNITARIO

Il prezzo massimo del pasto, soggetto a ribasso di gara, è di € 10,00 cadauno (I.V.A. 4% inclusa) che corrisponde alla disponibilità massima prevista contrattualmente dall'I.N.F.N.

L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base agli elementi e parametri specificati nel bando e nella lettera di invito.

L'Appaltatore prende atto che presso i L.N.F. verranno forniti complessivamente circa 80.000/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.

Nei mesi di agosto e dicembre il numero dei pasti, potrà essere inferiore a quello degli altri mesi.

I pagamenti saranno effettuati a fronte di fatture mensili posticipate, corredate di documentazione contabile a giustificazione dei pasti fatturati, indirizzate a:

I.N.F.N. - Laboratori Nazionali di Frascati
Via E. Fermi, 40
00044 FRASCATI (RM)
C.F.: 84001850589

Le fatture saranno pagate entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle stesse tramite mandato bancario, effettuati tutti i riscontri di legge vigenti.

9 - SOPRALLUOGO

L'Appaltatore, in fase di elaborazione dell'offerta, potrà effettuare una visita di sopralluogo per accertare la consistenza dei servizi, delle attrezzature, degli impianti ed i locali messi a disposizione dai L.N.F., e raccogliere ogni informazione utile all'elaborazione dell'offerta.

10 - GARANZIA FIDEJUSSORIA

A garanzia del rispetto delle condizioni contrattuali e della buona esecuzione del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire, anche a mezzo fidejussione bancaria o assicurativa, garanzia fidejussoria del 10% dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 113 del DLGS n. 163/06.

11 CAUZIONE PROVVISORIA

Il concorrente dovrà presentare una cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo a base di gara e con validità di 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs. n. 163/06 e s.m.i

12 VALIDITA' OFFERTA

Le offerte devono avere, di norma, una validità non inferiore a 180 giorni e comunque tale da garantire il completamento della procedura.

13 DURATA

Il Contratto avrà durata triennale con decorrenza dalla data di stipula del contratto.

L'INFN si riserva la facoltà di prorogare il contratto per il tempo necessario all'affidamento del nuovo contratto, previa comunicazione scritta da inviarsi almeno 15 (quindici) giorni prima della scadenza del contratto.

L'Impresa si impegna ad accettare la proroga alle stesse condizioni del contratto.

Ai sensi dell'art. 57, comma 7, del D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i. è in ogni caso vietato il rinnovo tacito dei contratti e i contratti rinnovati tacitamente sono nulli.

14 AUMENTI/DIMINUZIONI

L'INFN si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa, nel periodo di efficacia del contratto, l'aumento o la diminuzione delle prestazioni contrattuali, nei limiti di un quinto del corrispettivo complessivo allo stesso prezzo e alle stesse condizioni stabiliti nel contratto. Oltre tale limite l'Impresa ha diritto alla risoluzione del contratto.

15 SUBAPPALTO:

E' fatto divieto all'Impresa di subappaltare la prestazione dedotta in contratto.

16 DIVIETO CESSIONE CONTRATTO:

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

17 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E RECESSO:

Nel caso di inadempimento delle obbligazioni contrattuali l'INFN si riserva il diritto di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1453 c.c., con comunicazione scritta da inviarsi con raccomandata a/r, con un preavviso di 20 (venti) giorni.

Restano in ogni caso impregiudicati i diritti dell'INFN al risarcimento di eventuali danni e all'incameramento della garanzia fideiussoria.

L'INFN si riserva, inoltre, il diritto di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento senza alcun onere a suo carico, con un preavviso di almeno 20 (venti) giorni solari, da comunicarsi all'Impresa mediante raccomandata a/r.

In caso di recesso all'Impresa spetterà il corrispettivo limitatamente alla prestazione eseguita, secondo i corrispettivi e le condizioni previsti nel contratto.

18 - REVISIONE PREZZI

Potranno essere riconosciuti aggiornamenti dei prezzi, a decorrere dal secondo anno di esecuzione del contratto.

19 FORO COMPETENTE:

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

20 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI:

I dati personali saranno raccolti e trattati unicamente per la gestione dell'attività di gara, ai sensi del D. Lgs. n. 196/03.

