

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

**ALLEGATO 5**

**CAPITOLATO TECNICO**

Affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale,  
Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La  
Rustica - Roma

---

## **CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

### **INDICE**

<b>TITOLO 1 INDICAZIONI GENERALI.....</b>	<b>4</b>
1.1 - Definizioni .....	4
1.2 - Oggetto dell'appalto .....	6
1.3 - Attività costituenti il servizio.....	9
1.4 - Oneri per l'espletamento del servizio non di competenza dell'Impresa.....	13
1.5 - Attività propedeutiche all'erogazione del servizio Bar .....	13
1.6 - Tipologia dell'utenza.....	14
1.7 – Giorni ed orari di erogazione del servizio, durata del contratto.....	14
1.8 - Dimensione presunta dell'utenza.....	14
<b>TITOLO 2 ATTIVAZIONE E CONCLUSIONE DEL SERVIZIO .....</b>	<b>15</b>
2.1 – Sopralluogo di ricognizione generale.....	15
2.2 - Verbale di presa in consegna .....	15
2.3 – Conclusione del Servizio.....	16
<b>TITOLO 3 BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....</b>	<b>17</b>
3.1 – Disposizioni generali.....	17
3.2 - Divieto di variazione della destinazione d'uso.....	18
3.3 - Manutenzioni di competenza dell'Impresa.....	19
3.4 - Manutenzioni di competenza dell' Amministrazione .....	20
<b>TITOLO 4 PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO .....</b>	<b>20</b>
4.1 - Disposizioni generali relative al personale .....	20
4.2 - Rapporto di lavoro .....	21
4.3 - Personale addetto alla preparazione dei pasti .....	22
4.4 - Personale addetto alla distribuzione dei pasti .....	22
4.5 - Responsabile del servizio.....	22
4.6 - Variazione e reintegri del personale dell'Impresa .....	23
4.7 - Norme comportamentali del personale .....	23
<b>TITOLO 5 STRUTTURA E ARTICOLAZIONE DEI MENU .....</b>	<b>24</b>
5.1 – Articolazione dei Menù .....	24
5.2 - Struttura del menù giornaliero .....	24

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

5.3 - Quantità degli ingredienti .....	26
5.4 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.....	26
5.5 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari.....	26
TITOLO 6 TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA .....	27
6.1 - Manipolazione e cottura.....	27
6.2 - Preparazioni gastronomiche refrigerate .....	27
6.3 – Confezionamento e consegna dei pasti .....	28
TITOLO 7 NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA .....	28
7.1 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori .....	28
7.2 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie.....	28
7.3 - Norme per una corretta igiene della produzione.....	29
7.4 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti .....	29
7.5 - Indumenti di lavoro.....	29
7.6 - Igiene del personale .....	30
7.7 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....	30
7.8 – Riciclo di alimenti .....	30
TITOLO 8 DISTRIBUZIONE DEI PASTI E MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO .....	30
8.1 – Disposizioni generali.....	31
8.2 – Modalità di espletamento del servizio.....	31
TITOLO 9 PULIZIA E IGIENE DELLA CUCINA E DEI LOCALI DI CONSUMO DEI PASTI .....	32
9.1 – Disposizioni generali.....	32
9.2 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti .....	33
9.3 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione.....	33
9.4 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature .....	33
9.5 – Operazioni di lavaggio e pulizia.....	34
9.6 - Rifiuti e materiali di risulta.....	34
TITOLO 10 INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO.....	34

## **CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

10.1 – Sospensione o Interruzione del servizio.....	34
TITOLO 11 CONTROLLI DI CONFORMITA' .....	35
11.1 - Disposizioni generali .....	35
11.2 - Controlli da parte della Stazione appaltante .....	35
11.3 - Diritto di controllo da parte dei Rappresentanti degli utenti.....	36
11.4 – Sistema di controllo dell'Impresa .....	37
TITOLO 12 PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO .....	37
12.1 - Prezzo del Servizio e modalità di pagamento .....	37
12.2 – Fatturazione.....	40
12.3 – Aggiornamento periodico dei prezzi.....	40
TITOLO 13 INADEMPIENZE E PENALITA' .....	41
13.1 - Inadempienze e penalià.....	41
TITOLO 14 APPENDICE E D ALLEGATI .....	44
14.1 – Appendice ed allegati .....	44
APPENDICE.....	45
1. ELENCO DEI PRINCIPALI MACCHINARI DELLA CUCINA E DEI LOCALI DI CONSUMO DEI PASTI .....	46
2. ELENCO DEL PERSONALE IN CARICO ALLA GESTIONE USCENTE.....	48
3. PLANIMETRIE MENSA AZIENDALE.....	49
4. PLANIMETRIA BAR AZIENDALE.....	51
5. LISTINO PREZZI ASSOBAR 2007 .....	52

## **CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

CAPITOLATO TECNICO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE EROGATO ATTRAVERSO MENSA AZIENDALE, BAR E DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO LA STRUTTURA DI VIA SOLDATI, 80 – LOCALITÀ LA RUSTICA - ROMA

### **TITOLO 1**

#### **INDICAZIONI GENERALI**

##### **1.1 - Definizioni**

Nell’ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- b) Amministrazione: il Ministero dell’Economia e delle Finanze proprietario dei locali dove verrà svolto il servizio, il quale li concede in uso per l’espletamento del servizio stesso;
- c) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono ad allestire gli ambienti adibiti all’espletamento del Servizio di Ristorazione e Bar;
- d) Attrezzature: strumenti necessari all’esecuzione dell’attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e/o dei prodotti per il Bar (es. arredi, macchinari, stoviglie, tegameria, tovagliato, utensileria);
- e) Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;
- f) Confezionamento: l’attività (tipica della ristorazione collettiva) di inserimento delle preparazioni gastronomiche in appositi contenitori (bacinelle gastronomiche, vachette monorazione, ecc) per la loro conservazione fino al momento del consumo;
- g) Cucina: la struttura messa a disposizione per l’esclusivo fine dello svolgimento del servizio e per il tempo necessario all’esecuzione delle prestazioni;
- h) Distribuzione dei pasti: l’insieme delle attività svolte dall’Impresa per la consegna del pasto ad ogni utente;
- i) Impianti: tutti gli impianti (impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc) presenti nelle Cucine, nei luoghi di consumo e relative pertinenze;
- j) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l’impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio aggiudicatario del presente appalto;

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

- k) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'Impresa, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- l) Locali di consumo dei pasti: il locale ove gli aventi diritto consumano il pasto;
- m) Macchine strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- n) Menu giornaliero: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte giornalmente agli utenti;
- o) Menu settimanale: l'insieme dei menù giornalieri per ciascuna settimana;
- p) Menu stagionale: i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- q) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- r) Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- s) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- t) Prodotti per il Bar: prodotti (di primarie marche), di caffetteria, pasticceria, bibite fredde, frullati, prodotti di gastronomia (es. pizza, panini, insalate, "piatti freddi", macedonia, yogurt, tramezzini, toast), acqua, gelati, etc., riportati nel listino prezzi presentato e condiviso con la Stazione appaltante prima della esposizione al pubblico;
- u) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
- v) Servizio di Ristorazione Aziendale: il servizio di ristorazione per il personale avente diritto alla consumazione del pasto prodotto presso la cucina messa a disposizione dell'Impresa;
- w) Sistema Self service: la modalità di distribuzione dei pasti in cui i macchinari e le attrezzature impiegate per mantenere ed esporre le preparazioni gastronomiche e le bevande, sono disposte una di seguito all'altra senza soluzione di continuità. L'utente per il ritiro delle preparazioni gastronomiche, percorre lo spazio antistante la linea di distribuzione;

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

- x) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante;
- y) Stazione appaltante: CONSIP S.p.A.;
- z) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- aa) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- bb) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- cc) Utenti: le persone che usufruiscono del servizio di ristorazione e Bar;
- dd) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale si concedono in uso all'Impresa i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito e gli elenchi del personale del gestore uscente e dell'organico che verrà utilizzato dall'Impresa nell'espletamento del servizio.

### 1.2 - Oggetto dell'appalto

L'Appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione erogato attraverso mensa aziendale, bar e distributori automatici presso la struttura di via soldati, 80 – località La Rustica – Roma, in favore dei dipendenti della Consip S.p.A., del Ministero dell'Economia e delle Finanze e degli altri utenti autorizzati.

I predetti servizi saranno erogati attraverso l'utilizzo delle Strutture dell'Amministrazione concesse in uso all'Impresa aggiudicataria, messi a disposizione nello stato d'uso in cui si trovano, salvo quanto di seguito rappresentato (*1.5 Attività propedeutiche all'erogazione del servizio bar*).

Si precisa che attualmente nei locali messi a disposizione per l'**erogazione del Servizio Bar** non è attivo alcun servizio. A tal fine l'Impresa potrà organizzarsi come meglio ritiene presentando in fase di gara un dettagliato progetto, così come descritto nel Disciplinare di gara e nei limiti di quanto prescritto dal presente Capitolato (*rif. paragrafo 1.3 Attività costituenti il servizio, 1.5 Attività propedeutiche all'erogazione del servizio bar, e seguenti*). Il progetto dovrà contenere tutte le attività propedeutiche all'erogazione del servizio bar, le modalità di articolazione del servizio, le attrezzature, i macchinari e l'arredamento nonché la

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

tipologia e la qualità delle “*scenografie*” (caratterizzazione degli interni in funzione degli utenti da servire e design degli arredi e delle attrezzature, organizzazione degli spazi, etc..) la pianificazione delle attività fino all'entrata in esercizio del servizio bar (rif. *paragrafo “Attivazione del servizio”*) e quant'altro ritenuto necessario ai fini della rappresentazione del servizio offerto. Relativamente al progetto presentato, sarà onere dell'Impresa richiedere ed ottenere le autorizzazioni e le certificazioni, necessarie per l'espletamento del servizio, agli organi competenti. La Stazione appaltante con l'approvazione del progetto non si assume alcuna responsabilità ai fini del rilascio delle eventuali prescritte autorizzazioni e certificazioni da parte degli organi competenti, relative all'espletamento dell'attività in parola.

L'Impresa dovrà fornire l'arredamento, tutte le attrezzature e macchinari che a suo giudizio siano funzionali al corretto svolgimento del Servizio. Tali attrezzature e macchinari, messe a disposizione ed installate dall'Impresa medesima, resteranno di sua proprietà e potrà riprendersi a fine contratto, se non diversamente offerto in sede di gara.

Si precisa, altresì, che all'atto dell'attivazione del Servizio non saranno presenti nella struttura gli attuali Distributori automatici di bevande e alimenti né sarà possibile la vendita diretta di alimenti e bevande da parte di altri soggetti.

L'Impresa dovrà prevedere all'interno dei locali destinati al Servizio Bar una zona dedicata ai **Distributori automatici**, che detta impresa dovrà installare e gestire. Tale servizio dovrà essere attivo negli orari di chiusura del bar medesimo, per il personale che si trattiene dopo l'orario ordinario di servizio, e dovrà prevedere almeno 1 distributore di bevande calde, 1 distributore di bevande fredde ed 1 distributore di snack confezionati. Si precisa che la zona del bar destinata al consumo dei prodotti del bar (area attrezzata ad es. con tavoli tipo fast food e sgabelli) dovrà essere resa disponibile anche per coloro che accedono al servizio erogato a mezzo distributori automatici e, quindi, dopo l'orario di chiusura del Bar. L'Impresa sarà tenuta ad adottare i necessari sistemi di sicurezza per evitare furti o atti vandalici di cui essa stessa sarà responsabile.

**L'erogazione del Servizio di Ristorazione Aziendale** è effettuata attraverso la preparazione dei pasti nella Cucina presente presso la struttura dell'Amministrazione in locale attiguo ai locali di consumo dei pasti. Le principali dotazioni tecnologiche presenti nella cucina e nei locali di consumo sono nell'elenco allegato in appendice al presente capitolato, unitamente



## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

alla planimetria dei locali. Altresì le attrezzature (macchine, stoviglieria, tegameria e utensileria) sono fornite dall'Amministrazione in numero giusto rispetto al numero dei commensali. Si precisa inoltre che i vassoi attualmente in uso riportano il marchio dell'attuale gestore. All'atto della presa in consegna dei locali verrà redatto un inventario dei beni concessi in uso, allegato al Verbale di consegna (*par. 2.2 seguente*). L'Impresa avrà l'obbligo di reintegrare le stoviglie, gli utensili, la tegameria, e quant'altro messo a disposizione e riportato nel predetto Verbale di consegna, in ogni ipotesi in cui le stesse dovessero risultare, sia nel corso dell'espletamento del servizio sia al termine della durata del servizio, inferiori rispetto a quanto consegnato. L'Impresa potrà, a sua scelta e previa autorizzazione della Stazione appaltante, utilizzare anche altre (maggiore quantità o diversa/ulteriore tipologia) attrezzature e macchinari che a suo giudizio apparissero funzionali al corretto svolgimento del Servizio, tali attrezzature e macchinari, messe a disposizione ed eventualmente installate dal fornitore medesimo, resteranno di sua proprietà e potrà riprendersele a fine contratto.

Le necessarie licenze ed autorizzazioni saranno intestate ai sensi di legge.

**L'appalto copre l'intero processo di erogazione** del Servizio di Ristorazione Aziendale e Bar: approvvigionamento delle derrate, preparazione del pasto/dei prodotti per il bar, confezionamento e trasporto del pasto/dei prodotti per il bar ai locali di consumo attigui alla Cucina ed ai locali messi a disposizione per il bar presenti nella stessa struttura, distribuzione dei pasti e dei prodotti del bar ai commensali con sistema self service, pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature e dei macchinari utilizzati per l'espletamento del servizio.

L'appalto copre, altresì, l'intero processo di erogazione del servizio erogato a mezzo distributori automatici.

In via del tutto eccezionale, qualora non intralci la normale erogazione del servizio, potrà essere richiesto l'espletamento del Servizio mensa e/o bar, per un numero limitato di commensali (es. 4 persone), anche con diverse modalità operative (es. tavolo riservato) eventualmente in locali diversi dal locale mensa e bar .

**“Coffee-break”, rinfreschi e colazioni di lavoro.** Per occasioni diverse, potrà essere richiesta l'organizzazione di “coffee-break”, rinfreschi, colazioni di lavoro. Per i quali

## **CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

saranno corrisposti gli importi specificati a parte liquidati nei modi e nelle forme concordate tra le parti.

Al fine di prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influenza sull'espletamento del servizio e di prendere visione delle Strutture e del personale del gestore uscente, il Fornitore, prima della presentazione dell'Offerta, dovrà effettuare, pena esclusione dalla gara, un sopralluogo di ricognizione presso le sedi dove verrà espletato il servizio.

Tutti gli oneri economici non esplicitamente esclusi nel presente capitolato e nei relativi allegati sono interamente a carico dell'Impresa.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia per quanto applicabili, anche in materia di igiene e sanità e di norme in materia di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro.

### **1.3 - Attività costituenti il servizio**

Le attività costituenti il servizio di ristorazione in oggetto sono così sintetizzabili:

- l'acquisto e lo stoccaggio delle derrate e delle bevande, compresi gli eventuali condimenti da utilizzarsi a cura dell'utente ed i materiali complementari (es: pellicola per alimenti, carta in rotoli, spago per arrostiti, ecc.);
- la produzione, il confezionamento, la conservazione dei pasti, la distribuzione dei pasti, mediante sistema self-service, da consumarsi presso i locali di consumo dei pasti attigui alla cucina. Sarà a cura dell'Impresa la consegna all'utente di detti prodotti ad eccezione di quelli predisposti per il ritiro diretto da parte dell'utente;
- la rilevazione del numero di presenze giornaliere diviso per tipologia di utenza (Consip, MEF, Altri utenti autorizzati ed il relativo fatturato;
- la fornitura per ogni pasto e per ogni commensale di: tovaglietta coprivassoio e tovaglioli monouso;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di produzione e di ogni altro spazio utilizzato;

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

- l'allestimento, la pulizia e la disinfezione, nonché il rigoverno dei locali di consumo dei pasti (e di ogni spazio a questo scopo utilizzato, compresi i servizi igienici) ad esclusione del lavaggio dei vetri esterni;
- la deceratura e lucidatura dei pavimenti dei locali di consumo dei pasti;
- la disinfestazione e la derattizzazione delle aree di produzione e consumo e delle aree di relativa pertinenza interne e esterne;
- Il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, utilizzate per la produzione dei pasti;
- Il lavaggio della stoviglieria e dell'utensileria utilizzati per la distribuzione e per il consumo dei pasti;
- Il ritiro ed il lavaggio dei contenitori e delle bacinelle gastronomiche al termine del servizio, con conseguente obbligo di manutenzione ordinaria e custodia delle stesse;
- la raccolta dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- l'obbligo di reintegrare le stoviglie, gli utensili, la tegameria, e di quant'altro messo a disposizione e riportato nel Verbale di consegna, in ogni ipotesi in cui le stesse dovessero risultare, sia nel corso dell'espletamento del servizio sia al termine della durata dello stesso, inferiori rispetto a quanto consegnato con Verbale di Consegna;
- l'effettuazione delle manutenzioni dei locali, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi della Cucina e del locale di consumo dei pasti, nei limiti di quanto previsto nei successivi paragrafi *3.3 Manutenzioni di competenza dell'Impresa* e *3.4 Manutenzioni di competenza dell'Amministrazione*;
- la rendicontazione sui consumi per menù e preparazioni gastronomiche;
- la rendicontazione del personale impiegato, delle ore lavorate e del costo complessivo;
- ogni altra attività inerente e conseguente il servizio di ristorazione collettiva anche se non espressamente menzionata.

### Le attività costituenti il Servizio Bar :

- la fornitura, per il Servizio bar, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi (es. bancone attrezzato, tavoli e sgabelli tipo fast food, complementi d'arredo e decorazioni

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

varie) che riterrà necessari a seguito del sopralluogo effettuato in sede di presentazione dell'offerta;

- un servizio minimo che preveda l'utilizzo prevalente di stoviglieria in materiale multiuso (es. ceramica/vetro/acciaio), di posate in acciaio inox, di tovagliato in materiale a perdere, nonché di vaschette per il confezionamento in monoporzione in materiale a perdere;
- l'acquisto e lo stoccaggio delle derrate e delle bevande (compresi gli eventuali condimenti da utilizzarsi a cura dell'utente ed i materiali complementari), la produzione, il confezionamento, la conservazione dei prodotti e delle consumazioni, la consegna presso i locali all'uopo adibiti al servizio Bar;
- la consegna all'utente delle consumazioni (non è previsto il servizio al tavolo) ad eccezione di quelle predisposte per il ritiro diretto da parte dell'utente;
- tutte le attività previste per il servizio ristorazione in quanto applicabili al servizio stesso.
- la vendita dei prodotti previsti dal listino Assobar di Roma III e IV categoria (escluso liquori ed acqueviti);
- la rendicontazione sui consumi per prodotto (quantità di prodotto e utenti – stimati attraverso il numero di battute del registratore di cassa e valore medio dello scontrino/ricevuta) e sul fatturato relativo;
- ogni altra attività inerente e conseguente il servizio anche se non espressamente menzionata.

### Le attività costituenti il Servizio erogato a mezzo Distributori automatici :

- la fornitura, installazione, pulizia, manutenzione ordinaria, preventiva e straordinaria dei Distributori automatici; si precisa che detti Distributori, nuovi di fabbrica, dovranno garantire che i prodotti contenuti nei Distributori siano conservati nel totale rispetto della normativa vigente e che per i prodotti freschi venga rispettata la catena del freddo dal produttore al consumatore. I Distributori automatici di bevande calde dovranno essere sostituiti con altrettanti distributori nuovi di fabbrica dopo 3 anni dall'attivazione del servizio/installazione. Nel caso di indisponibilità del prodotto il Distributore dovrà essere in grado di evidenziarlo all'utente, dovrà permettere eventualmente una nuova selezione e comunque non dovrà trattenere alcun importo per quanto non acquistato. Nel caso ciò avvenisse, anche a seguito di cattivo funzionamento, previa verifica da parte del gestore,

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

l'Impresa si impegna a rimborsare quanto segnalato prevedendo all'uopo apposito modulo di rimborso

- tutti i Distributori dovranno essere provvisti di: *“Accettatore per monete”*, *“Accettatore per chiave elettronica”*, *“Gettoniera rendiresto per monete”*. Almeno 1 distributore automatico per batteria dovrà essere dotato di Lettore di banconote da 5,00 e 10,00 euro;
- la fornitura di dette chiavi elettroniche, a partire dall'attivazione del servizio, con possibilità di richiedere a titolo di deposito cauzionale non più di 3,00 euro. Tale deposito cauzionale sarà restituito in tutti i casi di restituzione di dette chiavi ;
- l'intervento tecnico di riparazione entro 24 ore (o se festivo entro il primo giorno lavorativo) dalla richiesta e l'eventuale sostituzione dei distributori non più riparabili entro 3 giorni lavorativi dalla constatazione del danno;
- la fornitura di bevande calde, bevande fredde e Snack preconfezionati (ed eventualmente, se concordato anche successivamente all'aggiudicazione, di prodotti freschi) di primarie marche (aventi le caratteristiche minime previste al paragrafo 13.1 – *Prezzo del servizio e modalità di pagamento*), la cui tipologia e varietà verrà concordata con la Stazione appaltante, nei limiti dei prezzi massimi previsti al paragrafo 13.1 – *Prezzo del servizio e modalità di pagamento*;
- lo stoccaggio dei prodotti ed il rifornimento dei Distributori automatici, premurandosi di garantire che gli stessi siano sempre provvisti dei prodotti concordati con la Stazione appaltante e comunque garantendo almeno due interventi settimanali di rifornimento;
- la gestione degli orari di attività del servizio;
- la pulizia delle aree destinate a tale servizio (area destinata ai distributori automatici ed area, in comune con il bar, destinata alla consumazione;
- la rendicontazione sui consumi per prodotto e sul fatturato relativo;
- tutte le attività previste per il servizio ristorazione e bar in quanto applicabili al servizio stesso;
- ogni altra attività inerente e conseguente il servizio anche se non espressamente menzionata.

#### **1.4 - Oneri per l'espletamento del servizio non di competenza dell'Impresa**

Non sono di competenza dell'Impresa gli oneri relativi alle seguenti utenze: energia elettrica, gas, acqua, vapore, telefono e fax. L'Impresa è altresì esonerata dal pagamento della tassa rifiuti e degli oneri relativi alle manutenzioni nei limiti di quanto previsto nei successivi paragrafi *3.3 Manutenzioni di competenza dell'Impresa* e *3.4 Manutenzioni di competenza dell'Amministrazione*.

#### **1.5 - Attività propedeutiche all'erogazione del servizio Bar**

Restano a carico dell'Impresa, previa verifica di rispondenza delle scelte che lo stesso intende effettuare con le esigenze espresse dalla Stazione appaltante:

- Gli adeguamenti funzionali strettamente necessari allo svolgimento dell'attività. Resta salvo il diritto della Stazione appaltante di chiedere la remissione in pristino in caso di addizioni o migliorie non autorizzate. Resta altresì inteso che a fine contratto nulla sarà dovuto all'Impresa per detti adeguamenti. Nel caso in cui l'Impresa esegua adeguamenti non debitamente e preventivamente autorizzati, la Stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere la risoluzione del contratto oltre al risarcimento del danno.
- La fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature (*rif. paragrafo 1.2 e 1.3*) e di quant'altro ritenuto necessario per l'espletamento del servizio. Si precisa che tutti i beni forniti dall'Impresa, resteranno di proprietà della stessa; pertanto alla scadenza naturale del contratto, così come in ogni ipotesi di cessazione anticipata dello stesso, l'Impresa avrà diritto di riprendere detti beni e dovrà provvedere alla disinstallazione, comprensiva dei relativi oneri, dei suddetti beni. L'Impresa medesima assumerà tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni forniti.
- Tutti gli adempimenti, oneri e spese derivanti, collegati e conseguenti allo svolgimento del servizio e necessari per il rilascio delle autorizzazioni, nonché delle certificazioni e di quant'altro prescritto dalla normativa vigente in materia.

## **CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

Si precisa che restano a carico dell'Amministrazione, in funzione delle esigenze progettuali dell'Impresa, se necessario:

- relativamente alle pareti interne al locale bar, modulari e rimovibili, l'eliminazione, l'allocazione in posizione o con modalità diversa dall'attuale ovvero la modifica delle dimensioni di dette pareti interne al locale bar;
- l'eventuale apertura di una ulteriore porta di accesso e comunque tutti gli interventi di adeguamento dei locali alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro;
- la predisposizione degli impianti, secondo il progetto presentato.

### **1.6 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza è composta da personale della Stazione appaltante, dal personale del Ministero dell'Economia e delle Finanze (MEF), da altri utenti esterni autorizzati che consumano il pasto presso i locali di consumo.

### **1.7 – Giorni ed orari di erogazione del servizio, durata del contratto**

Il servizio deve essere erogato dal lunedì al venerdì esclusi i giorni festivi infrasettimanali nei seguenti orari:

- La mensa effettuerà il servizio dalle ore 12,30 alle ore 14,00 .
- Il Bar effettuerà il servizio dalle ore 8,00 alle ore 18,00
- I Distributori automatici dovranno essere attivati dalle ore 18,00 alle ore 8,00 dei giorni lavorativi e comunque tutte le volte che il bar è chiuso (es. giorni festivi)

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordate con la Stazione appaltante.

Il contratto avrà durata di 6 (sei) anni solari consecutivi a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio così come indicato nel contratto.

### **1.8 - Dimensione presunta dell'utenza**

I quantitativi di seguito riportati sono puramente indicativi e non vincolanti per la stazione appaltante. Tali quantitativi fanno riferimento ad una stima effettuata sulla media dei consumi degli anni precedenti. Pertanto, a puro titolo indicativo, di seguito si riporta:

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

la stima della dimensione giornaliera dell'utenza della mensa (numero utenti aventi diritto):

- **95** Personale Consip
- **50** Personale del MEF
- **300** Altri utenti esterni autorizzati
- **445 TOTALE UTENTI GIORNALIERI**

la stima della dimensione giornaliera dell'utenza del Bar: Relativamente al Servizio bar, si riporta una stima del numero medio di persone ospitate nella struttura che risulta essere pari a 600 unità (tra dipendenti e altri utenti autorizzati)

la stima della dimensione giornaliera dell'utenza dei Distributori automatici:

- 450 utenti dalle ore 18,00 alle ore 19,00
- 100 utenti dalle 19,00 alle 20,00
- 50 utenti dopo le 20,00

## TITOLO 2

### ATTIVAZIONE E CONCLUSIONE DEL SERVIZIO

#### 2.1 – Sopralluogo di ricognizione generale

L'Impresa al fine di prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influenza sull'espletamento del servizio, prima di presentare offerta e con le modalità indicate nel Disciplinare di gara, effettuerà un sopralluogo di ricognizione presso il luogo dove verrà espletato il servizio.

La Stazione appaltante e l'Impresa procederanno al sopralluogo presso le strutture interessate al servizio, per prendere visione del Strutture medesime (stato d'uso), del personale del gestore uscente, delle licenze/autorizzazioni ed in generale di tutte le circostanze che possono influire sull'erogazione del servizio ivi comprese le integrazioni con le attività già svolte da altro personale;

#### 2.2 - Verbale di presa in consegna

All'atto della stipula del Contratto e dell'inizio dell'erogazione del servizio dovrà essere redatto un "Verbale di presa in consegna" delle strutture adibite all'espletamento del servizio. Detto verbale comprenderà, oltre alle informazioni utili per l'espletamento del servizio, un



## **CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

inventario dei beni dati in uso all'Impresa, un elenco del personale del gestore uscente che prenderà in carico, secondo quanto previsto dagli accordi nazionali di categoria, un elenco riportante l'organico che l'Impresa intenderà utilizzare (qualifica, livello, mansioni, monte ore, ecc.).

Tale Verbale conterrà anche:

- il progetto migliorativo della mensa (se offerto in sede di gara);
- il progetto relativo all'implementazione del Servizio Bar e Distributori automatici;
- quant'altro offerto in sede di gara .

Tali documenti, condivisi ed approvati dalla stazione appaltante, saranno parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.

Relativamente al Servizio Bar e Distributori automatici, l'implementazione e l'attivazione del Servizio medesimo dovrà avvenire entro 90 giorni dalla data di presa in consegna dei locali e di approvazione del progetto, salvo comprovato impedimento non imputabile all'Impresa.

A partire dalla data di sottoscrizione del predetto Verbale l'Impresa assume tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, essendo costituito custode degli stessi.

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto vengano sostituiti o dati in uso all'Impresa ulteriori beni, si procederà all'aggiornamento dell'Inventario ed alla sottoscrizione di un nuovo verbale di consegna relativo ai soli beni oggetto della consegna. Si procederà parimenti nel caso in cui gli elenchi del personale dovessero essere aggiornati o modificati (in misura migliorativa rispetto a quella dichiarata nel verbale originario e/o comunque al fine di ottimizzare e migliorare il servizio) o dovessero cambiare altre informazioni contenute nel Verbale medesimo. Resta inteso che qualsiasi modifica a quanto riportato nel Verbale e nei suoi allegati (Inventario, elenchi, etc.) deve essere motivato per iscritto e concordato con la Stazione appaltante per l'approvazione.

### **2.3 – Conclusione del Servizio**

Alla cessazione, per qualsiasi causa, del contratto l'Impresa dovrà riconsegnare alla Stazione Appaltante le strutture concesse in uso, in numero specie e qualità uguali a quelli risultanti dal verbale di consegna e dai suoi allegati (e dai successivi aggiornamenti dello stesso).

## **CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione del Servizio.

A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le Parti, un'ispezione all'esito della quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al "Verbale di riconsegna" andrà allegato l'Inventario dei beni da riconsegnare, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione, e l'elenco del personale (con qualifica, livello, mansioni e monte ore, ecc.) impiegato nel Servizio.

Nel caso in cui all'esito delle ispezioni, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell'Impresa ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbali di consegna e suoi allegati, l'Impresa dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte dell'Impresa a tale obbligo, la Stazione appaltante potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'Impresa, maggiorati di una penale del 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

L'Impresa dovrà, altresì, su richiesta della Stazione appaltante, prima della conclusione del servizio (o comunque su richiesta della stazione appaltante), presentare un relazione tecnico economica sul servizio erogato, con particolare riferimento alle voci di costo e di ricavo ed alle attrezzature dell'Impresa medesima, non rientranti nell'inventario dei beni, messe a disposizione per espletamento del servizio oltre ad una proposta finale di miglioramento complessivo del servizio.

### **TITOLO 3**

#### **BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

##### **3.1 – Disposizioni generali**

L'erogazione del Servizi di Ristorazione avverrà attraverso l'uso della Cucina e delle relative pertinenze nonché attraverso l'uso dei locali di consumi attigui alla stessa.

## **CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

Cucina e locale di consumo dei pasti sono ubicati in Via A. Soldati n. 80 Località La Rustica – Roma.

Per tutta la durata del Servizio verranno concesse in uso gratuito all'Impresa tutte le Strutture dedicate al Servizio (locali, impianti, attrezzature, macchinari, utensileria, tegameria, stoviglieria ed arredi), nonché quant'altro compreso nel Verbale di Consegna e nei suoi allegati, sufficienti a consentire lo svolgimento delle attività richieste.

L'Impresa ha l'obbligo del reintegro in ogni ipotesi in cui quanto consegnato con Verbale di consegna dovesse risultare inferiore, sia nel corso dell'espletamento del servizio sia al termine della durata dello stesso.

L'Impresa dovrà mantenere aggiornato un registro dei beni utilizzati per l'erogazione del servizio e riportante l'informazione sulla proprietà del bene (Amm.ne/Impresa).

L'Impresa dovrà utilizzare macchine ed attrezzature in conformità alle prescrizioni dei relativi manuali d'uso e manutenzione, rispettando le modalità di applicazione previste nei contratti in essere.

Eventuali addizioni e/o migliorie apportate agli impianti ed ai locali resteranno, al termine del contratto, acquisite gratuitamente, salvo il diritto della Stazione appaltante di chiedere la remissione in pristino in caso di addizioni e migliorie non autorizzate.

L'Impresa potrà, a sua scelta previa autorizzazione della Stazione appaltante, utilizzare anche altre attrezzature e macchinari che a suo giudizio apparissero funzionali al corretto svolgimento del Servizio, tali attrezzature e macchinari, messe a disposizione ed eventualmente installate dall'impresa, resteranno di sua proprietà e potrà riprendersene al termine del contratto.

### **3.2 - Divieto di variazione della destinazione d'uso**

Le strutture affidate dalla Stazione appaltante all'Impresa devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. L'Impresa, per se ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

### **3.3 - Manutenzioni di competenza dell'Impresa**

A far data dalla presa in consegna delle Strutture, sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti della cucina e dei locali di consumo nonché l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e di quant'altro sia stato oggetto del verbale di presa in consegna.

La Stazione appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti.

Gli interventi di manutenzione ordinaria dovranno essere conformi a quanto indicato nell'allegato *"Specifiche tecniche relative alle manutenzioni ordinarie"* (**allegato n.5**)..

In ogni caso, gli interventi di manutenzione ordinaria devono essere conformi a quanto previsto nei libretti di uso e manutenzione degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature. Saranno, altresì, a carico dell'Impresa tutte le manutenzioni straordinarie di macchinari ed attrezzature a meno che i difetti e/o i malfunzionamenti riscontrati non siano riparabili, ovvero, che il costo delle riparazioni sia superiore al 50% del prezzo di acquisto di una nuova macchina o attrezzatura delle medesime caratteristiche tecniche. In tal caso la riparazione e/o la sostituzione sarà a carico dell'Amministrazione. A tal fine eventuali guasti o malfunzionamento di detti beni, devono essere immediatamente segnalati per iscritto all'Amministrazione la quale provvederà ad effettuare i necessari interventi; tali segnalazioni saranno inviate per conoscenza anche alla Consip. Resta inteso che sono a carico dell'Impresa tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie di attrezzature e macchinari di proprietà dell'Impresa medesima.

Tutti gli interventi eseguiti devono essere registrati su apposito registro così come riportato nell'allegato 6 *"Elenco registrazioni disponibili presso la cucina dell'Amministrazione"*.

L'I.A. deve garantire inoltre interventi tempestivi in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente punto. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione appaltante entro 10 (dieci) giorni prima dell'inizio del servizio.

La Stazione appaltante deve inoltre essere informata per iscritto entro 10 giorni dall'inizio del servizio circa le ditte di cui l'Impresa intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

## **CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

Nel caso in cui le manutenzioni ordinarie non dovessero seguire il calendario previsto e/o non fossero eseguite come prescritto, la Stazione appaltante provvederà ad applicare le penali previste. Qualora l'Impresa non provveda ancora alle manutenzioni in questione la Stazione appaltante si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi, addebitando all'Impresa l'importo sostenuto aumentato del 30% a titolo di penale.

### **3.4 - Manutenzioni di competenza dell' Amministrazione**

Le manutenzioni straordinarie delle Cucine e dei locali di consumo e relative pertinenze sono a carico dell'Amministrazione.

Sono altresì di competenza dell'Amministrazione gli interventi di manutenzione straordinaria sugli impianti, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: idrico sanitario, di estrazione, di condizionamento, di distribuzione del gas, di illuminazione ed elettrico, del vapore, degli impianti antincendio e, qualora esistente, dell'impianto di depurazione dei reflui provenienti dalla cucina e comunque tutte le manutenzioni non previste dal precedente paragrafo *“Manutenzioni di competenza dell'Impresa” e dall'allegato 5 “Specifiche tecniche relative alle manutenzioni ordinarie”*.

A tal fine eventuali guasti o malfunzionamento di detti beni, devono essere immediatamente segnalati per iscritto all'Amministrazione la quale provvederà ad effettuare i necessari interventi; tali segnalazioni saranno inviate per conoscenza anche alla Consip.

## **TITOLO 4**

### **PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO**

#### **4.1 - Disposizioni generali relative al personale**

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione appaltante.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento. L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro,

di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la Stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

L'elenco del personale, con le relative qualifiche, mansioni, livello e monte ore deve essere allegato al Verbale di presa in consegna; La Stazione appaltante potrà effettuare controlli giornalieri per la verifica della rispondenza ai parametri minimi dichiarati in detto elenco.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste e munito del Libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti (DPR 327/80, art. 37)

#### **4.2 - Rapporto di lavoro**

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'Impresa deve garantire che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore. E' altresì ammesso ai sensi di legge l'utilizzo di personale così detto interinale.

L'impresa per quanto attiene al personale addetto ai servizi di ristorazione alle dipendenze dell'eventuale gestore uscente, ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva, applicherà quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria; in appendice è riportato l'elenco del personale dell'attuale gestore.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza trimestrale a mezzo lettera raccomandata.

Su richiesta della Stazione appaltante, l'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

La Stazione appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate.

#### **4.3 - Personale addetto alla preparazione dei pasti**

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

#### **4.4 - Personale addetto alla distribuzione dei pasti**

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di distribuzione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di distribuzione richieste dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui il personale messo a disposizione dall'Impresa dovesse risultare insufficiente a garantire i tempi e le modalità previsti per la distribuzione, l'Impresa ha l'obbligo di aumentare il numero di addetti senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

#### **4.5 - Responsabile del servizio**

L'Impresa deve nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa.

Il Responsabile del Servizio deve avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio avrà l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) l'Impresa provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità, nel rispetto dei requisiti richiesti.

#### **4.6 - Variazione e reintegri del personale dell'Impresa**

L'elenco del personale, con le relative qualifiche, mansioni, livello e monte ore deve essere allegato al Verbale di Consegna; eventuali variazioni per migliorare il servizio (es. a seguito di riorganizzazione delle mansioni) devono essere motivate per iscritto e concordate con la Stazione appaltante per l'approvazione. Dette variazioni devono essere recepite dal Verbale di Consegna secondo le modalità descritte al relativo paragrafo.

L'Impresa dovrà garantire il rispetto di quanto dichiarato nell'elenco del personale di cui al punto precedente provvedendo alla immediata sostituzione del personale assente.

Qualora la Stazione appaltante chiedesse all'Impresa la sostituzione del personale non idoneo o non gradito, per aver disatteso alle disposizioni di cui al paragrafo *“norme comportamentali del personale”*, l'Impresa dovrà provvedervi entro 10 giorni lavorativi dalla richiesta, senza che ciò possa costituire richiesta di maggiori oneri.

#### **4.7 - Norme comportamentali del personale**

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a rispettare il Codice deontologico della Stazione appaltante e in particolare deve:

- Tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- Osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione appaltante e vigenti all'interno delle strutture ove il servizio viene svolto;
- Evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione appaltante e dove il servizio viene svolto;
- Durante le ore lavorative, se non per motivi attinenti al servizio, non deve trattenersi con i dipendenti della Stazione appaltante, dell'Amministrazione e delle altre società che operano nella struttura;
- Mantenere riservato quanto verrà appreso/conosciuto in merito all'organizzazione e all'attività svolta o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;

La Stazione appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'Impresa che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.



## **TITOLO 5**

### **STRUTTURA E ARTICOLAZIONE DEI MENU**

#### **5.1 – Articolazione dei Menù**

I menù sono articolati in menù giornaliero e in menu settimanale. I menu sono altresì articolati in menu estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 31/03. Il menù estivo inizia dall'1/4 e termina il 13/10.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nelle “*Specifiche tecniche relative al menù*” (*allegato n. 1*). In funzione delle caratteristiche dell'utenza e delle Strutture disponibili, l'Impresa potrà modificare (previa autorizzazione della stazione appaltante) le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore economico.

#### **5.2 - Struttura del menù giornaliero**

**PRIMO PIATTO** a scelta fra:

- Primo piatto asciutto
- Primo piatto in brodo
- Pasta o riso in bianco
- Pasta o riso al pomodoro
- Alternative al primo piatto:
  - formaggio
  - contorno
  - frutta/macedonia/yogurt
  - dessert/ gelato

**SECONDO PIATTO** a scelta fra:

- Tre secondi piatti secondo menu
- Una preparazione a base di formaggi
- Una preparazione a base di salumi
- Una preparazione fredda mista

## **CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

- Carne bianca ai ferri
- Carne rossa ai ferri
- Pesce in bianco

### **CONTORNO a scelta fra:**

- Due contorni cotti caldi
- Due contorni crudi
- Due contorni freddi
- Alternative al contorno: frutta/macedonia/yogurt frutta/ dessert/ gelato

### **PIATTI UNICI**

L'Impresa e la Stazione Appaltante possono concordare l'inserimento in menu, di "Piatti Unici", scegliendo tra quelli elencati in Allegato n. 3. Il Piatto Unico sostituisce un primo piatto + un secondo piatto.

### **PANE a scelta fra:**

- Pane comune
- Pane integrale
- Crackers
- Grissini

### **FRUTTA a scelta fra:**

- Frutta fresca di stagione
- Frutta esotica
- Frutta cotta
- Macedonia di frutta
- Dessert al cucchiaino
- Yogurt
- Dolce o gelato

### **BEVANDA a scelta fra:**

- Acqua minerale
- Vino
- Birra nazionale
- Latte
- Soft drink (cola, chinotto, aranciata)
- Succo frutta

### **5.3 - Quantità degli ingredienti**

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nel fascicolo “*Specifiche tecniche relative alle Tabelle delle grammature*” (**allegato n.3**) nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

### **5.4 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche**

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, la Stazione appaltante potrà richiedere un adeguamento del prezzo o altre preparazioni di valore economico equivalente. Nel caso inverso in cui la preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita la Stazione appaltante rimborserà all'Impresa il maggior costo da questa sostenuto.

### **5.5 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche, sono di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono specificate nelle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche” (allegato n. 2).*

In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche e nei menu in corso.

## **TITOLO 6**

### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

#### **6.1 - Manipolazione e cottura**

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

#### **6.2 - Preparazioni gastronomiche refrigerate**

E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura prevista dalla normative vigente.

L'Impresa deve garantire che l'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: le carni arrostiti (es. roast-beef), lessate e brasate, sugo di ragù esclusivamente nel caso di successivo utilizzo quale ingrediente per paste ripiene (es. lasagne e cannelloni) o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione appaltante. Si precisa che il ragù da utilizzare come condimento di paste al sugo deve essere cotto nella giornata di consumo.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

### **6.3 – Confezionamento e consegna dei pasti**

L'Impresa, deve confezionare i pasti e consegnarli alla linea di distribuzione garantendo le temperature previste dalle normative vigenti.

## **TITOLO 7**

### **NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA**

#### **7.1 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed alla salute e sicurezza dei lavoratori**

L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività deve provvedere a redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità al Regolamento (CE) 852/2004, in coerenza con la tipologia di servizio richiesto.

L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni.

Presso la cucina e/o presso i locali di consumo dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso le Cucine e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.

#### **7.2 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie**

L'Impresa nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L'Impresa deve altresì predisporre un Piano di Sorveglianza Sanitaria specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

### **7.3 - Norme per una corretta igiene della produzione**

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio devono osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio, di carni arrosto, di carne lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Durante tutte le operazioni di produzione dei pasti le finestre della cucina devono rimanere chiuse e l'impianto di condizionamento deve essere in funzione.

### **7.4 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti**

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle *"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche"* (allegato n. 2).

### **7.5 - Indumenti di lavoro**

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dal d.P.R. 327/80, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L'Impresa deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal d.P.R.327/80.

## **CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa.

### **7.6 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

### **7.7 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche**

L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  per le 72 ore successive. Si precisa che tutti i costi relativi allo svolgimento di tale attività sono a carico dell'Impresa.

### **7.8 – Riciclo di alimenti**

L'Impresa si obbliga a non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo di abbattitore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

## **TITOLO 8**

### **DISTRIBUZIONE DEI PASTI E MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**

### **8.1 – Disposizioni generali**

La distribuzione dei pasti agli utenti deve essere effettuata mediante il sistema self service (se non diversamente offerto in sede di gara).

Per Servizio di distribuzione self service s'intende la modalità di distribuzione dei pasti in cui i macchinari e le attrezzature impiegate per mantenere ed esporre le preparazioni gastronomiche e le bevande, sono disposte una di seguito all'altra senza soluzione di continuità. L'utente per il ritiro delle preparazioni gastronomiche, percorre lo spazio antistante la linea di distribuzione.

L'Impresa deve garantire la distribuzione di tutte le preparazioni previste dal menù giornaliero e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione appaltante.

### **8.2 – Modalità di espletamento del servizio**

Il servizio di Ristorazione verrà espletato con vassoi per il servizio self service, stoviglie multiuso e quindi con piatti in ceramica, bicchiere in vetro e posateria necessaria in acciaio inox e quant'altro fornito dall'Amministrazione e consegnato con Verbale di consegna;

L'Impresa dovrà fornire tovagliette, in materiale monouso a perdere, per i vassoi e tovaglioli di carta (2 per utente);

L'utente provvederà direttamente al ritiro del vassoio, della tovaglietta coprivassoio, dei tovaglioli, delle posate, del bicchiere e della bevanda. Sarà a cura dell'Impresa la consegna all'utente delle preparazioni gastronomiche ad eccezione delle preparazioni gastronomiche predisposte per il ritiro diretto da parte dell'utente.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

L'Impresa deve esporre le preparazioni gastronomiche, gli alimenti e le bevande in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature stabilite dalle normative vigenti. Ove è previsto il ritiro delle preparazioni gastronomiche direttamente dall'utente, le preparazioni devono essere protette da pellicola ad uso alimentare o altro materiale idoneo ad eccezione delle preparazioni confezionate all'origine.

Gli accessori per il condimento devono essere confezionati in contenitori multidose, i quali devono essere collocati su appositi piani di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente.



## **CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio, sale, aceto, spezie, stuzzicadenti confezionati singolarmente. L'Impresa deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

Fermo restando l'obbligo per l'utente, terminata la consumazione, di deporre il vassoio nell'apposito carrello porta vassoi, nel caso in cui questi, terminata la consumazione, non vi provvedesse, l'Impresa deve immediatamente ritirare il vassoio medesimo. Lo stesso obbligo incombe sul Fornitore nel caso in cui il commensale sia portatore di handicap.

L'Impresa al termine del servizio di distribuzione deve provvedere al Rigoverno dei Locali di Consumo e alla loro Pulizia e Disinfezione, nonché al trattamento dei rifiuti. Tali attività per quanto applicabili devono essere svolte secondo le disposizioni di cui al capitolo "Pulizia e igiene della cucina e dei locali di consumo".

L'Impresa dovrà provvedere al lavaggio delle attrezzature, degli utensili, dei contenitori, delle stoviglie, della tegameria e di quant'altro utilizzato per la preparazione dei pasti, per il trasporto, per la distribuzione ed il consumo dei pasti. Tale attività è svolta in appositi locali, nella cucina attigua ai locali di distribuzione e consumo.

## **TITOLO 9**

### **PULIZIA E IGIENE DELLA CUCINA E DEI LOCALI DI CONSUMO DEI PASTI**

#### **9.1 – Disposizioni generali**

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Gli interventi di pulizia eseguiti presso la cucina e presso i locali di consumo devono essere svolte conformemente a quanto previsto dall'allegato "*Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria*" (**allegato n.4**).

In particolare l'Impresa deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e tovagliette a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso la cucina, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali

attività presso i locali di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali. Inoltre, con cadenza trimestrale l'Impresa dovrà provvedere alla deceratura e lucidatura dei pavimenti dei locali di consumo dei pasti.

### **9.2 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti**

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti utilizzati per l'espletamento delle pulizie siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

### **9.3 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione**

L'Impresa deve effettuare presso la cucina e presso i locali di distribuzione e consumo (e relative pertinenze interne ed esterne), un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo fatti salvi, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, eventuali interventi straordinari che dovessero rendersi necessari.

Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

### **9.4 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature**

Al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina e presso il locale di consumo dei pasti dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nelle relative specifiche tecniche.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Si precisa che la pulizia di macchinari e attrezzature dovrà essere effettuata con modalità che preservino la funzionalità degli apparati elettrici e meccanici, non sottoponendo gli stessi a getto diretto di acqua.

### **9.5 – Operazioni di lavaggio e pulizia**

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.

### **9.6 - Rifiuti e materiali di risulta**

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalla Cucina e dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti negli appositi sacchetti (forniti dall'Impresa) e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta a cura e spese dell'Impresa. Resta inteso che gli oneri per la raccolta, il trasporto, il conferimento a discarica e lo smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'Amministrazione ospitante (MEF). L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

Le sostanze grasse (oli esausti) provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore devono essere trattate come rifiuti non pericolosi, oppure come “*materie prime seconde*” in conformità alle normative vigenti. Resta inteso che gli oneri per la raccolta, il trasporto, il conferimento a discarica e lo smaltimento di tali sostanze/rifiuti sono a carico dell'impresa. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

## **TITOLO 10**

### **INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO**

#### **10.1 – Sospensione o Interruzione del servizio**

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

a) *Sospensione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa*

L'Impresa deve rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 “sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali”, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate, tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione appaltante.

## **CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

### **b) Sospensione temporanea del servizio per guasti.**

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

### **c) Sospensione temporanea del servizio su istanza della Stazione appaltante.**

La Stazione appaltante potrà richiedere la sospensione temporanea del servizio comunicando la data all'Impresa con un preavviso di 48 ore.

### **d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore**

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

## **TITOLO 11**

### **CONTROLLI DI CONFORMITA'**

#### **11.1 - Disposizioni generali**

I controlli e le ispezioni effettuate dalla Stazione appaltante, dai Rappresentanti degli utenti e dall'Impresa non sono sostitutivi dell'attività di controllo e valutazione che gli organi di controllo e valutazione preposti riterranno di compiere in attuazione della normativa vigente. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

#### **11.2 - Controlli da parte della Stazione appaltante**

La Stazione appaltante potrà espletare, senza preavviso, i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio reso alle norme e

prescrizioni di legge, alle prescrizioni del presente Capitolato nonché a quelle ulteriori indicazioni formalizzate all'atto della presa in consegna del servizio o concordate in corso d'opera.

Detti controlli, tra l'altro, potranno essere espletati, anche attraverso organismi incaricati, mediante verifiche ispettive dirette, controlli documentali e attraverso prelievi di campioni per l'effettuazione di analisi.

L'Impresa in caso vengano riscontrate delle carenze dovrà porre in essere le opportune azioni volte alla risoluzione sia delle carenze che delle cause che hanno generato la carenza stessa.

Resta inteso che nessun compenso spetta all'Impresa per gli alimenti prelevati nei limiti previsti dalle vigenti normative.

### **11.3 - Diritto di controllo da parte dei Rappresentanti degli utenti**

Gli utenti possono partecipare al funzionamento del Servizio di ristorazione mediante apposita Commissione mensa che opererà nel rispetto delle indicazioni della Stazione appaltante. Detto organismo rappresenta il soggetto attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento del Servizio di Ristorazione. Esso esercita un ruolo propositivo e di controllo ed ha funzioni di supporto nei confronti della Stazione appaltante.

Nelle funzioni della Commissione mensa rientrano in via esemplificativa e non esaustiva la :

- formulazione di proposte relative ai diversi aspetti del Servizio di Ristorazione e Bar;
- Assaggio delle preparazioni gastronomiche e verifica del gradimento del pasto/prodotti del Bar;
- Formulazione di proposte specifiche sul menu.

La Stazione appaltante provvederà a comunicare all'Impresa i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare.

Eventuali carenze riscontrate sull'operato dell'Impresa e/o dubbi interpretativi sulle modalità di applicazione dei requisiti contrattuali da parte dei Rappresentanti degli utenti devono essere comunicati alla Stazione appaltante. In nessun caso sono ammesse contestazioni dirette da parte di detti Rappresentanti al personale dell'Impresa.

L'Impresa deve fornire ai componenti della Commissione camici e copricapo monouso.

#### **11.4 – Sistema di controllo dell'Impresa**

L'Impresa garantisce che la fornitura del Servizio di Ristorazione aziendale e Bar avverrà in conformità alle procedure di autocontrollo aziendali come previste dal Regolamento (CE) 852/2004. Ai fini di cui al precedente punto, il fornitore si configura come responsabile dell'Industria Alimentare.

L'Impresa in autocontrollo esegue e mantiene registrazione almeno delle attività previste nell'Allegato 6 *"Elenco registrazioni disponibili presso la cucina dell'Amministrazione"*.

Le registrazioni delle attività di controllo effettuate dall'Impresa rimangono disponibili presso la cucina o in un idoneo locale adiacente alla stessa, a disposizione della stazione appaltante e dei suoi incaricati.

L'Impresa predispone ed attua un sistema di monitoraggio e di misurazione, secondo quanto previsto al paragrafo 8.2.1 della norma ISO 9001:2000 sulla soddisfazione degli utenti del servizio che fruiscono dei pasti preparati nella cucine dell'Amministrazione medesima e dei prodotti consumati presso il Bar ed i Distributori automatici.

Tale sistema verrà impiegato per individuare opportuni processi di miglioramento continuo (azioni correttive e preventive) finalizzati a migliorare la qualità del Servizio.

### **TITOLO 12**

#### **PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO**

##### **12.1 - Prezzo del Servizio e modalità di pagamento**

**Per il servizio Mensa.** Il prezzo del pasto è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione appaltante all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti e/o alle singole portate effettivamente consumate.

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

**Le modalità di pagamento dei pasti** da parte degli utenti sono quelle di seguito riportate:

- Personale CONSIP: paga mediante apposizione di firma sul modulo predisposto dalla Stazione appaltante. L'utente al prezzo di aggiudicazione ha diritto alla consumazione di un pasto corrispondente a 6 punti.
- Personale MEF paga mediante buoni pasto emessi da società operanti in tale settore. L'utente al prezzo di aggiudicazione ha diritto alla consumazione di un pasto corrispondente a 7 punti. L'utente per ciascun pasto non potrà consumare meno di 4 punti.
- Personale esterno autorizzato paga mediante buono pasto acquistato in contanti e rilasciato direttamente dall'Impresa di ristorazione. L'utente al prezzo di aggiudicazione ha diritto alla consumazione di un pasto corrispondente a 4 punti. L'utente potrà consumare anche pasti da 5 punti e 6 punti, di valore economico proporzionalmente superiore a quello di aggiudicazione (prezzo aggiudicato diviso 4 punti e moltiplicato per il numero di punti relativi alla combinazione scelta, es. 5 punti)

Gli utenti per la composizione del pasto faranno riferimento agli specifici punteggi assegnati a ciascuna portata secondo lo schema seguente:

- |                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| - primo piatto o sue alternative | punti 1 |
| - secondo piatto                 | punti 2 |
| - contorno o sue alternative     | punti 1 |
| - piatto unico                   | punti 3 |
| - bevanda                        | punti 1 |
| - frutta o sue alternative       | punti 1 |

**Per il servizio Bar** l'Impresa dovrà applicare i prezzi previsti dal listino ASSOBAR di Roma categoria III e IV (*in appendice al presente al Capitolato*) decurtati di uno sconto non inferiore al 30%. Per quanto riguarda gli eventuali prodotti non inseriti nel predetto listino ma offerti dall'Impresa, i prezzi di vendita non dovranno essere superiori ai prezzi di vendita

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

praticati per gli stessi prodotti dai bar più vicini alla sede dell'Amministrazione dove viene erogato il servizio.

L'Impresa si impegna ad accettare quale corrispettivo del Servizio Bar anche i buoni pasto utilizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

In ogni caso, l'Impresa rilascerà regolare ricevuta o scontrino fiscale

L'elenco dei prodotti offerti ed il relativo listino praticato nonché gli eventuali aggiornamenti dovranno essere presentati e condivisi con la Stazione appaltante prima della loro esposizione al pubblico.

I prezzi applicati sono da intendersi totalmente remunerativi, non avendo l'Impresa null'altro a pretendere per qualsivoglia titolo o ragione

**Relativamente al servizio erogato a mezzo distributori automatici** (attivo negli orari di chiusura del bar, per il personale dell'Amministrazione che si trattiene dopo l'orario ordinario di servizio) il prezzo praticato (prodotti di primarie marche) non dovrà essere superiore a quelli di seguito indicati.

<b>LISTINO PREZZI</b>	<b>CHIAVE</b>	<b>MONETA</b>
<i>Prodotti caldi</i>		
Caffè e bevande calde	0,25	0,30
<i>Bevande fredde:</i>		
Acqua da 0,50 l	0,28	0,30
Bibite in lattina da 25 cl	0,38	0,40
Bibite in lattina da 33 cl	0,58	0,60
Succhi di frutta in brik da 20cl	0,40	0,45
Succhi di frutta in pet da 25cl	0,8	0,85
Succhi di frutta in CheerPack da 330 ml	0,95	1,00
<i>Snack preconfezionati:</i>		
Brioche e snack	0,50	0,55
Caramelle e gomme	1,25	1,30

Si precisa che almeno la metà dei prodotti offerti dovrà appartenere a ditte con marca aderente all'associazione "CENTRO MARCHE". Relativamente al Caffè le specie utilizzabili per le miscele possono essere la Coffea Arabica e/o la Coffea Robusta.



## **CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

Per quanto riguarda gli eventuali prodotti non inseriti nel predetto listino ma offerti dall'Impresa anche successivamente all'aggiudicazione (la cui tipologia e varietà verrà concordata con la Stazione appaltante, anche con riferimento ad eventuali prodotti freschi) i prezzi di vendita non dovranno essere superiori ai prezzi di vendita praticati per gli stessi prodotti dal bar interno.

L'elenco dei prodotti offerti ed il relativo listino praticato nonché gli eventuali aggiornamenti dovranno essere presentati e condivisi con la Stazione appaltante prima della loro esposizione al pubblico.

I prezzi applicati sono da intendersi totalmente remunerativi, non avendo l'Impresa null'altro a pretendere per qualsivoglia titolo o ragione.

### **12.2 – Fatturazione**

- La fatturazione dei pasti Consip avverrà secondo quanto stabilito nello schema di contratto (*rif. art 9S*)

Si stabilisce sin d'ora che la Stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

### **12.3 – Aggiornamento periodico dei prezzi**

Il prezzo del pasto risultante dalla procedura di gara rimane fisso per il primo anno di fornitura del servizio (decorrente dalla data di attivazione del servizio stesso); successivamente, su base annua, si procederà all'aggiornamento dei prezzi nei limiti di quanto stabilito dall'indice ISTAT relativo al costo della vita per famiglie di operai ed impiegati (FOI) per il servizio di Ristorazione collettiva mentre relativamente alla gestione del bar e dei distributori automatico, si farà riferimento agli aggiornamenti previsti per il listino ASSOBAR di Roma III e IV Categoria.

**TITOLO 13**  
**INADEMPIENZE E PENALITA'**

**13.1 - Inadempienze e penalità**

In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali da parte dell'Impresa la Stazione appaltante avrà la facoltà, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, di applicare le penali il cui ammontare è fissato in relazione alla gravità degli inadempimenti.

A tal fine sono individuati 4 livelli di inadempimento:

**1° livello (inadempienza lieve):                      Euro 100,00**

- In ogni caso (per ogni unità di personale) di non conformità all'organico dichiarato dall'Impresa, concordato ed approvato dalla Stazione appaltante;
- Per ogni controllo dal quale emerga il mancato rispetto delle grammature previste dalle *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature*” (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- Per ogni controllo dal quale emerga la non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni (per ciascun campione non disponibile);
- Per ogni controllo dal quale emerga il mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente.
- Per ogni esito non conforme a seguito di verifica chimico-fisica o ispettiva a quanto previsto dalle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche”*;

**2° livello (inadempienza media):                      Euro 250,00**

- In ogni caso in cui venga rilevato il mancato rispetto del piano di manutenzione ordinaria e/o di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
- In ogni caso in cui sia riscontrato l'inadempimento da parte del personale alle norme di

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

comportamento ed al codice deontologico

- Nel caso in cui il Responsabile del Servizio non sia reperibile nella giornata lavorativa (per ogni giorno di non reperibilità);
- Per ogni derrata, rinvenuta nei luoghi di stoccaggio, non conforme alle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche*”;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.
- Per ogni documento di registrazione previsto nell’“Elenco registrazioni disponibili presso la cucina dell’Amministrazione”, non disponibile presso la cucina (o locale adiacente);
- In ogni caso in cui venga rilevata l’inottemperanza all’obbligo di rendicontazione relativo ai servizi oggetto dell’appalto e per ogni giorno di ritardo successivo al quinto giorno lavorativo calcolato a partire dalla richiesta;
- Per la mancata redazione della documentazione relativa all’igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- Per ogni caso (per ogni preparazione) di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle *operazioni di pulizia ordinaria, così come da specifiche tecniche definite nella documentazione di gara*;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti rispetto a quelli indicati dall’Impresa;
- Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita;
- Per la mancata effettuazione degli interventi di deceratura e lucidatura dei pavimenti dei

## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

locali di consumo con la frequenza stabilita;

- Nel caso non sia stato predisposto ed attuato un sistema di monitoraggio e di misurazione della soddisfazione degli utenti secondo quanto previsto al paragrafo 8.2.1 della norma ISO 9001:2000
- Ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato.

### **3° livello (inadempienza grave): Euro 500,00**

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria dei locali presi in consegna, fatto salvo il diritto della Stazione appaltante di eseguire direttamente gli interventi di manutenzione non effettuati dall'Impresa, addebitando all'Impresa medesima il costo sostenuto aumentato del 30% a titolo di penale;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria di macchinari e attrezzature presi in consegna;
- Per ogni caso di riciclo di alimenti

### **4° livello (inadempienza molto grave): Euro 1500,00**

- Per ogni mancata applicazione dei contratti collettivi
- Nel caso di destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Nel caso in cui sia riscontrata nelle preparazioni la presenza di microrganismi patogeni;
- Per ogni caso accertato di tossinfezione alimentare riconducibile da parte delle autorità competenti all'Impresa, fatto salvo il diritto di risoluzione immediata;

Per ogni pasto che non corrisponde alla struttura del menu ed alla composizione delle preparazioni gastronomiche si applicherà una penale pari ad 1,00 (un) euro.

Al termine del contratto, qualora l'Impresa non abbia provveduto agli interventi necessari per riparare eventuali danni o reintegri, la Stazione appaltante potrà provvedere direttamente,

addebitando i relativi costi all'Impresa maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Le Amministrazioni potranno ricorrere a terzi per servizi alternativi addebitando al fornitore i relativi costi.

## **TITOLO 14**

### **APPENDICE E D ALLEGATI**

#### **14.1 – Appendice ed allegati**

Le appendice al presente Capitolato, parte integrante e sostanziale del Capitolato medesimo, riportano:

- Appendice 1 Dotazioni tecnologiche - Elenco macchinari della cucina e dei locali di consumo dei pasti
- Appendice 2 Elenco del personale impiegato nel servizio in carico alla gestione uscente
- Appendice 3 Planimetrie locali mensa
- Appendice 4 Planimetrie locali bar
- Appendice 5 Listino prezzi Assobar III e IV categoria

Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale le seguenti specifiche tecniche:

- Allegato n.1 Specifiche tecniche relative ai menù;
- Allegato n.2 Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche
- Allegato n.3 Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature;
- Allegato n.4 Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- Allegato n.5 Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzioni ordinarie;
- Allegato n.6 "Elenco registrazioni disponibili presso la cucina dell'Amministrazione".

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

**APPENDICE**

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica - Roma

**1. ELENCO DEI PRINCIPALI MACCHINARI DELLA CUCINA E DEI LOCALI DI CONSUMO DEI PASTI**

UBICAZIONE	DESCRIZIONE MACCHINA	DIMENSIONI cm	Q.TA'	ANNO INSTALLAZIONE	STATO D'USO
CUCINA	FRY TOP	90x90	2	2002	
	FRIGGITRICE	34x69	2	2002	
	PENTOLA A VAPORE	diam. 60	4	2002	
	BRASIERA	71x61	2	2002	
	PIASTRA ELETTRICA	30x30	8	2002	
	FORNO TERMOCONVEZIONE	70x80x90	2	2002	
	AFFETTATRICE		1	2002	
	BILANCIA (0-18 kg)		1	2002	
	FRIGORIFERO 2 PORTE		2	2002	
	FRIGORIFERO 1 PORTA		1	2002	
	PELAPATATE (kg 10)		1	2004	
	TRITAVERDURE		1	2002	
	BASCULA (10-240 kg)		1	2002	
	CELLA FRIGORIFERA	270x236x203	5	2002	
	LAVASTOVIGLIE		1	2002	
	LAVABICCHIERI		1	2002	
	LAVAPENTOLE		1	2002	
	NASTRO TRASPORTATORE PER VASSOI		1	2002	
	TAVOLO DA LAVORO			2002	
	CAPPA D'ASPIRAZIONE		2	2002	

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

	BIRIDUTTORE/ MOTORIDUTTORE CON ACCESSORI			2002	
--	--	--	--	------	--

UBICAZIONE	DESCRIZIONE MACCHINA	DIMENSIONI cm	Q.TA'	ANNO INSTALLAZIONE	STATO D'USO
SELF-SERVICE	ELEMENTO CALDO BAGNOMARIA	128x51	4	2002	
	ELEMENTO NEUTRO	128x51	2	2002	
	ELEMENTO REFRIGERATO PER BEVANDE	193x51	2	2002	
	PIANO NEUTRO	71X74	2	2002	
	PIANO NEUTRO	74x145	2	2002	
	ELEMENTO NEUTRO PER PANE, BICCHIERI	80x65	2	2002	
	ELEMENTO NEUTRO PER VASSOI	70x80	2	2002	



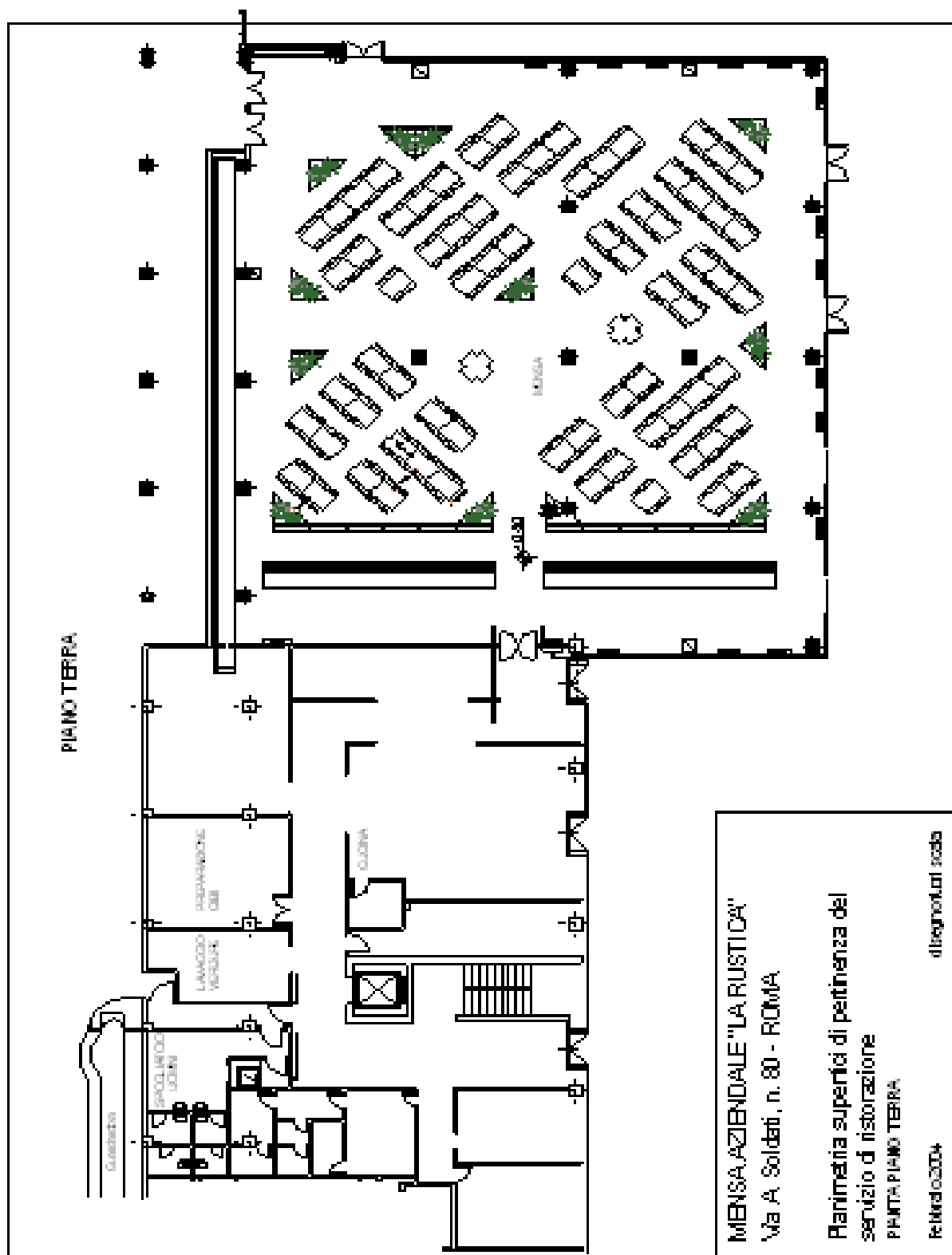
**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

**2. ELENCO DEL PERSONALE IN CARICO ALLA GESTIONE USCENTE**

Pr.	Qualifica	Livello	Ore settimanali
1	Cuoco	3	40
2	Cuoco	4	40
3	Cassiera	5	20
4	Add. Mensa	6S	15
5	Add. Mensa	6S	15
6	Add. Mensa	6S	15
7	Add. Mensa	6S	20
8	Add. Mensa	6S	20
9	Add. Mensa	6S	20
10	Add. Mensa	6S	20
11	Add. Mensa	6S	20
12	Add. Mensa	6S	25
13	Add. Mensa	6S	25
	TOTALE ore settimanali		295

**3. PLANIMETRIE MENSA AZIENDALE**



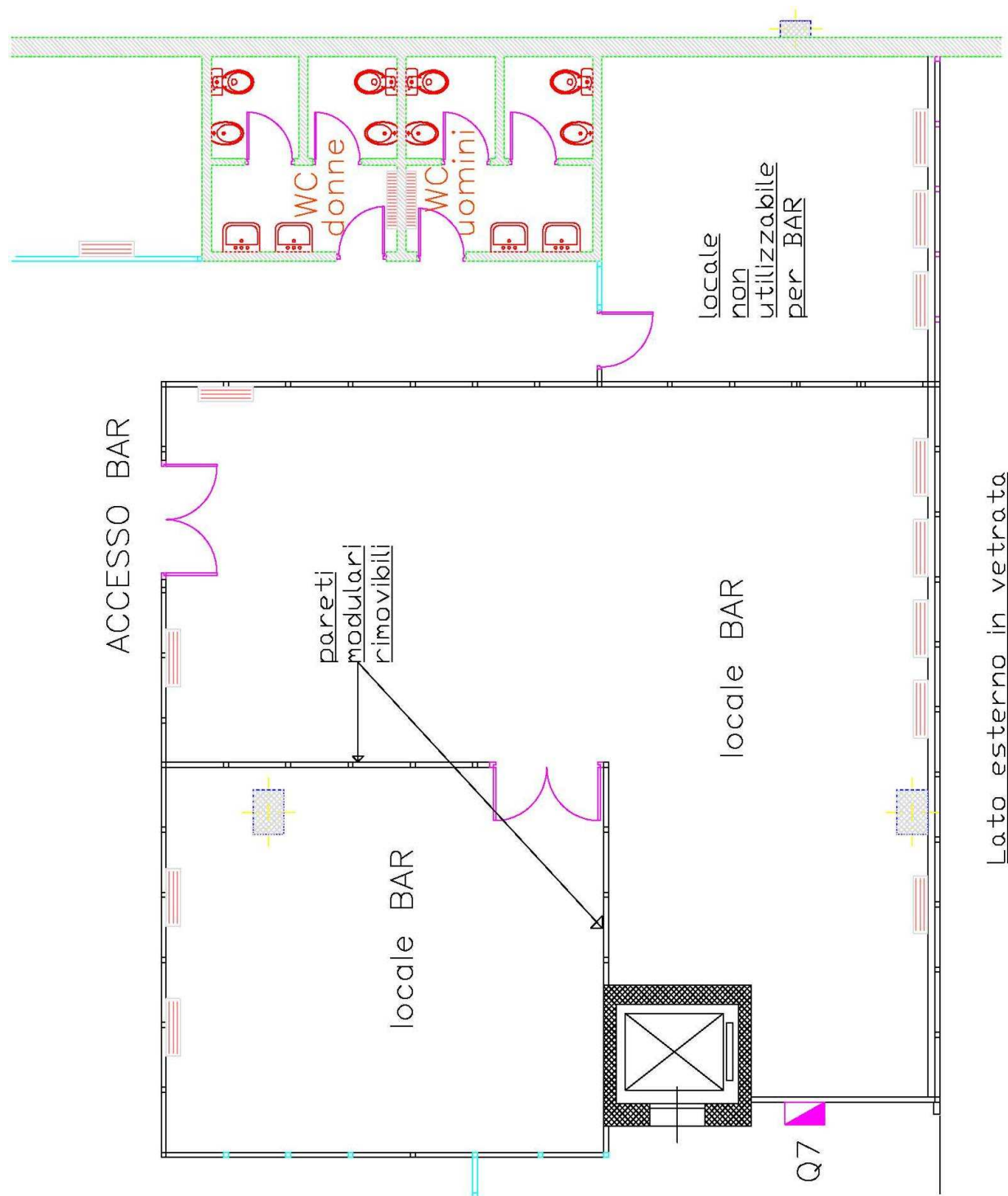
## CONSIP S.p.A.

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma



#### **4. PLANIMETRIA BAR AZIENDALE**

(disegno fuori scala)



**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

**5. LISTINO PREZZI ASSOBAR 2007**

(Associazione esercenti caffè, bar, bar tavola calda, pasticcerie, gelaterie ed esercizi simili di Roma e provincia) per gli esercizi di 3° e 4° categoria

<b>PRODOTTI</b>	<b>PREZZI (massimi)</b>
<b><u>CAFFETTERIA</u></b>	
Caffè espresso	0,80
Caffè decaffeinato e caffè orzo	0,95
Cappuccino	1,00
Caffè – latte	1,25
Caffè freddo	0,95
Cioccolato in tazza	1,55
Tè e infusi	1,25
Latte in bicchiere	0,80
Tè freddo	1,25
<b><u>PASTICCERIA</u></b>	
Brioche e lieviti	0,8
Paste assortite e normali	0,8
<b><u>BIBITE FREDE</u></b>	
Bevande gassate in bottiglia	1,5
Succhi di frutta in bottiglia	1,5
Acqua minerale bicchiere	0,35
Bibite/succhi di frutta in barattolo	1,85
Birra nazionale 1/3	1,85
Birra nazionale 1/5	1,55
Birra estera o speciale	2,75
Sciroppi vari	1,55
<b><u>FRULLATI</u></b>	
Frappè assortiti	2,5
Frullati di frutta	2,5

**CONSIP S.p.A.**

Gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione erogato attraverso Mensa Aziendale, Bar e Distributori Automatici presso la struttura di Via Soldati, 80 – Località La Rustica – Roma

**APERITIVI**

Aperitivi nazionali e Vermouth	1,9
Prosecco spumante	2,2
Aperitivi esteri	2,5

**PANINOTECA**

Rosette o panini da 70 gr. con farcitura a base di affettati o formaggio	€ 2,50
Rosette o panini da 70 gr. con farcitura mista	€ 2,65
Rosette o panini da 100 gr. con farcitura a base di affettati o formaggio	€ 2,65
Rosette o panini da 100 gr. con farcitura mista	€2,75