



CROCE ROSSA ITALIANA
Ispettorato Nazionale del CORPO MILITARE



NOTE TECNICHE DI FORNITURA

**PROCEDURA INFORMALE PER LA SELEZIONE PUBBLICA
DEL GESTORE DEL SERVIZIO BAR E RISTORAZIONE
VELOCE PRESSO L'ISPETTORATO NAZIONALE DEL CORPO
MILITARE DELLA C.R.I. CASERMA "L.PIERANTONI" - ROMA**

INDICE

DEFINIZIONI

1. OGGETTO DEL SERVIZIO

- 1.1 Attivazione del servizio
- 1.2 Attività costituenti il servizio
- 1.3 Dimensione presunta dell'utenza
- 1.4 Sopralluogo di ricognizione
- 1.5 Verbale di presa in consegna delle strutture
- 1.6 Cessazione del servizio
- 1.7 Durata del servizio

2. LOCALI IN USO

3. PRESTAZIONI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

- 3.1 Attivazione del servizio
 - 3.2 Subappalto e cessione della concessione
 - 3.3 Attrezzature, apparecchiature, arredi e stoviglie
 - 3.4 Manutenzione
 - 3.5 Pulizie
 - 3.5.1 Norme d'igiene
 - 3.6 Personale
 - 3.6.1 Norme compartimentali del personale
 - 3.6.2 Responsabile del servizio
 - 3.6.3 Scioperi, casi di forza maggiore, situazioni di emergenza
 - 3.7 Prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro
 - 3.8 Approvvigionamento e conservazione dei cibi
 - 3.8.1 Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche
 - 3.9 Servizio Bar e ristorazione
 - 3.9.1 Servizio Bar
 - 3.9.2 Servizio ristorazione
- #### 4. CONTROLLI
- 4.1 Diritto di controllo da parte dei Rappresentanti degli utenti
- #### 5. PREZZO E MODALITÀ DI PAGAMENTO
- 5.1 Aggiornamento periodico dei prezzi
- #### 6. INADEMPIENZE E PENALITÀ
- #### 7. REVOCA della CONCESSIONE-CONTRATTO
- #### 8. ASSICURAZIONI – RESPONSABILITÀ
- #### 9. AUTORIZZAZIONI

APPENDICE:

Appendice n.1 Planimetria dei locali

Appendice n. 2 LISTINO PREZZI ASSOBAR III e IV CATEGORIA

DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- b) Amministrazione: il Corpo Militare della Croce Rossa Italiana o la Stazione Appaltante;
- c) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono ad allestire gli ambienti adibiti all'espletamento del Servizio bar e di Ristorazione;
- d) Attrezzature: strumenti necessari all'esecuzione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e/o dei prodotti per il Bar (es. macchinari, tegameria, tovagliato, utensileria);
- e) Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;
- f) Confezionamento: l'attività di inserimento delle preparazioni gastronomiche in appositi contenitori (bacinelle per gastronomia, vaschette 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 dalla Ditta aggiudicataria per la consegna del pasto ad ogni utente;
- i) Impianti: tutti gli impianti (impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc) presenti nei locali concessi in uso (Cucina, nei luoghi di consumo e relative pertinenze);
- j) Ditta aggiudicataria: la società, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio aggiudicataria della presente concessione;
- k) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso alla Ditta aggiudicataria, 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) 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);
- o) 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 l'Amministrazione prima della esposizione al pubblico;
- p) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dalla Ditta aggiudicataria per la preparazione dei pasti;
- q) Servizi: l'insieme delle attività per l'espletamento del servizio Bar e Ristorazione oggetto della gara informale;
- r) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che la Ditta aggiudicataria deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dall'Amministrazione;
- s) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- t) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- u) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- v) Utenti: le persone che usufruiscono del servizio di Ristorazione Bar;
- z) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale si concedono in uso alla Ditta aggiudicataria i locali e gli impianti conformi alla normativa vigente e comprendente gli elenchi del personale del gestore uscente e dell'organico che verrà utilizzato dalla Ditta aggiudicataria nell'espletamento del servizio.

1. OGGETTO DEL SERVIZIO

L'oggetto del servizio di bar e ristorazione veloce è quello reso in favore dei dipendenti del Corpo Militare della C.R.I.I.a e dell'utenza esterna, nella sede dell'Ispettorato Nazionale del Corpo Militare sito in via Luigi Pierantoni, 3/5.

Il predetto servizio sarà erogato attraverso l'utilizzo dei locali concessi in uso alla Ditta aggiudicataria, dei quali si allegano le planimetrie (Appendice 2 al Capitolato Tecnico "Planimetrie dei locali").

I predetti locali sono allestiti degli essenziali arredi, attrezzature ed apparecchiature, i quali, al termine del contratto resteranno in proprietà dell'Amministrazione. La fornitura, l'installazione e la messa in funzione di ulteriori attrezzature, apparecchiature e arredi necessari all'espletamento dei servizi oggetto della presente gara informale, sono a totale carico della Ditta aggiudicataria, che deve anche provvedere a tutte le spese per la gestione, nessuna esclusa, oltre alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture fornite.

1.1 Attivazione del servizio

Il servizio dovrà essere attivato entro 30 giorni naturali consecutivi dalla data di consegna dei locali. Ove, per cause imputabili alla Ditta aggiudicataria, il servizio non venga attivato entro il termine sopra indicato, sarà applicata, la penale di cui al paragrafo 6.

1.2 Attività costituenti il servizio

Il Servizio Bar e Ristorazione comprende, sinteticamente:

- l'approvvigionamento delle derrate e delle bevande;
- la preparazione dei pasti/dei prodotti per il Bar;
- il confezionamento e trasporto dei pasti e dei prodotti per il Bar alle sale di consumo attigue alla cucina ed ai locali messi a disposizione per il Bar ad eccezione di quello predisposto per il ritiro diretto da parte dell'utente;
- per il servizio Bar, la vendita dei prodotti previsti dal listino AssoBar di Roma III e IV categoria (escluso liquori ed acquaviti);
- l'allestimento, la pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature, della stoviglieria e dell'utensileria utilizzati per la distribuzione e per il consumo dei pasti, dei macchinari utilizzati per l'espletamento dei Servizi;
- la raccolta dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

1.3 Dimensione presunta dell'utenza

Presso l'Ispettorato nazionale del Corpo Militare sono presenti attualmente circa 90/100 dipendenti oltre alla presenza giornaliera di utenza esterna non quantificabile.

Si precisa che il dato sopra riportato è puramente indicativo, non vincolante, e l'utilizzo dei Servizi è facoltativo da parte dell'utenza. Pertanto, la Ditta aggiudicataria non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche della concessione, per la eventuale mancata partecipazione degli utenti.

Si evidenzia, altresì, che nell'immobile sono previsti distributori automatici di generi di conforto i quali coesisteranno con i Servizi richiesti.

1.4 Sopralluogo di ricognizione

La Ditta concorrente, al fine di prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influenza sull'espletamento del Servizio, prima di presentare l'offerta e con le modalità indicate nel Disciplinare di gara, effettuerà un sopralluogo di ricognizione dei locali presso i quali verranno effettuati il servizio Bar e Ristorazione, del personale del gestore uscente, delle licenze/autorizzazioni ed in generale di tutte le circostanze che possono influire sull'erogazione dei

servizi. L'Ufficio Gestione Caserma dell'Ispettorato Nazionale rilascerà apposito attestato di compiuto sopralluogo.

1.5 Verbale di presa in consegna delle strutture

All'atto dell'inizio del servizio dovrà essere redatto un "Verbale di presa in consegna" delle strutture adibite all'espletamento del servizio a cura dell'Ufficio Gestione Caserma dell'Ispettorato Nazionale.

Detto verbale comprenderà, oltre alle informazioni utili per l'espletamento dei servizi, un inventario dei beni dati in uso alla Ditta aggiudicataria, che prenderà in carico, e secondo quanto previsto dagli accordi nazionali di categoria un elenco riportante l'organico che la Ditta aggiudicataria intenderà utilizzare (qualifica, livello, mansioni, monte ore, ecc.).

A partire dalla data di sottoscrizione del predetto verbale la Ditta aggiudicataria assume tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, essendo costituita custode degli stessi.

Resta inteso che qualsiasi modifica a quanto riportato nel verbale sarà oggetto di un nuovo verbale motivato e concordato con l'Amministrazione. Si procederà parimenti nel caso in cui gli elenchi del personale dovessero essere aggiornati o modificati.

1.6 Cessazione del servizio

Alla cessazione, per qualsiasi causa, del contratto di affidamento la Ditta aggiudicataria dovrà riconsegnare locali e strutture e attrezzature concesse in uso, risultanti dai verbali di consegna. A tal fine verrà redatto in contraddittorio tra le Parti, un "Verbale di riconsegna" nel quale sarà dato atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Nel caso in cui venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte della Ditta aggiudicataria ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari a riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante, pena l'applicazione delle penali di cui al successivo punto 7.

1.7 Durata del servizio

Il servizio e la concessione dei locali avranno la durata di 1 (uno) anno eventualmente prorogabile, se richiesto, per un altro anno che decorrerà dal giorno successivo alla data di consegna del locale bar.

L'Amministrazione potrà chiedere la revoca anticipata nei seguenti casi:

- qualora sia stato depositato contro la Ditta aggiudicatrice un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari della Ditta aggiudicatrice;
- qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato della Ditta aggiudicataria siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante l'affidamento dei Servizi oggetto del presente Capitolato Tecnico;
- mancato conseguimento o venir meno, da parte della Ditta aggiudicataria, delle autorizzazioni e certificazioni prescritte dalla normativa vigente che regola il settore;
- insorgenza, a carico della Ditta aggiudicataria, di una delle cause di esclusione di cui all'art.38 del D. Lgs. 163/2006;
- accertamento della non corrispondenza al vero, anche in parte, delle dichiarazioni rese dalla Ditta aggiudicataria ai sensi del DPR 445/2000;

L'Amministrazione si riserva l'insindacabile ed esclusiva facoltà di prorogare il contratto per il tempo necessario al nuovo affidamento del servizio, previo avviso scritto da comunicarsi alla Ditta aggiudicataria almeno trenta giorni prima della scadenza.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad accettare la proroga della concessione alle medesime condizioni.

2. LOCALI IN USO

L'Amministrazione mette a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali attrezzati di cui alle planimetrie allegate, forniti d'impianto di riscaldamento e condizionamento centralizzati, nonché la fornitura di energia elettrica ed acqua. E' fatto divieto di utilizzo di gas metano ove le condizioni ambientali e di legge non lo consentano. I consumi effettivi di energia elettrica e acqua sono a carico della Ditta aggiudicataria che provvederà al pagamento con le modalità in seguito comunicate dall'Ufficio Gestione Caserma.

L'Amministrazione metterà a disposizione della Ditta Aggiudicataria una linea telefonica per l'esclusivo uso interno.

L'Aggiudicataria si impegna, per tutta la durata della concessione, al rispetto delle norme di sicurezza e delle prescrizioni delle autorità competenti.

La Ditta si impegna, altresì, a non mutare la destinazione d'uso dei locali ed a non modificare la configurazione e l'utilizzo dei locali, delle attrezzature, delle apparecchiature ed arredi.

È vietata la concessione a terzi, sia privati che enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario della struttura o di parte di essa, senza il preventivo assenso dell'Amministrazione.

L'Aggiudicataria si impegna a chiudere, al termine di ciascuna giornata di lavoro, i locali concessi in uso.

La Ditta aggiudicataria si impegna a provvedere ai prescritti adempimenti di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

3. PRESTAZIONI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

3.1 Attivazione del servizio

La Ditta aggiudicataria dovrà attivare il servizio nel termine di cui al paragrafo 1.1.

3.2 Subappalto e cessione della concessione

La Ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare e ad eseguire direttamente tutte le prestazioni oggetto della presente gara. E' fatto divieto di cessione o subappalto della totalità o di parte dei servizi in affidamento.

3.3 Attrezzature, apparecchiature, arredi e stoviglie

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire, a proprie spese ed in quantità sufficiente al numero degli utenti, le stoviglie, l'utensileria, la biancheria da tavola ed il materiale a perdere (tovaglette, tovaglioli, etc.) occorrenti per la piena funzionalità dei servizi Bar e Ristorazione, nonché a provvedere alla loro integrazione e sostituzione quando non più sufficienti o funzionali.

Le stoviglie devono essere di porcellana, le posate in acciaio inox. I bicchieri devono essere in vetro. È consentito l'uso di bicchieri usa e getta, solo se di tipo trasparente (cristal).

3.4 Manutenzione

La Ditta aggiudicataria si impegna a mantenere in perfetta efficienza i locali, gli impianti e le attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione, nonché le attrezzature, apparecchiature e arredi forniti dalla stessa Ditta aggiudicataria attraverso una costante manutenzione, applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza e igiene.

L'Amministrazione farà effettuare gli interventi straordinari ai locali e agli impianti forniti connessi al funzionamento dei Servizi. La Ditta aggiudicataria si impegna a segnalare tempestivamente gli eventuali guasti degli impianti.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature.

Sono, altresì, a carico della Ditta aggiudicataria, le manutenzioni straordinarie dei locali e degli impianti derivate da cause imputabili alla stessa (danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del suo personale).

Qualora la Ditta aggiudicataria non provveda puntualmente alle suddette manutenzioni, l'Amministrazione si riserva la facoltà di provvedere autonomamente agli interventi necessari; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate alla Ditta aggiudicataria a valere sulla cauzione definitiva.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie.

3.5 Pulizie

La Ditta aggiudicataria dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia gli ambienti di preparazione, le aree di distribuzione, le sale di consumazione, i magazzini, gli spogliatoi ed i servizi igienici utilizzati dal personale ed i relativi impianti, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, il vasellame, la posateria e la biancheria. Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali consegnati alla Ditta aggiudicataria sono a carico della stessa, che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, secondo le disposizioni comunali in vigore.

L'Amministrazione effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale tramite suoi incaricati.

3.5.1 Norme d'igiene

La Ditta aggiudicataria durante l'erogazione del servizio oggetto di gara dovrà:

- garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande avvengano nel più rigoroso rispetto delle norme igieniche e sanitarie;

- impegnarsi a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, d'igiene e sanitarie vigenti.

La Ditta aggiudicataria s'impegna a munire tutto il personale adibito alla preparazione e manipolazione di cibi ed alla somministrazione di bevande, di libretto sanitario aggiornato ed accessibile all'Amministrazione.

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

3.6 Personale

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad impiegare, per l'espletamento del servizio, personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore ed a retribuirlo in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale e da quello Provinciale di lavoro della categoria, nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di avere una posizione contributiva INPS e di comunicare, a semplice richiesta dell'Amministrazione, i dati per richiedere il documento comprovante la regolarità contributiva (Dure).

La Ditta aggiudicataria deve osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori, nonché a far osservare, anche al proprio personale, le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede dell'Ispettorato Nazionale.

La Ditta aggiudicataria s'impegna formalmente a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso dei servizi previsti nel presente Capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa di cui al D.lgs. n.81/2008 e s.m.i.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti, al banco Bar e alla cassa dovrà presentarsi in servizio in ordine e munito di apposita divisa, esteticamente curata ed igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette, munita di placca ben visibile recante la ragione sociale della Ditta stessa; gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione del pasto sono distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.. In particolare, il personale addetto alla cucina dovrà indossare la cuffia ed abiti da lavoro sempre in perfetto ordine e puliti.

In conformità al Regolamento CE 852/2004 nell'ambito delle procedure di autocontrollo la Ditta aggiudicataria deve assicurare che il personale impegnato sia istruito ed informato in materia di igiene alimentare nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e attrezzature presenti nei locali destinati alla mensa.

L'Amministrazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo uso delle apparecchiature concesse in dotazione.

La Ditta aggiudicataria, a richiesta dell'Amministrazione, s'impegna a sostituire il dipendente che non soddisfi i requisiti richiesti, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali o di riconoscimento, da parte dell'Amministrazione, di ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

La Ditta aggiudicataria si impegna in ogni caso a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni, entro 24 ore, dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che la Ditta aggiudicataria osservi le prescrizioni suddette.

Nell'ambito degli addetti la Ditta deve individuare il coordinatore ed indicare il nominativo del responsabile del servizio.

La Ditta aggiudicataria 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.

Il servizio alle dipendenze della Ditta non costituisce in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questa dipendente, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.

3.6.1 Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto:

- 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 dall'Amministrazione e vigenti all'interno della sede dell'Ispettorato Nazionale;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Amministrazione.

3.6.2 Responsabile del servizio

La Ditta aggiudicataria dovrà 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 dell'Amministrazione, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto la Ditta aggiudicataria.

Il responsabile del servizio avrà l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento dei Servizi e provvederà a garantire il buon andamento del servizio.

In casi di assenza o impedimento del suddetto responsabile (ferie, malattie, ecc.) la Ditta aggiudicataria provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità, nel rispetto dei requisiti richiesti.

3.6.3 Scioperi, casi di forza maggiore, situazioni di emergenza

In caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione dei Servizi, la Ditta aggiudicataria deve darne notizia all'Amministrazione possibilmente con un anticipo di almeno due giorni. Verranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati.

In situazioni di emergenza, come per esempio la mancanza di acqua, la Ditta Aggiudicataria avrà cura di riempire d'acqua i bollitori che verranno utilizzati per la cottura di verdure e legumi surgelati e la pulizia di attrezzature come affettatrici e coltelli. In caso di mancanza di energia elettrica, la Ditta Aggiudicataria provvederà alla somministrazione di prodotti freddi (esempio: affettati (bresaola, prosciutto, salame), mozzarella, tonno in scatola, insalate, caprese, succhi di frutta, ecc.).

3.7 Prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro

La Ditta aggiudicataria è responsabile della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti ai Servizi. Essa è tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre:

- osservare le misure generali di tutela definite dal D. Lgs. 81/2008 e s. m. e i.;
- rispettare i regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'Amministrazione;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale;
- fornire all'Amministrazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza che possa essere fonte di pericolo.

3.8 Approvvigionamento e conservazione dei cibi

La Ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere, a sua cura e spese, all'approvvigionamento e al trasporto di tutti i generi alimentari e bevande, nonché allo stivaggio degli stessi presso i locali adibiti a deposito, oppure negli appositi frigoriferi.

3.9 Servizio Bar e Ristorazione

3.9.1 Servizio Bar

La Ditta aggiudicataria deve garantire presso il locale Bar la somministrazione e la vendita ai dipendenti ed agli utenti esterni, dei seguenti prodotti alimentari, che devono essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche:

- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato), acque minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zucchero o a bassa gradazione alcolica (birra);
- panini, sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", gelati confezionati, cioccolate, anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zucchero;
- macedonie, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra.

Il servizio Bar deve essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti freschi; l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;

Il servizio Bar dovrà essere erogato nei seguenti orari dalle ore 07.00 alle ore 16.00 dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

Ove richiesto dall'Amministrazione, con preavviso di 48 ore, il servizio Bar dovrà essere garantito anche con orari specificati dalla medesima Amministrazione.

È fatto divieto di vendita di superalcolici.

Il listino prezzi applicato deve essere quello individuato nell'offerta economica della Ditta aggiudicataria.

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto in modo visibile nei locali Bar.

Per occasioni diverse, potrà essere richiesta l'organizzazione di "coffee-break", rinfreschi, colazioni di lavoro nei giorni e orari che saranno comunicati per iscritto dall'Amministrazione.

Sono previste 2 tipologie di coffee break di massima così configurate:

a) un coffee break semplice, composto da: caffè, thè, latte, succhi di frutta, acqua minerale, pasticceria mignon;

b) un coffee break rinforzato, composto da: caffè, the, latte, succhi di frutta, acqua minerale, pasticceria mignon, pizzette, tramezzini, bocconcini, supplì.

I prezzi offerti s'intendono comprensivi del servizio di 1 (un) cameriere, tovaglie, piatti in porcellana, bicchieri in vetro e tovaglioli di carta.

In questo caso, il pagamento sarà a totale carico del soggetto ordinante il servizio, previa emissione di regolare fattura da parte della Ditta aggiudicataria. Si precisa che la Ditta aggiudicataria non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche della concessione, per l'eventuale mancato affidamento del servizio di coffee break o per l'affidamento ad altra Ditta.

La Ditta aggiudicataria, si impegna, comunque, per la durata del contratto ad assicurare il prezzo convenuto fisso e quindi non oggetto di contrattazione, dei seguenti prodotti:

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| 1. Caffè espresso | € 0.30 |
| 2. Caffè decaffeinato e caffè d'orzo | € 0.40 |
| 3. Cappuccino | € 0.50 |
| 4. Brioches e lieviti | € 0.50 |
| 5. Acqua minerale in bottiglia ½ l. | € 0.30. |

3.9.2 Servizio ristorazione veloce

Il servizio di Ristorazione veloce dovrà prevedere la distribuzione di panini, pizzette, tramezzini, pizza bianca, brioches assortimento di insalate, ortaggi e verdure fresche, cotte e/o crude da servire scondite, con monoporzioni di sale iodato e non, nonché di olio extravergine di oliva, frutta o yogurt e acqua;

Il servizio di Ristorazione deve essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti freschi e distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati. La cottura e la preparazione dei cibi devono avere le caratteristiche della cucina tradizionale. L'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;

- porzioni adeguate sotto il profilo quantitativo e, comunque, in linea con le esigenze di una sana alimentazione.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad offrire appositi prodotti confezionati per soggetti affetti da celiachia, adottando un adeguato piano di autocontrollo per la preparazione prodotti senza glutine.

Dovranno essere inoltre disponibili per i commensali senza oneri aggiuntivi:

- olio extra vergine di oliva e aceto, il tutto nelle bottiglie originali da max un litro: non è data possibilità di travasare nelle oliere da tavolo da contenitori di maggior capacità (fatte salve eccezioni autorizzate dall'Amministrazione)
- sale marino integrale, sale marino alle erbe e pepe in contenitori igienici
- limoni tagliati a spicchi
- altri aromi, condimenti e salse (Peperoncino, Maionese, Ketchup, etc.)

- e) stuzzicadenti
- f) tovaglioli di carta e tovagliette di carta copri vassoio, secondo i criteri ambientali definiti nel Capitolato
- g) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente documento.

4. CONTROLLI

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, sia a mezzo di propri incaricati o avvalendosi, eventualmente, della collaborazione del Comando dei carabinieri per la salute, idonei controlli di tipo igienico-sanitario sui generi immagazzinati e su quelli immessi al consumo, sulle procedure di lavorazione e sulla gestione dei servizi e sulla professionalità degli addetti e sul comportamento nei confronti degli utenti del servizio.

L'Amministrazione procederà anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti della rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di cui al presente capitolato ed alle prescrizioni di legge. Le ispezioni del locale cucina e alle aziende fornitrici mirano alla verifica delle procedure di autocontrollo messe in atto in applicazione dei regolamenti CE 852/2004 e 853/2004.

Durante le ispezioni il personale della Ditta aggiudicataria non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievi di campioni, nulla può essere richiesto all'Amministrazione per la quantità di alimento prelevata. In caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi dei campioni prelevati è addebitato alla Ditta aggiudicataria.

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.

Qualora, a seguito delle suddette verifiche, dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative, l'Amministrazione produce per iscritto le osservazioni e le contestazioni a carico della Ditta aggiudicataria. Quest'ultima potrà far pervenire le proprie deduzioni nel termine di 5 giorni naturali dal ricevimento delle contestazioni. Qualora le deduzioni non pervengano nel termine sopra indicato ovvero non siano ritenute valide l'Amministrazione si riserva di applicare una penale, proporzionale alla gravità dell'inadempienza, secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara.

4.1 Diritto di controllo da parte dei Rappresentanti degli utenti

Gli utenti possono partecipare al funzionamento del servizio Bar e di Ristorazione mediante apposita Commissione che opererà nel rispetto delle indicazioni della Amministrazione. Detto organismo rappresenta il soggetto attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento dei Servizi.

Esso esercita un ruolo propositivo e di controllo ed ha funzioni di supporto nei confronti dell'Amministrazione.

L'Amministrazione provvederà a comunicare alla Ditta aggiudicataria 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 della Ditta aggiudicataria e/o dubbi interpretativi sulle modalità di applicazione dei requisiti contrattuali da parte dei Rappresentanti degli utenti devono essere comunicati all'Amministrazione. In nessun caso sono ammesse contestazioni dirette da parte di detti Rappresentanti al personale della Ditta aggiudicataria.

5. PREZZO E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Per il servizio ristorazione: il prezzo del pasto e delle singole pietanze è quello risultante dalla gara e specificato nell'offerta economica sottoscritta dalla ditta aggiudicataria. Nei prezzi suddetti s'intendono interamente compensati il costo del servizio, del materiale a perdere e dei condimenti

ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Per l'utenza interna:

- a) il prezzo del pasto per l'utenza interna, non può essere superiore ad euro 7,00 (sette/00);
- b) sul prezzo delle singole pietanze, frutta e dolci, indicato nell'Offerta Economica, deve essere applicata la percentuale di sconto indicata nell'offerta. Il corrispettivo previsto sarà pagato da parte degli utenti relativamente ai soli pasti e/o alle singole portate effettivamente consumate, anche mediante buoni pasto emessi da Società operanti in tale settore, convenzionati con la Croce rossa Italiana.

Ove la spesa effettuata sia inferiore al valore del buono pasto, il relativo residuo dovrà risultare dallo scontrino rilasciato.

Per il servizio Bar la Ditta aggiudicataria dovrà applicare i prezzi previsti dal listino ASSOBAR di Roma categoria III e IV (in appendice al presente al Capitolato) decurtati della percentuale di sconto indicata nell'offerta. Per quanto riguarda gli eventuali prodotti non inseriti nel predetto listino ma offerti dalla Ditta concorrente, i prezzi di vendita dovranno essere inferiori ai prezzi di vendita praticati per gli stessi prodotti dai Bar più vicini alla sede dell'Amministrazione dove viene erogato il servizio.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad accettare quale corrispettivo del Servizio Bar anche i buoni pasto utilizzati dall'Amministrazione; ove la spesa effettuata sia inferiore al valore del buono pasto, il relativo residuo dovrà risultare dallo scontrino rilasciato.

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

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

5.1 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 mentre, relativamente alla gestione del Bar, si farà riferimento agli aggiornamenti previsti per il listino ASSOBAR di Roma III e IV Categoria.

6. INADEMPIENZE E PENALITÀ

Ove, per cause imputabili alla Ditta aggiudicataria, il servizio non venga attivato entro il termine di cui al paragrafo 1.1 o al minor termine di cui all'offerta tecnica, sarà applicata, a valere sul deposito cauzionale, una penale pari ad Euro 150,00 (centocinquanta/00) per ogni giorno di ritardo, fatta salva la possibilità di risoluzione prevista dal successivo paragrafo 7.

Qualora, nell'esecuzione del servizio venissero riscontrate inadempienze, l'Amministrazione, senza pregiudizio del rimborso delle maggiori spese sostenute per sopperire in altro modo alle deficienze o mancanze attribuibili alla Ditta aggiudicataria, avrà la facoltà di chiedere l'applicazione di una penalità per ognuna delle inadempienze sotto indicate.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che possono dare luogo all'applicazione delle penali di cui al presente paragrafo verranno contestati alla Ditta aggiudicataria, che dovrà comunicare in forma scritta all'Amministrazione le proprie deduzioni nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla contestazione. Qualora le deduzioni presentate non siano ritenute accettabili a insindacabile giudizio dell'Amministrazione o le stesse non pervengano entro il termine sopra indicato, l'Amministrazione stessa procederà a richiedere l'applicazione delle penali a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

L'Amministrazione, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente paragrafo, procederà a comunicare le inadempienze alla Ditta aggiudicataria per l'escussione della garanzia, senza necessità di diffida o di domanda giudiziale.

Qualora l'ammontare della garanzia si dovesse ridurre per effetto dell'applicazione di penali o per altra causa, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 10 (dieci) giorni solari da quello del ricevimento della relativa richiesta dell'Amministrazione. In caso di mancato reintegro nel termine su indicato, l'Amministrazione ha facoltà di richiedere la revoca della concessione.

La richiesta e/o il pagamento delle penali non esonera in alcun caso la Ditta aggiudicataria dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della penale né preclude il diritto dell'Amministrazione a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Qualora le inadempienze si dovessero verificare con frequenza ritenuta eccessiva dall'Amministrazione, questa potrà, in ogni momento, revocare la concessione, con modalità e conseguenze previste dal successivo paragrafo 7.

Nel caso di grave inadempimento, da valutarsi discrezionalmente dall'Amministrazione, o nel caso d'inadempimento recidivo, l'Amministrazione stessa avrà la facoltà di richiedere la revoca della concessione e l'incameramento della cauzione a titolo di penalità ed indennizzo.

In conseguenza di quanto detto, l'Amministrazione potrà applicare le penali il cui ammontare è fissato in relazione alla gravità degli inadempimenti, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

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 dalla Ditta aggiudicataria, concordato ed approvato dall'Amministrazione;
- per ogni controllo dal quale emerga la non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- 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 dalla normativa sulle derrate alimentari e sulle preparazioni gastronomiche;

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

- in ogni caso in cui venga rilevato il mancato rimborso dei consumi relativi all'energia elettrica e di acqua;
- in ogni caso in cui sia riscontrato l'inadempimento da parte del personale alle norme di 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 alla normativa;
- per ogni verifica microbiologica dalla quale risultino valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni dalla normativa;
- per ogni documento di registrazione previsto dalla normativa, non disponibile presso la cucina (o locale adiacente);
- 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 di mancato rispetto delle operazioni di pulizia ordinaria, così come da specifiche tecniche definite nell'Offerta Tecnica;
- 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;

- Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato.

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

- Per ogni rilevamento di grave carenza di manutenzione ordinaria dei locali presi in consegna, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione di eseguire direttamente gli interventi di manutenzione non effettuati dalla Ditta Aggiudicataria, addebitando alla Ditta aggiudicataria medesima il costo sostenuto aumentato del 30% a titolo di penale;
- per ogni rilevamento di grave carenza di manutenzione ordinaria di macchinari e attrezzature;
- 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 alla Ditta aggiudicataria 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 alla Ditta aggiudicataria, fatto salvo il diritto di risoluzione immediata;

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

Al termine del contratto, qualora la Ditta aggiudicataria non abbia provveduto agli interventi necessari per riparare eventuali danni o reintegri, l'Amministrazione potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi alla Ditta aggiudicataria maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

L'Amministrazione potrà ricorrere a terzi per servizi alternativi addebitando al fornitore i relativi costi.

7. REVOCA DELLA CONCESSIONE

Nel caso di grave inadempimento, da valutarsi discrezionalmente dall'Amministrazione, o nel caso di inadempimento recidivo, l'Amministrazione stessa avrà la facoltà di chiedere la revoca della concessione e di incamerare la cauzione a titolo di penalità ed indennizzo.

8. ASSICURAZIONI - RESPONSABILITA'

La Ditta, a garanzia delle obbligazioni di cui al presente atto, dovrà costituire, anche mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa una cauzione, pari ad € 1.500,00. Qualora il deposito cauzionale sia costituito mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa questa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione e potrà essere svincolata solo previa autorizzazione dell'Amministrazione, nei modi e nei tempi previsti dal presente articolo.

La Ditta è responsabile della gestione e della custodia dei beni, di eventuali danni che, in relazione all'attività svolta, possono derivare ai beni immobili, impianti, mobili ed attrezzature dell'Amministrazione nonché a terze persone. A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente atto, ivi compresi incendi, scoppi e intossicazioni alimentari, la Ditta è obbligata a stipulare con primaria compagnia assicuratrice una polizza assicurativa R.C. verso terzi della durata del servizio, per un massimale di almeno euro 5.000.000,00 (cinquemilioni), e con il limite di euro 500.000,00 (cinquecentomila) per persona, al fine di assicurare idonea copertura relativamente ai pasti/bevande direttamente erogati.

La Ditta si impegna a fornire all'Amministrazione copia della polizza all'atto della firma del contratto di affidamento dei Servizi. Alla Ditta fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare all'Amministrazione o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

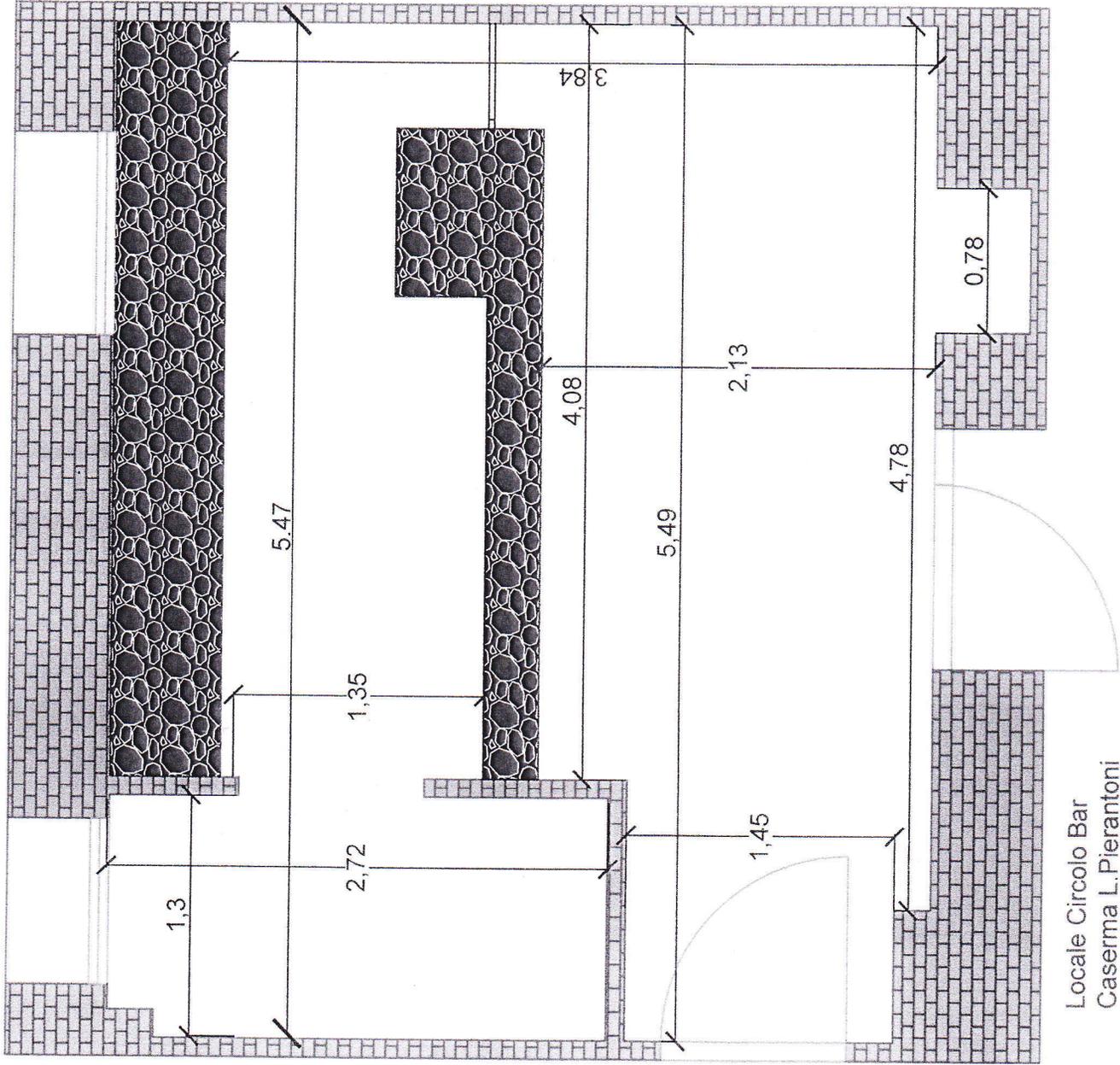
L'Amministrazione non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse derivare alla Ditta o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente atto o per qualsiasi altra causa.

La cauzione sarà restituita o se costituita mediante polizza fideiussoria, questa sarà svincolata, all'atto della conclusione della concessione previo sopralluogo da parte dell'Amministrazione, volta ad accertare che non siano stati arrecati danni al bene oggetto di concessione. Il sopralluogo sarà effettuato congiuntamente al titolare della concessione entro 15 giorni dalla data di scadenza della stessa, e sarà redatto un verbale nel quale verrà dato conto di quanto riscontrato, sottoscritto da tutti coloro che hanno partecipato al sopralluogo stesso.

Sono a carico della Ditta tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo e alla voltura delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

9. AUTORIZZAZIONI

Si precisa che sarà onere della Ditta aggiudicataria richiedere ed ottenere le eventuali autorizzazioni e le certificazioni, necessarie per l'espletamento del servizio, agli organi competenti. L'Amministrazione anche a seguito l'approvazione del contratto non si assume alcuna responsabilità ai fini del rilascio/rinnovo delle eventuali prescritte autorizzazioni e certificazioni da parte degli organi competenti, relative all'espletamento dell'attività in parola.



Locale Circolo Bar
 Caserma L. Pierantoni

SCALA 1:50