

ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale

Dipartimento del Personale e degli Affari Generali

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

**SERVIZIO DI MENSA E BAR PER LE SEDI ISPRA DI VIA VITALIANO BRANCATI N.
48/60 - 00144 ROMA**

SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL D.M. 25/07/2011

ANNO 2018





ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



Sistema Nazionale
per la Protezione
dell'Ambiente

INDICE

TITOLO I – MENSA E BAR	3
ART. 1) OGGETTO DELL'APPALTO	3
ART. 2) RIFERIMENTI NORMATIVI RELATIVI ALL'APPALTO VERDE.....	3
ART. 3) UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA CULTURE BIOLOGICHE, INTEGRATE, TIPICI, TRADIZIONALI E DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE, DA PESCA SOSTENIBILE.....	3
ART. 4) SPECIFICHE TECNICHE DI BASE (Criterio ambientale)	4
ART. 5) UTILIZZO PLASTICA	7
ART. 6) COMPOSIZIONE DEL PASTO E SCELTA DEL MENÚ.....	7
ART. 7) GENERI ALIMENTARI	8
ART. 8) DIRITTO DI CONTROLLO	9
ART. 9) AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA.....	9
ART. 10) PREPARAZIONE DEI PASTI	9
ART. 11) DISTRIBUZIONE PASTI	10
ART. 12) LOCALI ED ATTREZZATURE.....	10
ART. 13) GESTIONE BAR.....	10
ART. 14) LISTINO PREZZI BAR	11
ART. 15) ONERI A CARICO DELLA DITTA PER IL SERVIZIO MENSA E BAR	12
ART. 16) PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEL PASTO.....	13
ART. 17) SERVIZI ED ONERI A CARICO DELL'ISPRA.....	13
TITOLO II– DISPOSIZIONI GENERALI	14
ART. 18) PERSONALE DELLA DITTA	14
ART. 19) OBBLIGHI DELLA DITTA	14
ART. 20) DANNI A PERSONE E/O A COSE.....	15
ART. 21) AUTORIZZAZIONI	15
ART. 22) CONTINUITA' DEL SERVIZIO – SCIOPERI – FORZA MAGGIORE.....	15
ART. 23) GUASTI – ROTTURE – DANNI	16
ART. 24) SCARICHI	16
ART. 25) ANTINFORTUNISTICA.....	16

TITOLO I – MENSA E BAR

ART. 1) OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'esecuzione del servizio di mensa e bar per le Sedi ISPRA di Via Vitaliano Brancati, 48/60 - 00144 Roma, a ridotto impatto ambientale, in linea con i principi del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, ovvero, Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011. L'appalto dovrà essere eseguito alle condizioni riportate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, nella Specifica Tecnica ed in ogni caso nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari stabiliti dalle norme sanitarie vigenti.

La gestione del servizio, con organizzazione dei mezzi necessari a carico e ad esclusivo rischio della Ditta, consisterà nell'approvvigionamento dei generi alimentari, nella preparazione e distribuzione dei pasti ai dipendenti dell'ISPRA e al personale dalla stessa autorizzato, nonché in tutte le prestazioni relative alla gestione del servizio bar.

La Ditta accetta di gestire il servizio nei locali mensa e bar ad essa noti perché visionati in fase di sopralluogo, ritenuti idonei.

Si fa presente che l'ISPRA prevede la distribuzione di un numero di pasti annuo, indicativamente pari a 115.000 complessivi di cui 75.000 per la mensa ubicata nell'immobile di Via Brancati 48 e 40.000 per la mensa ubicata nell'immobile di Via Brancati n. 60.

La Ditta deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001). Tale capacità può essere dimostrata o con la presentazione della registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit), o la certificazione ISO 14001 in corso di validità o con una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dalla Ditta (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

La Ditta deve altresì garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale.

ART. 2) RIFERIMENTI NORMATIVI RELATIVI ALL'APPALTO VERDE

I criteri ambientali, anche quelli "di base", corrispondono a caratteristiche e prestazioni superiori a quelle previste dalle leggi nazionali e regionali vigenti il cui rispetto deve comunque essere assicurato.

Si segnalano, anche se non espressamente riportate nel presente capitolato, le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto dell'appalto, che sono inserite nell'allegato 1 del decreto 25 luglio 2011 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

ART. 3) UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA CULTURE BIOLOGICHE, INTEGRATE, TIPICI, TRADIZIONALI E DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE, DA PESCA SOSTENIBILE

Si precisa che ai fini del presente appalto si intendono:

Per prodotto "biologico" un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CEE n. 834/07, n. 889/08 e s.m. relativi alla produzione e all'etichettatura.

Per prodotto a lotta integrata si intende un prodotto secondo quanto previsto dalla Direttiva CEE n. 2078/92 e s.m.; gli alimenti derivanti da produzione integrata dovranno essere dotati del marchio "Qualità controllata" (QC).





ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



Sistema Nazionale
per la Protezione
dell'Ambiente

Per prodotti tipici si intendono i prodotti identificati come “DOC” (Denominazione di Origine Controllata), “DOP” (Denominazione di Origine Protetta) e “IGP” (Indicazione Geografica Protetta), di cui ai Regolamenti CEE n. 2081/92, n. 2082/92 e n. 644/98. Tutti i prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006 e (CE) N. 1898/2006 con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per prodotto “tradizionale” si intende un prodotto iscritto nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350 ottenuto secondo quanto disposto dalla L. n. 526 del 21.12.1999.

Per prodotto proveniente dal circuito del Commercio Equo e Solidale si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla Risoluzione del Parlamento Europeo A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

Per prodotto proveniente da pesca sostenibile si intende un prodotto ottenuto nel rispetto dei criteri della certificazione MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

E' comunque **tassativamente vietato** utilizzare: – alimenti sottoposti a trattamenti transgenici; – conservanti ed additivi chimici; – ogni forma di riciclo dei cibi preparati; – alimenti in prossimità di scadenza.

L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo “iodato”.

A richiesta dell'ISPRA la Ditta dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

ART. 4) SPECIFICHE TECNICHE DI BASE (Criterio ambientale)

All'interno della documentazione tecnica dovrà essere fornita tutta la documentazione necessaria e di seguito richiesta. La mancanza della documentazione sarà motivo di esclusione.

4.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

• *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

• *Carne* deve provenire,

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



Sistema Nazionale
per la Protezione
dell'Ambiente

– per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350 .

• *Pesce* deve provenire,

– per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La Ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Verifica: Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

In fase di presentazione dell'offerta è accettata autodichiarazione e, in caso di aggiudicazione, dovranno essere presentate le certificazioni dei fornitori.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



Sistema Nazionale
per la Protezione
dell'Ambiente

L'ISPRA pretenderà dai fornitori, per il tramite dell'aggiudicatario, gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 e dalla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

4.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Verifica: La Ditta deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'ISPRA dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

4.3 Trasporti

La Ditta deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

Verifica: La Ditta deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

Consumi energetici da verificare

4.4 Pulizie dei locali

La Ditta deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Verifica: La Ditta deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

4.5 Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare: – UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio; – UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte; – UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo; – UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali; – UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo; – UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



Sistema Nazionale
per la Protezione
dell'Ambiente

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Verifica: La Ditta deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Assezzioni Ambientali Autodichiarate" (adesempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

4.6 Gestione dei rifiuti

La Ditta deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Verifica: Dichiarazione del legale rappresentante. L'ISPRA effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

4.7 Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Verifica: La Ditta deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

ART. 5) UTILIZZO PLASTICA

Nell'ambito del presente appalto, sia per quanto riguarda il servizio mensa che il servizio bar, in aggiunta ai criteri ambientali minimi definiti dal decreto 25 luglio 2011 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, è bandito l'utilizzo della plastica (piatti, bicchieri, posate, buste, contenitori vari, etc.) che deve essere sostituita con prodotti biodegradabili e compostabili.

ART. 6) COMPOSIZIONE DEL PASTO E SCELTA DEL MENÙ

Il pasto giornaliero dovrà essere composto dalle pietanze del menu "standard" sotto riportato; le tipologie e le grammature delle pietanze sono descritte nel Disciplinare Merceologico "Tabelle menù" mentre le qualità e le caratteristiche organolettiche dei generi alimentari sono descritte nelle specifiche tecniche.

Nella fase di stesura del menù, in corrispondenza di ciascuna voce, dovrà essere indicato il relativo contenuto calorico. Inoltre dovranno essere indicati con la dicitura "vegetariano" i pasti composti senza alcun elemento di carne o pesce ed evidenziati quelli usufruibili anche da personale celiaco.

Menù Standard

Un primo piatto di pastasciutta con due possibilità di scelta più una minestra oltre ad un'altra possibilità solitamente definita "in bianco" o "al pomodoro".

Un secondo piatto con tre possibilità di scelta di cui due di carne, una di pesce o altro piatto. Il pesce dovrà essere distribuito, almeno, due volte a settimana.



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



Sistema Nazionale
per la Protezione
dell'Ambiente

Due contorni oltre l'insalata che dovrà essere presente tutti i giorni.

Frutta di stagione di prima qualità.

Pane, pane integrale, grissini e cracker.

E' auspicabile prevedere, almeno due volte la settimana, un dolce o una macedonia di frutta.

Bevande: la Ditta predisporrà per l'erogazione di acqua potabile in caraffe di vetro per alimenti aventi capacità non inferiore a un litro, in numero adeguato agli utenti.

La distribuzione di bevande a pagamento dovrà essere preventivamente autorizzata dall'ISPRA che concorderà i prezzi con la Ditta. Non è concessa la distribuzione di bevande alcoliche.

Nell'area distribuzione dovrà inoltre essere sempre garantita, a pagamento, acqua minerale liscia e gasata in confezioni da 0,5 lt e succhi di frutta.

Condimenti

La Ditta dovrà predisporre, su più tavoli di servizio posti nell'area ristoro, appositi contenitori di olio extra vergine di oliva, aceto di vino, aceto balsamico, sale e salse (maionese, senape, ketchup etc.) per il condimento delle pietanze. Tutti i condimenti devono essere forniti in quantità adeguate ed in appositi contenitori chiusi igienicamente idonei secondo le normative.

Entro il giovedì precedente l'inizio d'ogni mese la Ditta predisporrà i menù settimanali di tutto il mese successivo e li consegnerà al Direttore per l'esecuzione del Contratto ISPRA per l'approvazione.

Il menù giornaliero dovrà essere affisso all'ingresso dei locali mensa, in luogo ben visibile ai commensali e presso il locale bar.

Dovrà essere garantita una adeguata variabilità dei menù e, pertanto, dovranno essere rispettate le seguenti condizioni minime:

lo stesso "primo piatto", di norma, non potrà ripetersi prima di 7 (sette) giorni;

lo stesso "secondo piatto", di norma, non potrà ripetersi prima di 10 (dieci) giorni.

Sostituzione del menù giornaliero

Il personale potrà richiedere, in sostituzione di quanto previsto nel menù giornaliero:

- **per il primo piatto:**

- frutta: una porzione;
- formaggio: stagionato gr. 80, fresco gr. 100;
- yogurt: una confezione da gr.125;
- contorno: una porzione.

- **per il secondo piatto:**

- fettina: gr. 150;
- petto di pollo: gr.150;
- tonno in scatola confezione da 125 gr;
- yogurt: gr.250;
- formaggio: stagionato gr.120, fresco gr. 160, parmigiano gr. 80;
- salumi: prosciutto crudo, salame, lonza, speck e bresaola: gr. 80; prosciutto cotto: gr.100;
- contorni: due porzioni;
- frutta: due porzioni.

- **per il contorno:**

- frutta o dessert: una porzione.

- **per la frutta:**

- yogurt: una confezione da gr. 125, dessert o succo di frutta da 125 ml.

N.B. eventuali variazioni, modifiche di pietanze e prodotti, in aggiunta a quanto citato, purchè finalizzato al miglioramento del servizio, dovrà essere, comunque, concordato tra le parti.

ART. 7) GENERI ALIMENTARI

I generi alimentari da impiegare nella preparazione dei pasti dovranno essere della migliore qualità e prodotti dalle migliori marche. Dovranno essere freschi e ricevuti, confezionati, manipolati



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



Sistema Nazionale
per la Protezione
dell'Ambiente

garantendo le migliori condizioni igieniche e sanitarie ed in accordo alle normative di legge in vigore.

Dovranno essere rispondenti alle caratteristiche riportate nell'allegato Specifica Tecnica.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

La Ditta è tenuta a provvedere a sua cura e spese all'approvvigionamento di tutti i generi alimentari necessari al funzionamento delle due mense, nonché al trasporto degli stessi presso i locali adibiti a magazzino, al relativo stoccaggio negli appositi frigoriferi ed alla loro ottimale conservazione.

La Ditta è tenuta a garantire che lo stoccaggio dei generi alimentari avvenga all'interno dei magazzini e degli appositi frigoriferi messi a disposizione per ciascuna mensa.

Lo stoccaggio dovrà essere effettuato nelle ore e nei giorni preventivamente concordati con ISPRA, al fine di consentire i controlli di competenza.

La Ditta dovrà inoltre garantire la rintracciabilità degli alimenti impiegati (rintracciabilità di filiera) ai sensi del Regolamento CE N. 178/2002 e s.m.i..

ART. 8) DIRITTO DI CONTROLLO

È facoltà dell'ISPRA, per il tramite del Servizio SAG, in qualsiasi momento senza preavviso alcuno e con le modalità che riterrà opportune, effettuare controlli di conformità a quanto previsto dal presente capitolato e nei relativi allegati, anche avvalendosi della collaborazione di tecnici esterni.

Tali controlli possono prevedere anche il prelievo di campioni o tamponi per gli esami di laboratorio.

I controlli saranno effettuati in contraddittorio con la Ditta.

Nello specifico si distingue fra un contraddittorio immediato laddove le richieste di chiarimenti siano contestuali al controllo e un contraddittorio successivo in caso di necessità di confrontare referti di laboratorio, da effettuarsi con il medesimo metodo di indagine scelto. Di tali controlli verrà redatto e sottoscritto dalle parti apposito verbale.

La Ditta deve garantire l'accesso nei locali agli incaricati dell'ISPRA, in qualsiasi ora lavorativa e fase della preparazione e distribuzione dei pasti.

ART. 9) AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La Ditta dovrà mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del D.lgs.n. 193/07.

Pertanto la Ditta dovrà individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti che potrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P.; nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato, dovrà effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste nel manuale di autocontrollo adottato.

È fatto altresì obbligo alla Ditta di mettere a disposizione su richiesta dell'ISPRA le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al piano d'autocontrollo, nonché i controcampioni dei prelievi effettuati.

ART. 10) PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere preparati presso la sede ISPRA, all'interno dei locali cucina delle rispettive mense, nel massimo rispetto delle norme d'igiene e sanità e con i procedimenti classici di cucina, da cuochi e personale specializzato. Non è prevista la possibilità di passaggio di cibi cotti da una mensa all'altra.

Tutti i cibi dovranno essere preparati e serviti in giornata utilizzando le attrezzature fornite dall'ISPRA e adottando altresì le consuete modalità culinarie.

I cibi "precotti" non sono ammessi.

Tutte le derrate residuali al termine dei turni giornalieri, non potranno essere riutilizzate.



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



Sistema Nazionale
per la Protezione
dell'Ambiente

E' auspicabile che le stesse possano essere devolute, a titolo gratuito, ad Enti e/o soggetti a carattere umanitario e sociale, come previsto dalla Legge 166/2016 e s.m.i..

ART.11) DISTRIBUZIONE PASTI

La distribuzione dei pasti, all'interno delle due mense, avverrà con il sistema del self-service (linea tradizionale) dalle ore 12:30 alle ore 14:00 in un unico turno continuato.

Il servizio bar, presente esclusivamente presso l'immobile di via Brancati n. 48, verrà esercitato dalle ore 8:00 alle ore 16:00 con intervallo per il pranzo dalle ore 11:45 alle ore 12:30.

E' facoltà dell'ISPRA modificare, a suo insindacabile giudizio, il citato orario anche istituendo più turni purché il servizio di distribuzione sia espletato fra le ore 12:30 e le ore 14:00. Le mense ed il bar funzioneranno per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì compreso, con sospensione nei giorni cadenti in festività nazionali e religiose previste dalla legge e/o contemplate dal contratto di lavoro dell'ISPRA.

I giorni di chiusura disposti dall'ISPRA saranno comunicati alla Ditta, con quindici giorni di preavviso.

ART.12) LOCALI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio mensa e bar, per il periodo di validità del contratto, l'ISPRA metterà a disposizione della Ditta, rispettivamente per ciascuna mensa, beni mobili e immobili, individuati e descritti in appositi verbali di consegna sottoscritti fra le parti all'atto della stipula del contratto.

In sintesi, saranno descritti nel verbale di consegna, redatto per ciascuna mensa:

- i locali da adibire a sala ristoro ed uso cucina e per l'immobile di Brancati n. 48 per i locali bar;
- i locali per magazzino, spogliatoi e servizi igienici per il personale dipendente della Ditta;
- gli impianti e le apparecchiature per l'erogazione del servizio;
- la dotazione iniziale di stoviglie, posate, bicchieri, ecc;
- arredi per l'espletamento del servizio;
- i collegamenti telefonici interni destinati all'uso della Ditta.

Nei verbali sarà altresì indicato lo stato in cui si troveranno i beni di cui sopra, nonché la loro ubicazione.

I locali sopra riportati, liberi da persone e cose, nonché le attrezzature, come meglio verrà precisato nei suddetti verbali di consegna, dovranno essere restituiti all'ISPRA alla scadenza del contratto, nello stato in cui sono stati consegnati, tenuto conto del degrado dovuto alla normale usura.

Resta inteso che la consegna da parte dell'ISPRA dei predetti locali ed attrezzature non implica alcuna garanzia di qualsivoglia genere da parte dell'ISPRA stessa e viene quindi espressamente esclusa qualsivoglia responsabilità di quest'ultima per l'utilizzazione da parte della Ditta dei predetti locali ed attrezzature.

ART.13) GESTIONE BAR

La prestazione prevede:

- la vendita nel locale adibito a bar, presente nell'immobile di via Brancati n. 48, al personale dell'ISPRA e ad altri soggetti autorizzati dall'ISPRA stessa, dei generi indicati nel listino allegato al presente capitolato, esclusi liquori ed acquaviti, mediante pagamento diretto da parte dei richiedenti, ad un prezzo pari a quello previsto dal listino stesso;
- la fornitura dei generi medesimi in locali diversi dal locale bar, con le modalità operative che saranno concordate con l'ISPRA; per queste prestazioni sarà riconosciuto un compenso maggiorato del 10% rispetto ai prezzi previsti per le consumazioni al bar.

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto nel locale bar e controfirmato dall'ISPRA.

La Ditta potrà porre in vendita altri generi oltre a quelli indicati nel listino sopra menzionato (esclusi alcolici) a prezzi che dovranno essere preventivamente concordati con il Servizio SAG.



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



Sistema Nazionale
per la Protezione
dell'Ambiente

ART.14) LISTINO PREZZI BAR

I prezzi applicati ai prodotti in sede di gara non potranno subire variazioni per tutto il periodo contrattuale.

PRODOTTO	COSTO IVA INCLUSA
CAFFÉ ESPRESSO	€ 0,50
CAFFÉ DECAFFEINATO	€ 0,55
CAFFÉ FREDDO	€ 0,55
CAFFÉ ORZO	€ 0,55
CIOCCOLATO	€ 0,90
CAFFÉ LATTE	€ 0,55
BICCHIERE LATTE	€ 0,50
LATTE MACCHIATO	€ 0,50
LATTE MACCHIATO FREDDO	€ 0,50
CAPPUCCINO	€ 0,55
CAPPUCCINO FREDDO	€ 0,55
CAPPUCCINO DECAFFEINATO/ORZO	€ 0,65
CAMOMILLA	€ 0,70
TÉ	€ 0,70
TÉ FREDDO	€ 0,80
SCIROPPI CON ACQUA MINERALE	€ 0,70
SCIROPPI CON LATTE	€ 1,00
BIBITE IN BOTTIGLIETTA	€ 0,80
SUCCHI DI FRUTTA cl. 125	€ 0,80
SUCCHI DI FRUTTA cl. 200	€ 1,40
BIBITE	€ 0,90
APERITIVI	€ 1,00

4



SPREMUTE	€ 1,00
ACQUA MINERALE lt. 1,5	€ 0,55
ACQUA MINERALE lt. 0,5	€ 0,30
YOGURT	€ 0,60
ROSETTA FARCITA SEMPLICE	€ 0,90
ROSETTA FARCITA COMPOSTA (frittata, fesa...)	€ 1,50
ROSETTA FARCITA COMPOSTA (carne ...)	€ 2,50
TRAMEZZINO	€ 0,70
PIZZA FARCITA CON MORTADELLA	€ 0,90
PIZZA FARCITA CON PROSCIUTTO	€ 1,00
CORNETTO	€ 0,50
CORNETTO SURGELATO	€ 0,70
TRANCIO CROSTATA	€ 1,00
TRANCIO CIAMBELLONE	€ 1,00
TRANCIO TORTA	€ 1,20

ART.15) ONERI A CARICO DELLA DITTA PER IL SERVIZIO MENSA E BAR

Saranno a cura e spese della Ditta e quindi compresi nel prezzo stabilito in contratto:

- a) l'approvvigionamento di generi alimentari da impiegare nella preparazione e confezionamento dei pasti, dei viveri in genere e quanto altro occorra;
- b) l'approvvigionamento dei tovaglioli e delle tovagliette coprivasoio di carta, di tipo gradito all'ISPRA e conformi a quanto previsto all'art. 4.2 – Requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- c) il reintegro di posate e stoviglie secondo la tipologia definita nei verbali di consegna di cui al precedente art. 9;
- d) l'approvvigionamento dei prodotti e mezzi, disinfettanti, detersivi, strofinacci, scope etc., occorrenti per la pulizia dei locali cucina, bar, delle attrezzature, delle stoviglie, dei magazzini, delle aree di distribuzione pasti comprese le vetrate, della sala di consumazione pasti, limitatamente agli arredi ed al lavaggio del pavimento;
- e) l'approvvigionamento dei materiali di consumo per servizi igienici ad uso del personale della Ditta;
- f) la preparazione dei tavoli da pranzo e delle linee self-service e di distribuzione;
- g) l'esecuzione della pulizia e rigovernatura dei locali cucina nei quali si svolge il servizio, compresi i servizi igienici ad uso del personale della Ditta;
- h) la pulizia degli ambienti adibiti alla ristorazione e al bar, se necessario anche durante l'orario di prestazione del servizio;
- i) il lavaggio e sanificazione, con prodotti idonei, di tutti gli utensili stoviglie, suppellettili usate e di tutte le apparecchiature mobili e fisse, ivi compresi tavoli e sedie della sala mensa;



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



Sistema Nazionale
per la Protezione
dell'Ambiente

- l) l'acquisto, in caso di necessità, di piccoli accessori da cucina;
- m) il trasporto dei rifiuti presso i punti di raccolta indicati dall'ISPRA, attraverso forme di raccolta differenziata, utilizzando appositi contenitori il cui approvvigionamento è a carico della Ditta;
- n) il confezionamento in buste monodose del pane da distribuire ai commensali;
- o) distribuzione delle posate in apposite buste;
- p) l'esecuzione delle operazioni di sgombero dei vassoi delle sale destinate alla consumazione dei pasti;
- q) lo smaltimento dei rifiuti, olii compresi, relativi alla cottura dei cibi;
- r) la manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature, fornite da ISPRA per l'effettuazione del servizio e presenti nei locali cucina e bar;
- s) l'effettuazione di periodici interventi di igiene preventiva ambientale per il controllo e la prevenzione delle infestazioni da parte di insetti e roditori;
- t) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio non esplicitamente richiamato nel presente articolo;

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

La Ditta è tenuta a prendere tutte le precauzioni necessarie atte ad evitare eventuali contaminazioni (relativamente alle attrezzature, arredi, stoviglie e generi alimentari) prima e dopo gli interventi di igiene preventiva ambientale effettuati nei locali mensa e bar.

ART.16) PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEL PASTO

Il prezzo del pasto servito presso le mense della Sede ISPRA di via Brancati n. 48/60, come risulterà dal contratto, si intenderà comprensivo di tutti gli oneri previsti a carico della Ditta e verrà fatturato dalla Ditta in base al numero dei pasti erogati.

La rilevazione del numero dei pasti sarà effettuata utilizzando apposite apparecchiature, collocate nell'ambiente di distribuzione dei pasti delle rispettive mense, che i commensali saranno obbligati ad utilizzare registrando la presenza a mensa tramite badge magnetico.

L'ISPRA si riserva di autorizzare l'accesso alla mensa anche a soggetti, non dipendenti, ma che intrattengono rapporti di collaborazione, lavorativi e d'interesse con l'ISPRA stessa.

A tale proposito la Ditta s'impegna fin d'ora all'esecuzione del servizio mensa, anche per i predetti soggetti, che provvederanno a pagare direttamente l'importo del pasto, pari a quello dei dipendenti ISPRA.

La Ditta s'impegna altresì a fornire ai predetti soggetti, la scomposizione del pasto completo in un primo, secondo, contorno, frutta e pane. La determinazione dei costi, sarà determinata, contestualmente all'inizio del servizio in contraddittorio tra l'ISPRA e la Ditta, fermo restando il tetto massimo costituito dal costo del pasto completo.

E' fatto obbligo alla Ditta di rilasciare idoneo scontrino fiscale.

ART.17) SERVIZI ED ONERI A CARICO DELL'ISPRA

Saranno a cura dell'ISPRA:

- a) il condizionamento d'aria estivo ed invernale, la ventilazione ed il consumo dell'energia elettrica per l'illuminazione dei locali;
- b) il consumo della forza motrice per il funzionamento delle apparecchiature elettriche e il gas per il funzionamento dei piani cottura necessari al servizio;
- c) i consumi di acqua calda e fredda per gli usi necessari al servizio, compreso quello potabile per uso cucina e sala commensali;
- d) l'installazione di un telefono, presso ciascuna mensa, abilitato per chiamate interne alla sede ISPRA.

Sarà inoltre a cura e a carico dell'ISPRA la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali messi a disposizione, mentre per quanto riguarda gli impianti e le attrezzature in essi allocati, la manutenzione ordinaria sarà a carico della Ditta e quella straordinaria a carico dell'ISPRA.



TITOLO II- DISPOSIZIONI GENERALI

ART.18) PERSONALE DELLA DITTA

La Ditta si obbliga nei confronti dell'ISPRA a garantire che il proprio personale abbia adeguata competenza tecnica per l'esecuzione delle prestazioni relative alla gestione della mensa, del bar, in conformità a quanto indicato nel presente Capitolato Speciale.

La Ditta si obbliga a comunicare tempestivamente all'ISPRA, anche per motivi di sicurezza, i nominativi dei propri dipendenti con il relativo numero di matricola, fermo restando il diritto insindacabile dell'ISPRA di chiedere, in qualsiasi momento, la sostituzione del personale che non sia di proprio gradimento.

In applicazione dell'art. 50, del D.lgs. n. 50/2016 ed eventuale CCNL, ciascuna Ditta, singola, riunita o consorziata, dovrà produrre un formale impegno, in caso di aggiudicazione, all'utilizzo in via prioritaria dello stesso personale in organico alla precedente ditta affidataria impiegati da diversi anni nel servizio di che trattasi, nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

In fase di sopralluogo sarà fornito l'elenco dettagliato con: - unità di personale; - livello di appartenenza; - ore giornaliere per unità.

In caso di assenza del personale impiegato nel servizio la Ditta si impegna a sostituire immediatamente il personale mancante così da operare sempre a pieno organico. A tal fine, la Ditta si impegna a programmare l'attività dei propri dipendenti in modo tale da assicurare all'ISPRA l'organico completo in ogni giorno lavorativo previsto .

Il personale della Ditta, durante il lavoro svolto presso le mense e il bar, dovrà indossare copricapi, tute o camici con il contrassegno stampato della Ditta, adeguati riguardo al tipo di servizio svolto e d'aspetto decoroso ed uniforme; inoltre, il personale addetto alla mensa dovrà indossare apposite calzature.

Il personale da adibire alla preparazione, manipolazione e distribuzione degli alimenti e delle bevande dovrà possedere i requisiti previsti dalle normative di legge vigenti in materia. L'ISPRA si riserva la facoltà di poter effettuare eventuali controlli.

Il personale della Ditta, infine, non potrà permanere in aree di pertinenza dell'ISPRA al di fuori del proprio orario di lavoro e comunque non potrà accedere senza la preventiva autorizzazione ad aree diverse da quelle in cui si svolgono le prestazioni oggetto del presente Capitolato Speciale.

La Ditta sarà direttamente responsabile del comportamento, dell'efficienza e degli eventuali danneggiamenti comunque causati, a qualsiasi titolo, ai beni dell'ISPRA dal proprio personale, impegnandosi ad allontanare dal servizio le persone che si dovessero rendere responsabili di violazioni alle norme comportamentali e/o di sicurezza previste, all'interno della sede ISPRA, ovvero dovessero tenere una condotta pregiudizievole alla sicurezza.

La Ditta dovrà inoltre uniformarsi alle istruzioni dell'ISPRA e/o del Direttore dell'esecuzione del contratto per quel che riguarda i suoi rapporti con eventuali altri appaltatori operanti nella Sede ISPRA.

ART. 19) OBBLIGHI DELLA DITTA

La Ditta s'impegna ad ottemperare, nei confronti dei propri dipendenti, a tutti gli obblighi derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta si obbliga altresì ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti impegnati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



Sistema Nazionale
per la Protezione
dell'Ambiente

dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono le attività finalizzate alla prestazione del servizio e, in genere, da ogni Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località.

I suindicati obblighi vincolano la Ditta per tutto il periodo d'efficacia del contratto anche nel caso che non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse.

La Ditta dichiara e garantisce di essere, alla data di presentazione dell'offerta, in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assicurativi a favore dei propri dipendenti previsti dalla normativa vigente e si impegna sin d'ora al rispetto dei predetti obblighi per tutto il periodo di efficacia del contratto ed all'esibizione, su richiesta dell'ISPRA, della documentazione comprovante l'adempimento dei predetti obblighi.

In caso d'inosservanza degli obblighi di cui sopra, l'ISPRA avrà la facoltà di risolvere immediatamente il contratto, commissionando l'esecuzione del servizio ad altre imprese in danno alla Ditta, fermo restando il diritto al risarcimento del danno ulteriore.

ART. 20) DANNI A PERSONE E/O A COSE

L'ISPRA non è responsabile dei danni eventualmente causati alle attrezzature della Ditta aggiudicataria che possono derivare da comportamenti di terzi. La Ditta risponderà direttamente di qualsiasi violazione ai Regolamenti di Polizia e di Igiene nonché dei danni alle persone o cose comunque verificatesi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause ad esso imputabili di qualunque natura o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto a rivalsa o compensi da parte dell'ISPRA.

ART. 21) AUTORIZZAZIONI

La Ditta dichiara di essere in possesso di tutte le autorizzazioni di legge, permessi e licenze necessari per la gestione del servizio mensa aziendale e del bar, oggetto del contratto e s'impegna a rispettare gli obblighi contenuti in detti atti.

La Ditta prende atto che, rinunciando espressamente ad ogni eccezione al riguardo, ove, nel corso di durata del contratto, si verificasse il mancato rispetto di quanto previsto al comma precedente, il contratto stesso si risolverà di diritto, fatta salva la facoltà dell'ISPRA di chiedere il risarcimento dei danni subiti.

ART. 22) CONTINUITA' DEL SERVIZIO – SCIOPERI – FORZA MAGGIORE

La continuità ed efficienza nella preparazione e distribuzione dei pasti e delle bevande e del servizio bar, è espressamente riconosciuta essenziale dalle parti.

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

- n. 1 panino con gr. 120 di formaggio;
- n. 1 panino con gr. 100 di prosciutto crudo o prosciutto cotto;
- n. 1 yogurt da gr. 125;
- n. 1 frutto fresco di stagione;
- n. 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro;
- n. 1 bicchiere di carta;
- n. 3 tovagliolini;
- n. 1 coltello in plastica.

La Ditta ha anche la facoltà, in caso di sciopero dei dipendenti della ditta stessa, di assicurare la distribuzione dei "cestini freddi" esclusivamente su una mensa, concordando con ISPRA la chiusura dell'altra.

Il corrispettivo per la fornitura del "cestino" sarà pari al 50% del compenso dovuto per il pasto ordinario.



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



Sistema Nazionale
per la Protezione
dell'Ambiente

In ogni caso di forza maggiore, che possa influire sul normale espletamento del servizio, l'ISPRA e la Ditta concordano di darsene reciproca, immediata e se possibile, anticipata comunicazione, per trovare congiuntamente la soluzione ai problemi che dovessero sorgere.

L'ISPRA si riserva la facoltà, durante il periodo di vigenza contrattuale, di procedere a lavori di adeguamento dei locali mensa durante i quali dovranno essere concordate con la Ditta le modalità per la distribuzione di "cestini freddi". I lavori di adeguamento avranno durata complessiva di circa trenta giorni solari consecutivi.

ART.23) GUASTI – ROTTURE – DANNI

Eventuali guasti e rotture dei beni descritti nei verbali di consegna menzionati all'art. 12, verificatisi nel corso del servizio e non dovuti al normale uso, nonché eventuali danni ai medesimi a qualunque titolo verificatisi, purché comunque imputabili alla Ditta e/o al suo personale, saranno riparati o sostituiti a cura ed a spese della Ditta, fermo restando la facoltà dell'ISPRA di intervenire con altri mezzi, addebitando alla Ditta i costi sostenuti.

La Ditta non potrà seguire nessun tipo d'intervento sugli impianti e sulle reti delle utenze.

Al momento della riconsegna dei predetti beni, eventuali danni, a qualsiasi titolo arrecati ai suddetti beni purché comunque imputabili alla Ditta e/o suo personale, saranno addebitati alla Ditta, salvo il risarcimento del danno ulteriore.

Nell'eventualità che si verificchino danni o rotture ai suddetti beni, dovuti a causa imputabile alla Ditta e che comportino l'interruzione del servizio, questa si impegna a somministrare comunque i pasti, a sua cura e spese, secondo termini e modalità indicati dall'ISPRA, in conformità agli standard e condizioni del presente Capitolato Speciale.

ART.24) SCARICHI

La Ditta dovrà immettere negli scarichi a sua disposizione solo reflui organici nel rispetto delle vigenti norme in materia d'inquinamento delle acque, con esclusione pertanto d'oli esausti provenienti dalla cottura dei cibi o d'altre sostanze.

Pertanto la Ditta sarà sempre ritenuta responsabile per se e per il suo personale del rispetto del predetto divieto.

ART. 25) ANTINFORTUNISTICA

La Ditta è responsabile dell'osservanza, anche da parte dei propri dipendenti, delle disposizioni di legge in vigore in materia di sicurezza sul lavoro ed in particolare di quanto previsto dal D.L.gs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

La Ditta dovrà fornire, al riguardo, mezzi di protezione individuali atti ad evitare al personale infortuni imputabili ai rischi specifici delle prestazioni richieste.

La Ditta s'impegna, inoltre, a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti, adibiti al servizio, quelle norme attualmente in vigore e/o che fossero in futuro emanate dall'ISPRA in materia di controlli ed organizzazione interna.

L'ISPRA al fine di verificare l'idoneità tecnico professionale del personale della Ditta, potrà richiedere qualsiasi documento o informazioni necessari ed in particolare:

- iscrizione alla C.C.I.A.A. - Registro delle Imprese, aggiornata;
- regolarità dell'obbligo assicurativo nei confronti dell'INAIL;
- dichiarazione infortuni sul lavoro e malattie professionali dell'ultimo triennio;
- regolarità dell'obbligo assicurativo nei confronti dell'INPS;
- estremi CCNL applicati ai dipendenti.

La Ditta s'impegna a fornire, oltre alle informazioni e documentazioni sopra riportate:

- informazioni su macchine, attrezzature ed opere provvisorie a disposizione (qualità, quantità, omologazione e verifiche di sicurezza);
- informazioni sull'organizzazione per la sicurezza e l'igiene del lavoro della Ditta stessa;
- copia del documento unico di valutazione dei rischi di cui all'art. 28 del D. Lgs. n. 81/2008.



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



**Sistema Nazionale
per la Protezione
dell'Ambiente**

La Ditta è altresì impegnata a fornire tempestivamente all'ISPRA tutti gli elementi di informazione necessari allo svolgimento dell'attività di cooperazione e di coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dei rischi cui sono esposti i lavoratori, di cui all'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008.

L'ISPRA si riserva la facoltà di verificare l'adempimento, da parte della Ditta, dell'obbligo d'informazione, ai lavoratori dipendenti, dei rischi sul lavoro derivanti dall'attività lavorativa per la realizzazione di quanto oggetto del contratto.

PROGETTO DI CUI ALL'ART. 23 D.LGS. N. 50/2016 – AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO quadriennale di mensa e bar per le sedi ISPRA di via Vitaliano Brancati n. 48 e n. 60 e per gli uffici di Viale Cesare Pavese n. 305

1. Relazione tecnico-illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio

L'ISPRA fin dalla sua istituzione e prima anche l'APAT e l'ANPA hanno da sempre ritenuto doveroso assicurare ai propri dipendenti la disponibilità di una mensa aziendale interna per la consumazione dei pasti, che garantisca una alimentazione corretta ed equilibrata anche sotto l'aspetto igienico-nutrizionale e qualitativo, con una verifica attenta e puntuale dei pasti serviti, della loro quantità, diffondendo informazioni sulla corretta alternanza dei vari alimenti e orientando il dipendente verso scelte salutari al lavoro come a casa.

E' in tale contesto che l'Istituto, al fine di assicurare il mantenimento del servizio mensa attualmente fornito ai propri dipendenti, ha la necessità di porre a bando una gara aperta sopra soglia comunitaria per l'individuazione della nuova ditta cui affidare il servizio.

2. Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008

Per tale gara è stato redatto, dall'ufficio competente, il DUVRI che ha stimato in € 341,00 gli oneri della sicurezza per i rischi da interferenza, non assoggettabili a ribasso.

3. Calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso

L'importo da porre a base d'asta è stato definito in € 6,37 che, moltiplicato per il numero di pasti stimato annuale di 115.000 porta il costo del servizio annuale a € 732.550,00 + IVA al 4%, più i costi per la sicurezza di € 341,00 annui. Per la definizione dell'importo da porre a base d'asta si è proceduto effettuando una approfondita valutazione su procedure similari impostate da altre pubbliche amministrazioni reperite su internet. Per dette procedure è stato valutato la composizione del pasto richiesto, il numero di pasti previsto e l'organizzazione del servizio.

Come ulteriore verifica dell'importo da porre a base d'asta si è proceduto nell'effettuare una rivalutazione del costo attualmente praticato per ogni singolo pasto di € 5,55 con l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per famiglie e impiegati dalla data di stipula del contratto stesso, con un costo per singolo pasto di € 6,18.

4. Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi

Costo presunto relativo alle pubblicazioni legali € 4.000,00.



ISPRA

Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale



Sistema Nazionale
per la Protezione
dell'Ambiente

5. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale e/o le Specifiche Tecniche contenenti l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire (Allegato n. ...)

L'ISPRA per l'esecuzione del servizio di mensa e bar per le sedi di via Brancati n. 48 e n. 60, a ridotto impatto ambientale, in osservanza di quanto previsto dal Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del Mare del 25 luglio 2011, ha redatto il capitolato speciale di appalto e la specifica tecnica.

6. Criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, se esistenti, (Allegato n. ...)

Sempre in osservanza al Decreto sopra citato sono stati redatti i criteri di valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa e relativa ponderazione prendendo le indicazioni fornite dallo stesso decreto.

7. Altro

(eventuali circostanze, adeguatamente motivate, che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale).

FIRMA