

CAPITOLATO SPECIALE

**Servizio quadriennale di mensa e bar, a ridotto impatto ambientale,
ai sensi del D.M. 10 marzo 2020, e del D.M. del 9 aprile 2025
presso la sede ISPRA di via Vitaliano Brancati n. 48 – 00144 Roma**

1. CONTESTO DI RIFERIMENTO

L'appalto ha per oggetto l'esecuzione del servizio di mensa e bar per la sede ISPRA di Via Vitaliano Brancati, 48 - 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, "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva", di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 e "Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili", di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 9 aprile 2025, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26 aprile 2025. L'appalto dovrà essere eseguito alle condizioni riportate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, nelle Specifiche Tecniche di base di cui ai suindicati CAM, nelle Specifiche Tecniche Generali ed in ogni caso nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari stabiliti dalle norme sanitarie vigenti.

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 "Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" e "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva" di cui al decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

3. OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha ad oggetto il servizio quadriennale di mensa e bar, a ridotto impatto ambientale, presso la sede ISPRA di Via V. Brancati n. 48 – 00144 Roma.

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

La Società accetta di gestire il servizio nei locali mensa e bar di via Vitaliano Brancati n. 48.

L'ISPRA prevede la distribuzione di un numero di pasti annuo, indicativamente pari a 80.000.

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

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

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).

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 Società dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

5. MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE E SPECIFICHE TECNICHE

Le autorizzazioni di legge, permessi e licenze necessari per la gestione del servizio mensa aziendale e del bar devono rispettare gli obblighi contenuti in detti atti e dovranno coprire l’intero periodo di vigenza del contratto, pena la risoluzione di diritto del contratto e fatta salva la facoltà dell’ISPRA di chiedere il risarcimento dei danni subiti.

5.1 DISTRIBUZIONE PASTI

La distribuzione dei pasti avverrà con il sistema del self-service (linea tradizionale) dalle ore 12:15 alle ore 14:45 in un unico turno continuato.

Il servizio bar verrà svolto dalle ore 8:00 alle ore 16:00 con intervallo per il pranzo dalle ore 11:45 alle ore 12:30.

È facoltà dell’ISPRA modificare, in accordo con la Società, il citato orario anche istituendo più turni, al fine di migliorare la prestazione del servizio. La mensa 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 Società, con quindici giorni di preavviso.

5.2 LOCALI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio mensa e bar, per il periodo di validità del contratto, l'ISPRA metterà a disposizione della Società beni mobili e immobili, individuati e descritti in apposito verbale di consegna sottoscritto fra le parti all'atto della stipula del contratto.

In sintesi, saranno descritti nel verbale di consegna redatto:

- i locali da adibire a sala ristoro, cucina e i locali bar;
- i locali per magazzino, spogliatoi e servizi igienici per il personale dipendente della Società;
- 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 Società.

Nel verbale 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 esclusa qualsivoglia responsabilità di quest'ultima per l'utilizzazione da parte della Società dei predetti locali ed attrezzature.

5.3 COMPOSIZIONE DEL PASTO E SCELTA DEL MENÙ

Il pasto giornaliero dovrà essere composto dalle pietanze del menu "standard" e, su richiesta, menù per "celiaci", descritte nel Disciplinare Merceologico "Tabelle menù" (Allegato 1) così come, le tipologie e le grammature delle pietanze, mentre la qualità e le caratteristiche organolettiche dei generi alimentari sono descritte nelle specifiche tecniche generali.

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 uno di carne, uno di pesce, uno vegetariano o altro piatto. Il pesce dovrà essere distribuito almeno due volte a settimana.

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

Frutta di stagione di prima qualità o succhi di frutta.

Pane, pane integrale, grissini e cracker.

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

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

Nell'area distribuzione dovrà inoltre essere sempre garantita, a pagamento, acqua minerale liscia e gasata.

Condimenti

La Società 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 Società dovrà predisporre il 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 del locale mensa, in luogo ben visibile ai commensali e presso il locale bar.

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

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

lo stesso "secondo piatto" 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, purché finalizzato al miglioramento del servizio, dovrà essere, comunque, concordato tra le parti.

5.5 GENERI ALIMENTARI

I generi alimentari da impiegare nella preparazione dei pasti dovranno essere, nel rispetto della normativa vigente, freschi e ricevuti confezionati, manipolati garantendo le migliori condizioni igieniche e sanitarie ed in accordo alle normative di legge in vigore.

Dovranno essere rispondenti alle caratteristiche riportate nell'allegato 2 Specifica Tecnica.

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

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

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

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

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

5.6 PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere preparati presso la sede ISPRA, all'interno del locale cucina, nel massimo rispetto delle norme d'igiene e sanità e con i procedimenti classici di cucina, da cuochi e personale specializzato.

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.

5.7 DIRITTO DI CONTROLLO

È facoltà dell'ISPRA e competenza del RUP, 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 Società.

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. Degli esiti di tali controlli verrà redatto e sottoscritto dalle parti apposito verbale.

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

5.8 AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA SOCIETÀ

La Società dovrà mettere in atto un proprio piano di autocontrollo ai sensi del D.lgs. 193/07 e s.m.i. Pertanto, la Società 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 Società 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.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Il presente appalto dovrà essere svolto nel rispetto e nell'applicazione di quanto previsto nelle specifiche tecniche di base previste dai CAM di riferimento e nelle specifiche tecniche generali di cui all'allegato 2:

6.1 SPECIFICHE TECNICHE DI BASE (Criterio ambientale)

Le specifiche tecniche di base e le percentuali degli alimenti proposti inseriti nell'allegato 1 al D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" e al D.M. del 9 aprile 2025, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26 aprile 2025 "Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili", di cui sono esemplificativamente elencate di seguito:

6.1.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

- *Frutta, ortaggi, legumi, cereali* devono provenire:
 - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica,
 - per almeno un ulteriore 10% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata o equivalenti".
- *Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)*:
 - biologiche, non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.
- *Carne* deve provenire,
 - per la carne bovina e avicola per almeno il 20% in peso sul totale, da produzione biologica e per almeno un ulteriore 10% in peso sul totale, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito del sistema di qualità regionali riconosciuti. La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura approvati dal Ministero delle politiche agricole ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004;
 - per la carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di certificazione relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici".
- *Pesce* (pesce, molluschi, cefalopodi e crostacei),
 - i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27 e rispettare la taglia minima. Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.
- *Salumi e formaggi*;
 - almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP
- *Pane*; alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine;
- *Olio*; come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva e per almeno il 40% deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture.
- *Pelati, polpa e passata di pomodoro*: per almeno il 33% in peso deve essere biologico;
- *Yogurt*; biologico;
- *Prodotti esotici*; biologico e/o provenienti da commercio equo e solidale;

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 Società 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 a adottare per evitare i confezionamenti.

Verifica: Le verifiche si realizzano sia in situ, sia prendendo visione della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio, i documenti di trasporto di una specifica macrocategoria di alimenti acquistati. Le verifiche sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto.

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.

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

6.1.2 Comunicazione

L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate.

L'utenza dovrà essere informata che il servizio erogato è complessivamente conforme ai Criteri Ambientali Minimi (CAM). Tale conformità è fondamentale affinché l'utenza possa contribuire efficacemente alle ulteriori misure di gestione ambientale previste per il servizio.

6.1.3 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti. L'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto che assicuri che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative, gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo.

Per quanto riguarda invece le eccedenze di cibo fornito e non consumato dovrà essere previsto che le stesse siano raccolte e destinate all'alimentazione animale oppure destinate al recupero in sistemi di compostaggio.

Verifica: Il direttore di esecuzione del contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nei rapporti.

6.1.4 Prevenzione e gestione dei rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenire la produzione. La Società 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.

6.1.5 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 in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification Schemes.

Verifica: Il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballi primari.

6.1.6 Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie

La Società deve utilizzare prodotti detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette conformi alla UNI EN ISO 14024 per i quali dovrà essere esibita la scheda tecnica dei prodotti.

Verifica: La Società 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. Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa.

6.1.7 Formazione del personale addetto al servizio

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici. Per gli addetti alla sala mensa e alla cucina, la formazione include la porzionatura dei pasti con una giusta quantità e l'utilizzo di appropriati utensili. Per gli addetti alla cucina, la formazione copre le tecniche di cottura volte a conservare i parametri originali di qualità nutrizionale e a consentire risparmi idrici ed energetici.

Verifica: La Società, entro sessanta giorni dall'inizio del servizio, deve trasmettere il Programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.

7. 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 10 marzo 2020 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.

8. DURATA DELL'APPALTO

Il servizio ha una durata pari a n. 4 (quattro) anni, da svolgersi presso la mensa di via Vitaliano Brancati n. 48. I termini contrattuali decorrono dalla data del verbale di inizio attività firmato, in contraddittorio, dal referente individuato dalla Società e dal Direttore dell'esecuzione del contratto Ispra.

9. GESTIONE BAR

La prestazione, nel rispetto dei "Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili", di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 9 aprile 2025, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26 aprile 2025, prevede:

- la vendita nel locale adibito a bar, 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;
- L'ISPRA potrà richiedere il servizio di colazioni di lavoro e/o pasti freddi da consumare in luoghi diversi dal locale mensa.

I pasti di volta in volta serviti verranno elencati in apposita distinta che sarà firmata per approvazione dal Direttore dell'esecuzione del Contratto.

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

La Società potrà porre in vendita altri generi, oltre a quelli indicati nel listino sopra menzionato (esclusi alcolici), previa informazione all'Amministrazione.

10. LISTINO PREZZI BAR

I prezzi applicati ai prodotti in sede di gara non potranno subire variazioni per tutto il periodo contrattuale. Il listino prezzi bar potrà essere modificato solo in casi particolari e previo accordo scritto con il DEC.

PRODOTTO	COSTO IVA INCLUSA
CAFFÉ ESPRESSO	€ 0,70
CAFFÉ DECAFFEINATO	€ 0,75
CAFFÉ FREDDO	€ 0,75
CAFFÉ ORZO	€ 0,75
BICCHIERE LATTE	€ 0,70
LATTE MACCHIATO	€ 0,70
LATTE MACCHIATO FREDDO	€ 0,80
CAPPUCCINO	€ 0,80
CAPPUCCINO FREDDO	€ 0,80
CAPPUCCINO DECAFFEINATO/ORZO	€ 0,90
CAMOMILLA	€ 0,90
TÈ	€ 0,90
TÉ FREDDO	€ 1,00
SUCCHI DI FRUTTA cl. 200	€ 1,50
BIBITE	€ 1,00
SPREMUTE	€ 1,50
ACQUA MINERALE lt. 1,5	€ 0,55
ACQUA MINERALE lt. 0,5	€ 0,30
YOGURT	€ 0,60
ROSETTA FARCITA SEMPLICE	€ 1,30
TRAMEZZINO	€ 1,30
CORNETTO SEMPLICE	€ 0,70

11. ONERI A CARICO DELLA SOCIETÀ PER IL SERVIZIO MENSA E BAR

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

- l'approvvigionamento di generi alimentari da impiegare nella preparazione e confezionamento dei pasti, dei viveri in genere e quanto altro occorra;
- l'approvvigionamento dei tovaglioli e delle tovagliette copri vassoio di carta conformi a quanto previsto all'art. 6.1.5 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto;

- c) il reintegro di posate e stoviglie secondo la tipologia definita nel verbale di consegna di cui al precedente art. 5.2 Locali ed attrezzature;
- 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 vetrare, 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 Società;
- 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 Società;
- 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;
- 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 Società;
- 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 e straordinaria 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 Società 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.

12. 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;
- 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 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 e straordinaria saranno a carico della Società.

13. PERSONALE DELLA SOCIETÀ

La Società 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 Società 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 dell'ISPRA di chiedere, in qualsiasi momento, la sostituzione del personale che non svolga il proprio servizio in maniera adeguata.

In applicazione dell'art. 57 del D.lgs. n. 36/2023 la Società aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, dovrà garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, la stabilità occupazionale del personale impiegato, tenuto conto della tipologia di intervento, per l'intera durata del servizio.

Nella documentazione di gara la stazione appaltante fornirà l'elenco dettagliato del personale attualmente in servizio, con specificazione dei seguenti elementi: unità di personale, livello di appartenenza, ore giornaliere svolte per unità.

In caso di assenza del personale impiegato nel servizio la Società si impegna ad effettuare la sostituzione immediata così da operare sempre a pieno organico. A tal fine, la Società 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 Società, durante il servizio svolto presso la mensa e il bar, dovrà indossare copricapi, tute o camici con il contrassegno stampato della Società, 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 Società, 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 Società 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 Società dovrà inoltre uniformarsi alle istruzioni del RUP per quel che riguarda i suoi rapporti con eventuali altri appaltatori operanti nella Sede ISPRA.

14. OBBLIGHI DELLA SOCIETÀ

La Società si 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 Società 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 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.

Il contratto da applicare è il CCNL vigente per i dipendenti da aziende dei settori pubblici servizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo Codice ATECO 56.29.1., salva l'indicazione di un diverso contratto collettivo con tutele equivalenti da parte dell'operatore economico in sede di offerta.

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

15. PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEL PASTO

Il prezzo del pasto servito presso la mensa della Sede ISPRA di via Vitaliano Brancati n. 48, si intenderà comprensivo di tutti gli oneri previsti a carico della Società e verrà fatturato dalla Società in base al numero dei pasti erogati.

La rilevazione del numero dei pasti sarà effettuata utilizzando apposita apparecchiatura, collocata nell'ambiente di distribuzione dei pasti, 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 Società si 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 Società si 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 effettuata contestualmente all'inizio del servizio, in contraddittorio, tra l'ISPRA e la Società, fermo restando il tetto massimo costituito dal costo del pasto completo.

È fatto obbligo alla Società di rilasciare idoneo scontrino fiscale.

16. 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 Società, 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. 1 kit posate monouso con tovagliolo.

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

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

17. GUASTI – ROTTURE – DANNI

Eventuali guasti e rotture dei beni descritti nel verbale di consegna menzionati all'art. 5.2, verificatisi nel corso del servizio e non dovuti al normale uso, nonché eventuali danni ai medesimi a qualunque titolo verificatisi, purché comunque imputabili alla Società e/o al suo personale, saranno riparati o sostituiti a cura ed a spese della Società, fermo restando la facoltà dell'ISPRA di intervenire con altri mezzi, addebitando alla Società i costi sostenuti.

La Società 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 Società e/o suo personale, saranno addebitati alla Società, salvo il risarcimento del danno ulteriore.

Nell'eventualità che si verifichino danni o rotture ai suddetti beni, dovuti a causa imputabile alla Società 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.

18. SCARICHI

La Società 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 Società sarà sempre ritenuta responsabile per sé e per il suo personale del rispetto del predetto divieto.

19. ANTINFORTUNISTICA

La Società 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.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

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

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

20. SUBAPPALTO

Il subappalto è consentito con le modalità previste dall'art. 119 D.lgs. 36/2023, come modificato dall'art 41 del D.lgs. 209/2024-

La cessione del contratto di appalto, nonché l'integrale affidamento a terzi dell'esecuzione delle prestazioni ivi dedotte comportano la nullità del contratto stesso.

L'Affidatario è tenuto ad eseguire il contratto in misura prevalente, riservando il ricorso all'istituto del subappalto in misura inferiore al 50% (cinquanta per cento).

21. FATTURAZIONE: FREQUENZA E PAGAMENTO

Ai fini del pagamento del corrispettivo contrattuale, gli stati di avanzamento sono adottati con cadenza mensile e saranno liquidati nel termine di 30 giorni dalla data di ricezione della fattura e previa emissione del certificato di verifica di conformità da parte del DEC.

22. SOPRALLUOGO

L'operatore economico, ai fini della formulazione di una offerta adeguata, potrà effettuare eventuale sopralluogo nei locali e visionare le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio di cui in oggetto. Le modalità e i tempi dello stesso saranno dettagliati nel Disciplinare di gara.

23. REVISIONE DEI PREZZI

Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto si verifichino particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% (cinque per cento) dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati nella misura dell'80% (ottanta per cento) del valore eccedente la variazione del 5% (cinque per cento) applicata alle prestazioni da eseguire.

24. MODIFICA DEL CONTRATTO IN CORSO DI ESECUZIONE

Le modifiche e le varianti al contratto sono regolate dall'art. 120 del D.lgs. n. 36/2023.

25. OPZIONE DI PROROGA DEL CONTRATTO

In casi eccezionali, qualora se ne verifichino le condizioni, si applica l'art. 120, comma 11, del Codice.

26. VARIAZIONE FINO A CONCORRENZA DEL QUINTO DELL'IMPORTO DEL CONTRATTO

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, l'ISPRA si riserva la facoltà di richiedere all'Appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. Tale facoltà sarà esercitata entro il limite massimo del 9% dell'importo contrattuale.

In tal caso l'Appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Allegato "Informativa Trattamento Dati"

Firma

Firmato digitalmente da:
GIUSEPPE COSENTINO
Data: 24/06/2025 15:03:24