



Ministero della Salute

UFFICIO GENERALE DELLE RISORSE, DELL'ORGANIZZAZIONE E DEL BILANCIO

Ufficio I dell'ex DGPOB - Affari Generali e contenzioso del lavoro

**GARA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI
SERVIZI DI RISTORAZIONE E BAR PRESSO IL MINISTERO DELLA SALUTE,
AI SENSI DELL'ART. 30 D.LGS. 163/2006 E SUCCESSIVE MODIFICAZIONI
Sede centrale - viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 ROMA Eur**

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

CIG: 5204671660

INDICE

Art. 1. OGGETTO DELLA PROCEDURA

1.1 Servizio ristorazione

1.1.1 Progetto relativo all'impianto di erogazione di acqua potabile

1.2 Servizi bar

1.3 Progetto relativo alla consegna degli alimenti residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa

1.4 Guadagnare salute

1.5 Piano di qualità del servizio, volto alla corretta individuazione e copertura del fabbisogno di personale addetto al servizio oggetto della gara

Art. 2. LOCALI IN USO

Art. 3. PRESTAZIONI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

3.1 Spese

3.2 Attrezzature, apparecchiature, arredi e stoviglie

3.3 Manutenzione

3.4 Pulizie

3.5 Personale

3.6 Prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro

3.7 Approvvigionamento e conservazione dei cibi

Art. 4. CONTROLLI

ALLEGATI:

- 1) DISEGNI DEI LOCALI;**
- 2) SPECIFICHE DELLE ATTREZZATURE, DEI MOBILI E DEGLI IMPIANTI;**
- 3) CARATTERISTICHE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE;**
- 4) LISTINO PREZZI ASSOBAR (ANNO 2013);**
- 5) LISTINI PREZZI RISTORAZIONE E BAR – UTENZA ESTERNA:**
 - 5.1 LISTINO PREZZI RISTORAZIONE – MENU;**
 - 5.2 LISTINO PREZZI RISTORAZIONE - PIATTI SINGOLI;**
 - 5.3 LISTINO PREZZI BAR;**
- 6) DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI;**
- 7) MODELLO PER LA DICHIARAZIONE DI OFFERTA ECONOMICA.**

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

ART. 1

OGGETTO DELLA PROCEDURA

Il presente capitolato speciale d'oneri contiene le modalità qualitative e quantitative di erogazione dei servizi di ristorazione e bar da svolgersi nell'ambito della sede del Ministero della salute di Roma, viale Giorgio Ribotta, 5, i quali dovranno essere garantiti nei giorni, orari e con le prescrizioni di seguito indicate.

Costituiscono allegati del Capitolato speciale d'oneri e ne formano parte integrante, i Disegni dei locali (All.1), le Specifiche delle attrezzature, dei mobili e degli impianti (All. 2), le Caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature (All. 3), il Listino prezzi Assobar (All. 4), il Listino prezzi ristorazione – menu – utenza esterna (All. 5.1), il Listino prezzi ristorazione – piatti singoli - utenza esterna (All. 5.2), il Listino prezzi bar – utenza esterna (All. 5.3), il Documento unico di valutazione dei rischi (All. 6) e il Modello per la dichiarazione di offerta economica (All. 7).

1.1 Servizio ristorazione

Il servizio di ristorazione dovrà essere assicurato tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, dalle ore 12.00 alle ore 15.00; l'orario di apertura del servizio potrà essere modificato, previa autorizzazione dell'Amministrazione, valutate le effettive necessità del servizio.

Il numero di personale addetto al servizio di ristorazione dovrà essere corrispondente a quello offerto nel piano di qualità del servizio e, comunque, tale da garantire un'adeguata gestione dei flussi di avventori.

Il servizio prevede la distribuzione di pasti preparati nello stesso giorno della somministrazione, comprensivi di pasta cotta sul momento, da cottura a vista di carne, pesce e verdura alla griglia e da un servizio di pizzeria.

Nell'area di supporto verranno effettuate le seguenti operazioni:

- preparazione delle pietanze da consumare sia calde che fredde (primi piatti, secondi piatti, contorni, salse di condimento);
- cottura della pasta, mediante cuocipasta e relativo condimento.

All'interno della zona di distribuzione, per quanto concerne le cotture a vista, verranno effettuate le seguenti operazioni:

- esposizione di carne e pesce in apposite vetrine refrigerate e distinte.
- cottura dei prodotti su richiesta della clientela, mediante fry-top.

È consentita la somministrazione di prodotti pre-fritti, che saranno di tipo refrigerato o surgelato (in quest'ultimo caso il gestore provvederà comunque ad assicurare la catena del freddo).

I condimenti (olio extravergine di oliva, aceto balsamico e normale, sale iodato e normale, salse varie, ecc.) dovranno essere resi disponibili in porzioni monodose.

L'offerta giornaliera da parte della ditta aggiudicataria dovrà prevedere almeno:

- per quanto concerne le cc.dd. linee “menù del giorno” e “menù a scelta”, di cui infra: tre scelte di primi piatti a base di pasta, riso o altri cereali, condite anche nelle varianti con verdure o legumi (la pasta, sia secca che fresca e/o ripiena e/o il riso, devono essere serviti con cottura espressa, a richiesta anche priva di condimento o semplicemente al sugo), di cui, cinque volte la settimana, 1 minestra a base di riso o altri cereali con verdure o legumi; inoltre, i predetti menù dovranno prevedere tre scelte di secondi piatti a base di pesce, carne, formaggio e uova di cui, quattro volte la settimana, 1 secondo a base di pesce; infine, i predetti menù dovranno prevedere almeno quattro contorni (le patate potranno essere proposte per non più di due volte la settimana).

Dette pietanze dovranno essere, di norma, disponibili per tutto l'arco di durata del servizio giornaliero (12.00 – 15.00).

Le grammature delle pietanze che compongono i predetti menù dovranno corrispondere a: 80 gr. a crudo per la pasta asciutta, 40 gr. a crudo per la pasta con minestra o con legumi; 100 gr. a crudo per la carne al netto degli scarti; 150 gr. a crudo per il pesce al netto degli scarti; almeno 250 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, ecc.) da servire cotta; almeno 250 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda; almeno 60 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.);

- per quanto riguarda la c.d. linea “menù regionale”, un primo piatto a base di pasta, riso o altri cereali, tratto da specialità della cucina regionale e un secondo piatto a base di carne o pesce, tratto da specialità della cucina regionale;

- per quanto attiene alla c.d. linea “menù grill”, varietà di carne (bianca e rossa) e pesce e verdure da cuocere al momento al grill, nonché verdure cotte al grill. La carne dovrà corrispondere a una grammatura minima di 150 gr., mentre il pesce dovrà avere una grammatura non inferiore a 200 gr.;
- per quanto concerne la c.d. linea “menù insalatona”, diverse tipologie di insalatona, composta, ad esempio, da insalata a foglia, verde o mista, oppure da insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) e, ad esempio, mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, ecc.. Per l’insalatona, dovranno essere presenti almeno 80 gr. di insalata a foglia, verde o mista, oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) e almeno 20 gr. di proteine;
- per quanto riguarda la c.d. linea “menù pizza”, 8 varietà di pizza, anche con varianti alle verdure. Per la pizza dovranno essere utilizzate porzioni da 150 gr. di pasta lievita, preparate lo stesso giorno della somministrazione esclusivamente con farina di tipo 00, lievito di birra, acqua, sale e olio extravergine di oliva, con guarnitura e cottura espresse;
- ampio assortimento di contorni a base di insalate, ortaggi e verdure fresche, cotte e crude, da servire scondite e senza l’aggiunta di sale;
- disponibilità di più varietà di frutta, preferibilmente di stagione, anche in forma compatibile con un consumo veloce;
- ½ litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale;
- lattina da 0,33 litri di bibita analcolica, anche nella variante senza zucchero;
- pane, anche nelle varianti integrale e senza sale;
- yogurt, anche nelle varianti alla frutta e magro.

In particolare, giornalmente dovranno essere offerti almeno i seguenti menù:

a) un “menù del giorno” composto da un primo, un secondo, un contorno, frutta o uno yogurt e pane.

Le pietanze relative a detto menù dovranno variare nell’ambito di un programma nutrizionale annuale, dal 2 gennaio al 31 dicembre, equilibrato in base ai parametri di seguito indicati.

Al riguardo, il menù in argomento dovrà essere adeguato sotto il profilo nutrizionale e tale adeguatezza sarà valutata con riferimento alla composizione nutrizionale media dei menù riferiti al periodo di un mese, in modo tale che il medesimo menù conferisca un apporto energetico medio giornaliero nell’ordine di 800 – 900 Kcal, nel rispetto dei seguenti parametri di riferimento:

CARBOIDRATI nella misura del 55 – 60%, comprensivi di pane nell’ordine di circa 60 g;

GRASSI totali non superiori al 30%, di cui grassi saturi non superiori al 10%;

PROTEINE non superiori al 15%;

FIBRA alimentare non inferiore a 10 grammi;

SALE non superiore a 2 grammi (quando le pietanze sono presentate condite).

Il menù del giorno, annualmente, dovrà prevedere, in ogni caso rispettando la stagionalità dei prodotti, almeno: 10 volte sia il cocomero, sia il melone giallo, sia il melone bianco, sia i kiwi, sia l’uva, sia le pesche, sia le mele, sia le pere, sia le arance, sia i mandarini, sia gli spinaci, sia i cavolini, sia i broccoletti, sia i fagiolini, sia il broccolo, sia il cavolfiore, sia le carote, sia le zucchine, sia i finocchi, sia la bieta; 7 volte sia le banane, sia l’ananas, sia le susine, sia i cachi, sia la cicoria, sia le melanzane, sia i funghi, sia i piselli; 5 volte sia le fragole, sia le albicocche, sia i carciofi, sia gli asparagi, sia la zucca.

Inoltre, il menù del giorno, settimanalmente, dovrà prevedere, almeno:

per i primi piatti, due volte pasta o riso o altri cereali con verdure o legumi e due volte pasta o riso con pesce;

per i secondi piatti due volte pesce e due volte carne, di cui una volta carne bianca e una volta carne rossa.

Non potrà essere proposto nel menù del giorno il contorno a base di patate.

L’utente che sceglierà di consumare il menù del giorno, potrà comunque scegliere il contorno e la frutta liberamente tra quelle che compongono l’offerta del menù del giorno e del menù a scelta.

b) un “menù a scelta”, composto da un primo, un secondo, un contorno, frutta o uno yogurt e pane; detto menù potrà essere scelto liberamente dall’utente combinando le pietanze giornaliere offerte per le linee menù del giorno e menù a scelta;

c) un “menù con primo”, composto da un primo scelto liberamente dall’utente tra le pietanze giornaliere delle linee menù del giorno e menù a scelta, un contorno con almeno 300 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, ecc.) da servire cotta oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda, ovvero almeno 80 gr. per l’insalata a foglia (lattuga, ecc.), frutta o uno yogurt e pane;

- d) un “menù con secondo”, composto da un secondo scelto liberamente dall’utente tra le pietanze giornaliere delle linee menù del giorno e menù a scelta, un contorno con almeno 300 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, ecc.) da servire cotta oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda, ovvero almeno 80 gr. per l’insalata a foglia (lattuga, ecc.), frutta o uno yogurt e pane;
- e) un “menù regionale completo”, composto da un primo e da un secondo scelti liberamente dall’utente tra le pietanze della linea regionale, un contorno, frutta o uno yogurt e pane;
- f) un “menù regionale con primo”, composto da un primo scelto liberamente dall’utente tra le pietanze della linea regionale, un contorno, frutta o uno yogurt e pane;
- g) un “menù regionale con secondo”, composto da un secondo scelto liberamente dall’utente tra le pietanze della linea regionale, un contorno, frutta o uno yogurt e pane;
- h) un “menù pizza”, composto da una pizza scelta liberamente dall’utente tra quelle della relativa linea e frutta o uno yogurt;
- i) un “menù insalatona”, composto da una insalatona scelta liberamente dall’utente tra quelle della relativa linea, frutta o uno yogurt e pane;
- l) un “menù grill”, composto da carne o pesce scelti liberamente dall’utente tra le pietanze della linea grill, un contorno, frutta o uno yogurt e pane.

Giornalmente, il gestore del servizio potrà offrire anche ulteriori menù, previa autorizzazione rilasciata da parte dell’Amministrazione.

Nel consumo di uno dei predetti menù è compreso anche il condimento, nel numero di una porzione monodose di olio, aceto, sale, ecc..

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

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

- impiego prevalente di ingredienti freschi e di stagione: l’impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell’elenco degli ingredienti;
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, preferendo l’olio extravergine di oliva nella preparazione dei piatti, limitando l’uso di salse, panne, besciamelle, maionese ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali;
- limitato uso delle frittiture e, ove utilizzate, con impiego di olio di oliva da sostituire frequentemente.

Il gestore si impegna a mettere a disposizione un numero adeguato di tovaglette di carta monouso per vassoi, realizzate con apposita stampa di indicazioni fornite da parte dell’Amministrazione.

Nella sala ristorazione è presente una saletta riservata, la quale sarà utilizzata esclusivamente in relazione alle indicazioni di volta in volta adottate dall’Amministrazione.

Il listino dei prezzi dovrà essere esposto in modo ben visibile nei locali della ristorazione.

L’eventuale adeguamento del listino dei prezzi, di cui agli allegati 5.1, 5.2, nonché di quelli per l’utenza interna come individuati nell’offerta economica, potrà avvenire con cadenza biennale, esclusivamente previa autorizzazione dell’Amministrazione, rilasciata a seguito di specifica motivata richiesta, sulla base delle variazioni dell’indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, con arrotondamento per difetto dei prezzi medesimi ai dieci centesimi.

1.1.1 Progetto relativo all’impianto di erogazione di acqua potabile

Nei locali adibiti al servizio di ristorazione, la società aggiudicataria dovrà provvedere, a sua cura e spese, a realizzare un impianto di erogazione di acqua proveniente dall’acquedotto a temperatura ambiente, refrigerata e addizionata di CO₂. Detto impianto non dovrà prevedere alcuna manipolazione dell’acqua proveniente dall’acquedotto e le relative apparecchiature dovranno essere assistite e mantenute regolarmente.

L’approvvigionamento dell’acqua da parte dell’utente sarà effettuato in modalità self-service, attraverso appositi bicchieri messi a disposizione in numero sufficiente da parte della società aggiudicataria; l’utente che consuma un singolo menu potrà fruirne gratuitamente nei limiti di 50 cl..

Fino a quando non verrà attivato il suddetto impianto di erogazione dell’acqua, sarà compreso nel prezzo del singolo menu anche una bottiglia di acqua minerale da ½ litro.

1.2 Servizi bar

Il servizio bar, nel locale adiacente a quello del servizio di ristorazione, dovrà essere funzionante dalle ore 7.30 alle ore 17.00 dal lunedì al venerdì; il servizio bar presso l'area congressuale dovrà essere operativo a richiesta dell'Amministrazione, previa specifica comunicazione da inoltrare con almeno 24 ore di anticipo, nella quale sarà specificata la tipologia del servizio da erogare.

Ove richiesto dal Ministero, con preavviso di 48 ore, il servizio bar dovrà essere garantito anche dalle ore 7.30 alle ore 14.30 della giornata del sabato.

Il numero di personale addetto al servizio bar dovrà essere corrispondente a quello indicato nel piano di qualità del servizio e, comunque, tale da garantire un'adeguata gestione dei flussi di avventori.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire presso i locali bar la somministrazione e la vendita di prodotti alimentari, che dovranno essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche.

Presso il bar dell'area ristorazione dovrà essere possibile consumare:

- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato), bevande fredde di vario tipo, acque minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o dealcolate (birra);
- panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri;
- disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di più varietà di frutta preferibilmente di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra.

La fornitura dei generi medesimi in locali diversi dai locali bar sarà possibile con le modalità operative che saranno concordate separatamente con l'Amministrazione.

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

- impiego prevalente di ingredienti di stagione e freschi: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali.

È fatto divieto di vendita di superalcolici.

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

L'eventuale adeguamento dei listini prezzi, di cui all'allegato 5.3, nonché di quello per l'utenza interna come individuati nell'offerta economica, potrà avvenire con cadenza biennale, esclusivamente previa autorizzazione dell'Amministrazione, rilasciata a seguito di specifica motivata richiesta e tenuto conto delle variazioni intervenute del listino Assobar, ed applicando il 20% di sconto ai listini per l'utenza esterna e un ulteriore sconto pari al ribasso offerto in sede di offerta economica ai listini per l'utenza interna, con arrotondamento per difetto dei prezzi medesimi ai cinque centesimi quando il prezzo del prodotto è inferiore a 1 euro e ai dieci centesimi se il prezzo del prodotto è superiore a 1 euro.

1.3 Progetto relativo alla consegna degli alimenti residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa.

La società aggiudicatrice dovrà presentare un progetto per l'organizzazione del servizio di consegna dei prodotti alimentari del bar e della ristorazione, preparati, residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere ancora utilizzati, in quanto sani e commestibili, sarebbero destinati allo smaltimento senza il progetto di cui trattasi.

Detti prodotti dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, a soggetti individuati dall'Amministrazione (enti di beneficenza, associazioni di volontariato, ecc.), situati in località distanti non più di 20 km dalla sede del Ministero di viale Ribotta, per consentirne il consumo da parte di persone in stato di bisogno.

Tale iniziativa, improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà, risponde all'esigenza di evitare lo spreco alimentare, in linea con le indicazioni fornite dal Parlamento europeo con la "Risoluzione del 29 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE".

Il progetto dovrà dettagliatamente indicare, illustrandole, le diverse fasi del servizio di consegna dei prodotti alimentari in argomento, quali, ad esempio, il confezionamento, l'abbattimento di temperatura, l'etichettatura, il trasporto in regime refrigerato, la consegna nel luogo prestabilito, ecc..

Il servizio, senza oneri per l'Amministrazione e per l'Ente di destinazione, dovrà essere rispondente alle normative vigenti che disciplinano l'igiene degli alimenti, in tutte le fasi del suo svolgimento.

1.4 Guadagnare salute

Su richiesta del Ministero, l'impresa è tenuta alla realizzazione e all'affissione di poster e tabelle, contenenti indicazioni e suggerimenti formulati e predisposti dallo stesso Ministero, per promuovere uno stile di vita sano anche sul luogo di lavoro, secondo i principi del Programma nazionale "Guadagnare salute: rendere facili le scelte salutari".

La società affidataria dovrà, altresì, realizzare e rendere disponibili per il servizio giornaliero, tovagliette di carta monouso per vassoi con apposita stampa di informazioni, sulla base delle indicazioni fornite dall'Amministrazione.

I suddetti materiali, prima della stampa, dovranno essere sottoposti alla preventiva approvazione dall'Amministrazione.

Sia per i prodotti somministrati presso il servizio ristorazione che per quelli del servizio bar, la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione della clientela due appositi e distinti elenchi; il primo elenco dovrà indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto; il secondo elenco, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze ed allergie alimentari, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente (decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114 in materia di etichettatura degli "allergeni alimentari" e Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011), dovrà indicare, per ciascun singolo allergene (cfr. allegato II del citato Regolamento UE n. 1169/2011), il prodotto che lo contiene.

La ditta aggiudicataria si impegna, a richiesta, a erogare prodotti preconfezionati senza glutine per soggetti affetti da celiachia.

1.5 Piano di qualità del servizio, volto alla corretta individuazione e copertura del fabbisogno di personale addetto al servizio oggetto della gara.

Ai fini dello svolgimento dei servizi di ristorazione e bar è richiesto il seguente personale:

- n. 2 chef di cucina;
- n. 1 aiuto cuoco;
- n. 2 lavapiatti;
- n. 1 pizzaiolo;
- n. 3 banchisti ristorazione;
- n. 3 cassieri;
- n. 1 banchista appartenente a categoria protetta;
- n. 1 gastronomo-banchista;
- n. 3 banchisti bar;
- n. 1 supervisore.

ART. 2

LOCALI IN USO

L'Amministrazione mette a disposizione della ditta aggiudicataria i locali di cui ai disegni allegati (All. 1), forniti di impianto di riscaldamento e condizionamento, di acqua ed energia elettrica e dotati di contatori separati.

Si fa presente che i disegni dei locali, i quali riportano alcune misure degli stessi in modo di consentirne la ricostruzione in scala, costituiscono comunque una rappresentazione indicativa dello stato dei luoghi; pertanto, lo stato dei luoghi potrebbe essere parzialmente difforme da quanto indicato nei suddetti disegni e la società che intenderà partecipare alla gara avrà l'onere di verificare lo stato effettivo dei luoghi in sede di sopralluogo obbligatorio di cui all'art. 6 del disciplinare di gara.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere al rimborso dei consumi di energia elettrica, del consumo del gas per il riscaldamento e condizionamento, della tassa sui rifiuti e dei consumi di acqua, secondo le modalità che saranno stabilite nel contratto.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, altresì, all'attivazione di una propria utenza telefonica e, occorrendo, di una propria linea ADSL.

L'Aggiudicataria si impegna, per tutta la durata contrattuale, al rispetto delle prescrizioni previste dalla normativa vigente, nonché delle prescrizioni delle autorità competenti.

La Ditta si impegna, altresì, a non mutare la destinazione d'uso dei locali e a non modificare la configurazione e l'utilizzo dei locali e delle attrezzature, apparecchiature ed arredi come previsti nell'all. 2 "Caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature", salvo eventuali modifiche concordate con l'Amministrazione.

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

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

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

Il rischio economico e gestionale dell'affidamento rimane a totale carico dell'Affidatario il quale provvede a gestire l'attività in questione mediante propri capitali e l'organizzazione dei mezzi necessari, nei quali si intendono ricompresi apparecchiature e attrezzature. Restano invece esclusi i locali messi a disposizione dall'Amministrazione (indicati nella planimetria allegata), che si considerano concessi in comodato d'uso gratuito, senza che possa essere presentata alcuna richiesta o invocato alcun impegno dell'Amministrazione stessa.

ART. 3

PRESTAZIONI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

3.1 Spese

Sono a carico della Ditta aggiudicataria, e quindi si intenderanno compresi nell'offerta della stessa, anche tutte le spese sotto elencate:

- la spesa inerente alla stipula del contratto, compresa la registrazione, le eventuali imposte e bolli per atti inerenti al lavoro e la loro contabilizzazione;
- la spesa delle assicurazioni derivanti da legge o contratto collettivo, nonché il pagamento dei contributi a carico dei datori di lavoro;
- la spesa per l'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette ai lavori e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- la spesa relativa alla dotazione di un'apposita divisa al personale addetto;
- la spesa relativa all'acquisto di tutte le materie prime e delle attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio;
- la spesa relativa alla pulizia dei locali, ivi comprese le aree esterne, nonché delle attrezzature e, in generale, di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- la spesa di manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali e, in generale, di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- la spesa annua da versare all'Erario in conto entrata per il rimborso delle spese sostenute dal Ministero per il riscaldamento e condizionamento, per lo smaltimento rifiuti nonché per i consumi di energia elettrica e acqua;
- la spesa per l'allestimento di poster e di tovagliette di carta monouso realizzati secondo le indicazioni dell'Amministrazione;
- la spesa per la manutenzione dell'impianto di produzione di acqua calda, dell'impianto di aspirazione dei fumi della cucina e dell'area grill, nonché per lo spurgo dei pozzetti e delle fogne in genere;
- la spesa per la realizzazione dell'impianto di erogazione dell'acqua, di cui al precedente art. 1.1.1;
- la spesa per lo svolgimento del servizio di consegna degli alimenti, di cui al precedente art. 1.3.

Il rischio economico e gestionale dell'affidamento rimane a totale carico dell'Affidatario il quale provvede a gestire l'attività in questione mediante propri capitali e l'organizzazione dei mezzi necessari, nei quali si intendono ricompresi apparecchiature e attrezzature. Restano, invece, esclusi i locali messi a disposizione dall'Amministrazione (indicati nella planimetria allegata), che sono concessi in comodato d'uso gratuito, in funzione esclusiva dello svolgimento del servizio, senza che possa essere presentata alcuna richiesta o invocato alcun impegno dell'Amministrazione stessa.

3.2 Attrezzature, apparecchiature, arredi e stoviglie

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprio totale carico, alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature e arredi necessari ai servizi oggetto di gara, dettagliatamente specificati nell'allegato 3 "Specifiche delle attrezzature, dei mobili e degli impianti".

Di detta fornitura verrà redatto apposito verbale.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire, a proprie spese ed in quantità sufficiente al numero degli utenti, le stoviglie, l'utensileria ed il materiale a perdere (tovaglette, tovaglioli, ecc.) occorrenti per la piena funzionalità dei servizi bar e ristorazione, nonché a provvedere alla loro integrazione e sostituzione quando non più sufficienti o funzionali.

Le stoviglie dovranno essere di porcellana, le posate in acciaio inox. Sarà consentito l'uso di bicchieri usa e getta.

Tutte le attrezzature, apparecchiature, arredi, stoviglie e utensileria, oggetto di gara, saranno ceduti a titolo gratuito all'Amministrazione al termine della concessione, salvo che l'Amministrazione medesima non richieda il ripristino dello stato dei luoghi.

In ogni caso di cessazione degli effetti della concessione, la ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione, previa stesura di apposito verbale, i locali, nonché le attrezzature, apparecchiature e arredi forniti, come risultanti dal verbale summenzionato, in perfette condizioni, tenuto comunque conto della normale usura.

3.3 Manutenzione

La ditta aggiudicataria si impegna a mantenere in perfetta efficienza i locali e gli impianti messi a disposizione dal Ministero, nonché le attrezzature, apparecchiature e arredi da essa forniti attraverso una costante manutenzione, applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza e igiene.

Il Ministero, laddove necessario, si farà carico di effettuare gli interventi straordinari ai locali e agli impianti forniti connessi al funzionamento dei servizi.

Saranno a carico della ditta aggiudicataria tutte le manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti messi a disposizione dal Ministero, nonché quelle ordinarie e straordinarie dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi da essa forniti.

Saranno, altresì, a carico della ditta aggiudicataria, le manutenzioni straordinarie dei locali e degli impianti derivate da cause imputabili alla stessa.

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

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

3.4 Pulizie

La Ditta aggiudicataria dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia gli ambienti di preparazione, le aree di distribuzione, le sale di consumazione, i magazzini, gli spogliatoi ed i servizi igienici utilizzati dal personale ed i relativi impianti, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, il vasellame, la posateria e la biancheria.

La ditta aggiudicataria dovrà, altresì, sempre tenere in perfetto stato di pulizia e ordine anche le aree esterne di pertinenza dei locali consegnati, in particolare di quelle prospicienti la cucina e destinate alla raccolta dei rifiuti.

La ditta aggiudicataria si impegna ad eseguire tutte le prestazioni nel rispetto delle norme igienico-sanitarie disposte dalle competenti autorità e dalle procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP.

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

I residui alimentari di origine animale dovranno essere smaltiti preferibilmente attraverso la destinazione all'alimentazione animale nelle strutture di ricovero dei cani e dei gatti, secondo quanto previsto ai sensi del Regolamento CE 1069/2009 e del relativo Regolamento di applicazione UE 142/2011.

3.5 Personale

La ditta aggiudicataria, nell'espletamento del servizio, dovrà impiegare personale qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali. In particolare, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare il personale già impiegato nell'attività di ristorazione e bar presso il Ministero, ai sensi della normativa vigente.

Il predetto personale dovrà essere in numero sufficiente ed idoneo all'espletamento dei servizi bar e ristorazione e, comunque, mai inferiore a quello indicato nell'offerta tecnica.

La ditta aggiudicataria dovrà applicare ai propri dipendenti, occupati nei Servizi, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modificazioni ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria ed applicabile nella località. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi saranno vincolanti per la ditta aggiudicataria per tutta la durata del contratto, anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni firmatarie o receda da esse.

La ditta aggiudicataria dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale, fornendo la relativa documentazione giustificativa.

La ditta è tenuta alla esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro e di assicurazione degli operatori contro gli infortuni.

L'Aggiudicataria dovrà dare prova dell'avvenuto adempimento di tali obblighi prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.

In conformità al Regolamento CE 852/2004 nell'ambito delle procedure di autocontrollo la ditta dovrà garantire l'idonea formazione del personale in materia di igiene degli alimenti e dovrà provvedere a documentare l'idoneità sanitaria dello stesso.

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

La ditta dovrà comunicare all'Amministrazione i nominativi del proprio personale dando altresì tempestiva comunicazione scritta di ogni variazione nominativa.

La ditta provvederà, a sua cura e spese, a dotare ed a far indossare al proprio personale una idonea divisa, esteticamente curata ed igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette, munita di placca ben visibile recante la ragione sociale della ditta stessa.

La ditta, sotto la propria responsabilità, si impegna a far osservare, anche al proprio personale, le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dal Ministero.

La ditta, a richiesta del Ministero, si impegna a sostituire il dipendente che non soddisfi i requisiti richiesti, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali, da parte del Ministero, di ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

3.6 Prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro

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

La ditta dovrà inoltre:

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

3.7 Approvvigionamento e conservazione dei cibi

I fornitori di derrate di cui la ditta aggiudicataria si avvale dovranno essere individuati nella relazione tecnica di cui al disciplinare di gara.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta ad utilizzare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria “extra” o di prima categoria, provenienti preferibilmente dalla c.d. “filiera corta” e di stagione per gli alimenti di origine vegetale.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a provvedere a sua cura e spese all’approvvigionamento e al trasporto di tutti i generi alimentari e bevande, nonché allo stivaggio degli stessi.

La ditta aggiudicataria dovrà espressamente indicare i locali ove vengono preparati i semilavorati e si impegna a consentire, in qualsiasi momento, sopralluoghi da parte del personale individuato dall’Amministrazione.

La conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, dovrà avvenire rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia.

I prodotti confezionati dovranno riportare sull’involucro l’indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge, e la scadenza. Quest’ultima, in particolar modo, dovrà essere controllata e rispettata anche per i prodotti sfusi e/o aperti che, comunque, dovranno essere rispondenti alla normativa prevista per l’etichettatura.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre e affiggere nei locali un elenco degli ingredienti qualitativi e quantitativi di tutti i prodotti offerti, compresi quelli del servizio bar.

I residui alimentari e altri scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare nei locali non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.

L’Aggiudicataria è tenuta a fornire un pasto giornaliero a tutto il personale autorizzato dal Ministero della salute ed agli ospiti, collaboratori e visitatori esterni che si presenteranno, negli orari convenuti, nel locale di distribuzione dei pasti.

La ditta aggiudicataria dovrà prelevare e conservare idoneamente campioni di quanto somministrato giornalmente per eventuali analisi da parte degli organi competenti.

I pasti verranno erogati dalla ditta aggiudicataria dietro corresponsione di denaro o di buoni pasto; ove la spesa effettuata dall’utente sia inferiore al valore del buono pasto, la relativa differenza dovrà risultare da apposita ricevuta rilasciata dal Gestore.

L'erogazione dei pasti avverrà con il sistema del servizio al banco; è vietato istituire sistemi di prenotazione obbligatoria per la fruizione del pasto.

Non sarà ammesso l’uso di cibi preconfezionati o precotti (tranne quelli espressamente indicati nell’allegato tecnico), così come non è ammesso il ricorso a sistemi di catering. Tutte le pietanze dovranno essere preparate utilizzando le attrezzature e gli impianti della sede del Ministero.

ART. 4 CONTROLLI

Il Ministero si riserva di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, sia direttamente sia a mezzo di propri incaricati, idonei controlli di tipo igienico-sanitario sui generi immagazzinati e su quelli immessi al consumo, sulle procedure di lavorazione e sulla gestione dei servizi.

Per i suddetti controlli, il Ministero procederà direttamente o indirettamente, avvalendosi eventualmente della collaborazione del Comando dei carabinieri per la salute, effettuando anche i necessari prelievi.

Il Ministero potrà effettuare ispezioni, tramite il proprio personale sanitario, presso i locali ristorazione e bar e presso le aziende fornitrici, anche per poter verificare le procedure di autocontrollo messe in atto in applicazione dei regolamenti CE 852/2004 e 853/2004.

In ordine al controllo sul mantenimento degli standard qualitativi dichiarati, il Ministero, tramite una Commissione appositamente incaricata, potrà effettuare periodicamente e senza alcun preavviso verifiche amministrative, tecniche e sopralluoghi in ordine alla regolare esecuzione del servizio e nel rispetto dei vincoli contrattuali. A tal fine l’Aggiudicatario s’impegnerà a nominare un Responsabile al quale indirizzare eventuali rilievi e la convocazione per il contraddittorio. L’impresa aggiudicataria verrà tempestivamente informata degli inadempimenti riscontrati al fine di effettuare le dovute correzioni entro i termini di tempo stabiliti dalla suindicata Commissione.

Qualora, a seguito dei suddetti controlli, dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative, l’Amministrazione si riserva di applicare una penale, proporzionale alla gravità dell’inadempienza, secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara.

L’attività di monitoraggio e verifica del grado di soddisfazione dell’utenza del servizio verrà effettuata dall’Amministrazione almeno due volte nel corso di vigenza del contratto; in caso di rinnovo del contratto,

disposto dall'Amministrazione in presenza di valutazione positiva riscontrata in sede di *customer satisfaction*, la verifica sarà effettuata un'ulteriore volta.

IL DIRETTORE DELL'UFFICIO GENERALE
f.to dott. Giuseppe Celotto