 <p><b>CIRA</b> Centro Italiano Ricerche Aerospaziali</p>	<p>DOCUMENT NUMBER: <b>CIRA-DTS-20-1402</b></p>	<p>REV.: <b>0</b></p>
--	---	---------------------------

**Technical Specification**

<p>DISTRIBUTION STATEMENT  <b>LIBERO</b></p>	<p>TYPE DETAIL Capitolati per i processi di approvvigionamento</p>	<p>PROJECT</p>	<p>JOB</p>
<p>ARCHIVE /CIRA/IRSG</p>	<p>ARCHIVE SEQUENCE 0106</p>	<p>NO. OF PAGES <b>3+55</b></p>	<p>TASK</p>

<p>TITLE  Servizio di ristorazione aziendale. Capitolato speciale di appalto</p>
--

<p>PREPARED</p>	<p>REVISED</p>	<p>APPROVED</p>	<p>AUTHORIZED</p>
<p><b>Ragozzino Luigi (IRSG)</b></p>	<p><b>Giletti Carlo (IRSG)</b></p>	<p><b>Giletti Carlo (IRSG)</b></p>	<p><b>Farioli Mario (SELO)</b>  <b>Documento firmato digitalmente.</b></p>
<p>DATE <b>10/06/2020</b></p>	<p>DATE <b>10/06/2020</b></p>	<p>DATE <b>10/06/2020</b></p>	<p>DATE <b>10/06/2020</b></p>

*By The Terms Of The Law In Force On Copyright, The Reproduction, Distribution Or Use Of This Document Without Specific Written Authorization Is Strictly Forbidden*

**A NORMA DELLE VIGENTI LEGGI SUI DIRITTI DI AUTORE QUESTO DOCUMENTO E' DI PROPRIETA' CIRA E NON POTRA' ESSERE UTILIZZATO, RIPRODOTTO O COMUNICATO TERZI SENZA AUTORIZZAZIONE**



Centro Italiano Ricerche Aerospaziali

DOCUMENT NUMBER:  
**CIRA-DTS-20-1402**

REV.:  
**0**

**TITLE:**

**Servizio di ristorazione aziendale. Capitolato speciale di appalto**

**ABSTRACT:**

**AUTHORS:**

**Ragozzino Luigi**

**APPROVAL REVIEWERS:**

**Giletti Carlo;Ragozzino Luigi**

**APPROVER**

**Giletti Carlo**

**AUTHORIZATION REVIEWERS:**

**Farioli Mario**

**AUTHORIZER**

**Farioli Mario**



## INDICE

0.	INTRODUZIONE .....	3
1.	SERVIZIO DI RISTORAZIONE.....	3
2.	CONDIZIONI OPERATIVE .....	4
3.	MODALITÀ D'EROGAZIONE DEL SERVIZIO .....	5
4.	GENERI ALIMENTARI.....	8
5.	MENÙ RISTORANTE, CONSUMAZIONI AL BAR.....	10
6.	PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO .....	12
7.	LOCALI E ATTREZZATURE .....	13
8.	REGOLAMENTO DI SICUREZZA E IGIENE.....	16
9.	OBBLIGHI DELL'ASSUNTORE .....	18
10.	ONERI A CARICO DELLA COMMITTENTE.....	20
11.	VERIFICA QUALITÀ PRODOTTI E SERVIZI .....	20
12.	VALIDITÀ DELL'OFFERTA .....	20
13.	SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA PER BEVANDE E SNACK.....	21
14.	DOCUMENTI DI OFFERTA .....	28
15.	PENALI PER INADEMPIENZE .....	29
16.	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....	29
17.	ALLEGATI .....	30
ALL. 1.	Planimetria dei locali del servizio ristorazione assegnati all'assuntore.....	32
ALL. 2	Elenco attrezzature CIRA da assegnare in comodato d'uso gratuito al servizio ristorazione .....	33
ALL. 2A	Elenco attrezzature CIRA sensibili al D. Lgs. 81/08 (art. 70 e segg.) .....	38
ALL. 3A.	Composizione del menù: regolare (rif. VF. 1).....	39
ALL. 3B.	Composizione del menù: dietetico (rif. VF. 2).....	41
ALL. 3C.	Composizione del menù: cestino (rif. VF. 3) .....	42
ALL. 3D.	Composizione del menù: Pranzo con servizio al tavolo (rif. VF. 4).....	43
ALL. 3D bis.	Composizione del menù: Pranzo a base di pesce con servizio al tavolo (rif. VF. 5)....	44
ALL. 3E.	Composizione del menù: Pranzo speciale con servizio al tavolo (rif. VF. 6).....	45
ALL. 3E bis.	Composizione del menù: Pranzo speciale a base di pesce con servizio al tavolo (rif.	

	VF. 7).....	46
ALL. 3F.	Composizione del menù: Buffet (rif. VF. 8).....	47
ALL. 3G.	Composizione del menù: Coffee Break (rif. VF. 9) .....	48
ALL. 3H.	Composizione del menù: Brunch (rif. VF. 10).....	49
ALL. 3I.	Prestazione (rif. VF. 11) .....	50
ALL. 3L.	Locazione Tovagliato (rif. VF. 12).....	51
ALL. 4.	Listino consumazioni bar.....	52
ALL. 5.	Elenco marchi e prodotti consigliati .....	53

## **0. INTRODUZIONE**

### **0.1.1. Premessa**

Il C.I.R.A. S.C.p.A., nel seguito definita anche “Committente”, con sede legale ed operativa in via Maiorise, 81043 Capua (CE), intende affidare i servizi di ristorazione, bar e distributori automatici di bevande e snack per i suoi dipendenti ed ospiti.

0.1.2. Il servizio in appalto include la manutenzione ordinaria delle attrezzature ed apparecchiature (comprese quelle di proprietà CIRA concesse in uso all’ Assuntore), le attività di pulizia e igiene ambientale (es. sanificazione, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione) degli ambienti dell’edificio mensa concesso in uso all’ Assuntore.

0.1.3. I servizi devono in ogni caso essere espletati nel rispetto delle normative e delle leggi vigenti applicabili, con particolare riguardo all’igiene, alla sicurezza e alla sostenibilità energetica ed ambientale. Per quanto attiene i criteri ambientali minimi la Committente potrà richiedere evidenza del rispetto dei suddetti criteri (Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011).

### **Scopo del documento**

0.2.1. Scopo del presente capitolato è definire il servizio atteso, le prestazioni, le forniture, le modalità di esecuzione e le reciproche obbligazioni a carico dell’ Assuntore e della Committente in conseguenza della stipula del contratto. La predisposizione dell’offerta tecnico-economica deve essere prodotta a seguito di sopralluogo obbligatorio da parte dell’ Assuntore.

## **1. SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

### **1.1. Oggetto**

“Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale”. Oggetto della procedura selettiva, è la disposizione di prodotti, servizi, professionalità ed attrezzature complementari per l’acquisto, l’approvvigionamento, la conservazione, la preparazione, e la distribuzione di alimenti e bevande al personale dipendente del CIRA ed a loro eventuali ospiti, secondo gli standard di quantità e qualità meglio definiti nel seguito, usufruendo di locali, strutture e attrezzature resi disponibili dal CIRA e concessi all’ Assuntore in comodato d’uso gratuito. Detto servizio comprende la totalità ed universalità delle operazioni e delle attività necessarie ed opportune, nessuna esclusa, affinché il servizio in oggetto sia erogato a regola d’arte in accordo col Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011.

1.2. La gestione del servizio ristorazione e del servizio bar, operativamente condotti da personale specializzato ed esperto dipendente dell’impresa conduttrice e secondo la normativa HACCP, non può essere ceduta in subappalto neanche parziale. Il servizio di pulizie e sanificazione nonché il servizio di distribuzione automatica di bevande e snack presso i fabbricati CIRA, invece, potranno essere oggetto di subappalto.

1.3. Le tipologie di somministrazione saranno le seguenti:

- a) Servizio permanente negli orari prestabiliti (v. successivo punto 3.1.4.), con registrazione automatica dell'erogazione, di:
  - pasto free-flow e cestini per dipendenti;
  - pasto free-flow e cestini per ospiti autorizzati (stesso imponibile ma con diversa fatturazione);
- b) Servizio su richiesta della Committente (date e orari all'uopo concordati), anche servito al piano, di:
  - acqua minerale in bottiglie da ½ lt., ciascuna con n. 2 bicchieri monouso;
  - pranzo servito al tavolo;
  - pranzo speciale servito al tavolo;
  - buffet;
  - coffee break;
  - brunch;
  - prestazione di cameriere addetto al servizio;
  - locazione tovagliato.
- c) Servizio bar;
- d) Servizio distributori automatici di bevande e snack.

## **2. CONDIZIONI OPERATIVE**

- 2.1 Prima di presentare l'offerta economica per i servizi in oggetto, il partecipante alla gara dovrà effettuare, a sua cura e spese, il sopralluogo obbligatorio e necessario alla valutazione delle future condizioni di lavoro nei luoghi della Committente. La planimetria dei locali operativi e l'elenco dei beni e delle attrezzature concesse in uso dal CIRA sono allegati al capitolato (allegati 1 e 2).

La presentazione dell'offerta da parte del partecipante alla gara equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza ed incondizionata accettazione delle leggi, dei regolamenti, delle norme vigenti in materia e di tutte le regole e le condizioni descritte nel presente capitolato.

In particolare, l'Assuntore aggiudicatario del servizio, accetta espressamente, a norma del secondo comma dell'art. 1341 del Codice Civile, tutte le clausole contenute nel presente capitolato.

### **2.2 Fruttori del servizio mensa aziendale**

Al 01.01.2020 il personale in forza al CIRA è di ca 365 unità; sulla base di statistiche interne vengono erogati indicativamente 300 pasti al giorno. Al personale della Committente va eventualmente aggiunto quello delle ditte esterne e degli ospiti. Il CIRA è estraneo al rapporto economico che s'instaurerà tra l'Assuntore del servizio, i dipendenti dello stesso e le ditte esterne. Inoltre, non è data alcuna garanzia sul numero di pasti minimi giornalieri.

- 2.3 La Committente si riserva di individuare altri fruttori del servizio, senza che ciò possa essere oggetto di contestazione alcuna da parte dell'Assuntore.  
La Committente non si vincola al mantenimento delle suddette condizioni; pertanto nulla potrà l'Assuntore pretendere per eventuali variazioni.

- 2.3 Il contratto avrà durata di 1 (uno) anno a partire dalla data di sottoscrizione dello stesso. È riservato alla facoltà discrezionale del CIRA l'eventuale esercizio del diritto di opzioni annuali per complessivi ulteriori 3 (tre) anni (1+1+1), alle medesime condizioni contrattuali, previo accertamento che sussistano ragioni di convenienza e di pubblico interesse per la prosecuzione. Tale eventualità sarà portata a conoscenza dell'Assuntore tramite raccomandata a.r. con un preavviso di trenta (30) giorni rispetto alla data di scadenza del contratto. In assenza di tale comunicazione il contratto avrà termine a tutti gli effetti alla scadenza. È tuttavia fatto salvo l'obbligo per l'aggiudicatario di continuare l'espletamento del servizio, dietro richiesta del CIRA, giustificata dall'esigenza di continuità del servizio, alle medesime condizioni dell'offerta, per non oltre 180 giorni dalla scadenza del contratto.

### **3. MODALITÀ D'EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

#### **3.1. SERVIZIO PERMANENTE**

- 3.1.1. La ristorazione si effettua tutti i giorni ritenuti lavorativi dalla Committente (dal lunedì al venerdì). La continuità ed efficienza nella preparazione e distribuzione dei pasti e delle consumazioni è un requisito essenziale del servizio.
- 3.1.2. In nessun caso l'Assuntore può sospendere il servizio, escluso che per impedimenti dovuti a:
- atti di guerra,
  - disordini civili,
  - calamità naturali,
  - incidenti rilevanti,
  - accordi con la committente.
- 3.1.3. La mancata fornitura del pasto per colpa dell'Assuntore, anche per un solo giorno, dà diritto alla Committente di rivalersi sull'Assuntore delle spese sostenute per sopperire all'inadempienza.
- 3.1.4. La distribuzione dei pasti al free-flow e dei cestini dovrà essere garantita per ogni giorno lavorativo dalle 12.00 alle 14.00. La Committente, per causa maggiore, (per es.: ripetersi emergenza Covid-19) potrà richiedere una variazione del presente intervallo. In tal caso l'Assuntore dovrà accettare le nuove disposizioni.
- 3.1.5. Il metodo e gli strumenti di registrazione e contabilizzazione saranno definiti dall'Assuntore e concordati contrattualmente con la Committente in accordo alle indicazioni generali di seguito descritte.
- Il ritiro delle pietanze scelte dal fruitore avverrà previo utilizzo di dispositivo elettronico (esempio chiavetta magnetica / scheda) o altro sistema simile predisposto e fornito dall'Assuntore. Il dispositivo elettronico sarà utilizzato presso le casse posizionate all'uscita dall'area free-flow per la contabilizzazione dei pasti; dette casse saranno fornite e gestite dall'Assuntore.
- Le casse elettroniche dovranno permettere una contabilità in grado di dettagliare e



memorizzare giornalmente i dati (ad es. prodotti erogati, numero e valore dei pasti, ecc.) e saranno predisposte per stampare, su richiesta del fruitore, scontrino non fiscale riportante l'indicazione del nome e matricola del fruitore, della data, delle pietanze erogate con relativo importo e dell'importo totale.

- 3.1.6. La differenza tra il valore del pasto completo e quello dell'eventuale pasto parziale creerà un "borsellino elettronico" utilizzabile per tutti i prodotti presenti al bar e presso tutti i distributori automatici.
- 3.1.7. In caso di fruizione di un pasto parziale l'Offerente potrà prevedere un **costo minimo di spesa**, e.g. l'equivalente del costo di un primo o un secondo, che risulterà contrattualmente vincolante.
- 3.1.8. Vi dovrà essere alternativa al primo o secondo intendendo poter usufruire di prodotti per un costo equivalente che coinciderà con il **costo minimo di spesa**.
- 3.1.9. Per rendere operativo il dispositivo elettronico ricaricabile, utilizzabile per il servizio di ristorazione a mensa e per il consumo dei prodotti ai distributori automatici, sarà concordato con la Committente un tempo ragionevole (max 6 mesi).
- 3.1.10. La contabilizzazione dei pasti, in mancanza fortuita del dispositivo elettronico dedicato, sarà effettuata con "Buono pasto" cartaceo predisposto dalla Committente o raccolta da parte dell'Assuntore con identità del fruitore (cognome, nome, matricola e firma dell'utente finale). La lista dei pasti erogati non registrati elettronicamente dovrà essere trasferita quotidianamente alla Committente.
- 3.1.11. Non è ammesso scambio di denaro in prossimità della linea di distribuzione pasti (e ovviamente nei locali di preparazione). Eventuali pagamenti in denaro, per usufruire del servizio di ristorazione, andranno effettuati presso la cassa del bar ove verrà rilasciato un ticket per la fruizione del pasto da presentare alla cassa in sala distribuzione.
- 3.1.12. Per la composizione dei menù si rimanda agli appositi allegati.
- 3.1.13. Le pietanze devono essere servite ciascuna in un piatto distinto. I piatti dovranno essere in porcellana per lavastoviglie.
- 3.1.14. La posateria sarà in acciaio, confezionata in sacchetti per set individuale, salvo richiesta dell'utente o particolari esigenze tecniche sopravvenute da comunicare alla Committente. Il set dovrà essere così composto:
  - a. n. 1 cucchiaino,
  - b. n. 2 forchette,
  - c. n. 2 coltelli,
  - d. n. 1 cucchiaio,
  - e. n. 2 tovaglioli di carta.
- 3.1.15. I bicchieri saranno monouso. Essi dovranno essere allocati in appositi distributori che ne

garantiscono l'igiene.

- 3.1.16. Le bottiglie di acqua minerale e/o oligominerale (sia liscia sia gassata) saranno disponibili in confezione da ½ l.
- 3.1.17. I vassoi saranno di geometria adatta ai tavoli per n. 4 posti, di dimensione idonea a contenere i piatti previsti nella composizione del menù e realizzati in materiale lavabile in lavastoviglie. L'Assuntore dovrà rendere disponibile tovaglie in carta monouso adatte a rivestire i vassoi. Eventuali vassoi danneggiati, deformati o sudici che dovranno essere immediatamente ritirati.
- 3.1.18. L'utilizzo del monouso è consentito solo su richiesta del singolo dipendente. Pertanto dovrà essere sempre disponibile una scorta di piatti e posate di buona resistenza e materiali per alimenti. Eccezionalmente, per motivi di necessità, di cui dovrà essere informata la Committente, è ammesso l'uso di piatti e posate monouso per la generalità dei dipendenti. I materiali monouso dovranno essere adeguati all'utilizzo.
- 3.1.19. Tutti i materiali per i vassoi, e tovagliato, posate, piatti, bicchieri e sacchetti monouso devono essere autorizzati per uso alimentare e marcati a norma di legge.
- 3.1.20. Il personale dell'Assuntore provvederà al ritiro dei carrelli, appena riempiti dei vassoi, ivi depositati dai consumatori dopo l'uso.
- 3.1.21. I cestini per gli addetti alla Sorveglianza dovranno essere recapitati presso le portinerie CIRA dal personale dell'Assuntore.
- 3.1.22. Nelle giornate festive, i sabati, le domeniche e i giorni di ferie collettive, dovranno essere forniti i cestini (composizione all'allegato 3C) per i dipendenti in servizio, in numero indicato dalla Committente. La conservazione deve essere garantita fino al momento della consumazione.
- 3.1.19 Il servizio bar sarà operativo tutti i giorni considerati lavorativi dalla Committente, nel seguente orario:
- 08.30 – 10.30
  - 12.30 – 14.30
- 3.1.20. Il pagamento per il servizio bar avverrà mediante il dispositivo elettronico predetto oppure tramite denaro contante, il cui scambio dovrà necessariamente avvenire tramite persona diversa da quella addetta alla somministrazione.
- 3.1.21. Il servizio bar deve sempre disporre, su richiesta dell'avventore, di tazze e cucchiaini monouso.

## **3.2. SERVIZIO OSPITI (su richiesta della Committente)**

- 3.2.1. La distribuzione dei menù pranzo servito (v. all. 3D e 3D bis), del pranzo speciale servito (v. all. 3E e 3E bis) e del buffet (v. all. 3F) avverrà di norma, e salvo diversa preventiva

indicazione della Committente, tra le 12.00 e le 14.00 nei locali mensa.

La distribuzione del menù brunch (v. all. 3H) e dei coffee break (v. all. 3G) avverrà di norma, e salvo diversa preventiva indicazione della Committente, tra le 9.00 e le 15.00 nelle sale riunioni all'interno dell'area CIRA.

- 3.2.2. La composizione dei menù sarà scelta fra le pietanze riportate negli all. 3D, 3D bis 3E, 3E bis, 3F, 3G, 3H; ogni tipo di variazione dovrà essere preventivamente concordata ed approvata dalla Committente.
- 3.2.3. Il servizio ospiti dovrà essere espletato previa comunicazione scritta che sarà effettuata dalla Committente entro i termini indicati al successivo punto 5.10.
- 3.2.4. Il servizio potrà essere espletato da personale assegnato al servizio mensa permanente presso il CIRA, o da personale qualificato (come da all. 3I) di volta in volta richiesto per il singolo evento.  
In ogni caso, sia il personale già assegnato, sia quello aggiuntivo, dovrà indossare una divisa idonea come previsto dall'all. 3I, e dovrà rispettare le norme di igiene e criteri di decorosità e immagine.
- 3.2.5. Il personale dell'Assuntore provvederà alla preparazione e distribuzione del servizio, nonché al ritiro del materiale immediatamente dopo l'uso.
- 3.2.6. Il vasellame, la posateria ed i bicchieri utilizzati saranno sempre quelli istituzionali con logo CIRA. In caso di un numero di coperti superiore a quello in dotazione CIRA, si potrà utilizzare vasellame (in ceramica bianca per lavastoviglie) posateria (in acciaio) e bicchieri (in vetro a calice per lavastoviglie) dell'Assuntore.
- 3.2.7. Tutti i materiali usati per il trasporto di vasellame, posateria e bicchieri, dovranno essere autorizzati per uso alimentare e marcati a norma di legge.
- 3.2.8. All'atto della consegna, verrà redatto l'inventario del vasellame, posateria e cristalleria istituzionale CIRA con logo che saranno consegnati all'Assuntore, il quale li assumerà in uso ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. In caso di rotture ed inadeguatezza delle suddette attrezzature, l'Assuntore dovrà darne immediatamente comunicazione al CIRA. Qualora si ravvisassero danni a tali beni dovuti ad imperizia, incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura, questi verranno stimati e addebitati all'Assuntore.

#### **4. GENERI ALIMENTARI**

- 4.1. I prodotti alimentari dovranno essere in ottimo stato di freschezza e igiene, di prima qualità merceologica e di marca affermata sul mercato italiano (in allegato l'elenco dei prodotti ammessi). Saranno da privilegiare i prodotti di stagione e quelli per cui non sia fatto uso d'anticrittogamici e conservanti. Sono tassativamente vietati alimenti geneticamente modificati.

Quale proposta migliorativa dell'offerta potrà essere presentata l'utilizzazione di prodotti da filiera biologica e di prodotti D.O.P. e I.G.P. che costituirà elemento di valutazione in sede di gara.

Non è ammessa la presenza di alimenti estranei all'attività destinata alla Committente.

- 4.2. Sulla bolla di accompagnamento di frutta, ortaggi e verdura freschi (tutti di 1<sup>a</sup> categoria) devono risultare: la specie, la varietà, la categoria, la provenienza, il peso netto, il peso lordo. Il documento dovrà essere sempre disponibile al CIRA per consultazione.
- 4.3. Il pane sarà del tipo bianco e integrale che dovrà essere preparato giornalmente (non è ammessa la conservazione, la rigenerazione, etc). Sarà servito in confezione singola e in contenitori idonei al trasporto per alimenti.
- 4.4. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo. È consentito all'Assuntore il monitoraggio dei generi alimentari non consumati in mensa per il recupero delle eccedenze con donazioni ad enti caritativi. Lo scopo sarà quello di ridurre gli sprechi e aiutare le persone in difficoltà.
- 4.5. Tutte le carni devono essere sempre etichettate con bollo sanitario. La carne, se macinata, deve esserlo al più 24 ore prima della preparazione dell'impasto, il quale deve essere preparato nella data di somministrazione.
- 4.6. Potranno essere impiegati cibi surgelati esclusivamente per pesce di grossa pezzatura e per verdure e legumi fuori stagione, garantendo assolutamente il rispetto della catena del freddo anche con esame obiettivo prima e durante la preparazione. Gli alimenti surgelati devono essere acquistati in confezioni originali chiuse dal fabbricante e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. L'Assuntore dovrà garantire l'acquisto di alimenti surgelati etichettati con le seguenti modalità previste dall'art. 8 del D. Lgs. 110/92:
  - a) denominazione di vendita completata dal termine surgelato;
  - b) indicazione del termine minimo di conservazione completata dal periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
  - c) istruzioni sulla conservazione del prodotto dopo l'acquisto indicanti anche la temperatura di conservazione e l'attrezzatura richiesta;
  - d) l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
  - e) l'indicazione del lotto.L'Assuntore dovrà effettuare settimanalmente, mediante registrazione automatica o manuale, il controllo della temperatura nelle celle frigorifere datando e conservando le registrazioni per almeno un anno. L'approvvigionamento e la sostituzione degli appositi supporti di registrazione è a carico dell'Assuntore.
- 4.7. L'approvvigionamento delle derrate deve avvenire con regolare frequenza, in modo da ridurre i problemi di giacenza e di eccessivo stoccaggio e assicurando i generi alimentari di più recente

produzione.

- 4.8. Nel caso l'Assuntore, per obiettive difficoltà d'approvvigionamento, non potesse utilizzare generi alimentari freschi, ovvero le marche concordate per l'utilizzo nel citato allegato e per qualsiasi altro motivo, dovrà chiedere autorizzazione scritta alla Committente per la sostituzione temporanea, indicando chiaramente le motivazioni e i tempi previsti. La sostituzione degli alimenti va preventivamente concordata con la Committente.

## **5. MENÙ RISTORANTE, CONSUMAZIONI AL BAR**

- 5.1. In base alle pietanze di base di cui all'allegato e alla tabella dietetica di grammatura, il menù del free-flow sarà proposto e variato settimanalmente dall'Assuntore, con la partecipazione eventuale del personale CIRA preposto. Le proposte non possono ripetersi prima di almeno 10 giorni lavorativi (2 settimane). Il menù dovrà pervenire alla Committente una settimana prima dell'inizio della rotazione.
- 5.2. L'Assuntore esporrà permanentemente l'elenco degli ingredienti utilizzati.
- 5.3. Il menù settimanale dovrà essere affisso e visibile all'ingresso della linea di distribuzione, a partire dal Venerdì della settimana precedente.
- 5.4. Il menù sarà giornalmente composto da:
- una scelta fra almeno **tre** primi (il primo piatto può essere sostituito, a scelta del fruitore, da 250 g di yogurt);
  - una scelta fra almeno **tre** secondi, di cui almeno uno di pesce due volte a settimana;
  - una scelta fra almeno **tre** contorni, di cui uno dovrà essere sempre l'insalata e due contorni caldi;
  - pane fresco;
  - una scelta fra almeno due qualità di frutta fresca oppure un succo di frutta oppure una composta di frutta oppure uno yogurt;
  - una bevanda a scelta fra acqua minerale o oligominerale (liscia o gassata), bibita in lattina, birra analcolica;
  - una scelta fra biscotti, brioches, nutella, mousse, budino, cioccolata in tavoletta, marmellata.

Sarà possibile sostituire, a scelta del fruitore, quanto previsto ai punti e), f) e g) con una seconda bevanda o un prodotto previsto tra essi. Il fruitore avrà, quindi, tre possibilità di scelta tra i prodotti dei punti e), f) e g).

E' facoltà dell'Assuntore proporre menù a piatto unico (e.g. menù pizza, menù pesce, menù carne, ecc.) in sostituzione di quanto previsto ai punti a) e b).

La tipologia dei menù dovrà essere sottoposta ed approvata dalla Committente.

In alternativa al menù "regolare", dovrà essere sempre disponibile il menù "dietetico" (composizione in allegato 3B).

- 5.5. Disponibilità di pasta dedicata  
Su richiesta, per esigenze di dipendenti con allergie e/o intolleranze, dovranno essere disponibili in mensa, opportunamente in tempo, alimenti idonei a fronteggiare tali problematiche.  
La modalità per soddisfare tali richieste sarà discussa in sede di stesura del contratto.
- 5.6. Dei tre secondi, uno dovrà essere sempre un “piatto freddo” composto da (a scelta degli utenti):
- misto di formaggi (stagionati e freschi), prosciutto crudo o salumi affettati;
  - tonno in scatola o carne in scatola o sgombrò in scatola;
  - mozzarella di bufala campana (di cui al DPCM 10 maggio 1993).
- 5.7. In alternativa ai 3 secondi potrà essere servito un piatto preparato alla griglia/piastra, tipo carne rossa, bianca o pesce.
- 5.8. La sequenza di rilascio delle pietanze dal banco free-flow dovrà garantire che i piatti caldi si mantengano tali fino al termine della distribuzione.
- 5.9. In prossimità dell’uscita dall’area free-flow, l’Assuntore allestirà almeno tre (3) punti di condimento, utilizzati direttamente dai consumatori, in modo che sia comodo e sicuro l’appoggio dei vassoi e scorrevole il servizio. Tali condimenti saranno sempre disponibili in contenitori protetti da contaminazione con il seguente assortimento minimo:
- olio extra vergine d’oliva in confezione ed etichettatura originali,
  - aceto ed aceto balsamico,
  - succo di limone,
  - sale, pepe, peperoncino, origano,
  - maionese e ketchup,
  - altre spezie e salse eventualmente proposte dallo chef.
- Parmigiano grattugiato e limone a spicchi saranno serviti dal personale del servizio presso la distribuzione.
- 5.10. In sostituzione del pasto caldo il fruitore potrà scegliere il “**cestino**” (vedi allegato 3C), con i consueti requisiti d’igiene, qualità e varietà.
- 5.10. Per particolari occasioni la Committente potrà prenotare **buffet, pranzi, coffee break o brunch** (vedi allegati 3D, 3D bis, 3E, 3E bis, 3F, 3G, 3H).  
I suddetti servizi saranno prenotati con e-mail, di norma entro i seguenti termini:
- **Coffee break o brunch** (entrambi entro 10 coperti) 1 ora prima del servizio;
  - **Coffee break o brunch** (entrambi oltre 10 coperti) 4 ore prima del servizio;
  - **Buffet o pranzo servito** (entrambi entro 10 coperti) 4 ore prima del servizio;
  - **Buffet o pranzo servito** (entrambi oltre 10 coperti) 24 ore prima del servizio.
- 5.11. I prezzi delle consumazioni del bar, definiti contrattualmente e invariabili per tutta la durata del contratto, saranno riportati nel listino ivi presente. L’allegato 4 riporta l’elenco dei prodotti

richiesti nel servizio i cui costi saranno oggetto di ribasso in sede di gara. Gli articoli elencati, se risultassero temporaneamente non disponibili, per motivata ragione comunicata per iscritto alla Committente, dovranno costituire avviso esposto in sala bar.

- 5.12. Prevedere l'allestimento presso il bar di un market accessibile a tutti i dipendenti ove saranno disponibili prodotti alimentari di prima necessità per soddisfare il fabbisogno per la spesa quotidiana. I prodotti e i relativi prezzi saranno preventivamente concordati con la Committente.
- 5.13. L'Assuntore potrà proporre nell'offerta migliorie al servizio, che saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

## **6. PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

- 6.1. L'elenco nominativo del personale addetto al servizio con le relative mansioni dovrà essere comunicato alla Committente prima dell'inizio lavori e ad ogni variazione. Il suddetto personale dovrà essere qualificato con idoneo attestato di formazione corrispondente alla mansione, anche ai fini di igiene e sanità e con adeguata esperienza, almeno triennale, in mansione analoga a quella alla quale verrà assegnato.
- 6.2. L'Assuntore avrà l'obbligo di far osservare al proprio personale gli obblighi derivanti dal contratto e dalle vigenti norme interne CIRA.
- 6.3. Il personale addetto al servizio dovrà indossare una divisa da lavoro conforme al servizio svolto e rispondente alle norme d'igiene e sicurezza. E' obbligatorio indossare sia il copricapo, affinché la capigliatura sia in esso completamente contenuta, sia guanti e mascherina. La divisa dovrà essere sempre pulita e dovrà accogliere il tesserino di riconoscimento con generalità, foto e identificazione del datore di lavoro.  
L'accesso degli addetti al servizio all'interno del Centro, anche in caso di improvvise e temporanee sostituzioni di persone, è regolamentato dalle norme adottate dalla Committente nei confronti delle ditte esterne.  
Resta fermo il diritto insindacabile della Committente di rifiutare in qualsiasi momento l'accesso al personale che non sia di proprio gradimento e/o potrà chiedere in ogni caso la sostituzione di uno o più componenti degli addetti al servizio. In tal caso l'Assuntore deve provvedere tempestivamente alla sostituzione e garantire comunque la continuità del servizio.
- 6.4. **Responsabile del servizio dell'Assuntore**  
L'Assuntore dovrà identificare il Responsabile del servizio oggetto del presente documento. Dovrà essere sempre presente al CIRA e provvederà anche al Coordinamento, alla Sicurezza e all'Emergenza del proprio personale.  
Il Responsabile deve essere l'unica interfaccia nei confronti della Committente, persona reperibile in ogni momento, per tutta la durata del contratto con il CIRA, anche per interventi sul posto in caso di anomalie e ispezioni.  
L'Assuntore dovrà altresì comunicare il nominativo di un sostituto in assenza fortuita del Responsabile della gestione ristorazione.

L'Assuntore rimane, in ogni caso, il solo responsabile dell'operato delle persone di cui sopra. Inoltre, dovrà consegnare al CIRA prima dell'inizio delle attività una polizza RC per danni a cose e persone con almeno i seguenti massimali:

- Responsabilità Civile verso terzi: € 30.000.000 per ogni sinistro, con limite di € 15.000.000 per ogni persona ferita o deceduta e di € 15.000.000 per danni a cose e animali se appartenenti a più persone;
- Responsabilità Civile verso dipendenti: € 8.000.000 per ogni sinistro, con limite di € 3.000.000 per ogni dipendente infortunato.

## 6.5. **Personale Operativo**

### *a. Ristorante:*

Nel ciclo giornaliero di lavorazione durante tutto il periodo di erogazione del servizio dovrà essere presente personale idoneo ed adeguato sia per numero che per professionalità al fine di garantire la perfetta esecuzione delle attività e la continuità del servizio. E' responsabilità dell'Assuntore definire numero e tipologia di risorse per l'esecuzione del servizio.

Allo stato attuale, non vincolante, e presente:

- personale per la preparazione pasti (con almeno 3 anni di esperienza);
- personale per la distribuzione pasti per ogni isola free-flow;
- personale per il ritiro vassoi, lavaggio attrezzature e confezionamento rifiuti;
- personale per ogni cassa (persona diversa da quella destinata alla manipolazione e distribuzione di alimenti e bevande).

Inoltre, dovrà essere garantita, durante gli orari di distribuzione pasti, la presenza di una persona che dovrà mantenere sempre puliti i tavoli e le sedie ed intervenire in caso di emergenza.

Tale persona non potrà intervenire alla preparazione e/o distribuzione nello stesso frangente.

### *b. Bar*

- barista
- addetto alla cassa (persona diversa dagli addetti destinati alla manipolazione e distribuzione di alimenti e bevande).

6.6. L'Assuntore adeguerà il numero del personale di servizio in modo da non creare ritardi o malfunzionamento in caso di significativo incremento di commensali, previo giusto preavviso di 2 giorni lavorativi della Committente.

## 7. **LOCALI E ATTREZZATURE**

### 7.1. **Struttura**

Il CIRA mette a disposizione in sede una struttura per ricevimento e conservazione generi alimentari, preparazione pasti, distribuzione self-service e bar, locali di lavaggio stoviglie e vassoi, deposito detersivi e transito rifiuti, locali di servizio per gli operatori, con una superficie coperta di circa 1900 mq. articolati come descritto nell'allegato 1.

### 7.2. **Macchine e arredi**

Tale struttura è attrezzata con macchine e arredi di cui all'All. 2. All'atto della consegna



dell'impianto sarà redatto un verbale, sottoscritto tra le parti, contenente l'inventario di tutte le attrezzature concesse dalla Committente all'Assuntore in comodato d'uso gratuito. Non è ammessa la presenza di attrezzature estranee all'attività esclusivamente destinata alla Committente.

Prima dell'inizio del servizio, la Committente fornirà all'Assuntore l'elenco delle attrezzature disponibili per la concessione in uso.

L'Assuntore verificherà l'effettiva disponibilità e funzionalità delle attrezzature, dei documenti richiesti dalle norme di legge per la conformità ai requisiti di sicurezza di costruzione, incluso il libretto di uso e manutenzione ed il certificato di conformità CE ove applicabile.

L'Assuntore, per le attrezzature che intende effettivamente utilizzare in concessione, verifica, avvalendosi di un suo incaricato competente, la sussistenza dei requisiti di sicurezza, provvede all'eventuale adeguamento ai requisiti di conformità, redige il piano di controlli periodici ed effettua i controlli ad immediata scadenza, consegnandone alla Committente apposita registrazione.

In base all'esito di tale controllo, la Committente procede all'effettiva concessione in uso e garantisce lo scambio dei documenti previsti dall'art. 72 del D. Lgs: n. 81/08 (controlli periodici).

Qualora la valutazione e l'adeguamento non avvenisse prima dell'inizio del servizio, verrà applicata una penale del 5% sulle fatture a partire dalla prima sino alla fattura relativa al mese precedente a quello dell'avvenuta attività richiesta.

### 7.3. **Pulizia, sanificazione e disinfestazione**

L'Assuntore, a proprie spese e con propria organizzazione, eseguirà scrupolosamente, secondo un programma trasmesso preventivamente alla Committente, le attività di pulizia e igiene ambientale, sanificazione, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali e degli ambienti, delle attrezzature assegnate e di tutto quanto concorrente alla conservazione e manipolazione degli alimenti.

Le attività in oggetto sono eseguite per l'intero fabbricato concesso in uso all'Assuntore, compresi gli arredi e le strutture lignee presenti all'interno delle sale ristorazione. Sono altresì compresi gli ambienti di servizio come depositi, uffici, servizi igienici, ecc.

L'Assuntore deve assicurare la costante pulizia anche per le aree esterne; fra esse si citano la parte pavimentata all'ingresso dell'edificio fino all'ingresso dell'adiacente sportello bancario, il marciapiede che corre intorno l'edificio mensa, l'area presso la quale sono presenti i contenitori per i rifiuti.

A titolo esemplificativo e non esaustivo sono inoltre oggetto di intervento: pavimenti, griglie dei pozzetti interni di raccolta acque, pareti, soffitto a vista, bocchette di ventilazione, cappe, corpi illuminanti, porte (interno/esterno), finestre (interne/esterne), reti di porte e finestre contro polveri e animali, banco self maniglie, rubinetti, vasche, terminali di filtri e aspiratori, impiantistica ausiliaria a vista, canaline, tubazioni di impianti e attrezzature specifiche, travi a vista e condotte di aerazione a vista ripiani, contenitori, guarnizioni.

Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione saranno eseguiti all'interno dell'edificio prevedendo la manutenzione ed integrazione delle relative trappole.

Qualora nel corso della durata del contratto dovessero manifestarsi obiettive carenze o evidenti difformità, l'Assuntore dovrà tempestivamente provvedere, a sua cura e spese, a risolvere le

criticità segnalate e adeguare, se necessario, il programma degli interventi di pulizia ed igiene ambientale.

Le frequenze minime del servizio devono essere:

- una sanificazione/derattizzazione ogni 15 giorni;
- una pulizia bagni al giorno (assicurando la disponibilità continua dei materiali di consumo come detergente, carta igienica, carta asciugamani, carta copri wc, ecc);
- una pulizia pavimenti (spazzamento e lavaggio) al giorno;
- una pulizia al mese dei vetri interni/esterni;
- una pulizia al mese per ragnatele;
- eventuali macchie, scritte ed impronte su porte, vetri, sportellerie, pareti verticali lavabili (ad altezza operatore) dovranno essere eliminate con la massima sollecitudine.

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene degli ambienti e degli alimenti. E' a carico dell'Assuntore la compilazione della check list prevista dalla normativa HACCP ed eseguire la stessa a norma del D.Lgs. 193/2007 e successive integrazioni e modificazioni.

Gli oli alimentari esausti ed i relativi filtri dovranno essere trattati secondo le prescrizioni di cui al Decreto legislativo n. 152/2006 e successive modifiche. Dovranno essere raccolti in appositi contenitori forniti a cura dell'Assuntore, adeguatamente contrassegnati e posizionati in locale apposito. Il ritiro dei predetti dovrà essere effettuato a cura e spese dell'Assuntore in conformità alla legislazione vigente in materia di gestione dei rifiuti.

#### **7.4. Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature al termine del contratto**

Al termine dell'appalto l'Assuntore dovrà riconsegnare quanto messo a sua disposizione nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso, impegnandosi ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da utilizzo non appropriato;

#### **7.5. Utilizzazione di locali e attrezzature**

I locali e le attrezzature messi a disposizione possono essere utilizzati dall'Assuntore esclusivamente per lo svolgimento delle attività connesse al servizio mensa del tipo "free-flow e del bar" per il personale dipendente e ospiti che operano presso la sede della Committente.

#### **7.6. Manutenzione**

L'Assuntore si impegna all'uso proprio delle attrezzature in concessione, avendo cura di eseguire gli opportuni interventi di manutenzione, applicare le istruzioni di manutenzione delle case costruttrici e della buona prassi. Entro 60 giorni dall'inizio del servizio il Assuntore deve trasmettere alla Committente il programma di manutenzione delle attrezzature concesse in uso.

7.7. Guasti o danni ai beni descritti nel verbale di consegna, dovuti ad incuria, uso scorretto o normale usura, verificatisi nel corso del servizio a qualunque titolo, saranno riparati o sostituiti a cura e spese dell'Assuntore, che li segnalerà alla Committente per approvazione anticipata dell'intervento.

7.8. Nell'eventualità di mancato funzionamento delle attrezzature o di mancati servizi ausiliari,

L'Assuntore dovrà comunque garantire la somministrazione dei pasti, a sua cura e spese, secondo i termini e modalità da convenire.

- 7.9. L'intera attrezzatura in concessione sarà riconsegnata alla Committente al termine del contratto, in buone condizioni di funzionalità, sicurezza, pulizia e sanificazione con verbale di riconsegna essenziale al pagamento della fattura dell'ultimo mese di esercizio.
- 7.10. I danni non rimediati e le inadempienze riferite alla riconsegna delle attrezzature saranno addebitati all'Assuntore, salvo il risarcimento del danno ulteriore.
- 7.11. Variazioni e integrazioni, necessarie o migliorative al corredo delle attrezzature, sono a carico dell'Assuntore e formeranno oggetto di valutazione dell'offerta.

## **8. REGOLAMENTO DI SICUREZZA E IGIENE**

- 8.1. Al personale dell'Assuntore è fatto obbligo di limitare la propria circolazione alle sole zone o locali del CIRA, individuati nella planimetria allegata. Tali locali sono siti al piano terra, sono salubri, provvisti di idonee protezioni dal rischio elettrocuzione, fughe di gas, incendio, protetti dall'ingresso di animali e corredati da numerose e agevoli uscite d'emergenza. Occasionalmente sarà richiesto il servizio al piano presso altri edifici del CIRA, ovvero presso locali a rischio contenuto, in quanto adibiti ad uso ufficio-riunioni, salvo diverse specificazioni.
- 8.2. Il Preposto alla sicurezza del personale, nominato dal Assuntore, avrà cura di far rispettare, oltre alle vigenti leggi, anche le disposizioni CIRA di Sicurezza e Comportamento. L'Assuntore si impegna sin d'ora a coordinarsi efficientemente con la Committente in merito ai rischi d'interferenza lavorativa per ristrutturazioni, manutenzione delle opere edili e degli impianti tecnologici (condizionamento, elettricità, acqua, gas, telefonia e trasmissione dati) e dei sistemi antincendio e antintrusione, ispezioni e operazioni di emergenza che dovessero avere luogo nelle aree consegnate.
- 8.3. L'Assuntore garantirà, a norma di legge, che il personale impiegato sia informato sulle misure generali di tutela delle condizioni di igiene e sicurezza dei lavoratori e degli utenti del servizio ristorazione, nonché sulle pratiche fondamentali di primo soccorso, antincendio e collaborazione con i soccorsi esterni e gli organi di vigilanza e controllo in caso di ispezione.
- 8.4. I mezzi, le procedure e le attività del personale suddetto dovranno essere conformi alla legislazione vigente. L'elenco qui di seguito è a titolo indicativo e non esaustivo:
  - R. D. 1265/34 "Testo unico servizi sanitari";
  - L. 283/62 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
  - L. 441/63 "Modifiche ed integrazioni alla legge 30 aprile 1962, n. 283, sulla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande ed al decreto del Presidente della Repubblica 11 agosto 1959, n. 750";
  - D.P.R. 327/80 "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962 n. 283, e successive

modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”;

- L. 287/91 “Licenza comunale alla distribuzione di alimenti e bevande”;
- D. Lgs 231/2017 “Disposizioni sanzionatorie per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011;
- D. Lgs. 110/92 “Attuazione della Direttiva CEE 108/89 in materia di alimenti surgelati destinati all’alimentazione umana”;
- Dlgs 17/2010 “Direttiva Macchine”.
- D. Lgs. 193/2007 “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”;
- D. Dirigenziale n. 46/05 (Regione Campania) “Modalità di attuazione dei processi formativi per il rilascio dell’attestato di formazione e/o aggiornamento agli alimentaristi, in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria di cui all’ art. 14 della L. 283/62;
- Dlgs 152/2006 “Norme in materia ambientale”;
- D. Lgs. 81/08 "Testo unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".

8.5. E’ richiesto all’Assuntore di allegare all’offerta tecnico-economica il Documento di valutazione dei rischi e conseguente Piano di Sicurezza specifico per l’appalto, oggetto di specifica valutazione di gara, che illustri l’approccio operativo almeno ai seguenti argomenti:

- a. procedure di impiego in sicurezza delle attrezzature e impianti dal punto di consegna;
- b. procedura di riconoscimento di conformità e manipolazione delle materie prime alimentari e dei prodotti finiti;
- c. specializzazione e coordinamento del personale idoneo al servizio alimentare;
- d. piano di autocontrollo alimentare con programma dettagliato di:
  - sopralluoghi;
  - registrazione temperature controllate;
  - controllo di potabilità dell’acqua con consegna alla Committente di almeno due certificati semestrali di cui uno di “verifica e uno di “routine” ai sensi del D. Lgs: 31/01;
  - analisi dei campioni e tamponi di alimenti;
  - analisi dei tamponi sui piani di lavoro e sulle attrezzature;
- e. programma di pulizia, disinfezione e disinfestazione/derattizzazione dei locali e attrezzature impiegate e degli indumenti protettivi e DPI con consegna preventiva delle schede di sicurezza dei prodotti di disinfestazione e di pulizia e dei successivi aggiornamenti;
- f. programma di manutenzione delle attrezzature in concessione.

8.6. Non sarà consentito l’utilizzo di automezzi con il doppio ruolo di trasporto alimenti e trasporto rifiuti. Per usi diversi dovranno essere utilizzati automezzi diversi.

8.7. È espressamente vietato l’incrocio sporco-pulito durante la preparazione e distribuzione dei pasti.

- 8.8. È vietato raffreddare le pietanze a temperatura ambiente o per immersione in acqua. È ammessa la preparazione anticipata delle pietanze, purché dopo la cottura il raffreddamento avvenga con abbattitore rapido della temperatura e conservando i recipienti in frigorifero tra 1°C e 6°C.
- 8.9. Le confezioni delle derrate devono essere intatte, sigillate e riportare le indicazioni di cui al D. Lgs. 231/2017). Le confezioni di verdura e ortaggi devono essere realizzate in tele o imballaggi lignei.

## **9. OBBLIGHI DELL'ASSUNTORE**

### **9.1. Servizio**

Per quanto descritto, l'Assuntore provvederà almeno a quanto segue:

- a) obbligo di sopralluogo delle aree oggetto del servizio durante le fasi preparatorie dell'offerta;
- b) conduzione delle pratiche amministrative per l'ottenimento dell'autorizzazione sanitaria e della licenza comunale di distribuzione alimenti e bevande e di ogni altra concessione da parte delle autorità competenti;
- c) notifica periodica sulle emissioni in atmosfera;
- d) fornitura dei generi alimentari e controlli della loro integra conservazione fino alla somministrazione dei preparati;
- e) mantenimento a disposizione della Committente dei registri di carico e scarico degli approvvigionamenti alimentari e dei prodotti per la pulizia dei locali;
- f) integrazione delle attrezzature, stoviglie e materiali per il confezionamento di cestini e posate, necessari e idonei alla preparazione e consumazione per alimenti;
- g) approntamento delle isole free-flow e dei tavoli per i condimenti;
- h) ritiro dei carrelli dei vassoi depositati dagli utenti dopo l'uso;
- i) pulizia e rigovernatura dei locali consegnati;
- j) approvvigionamento e deposito, in idonei contenitori, dei detersivi, additivi e utensili occorrenti per la pulizia dei locali e delle attrezzature in locali non destinati agli alimenti completi di scheda di sicurezza;
- k) lavaggio, con gli elettrodomestici già installati e con prodotti idonei ed efficaci, di tutti gli utensili, delle stoviglie, dei vassoi, piatti, posate e tazze;
- l) gestione dei rifiuti nel rispetto delle norme d'igiene;
- m) raccolta differenziata dei rifiuti derivanti dal servizio ristorazione e dalla pulizia locali e attrezzature e loro confezionamento, trasporto e deposito giornaliero negli appositi contenitori, installati dalla Committente nel punto di raccolta del Centro con veicolo dedicato; la fornitura dei sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico dell'Assuntore; detti sacchetti sono conformi con la tipologia del rifiuto conferito;
- n) gestione di un registro di carico e scarico per i residui, compresi gli oli alimentari, conferiti, quando esausti, dall'Assuntore al Consorzio autorizzato dalla legge;
- o) conservazione, pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria dell'attrezzatura utilizzata;
- p) fatturazione distinta delle voci di cui al punto 1.3, allegando i corrispondenti giustificativi;

- q) eventuale allacciamento di una linea telefonica alla rete nazionale, ivi compreso il relativo onere economico per il canone e tutte le altre spese di utilizzazione, con esclusione dell'onere economico d'installazione (che verrà rimborsato dalla Committente);
- r) applicazione del Regolamento d'Igiene e Sicurezza proprio e della Committente;
- s) gestione del rapporto con le ditte fornitrici esterne senza intralciare l'efficienza e la qualità del servizio reso al CIRA;
- t) archiviazione delle autorizzazioni ex art.44 DPR 327/80 dei mezzi adibiti al trasporto alimenti sfusi, surgelati, carni, prodotti della pesca.

## 9.2. **Trattamento del personale dipendente**

Il personale destinato alla prestazione del servizio avrà rapporto giuridico ed economico soltanto con l'Assuntore da cui dipende e la Committente se ne dichiara estranea. L'Assuntore è quindi tenuto a:

- a. attuare per il proprio personale dipendente condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro correttamente applicabili alla categoria cui appartiene l'impresa; il medesimo obbligo vale relativamente alle assicurazioni sociali, tributarie ed antinfortunistiche ed in generale a tutte le norme vigenti in materia;
- b. fornire copia alla Committente di tutta la documentazione atta a dimostrare il rispetto delle normative vigenti da parte della contraente relativamente al personale in servizio per il CIRA, in particolare:
  - Estratto del Libro Unico del Lavoro;
  - Documento Unico di Regolarità Contributiva;
  - Attestati di formazione ex D. Dirigenziale n. 46/05.

## 9.3. **Assicurazioni** (vedi anche punto 6.4)

L'Assuntore provvederà a consegnare alla Committente un originale delle polizze stipulate con primaria società, per:

- fideiussione a garanzia della regolare esecuzione del contratto;
- assicurazione a copertura dei seguenti rischi, recante le dichiarazioni di massimale interamente dedicato alle attività del presente capitolato:
  - danni ai beni della Committente;
  - danni nei confronti dei dipendenti della Committente e loro beni,
  - danni verso terzi e cose di proprietà di terzi;
  - danni derivanti dall'attività di somministrazione e smercio di prodotti alimentari nei confronti dei dipendenti della Committente e/o di terzi, ivi compresi i danni dovuti a vizio originario del prodotto;
  - danni derivanti da interruzione di esercizio.

È responsabilità dell'Assuntore la custodia di attrezzature e scorte per cui non sarà accordato nessun indennizzo per perdite, avarie, danni e furti. Per giustificato motivo il Responsabile del servizio della Committente ha diritto di accesso ai locali consegnati, eventualmente in accompagnamento del personale della manutenzione, in caso di emergenza o ispezione autorizzato dalla Committente.

## **10. ONERI A CARICO DELLA COMMITTENTE**

- 10.1. Saranno a cura e spese della Committente:
- a. i consumi di acqua, gas ed energia elettrica occorrente ai servizi di cui al presente capitolato;
  - b. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle opere edili, degli impianti tecnologici fino a piè di macchina (condizionamento, elettricità, acqua, gas, telefonia e trasmissione dati) e dei sistemi antincendio e antintrusione;
- 10.2. La Committente non assume nessuna responsabilità per il deterioramento dei prodotti a seguito di imprevista mancanza dei servizi ausiliari (elettricità, acqua ecc.). Sarà cura della Committente informare l'Assuntore di eventuali interruzioni programmate dalla Committente stessa o segnalate dai gestori di detti servizi.

## **11. VERIFICA QUALITÀ PRODOTTI E SERVIZI**

La Committente si riserva la facoltà di effettuare controlli e verifiche ispettive riguardo:

- al rispetto del contratto;
- alle condizioni igieniche e di conservazione di impianti ed attrezzature e dei locali suddetti;
- alle condizioni igieniche di conservazione delle scorte alimentari e delle pietanze pronte al consumo, delle procedure di manipolazione degli alimenti durante tutto il ciclo di preparazione e distribuzione e, infine, delle condizioni di impiego di locali e attrezzature.

Ai fini di un controllo diretto ed immediato del servizio di ristorazione, la Committente istituirà un organo di controllo (Commissione mensa) che agirà a supporto del Responsabile del servizio della Committente.

La Commissione, in merito alla sua funzione di verifica, potrà, tra l'altro:

- a) verificare che la qualità, la quantità degli alimenti e la composizione dei pasti sia conforme alle pattuizioni contrattuali, evidenziando eventuali difformità;
- c) controllare e verificare lo stato dei locali, delle attrezzature e l'esecuzione delle operazioni di preparazione ed erogazione dei pasti;

La Commissione potrà eseguire il sopralluogo anche senza alcun preavviso per l'Assuntore; al sopralluogo dovrà partecipare il Responsabile dell'Assuntore.

La Commissione potrà utilizzare strumenti (es. bilancia elettronica, macchina fotografica digitale, ecc) per l'eventuale rilevamento o registrazione di dati o fatti.

Al termine del sopralluogo la Commissione ed il responsabile dell'Assuntore redigeranno un Verbale che sarà trasmesso al Responsabile del Servizio della Committente per le opportune azioni.

## **12. VALIDITÀ DELL'OFFERTA**

- 12.1. L'offerta va formulata rispettando l'elenco dei documenti del successivo paragrafo 14 e dovrà comprendere tutto quanto necessario all'effettuazione del servizio, anche se non richiamato

dal presente capitolato.

- 12.2. Ad ogni pietanza è associato un prezzo (in modo che il dipendente possa personalizzare il proprio menù). I prezzi (dei pasti e dei prodotti bar) indicati in offerta non potranno, a pena di esclusione dal procedimento, essere superiori a quelli stabiliti dall'amministrazione. I prezzi di riferimento (da scontare in sede di gara) sono i seguenti:

• Pasto completo	€ 8,00
• Combinazione primo-contorno	€ 4,00
• Combinazione secondo-contorno	€ 5,00
• Solo primo piatto	€ 3,00
• Solo secondo piatto	€ 4,00
• Contorno	€ 2,00
• Frutta/dessert	€ 1,00
• Pane fresco (g 100)	€ 0,50
• Pizza (margherita, marinara, ecc)	€ 3,00
• Pizza gourmet	€ 5,00
• Piatto unico – menù speciale (*)	€ 8,00
• Bevande (vedi All. 4.)	

- (\*) Per piatto unico/speciale si intende che sostituisce il 1° e 2° piatto, e solo a titolo d'esempio:
- Pizza, contorno e bibita analcolica (Pizza prodotta da panetto di 300g per piatto completo);
  - Hamburger (250 gr) con panino, patatine fritte o altro contorno e bibita;
  - Bistecca (250 gr) ai ferri, contorno e bibita.

I prezzi indicati si intendono IVA esclusa, fissi e non revisionabili.

Il pasto completo si intende comprensivo di: primo, secondo, contorno, frutta o dessert, pane fresco e bevanda.

L'offerta dovrà avere validità di almeno 180 gg. calendariali.

### **13. SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA PER BEVANDE E SNACK**

- 13.1. Come stabilito dal punto 1.2 del presente capitolato, la distribuzione automatica di bevande e snack presso i fabbricati CIRA potrà essere oggetto di subappalto da parte dell'Assuntore. Il servizio consiste nella fornitura (in comodato d'uso) dei distributori, la somministrazione di alimenti confezionati, bevande calde/fredde e gelati per i suddetti distributori, senza oneri di locazione né manutenzione. Si stima il consumo, per conto dei dipendenti, di n° 2 caffè e n° 1 bevanda al giorno pro capite per tutti i giorni lavorativi dell'anno. Detti valori sono puramente indicativi e non sono né vincolanti né impegnativi per la Committente. Al momento i distributori automatici di bevande e snack sono dislocati come descritto nella tabella seguente e l'Assuntore dovrà garantire almeno la prevista configurazione per l'installazione delle apparecchiature:



Pos	FABBRICATI	Acqua/bevande fredde/snack	Bevande calde	Gelati
1	LCS Piano Primo	X	X	
2	LCS Piano Primo (Sopraelevata)	X	X	X
3	LCS Piano Secondo	X	X	
4	LCS Piano Terzo	X	X	
5	LCS Piano Quarto	X	X	
6	LTE	X	X	X
7	LAS	X	X	
8	PWT	X	X	
9	IWT	X	X	
10	Fabbricato 0 (Prefabbricato)	X	X	
11	PORTINERIA	X		
12	LISA			
13	MAGAZZINO	X		
14	AREA MENSA			

- n. 12 distributori per acqua e bevande fredde e snack;
- n. 10 distributori per bevande calde;
- n. 2 distributori per gelati.

Per eventuali esigenze ulteriori l'Assuntore dovrà provvedere a soddisfare la richiesta.

13.2. Attualmente l'organico del CIRA è di ca 380 dipendenti, dislocati in più fabbricati come di seguito riportato (All.6 - Planimetria Generale del CIRA - dis. N°. MC-OA-CIRA-2-DG-0065-B):

- Fabbricato LCS 160 dipendenti
- Fabbricato LTE 100 dipendenti
- Fabbricato LAS 30 dipendenti
- Fabbricato PWT 7 dipendenti
- Fabbricato IWT 10 dipendenti
- Fabbricato 0 (Prefabbricato) 42 dipendenti
- Fabbricato Portineria 14 dipendenti (distribuiti su 3 turni)
- Magazzino 2 dipendenti.

13.3. Al personale della Committente va eventualmente aggiunto quello delle ditte esterne, del personale con contratto di lavoro somministrato e del personale con contratto di lavoro a progetto. La Committente è estranea al rapporto economico che si dovesse eventualmente instaurare tra l'Assuntore del servizio ed il personale elencato al presente capoverso.

13.4. **Descrizione e modalità di erogazione del servizio**

Il servizio sarà caratterizzato, oltre che dalla qualità degli approvvigionamenti ed efficacia degli interventi di manutenzione e pulizia, dalla rapidità e flessibilità, nel rispetto dei principi attuali di igiene e sicurezza, tenuto conto delle esigenze di funzionalità delle strutture

interessate e dell'immagine del Centro.

- 13.5. L'orario base di riferimento per l'esecuzione del servizio è dalle ore 08.00 alle ore 17.30 per le giornate dal lunedì al venerdì e dalle ore 08.00 alle ore 13.00 per le giornate del sabato e per quelle festive su eventuale chiamata della Committente.

Gli interventi di manutenzione e di approvvigionamento dovranno essere effettuati a cura dell'Assuntore entro 24 ore solari dalla rinvenuta anomalia o dalla richiesta di intervento. L'esecuzione del servizio sarà pianificato dall'Assuntore ed approvato dal CIRA in modo tale da non causare intralcio alle attività dei dipendenti.

- 13.6. L'Assuntore dovrà assicurare un congruo quantitativo di distributori, in modo che tutti i prodotti siano convenientemente distribuiti in ogni fabbricato, rispettando l'ipotesi minima di configurazione per la realizzazione del servizio già descritta nella precedente tabella.

Tutti i distributori dovranno essere dotati di gettoniera rendiresto, di carica-monete e carica-banconote e offrire le seguenti modalità di pagamento:

- Moneta: tutti i prodotti dovranno poter essere acquistati usando monete;
- Lettore banconote: tutti i prodotti dovranno poter essere acquistati usando banconote da 5 e 10 euro;
- Lettore dispositivo elettronico: tutti i prodotti dovranno poter essere acquistati usando un dispositivo elettronico fornito dall'Assuntore.

Ove non sia possibile dotare tutti i distributori di carica-banconote, l'Assuntore provvederà ad installare un carica-banconote per ogni fabbricato.

- 13.7. Il CIRA renderà disponibile energia elettrica e acqua potabile occorrenti al servizio. Per l'utilizzo di energia elettrica e acqua potabile l'Assuntore corrisponderà al CIRA un rimborso forfettario con importo e modalità determinati nel disciplinare di gara. Esso verrà riconosciuto per l'intera durata contrattuale. Sarà cura del CIRA informare l'Assuntore di eventuali interruzioni programmate e segnalate di energia elettrica e acqua. La Committente non assume alcuna responsabilità per il deterioramento dei prodotti contenuti nei distributori a seguito di improvvisa mancanza dei servizi ausiliari (energia elettrica, acqua, ecc.). I distributori devono pertanto avere dispositivi di blocco distribuzione in caso di variazioni di temperatura significativa per la conservazione. Analogamente, è responsabilità dell'Assuntore assicurare l'integrità dei prodotti, ingredienti o miscelati, erogati dai distributori e la loro immediata sostituzione in caso di avaria.

- 13.8. I rifiuti che derivano dal servizio dovranno essere differenziati e smaltiti a cura e spese dell'Assuntore secondo le indicazioni di legge, senza che nulla sia depositato né tantomeno disperso in area CIRA. Eventuali inadempienze saranno perseguite anche in sede legale.

13.9. **Tipologia dei prodotti**

I prodotti da impiegare sono elencati di seguito. Qualora l'Assuntore non potesse disporre per obiettive difficoltà, dovrà chiedere autorizzazione scritta al CIRA per l'impiego di altri prodotti sostitutivi di marche primarie. La sostituzione dei prodotti va preventivamente concordata con la Committente.

I prodotti dovranno possedere i requisiti di produzione, commercializzazione, igienico sanitari e nutrizionali previsti dalle vigenti leggi. Saranno privilegiati i prodotti per la cui produzione

o conservazione non sia fatto uso di anticrittogamici, coloranti e conservanti.

13.10. Il CIRA si riserva la facoltà di effettuare ispezioni, controlli sanitari ed analisi in qualsiasi momento, al fine di accertare la piena rispondenza ai requisiti di legge e di contratto, qualitativi e quantitativi dei prodotti nonché relativi al servizio di gestione delle macchine.

L'Assuntore dovrà controllare tutti i prodotti, anche se già inseriti nelle macchine distributrici, per verificare la scadenza e lo stato di integra conservazione, anche se entro il margine di scadenza, assumendosi tutte le responsabilità derivanti dalla qualità dei prodotti.

13.11. Di seguito si riportano le tipologie di bevande e alimenti, nonché alcuni tipi di prodotti, a titolo d'esempio:

#### **Bevande calde**

1. caffè espresso (Miscela arabica)
2. caffè espresso lungo
3. caffè macchiato
4. caffè macchiato con cacao
5. caffè decaffeinato (Liofilizzato decaffeinato)
6. caffè decaffeinato lungo
7. caffè decaffeinato macchiato
8. cappuccino con caffè espresso
9. cappuccino con caffè decaffeinato (Liofilizzato decaffeinato)
10. cappuccino con cacao
11. cioccolata calda
12. latte caldo
13. thè dolce/amaro al limone
14. camomilla
15. acqua calda

#### **Bevande fredde**

1. acqua minerale liscia / effervescente naturale / oligominerale
2. chinotto
3. coca cola
4. coca cola diet
5. aranciata
6. thè al limone/pesca
7. sprite
8. bibita energetica
9. limonata
10. succo di frutta

Marche ammesse: Faito, Ferrarelle, San Benedetto, Coca Cola, Fanta, Crodo, San Pellegrino, Vera, Pepsi, Dal Monte, o similari accettate dalla Committente.

#### **Gelati**

1. Cornetto classico

2. Magnum
3. Cucciolone
4. Coppe
5. Ghiaccioli

Marche ammesse: Motta, Algida, Gelateria del Corso, Bindi, o similari accettate dalla Committente.

### **Snack salati e dolci**

1. arachidi
2. barrette di cioccolato (latte, fondente, nocciolato, bianco)
3. barrette di sesamo
4. bastoncini salati
5. bounty, lion, mars, twix, snickers
6. caramelle
7. chewing gum senza zucchero
8. patatine, cipster, cipgrill
9. crackers
10. croissant
11. crostate e merendine alla frutta anche ipocaloriche
12. crostini
13. fette biscottate
14. fiesta, girella
15. frutta secca
16. kinder cereali, kinder bueno, kinder delice
17. kitkat,
18. togo
19. krapfen
20. mon cheri, pocket coffee, rocher
21. pavesini
22. ringo, oreo
23. salatini
24. tuc
25. wafer
26. gallette di riso/cereali

Marche ammesse: Mulino Bianco, Pavesi, Motta, Nestlè, S. Carlo, Saiwa, o similari accettate dalla Committente.

### **13.12. Caratteristiche tecniche dei distributori**

Tutti i distributori forniti dall'Assuntore dovranno essere nuovi, e certificati come conformi alle norme di igiene e sicurezza vigenti alla data di installazione.

Dovranno essere predisposti per il prelievo dei prodotti in essi contenuti mediante ticket elettronico a scalare ricaricabile o altro sistema simile (come ad esempio mediante chiavette magnetiche), nonché a mezzo moneta. Il sistema di connessione alla rete elettrica dovrà essere in tutto compatibile con l'intervento delle protezioni in caso di guasto. Dovranno essere

accessibili ai portatori di handicap e agli operatori di manutenzione, ispezione, disattivazione, anche in caso di emergenza.

13.13. I distributori di caffè dovranno avere la macinatura al momento. Il contenitore del caffè dovrà essere a tenuta, onde evitare dispersioni dell'aroma.

I distributori di bevande calde dovranno erogare il prodotto in bicchiere monouso, con paletta e con possibilità di dosare a scelta la quantità di dolcificante, per sottotipi di prodotto (zuccherato, molto zuccherato, amaro).

L'operazione di erogazione dovrà essere protetta da polveri o quanto altro possa contaminare il prodotto, compresi i detergenti e disinfettanti per uso esterno.

13.14. I distributori dovranno altresì essere dotati almeno di:

- sistema antitrabocco dei liquidi;
- depuratore e filtro acqua;
- sanificazione automatica del circuito idraulico;
- dispositivi di blocco distribuzione e segnalazione di avaria in caso di variazioni di temperatura significativa per la conservazione o di non disponibilità di acqua potabile;
- display per messaggi di servizio;
- circuito elettrico perfettamente isolato dal circuito liquidi.

13.15. **Personale addetto**

L'accesso del personale dell'Assuntore all'interno del Centro sarà regolamentato dalle norme adottate dal CIRA nei confronti di tutte le ditte appaltatrici e sarà subordinato al benessere degli enti CIRA preposti secondo specifica procedura per l'ingresso CIRA-DTS-17-0219 rev. 3 "Gestione Ingressi. Procedura".

Il personale destinato allo svolgimento del servizio avrà rapporto giuridico ed economico soltanto con l'Assuntore da cui dipende e il CIRA se ne dichiara estraneo.

L'Assuntore è tenuto a:

- a. attuare per il proprio personale dipendente condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro correttamente applicabili alla categoria cui appartiene l'impresa; il medesimo obbligo vale relativamente alle assicurazioni sociali, tributarie ed antinforturistiche ed in generale a tutte le norme vigenti in materia;
- b. rendere in visione al CIRA tutta la documentazione atta a dimostrare il rispetto delle normative vigenti da parte della contraente relativamente al personale che l'Assuntore dichiarerà in servizio.

Sarà a carico dell'Assuntore qualsiasi onere derivante da omissioni alle prescrizioni di cui sopra.

L'elenco nominativo del personale addetto al servizio con le relative mansioni dovrà essere comunicato al CIRA prima dell'avvio delle attività e ad ogni variazione. Anche in caso di improvvise e temporanee sostituzioni di personale l'accesso degli addetti all'interno dei confini del Centro sarà regolamentato dalle norme adottate in generale dal CIRA nei confronti di tutte le ditte appaltatrici.

13.16. Il servizio sarà svolto nel rispetto della normativa in materia di sicurezza ed igiene del lavoro e tutela dell'ambiente.

L'Assuntore si impegna sin d'ora a coordinarsi con il CIRA ed i responsabili di altri appalti in merito ai rischi d'interferenza lavorativa (per ristrutturazioni, manutenzione, disinfestazioni, ispezioni e operazioni di emergenza, che dovessero avere luogo nelle aree dove sono allocati i distributori).

L'Assuntore garantirà, a norma di legge, che il personale impiegato presso il CIRA sia informato sulle misure generali di tutela delle condizioni di igiene e sicurezza e delle cautele necessarie per eseguire i lavori affidatigli (con particolare riferimento anche alla presenza nell'area di numerosi altri impianti), nonché sulle pratiche fondamentali di primo soccorso, antincendio e collaborazione con i soccorsi esterni e gli organi di vigilanza e controllo in caso di ispezione.

I mezzi, le procedure e le attività del personale suddetto dovranno essere conformi alla legislazione vigente in materia di igiene, salute e sicurezza.

- 13.17. Prima dell'inizio dell'attività l'Assuntore presenterà il piano di Sicurezza e Igiene relativo a:
- ✓ attività d'installazione, manutenzione, pulizia e disinfezione dei distributori alimentari;
  - ✓ sicurezza e conformità delle macchine distributrici e delle attrezzature (copia certificati);
  - ✓ corretta manipolazione e conformità delle materie prime;
  - ✓ impiego di personale provvisto di attestato di formazione corrispondente alla mansione (copia certificati), addestrato alla manutenzione, alla disinfezione e all'emergenza, con idonea cura dell'igiene personale, dell'abbigliamento e dei Dispositivi di Protezione Individuale;
  - ✓ piano di autocontrollo alimentare con programma dei sopralluoghi e delle analisi di potabilità dell'acqua, dei campioni di prodotti alimentari e dei tamponi sui componenti dei distributori con possibilità di contatto con alimenti e bicchieri, e con programma di pulizia e disinfezione interna ed esterna dei distributori.

N.B.: I controlli di potabilità acqua eseguiti dalla Committente non sostituiscono in alcun modo quelli che l'Assuntore dovrà effettuare in merito all'autocontrollo anche di questo parametro in ambito di HACCP.

### 13.18. **Obblighi dell'Assuntore**

L'Assuntore sarà responsabile, per tutta la durata del contratto, della pulizia delle aree in cui opera e provvederà a mantenerle sgombre da materiali e rifiuti di sua fornitura e/o produzione.

Sono a carico dell'Assuntore:

- ✓ il rilievo dello stato dei luoghi;
- ✓ l'allacciamento e l'installazione delle macchine distributrici agli impianti di alimentazione;
- ✓ l'espletamento di tutte le pratiche relative ad eventuali permessi, licenze e/o concessioni, amministrazioni o enti pubblici per l'esecuzione del Servizio richiesto; in particolare il rilascio da parte del Comune dell'autorizzazione all'installazione delle apparecchiature. (L'Assuntore dovrà, prima dell'installazione, darne copia al CIRA);
- ✓ le assicurazioni ed i relativi contributi, a norma delle vigenti leggi per i dipendenti;
- ✓ la rimozione alla fine di ogni lavoro di tutti gli attrezzi occorsi e di tutti gli scarti delle lavorazioni delle macchine e imballaggi dei prodotti fino al compiuto e regolare smaltimento;
- ✓ l'eventuale protezione dei pavimenti, rivestimenti, arredi, etc. da versamenti accidentali, condensa, passaggio dei carrelli di trasporto interno agli edifici dai furgoni ai distributori;

- ✓ gli oneri per il carico, trasporto, scarico e montaggio dei macchinari;
- ✓ la fornitura di attrezzi di lavoro, prodotto di pulizia e sanificazione e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- ✓ le assicurazioni, contro terzi (RCT) per rischi, danni a persone e cose (secondo i massimali di legge) che dovessero derivare dal servizio;
- ✓ la dismissione e la rimozione dei distributori al termine del contratto.

13.19. L'Assuntore non avrà diritto ad alcun indennizzo per eventuali perdite, avarie, danni, furti ed effrazioni alle macchine durante il corso del contratto. Tutto quanto sopra si intende a titolo indicativo, in quanto l'Assuntore fornitrice si assume qualunque onere necessario ed inerente all'effettuazione del servizio.

#### **14. DOCUMENTI DI OFFERTA**

14.1. L'offerta deve comprendere tutto quanto necessario all'effettuazione del servizio, anche se non richiamato dal presente capitolato. Al minimo, sarà chiesto ai partecipanti di presentare:

- a. Dichiarazione di presa visione dei seguenti documenti CIRA:
  - Procedura ingressi CIRA-DTS-17-0219 rev. 3);
  - Prescrizioni per l'ingresso di Società, Enti e Lavoratore Autonomo CIRA-DTS-17-0218
  - Piano Generale di Emergenza (CIRA-CF-05-0923);
  - Circolazione dei veicoli all'interno del Centro (CIRA-F/NI-95-0004);
- b. Dichiarazione di presa visione dei locali e delle attrezzature concesse dal CIRA;
- c. Descrizione di ruoli, esperienze, idoneità sanitaria dello staff, conforme al capitolato;
- d. Documenti di Valutazione dei Rischi / Piano di Sicurezza articolato come al punto 8.5;
- e. Elenco esaustivo delle autorizzazioni all'esercizio, che l'impresa si impegna ad ottenere prima dell'inizio attività, (es.: autorizzazioni sanitarie, licenze comunali, notifica emissioni in atmosfera, attestati di formazione, ecc.);
- f. Elenco delle attrezzature integrate a proprio carico;
- g. Polizze assicurative di fideiussione e rischio;
- h. Certificato di iscrizione CCIAA;
- i. Possesso di certificazione al Sistema di Gestione della Qualità;
- j. Referenze sottoscritte dai committenti;
- k. Listino prezzi contenente almeno i prodotti citati nel seguente capitolato;
- l. Tipologia dei distributori automatici;
- m. Istruzioni sul sistema di pagamento a bordo macchina;
- n. Piano di approvvigionamento prodotti e di manutenzione/pulizia programmata e a rottura dei distributori automatici;
- o. Piano dei controlli sanitari sui distributori automatici.
- p. Quotazioni delle voci VF di cui al punto 1.3;
- q. Quotazione delle voci del listino consumazioni bar;
- r. Quotazioni del vino (da servire nei menù 3D, 3D bis, 3E, 3E bis, 3F) allegati al capitolato;
- s. Quotazione almeno dei prodotti per i distributori citati al punto 13.12.

## **15. PENALI PER INADEMPIENZE**

- 15.1. Le inadempienze si distinguono in inadempienze di tipo lieve ed inadempienze di tipo grave. Le inadempienze di tipo lieve danno luogo a penali. Le inadempienze di tipo grave, oltre a costituire causa di applicazioni di penali, si cumulano fino a determinare la risoluzione del contratto, come previsto al punto 16.
- 15.2. Si intendono per inadempienze di tipo grave quelle per le quali sia stata già effettuata precedente contestazione per identico motivo.  
Sono da intendersi comunque inadempienze di tipo grave quelle determinate dall'inosservanza anche parziale delle norme riguardanti:
- stato di igiene e conservazione degli alimenti, ingredienti e pietanze;
  - selezione dei materiali per uso alimentare;
  - rispetto delle procedure di igiene per la manipolazione degli alimenti;
  - obblighi previsti dalle norme e dai regolamenti di sicurezza e igiene;
  - la totale mancata fornitura del servizio richiesto per gli ospiti.
- 15.3. Per le inadempienze di tipo lieve si applicherà una penale del 5% sulla fattura del mese in cui viene effettuata la contestazione. Per le inadempienze di tipo grave si applicherà una penale del 10% sulla fattura del mese in cui viene effettuata la contestazione.
- 15.4. L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza da parte della Committente. L'Assuntore avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni, entro e non oltre dieci giorni dalla notifica della contestazione. Trascorso inutilmente detto termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e la Committente applicherà le penalità previste dandone comunicazione scritta all'Assuntore.

## **16. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

- 16.1. Per scadenza dei termini il contratto viene risolto alla data in esso indicata, senza necessità di preavviso.
- 16.2. Il contratto può risolversi immediatamente e con diritto al risarcimento di ogni danno, ivi compreso il maggior onere conseguente ad un nuovo appalto, nel caso in cui avvenga una delle seguenti ipotesi:
- a. l'Assuntore non assicuri le condizioni d'igiene, la continuità o l'efficienza della prestazione del servizio, ad insindacabile giudizio della Committente;
  - b. l'Assuntore non rispetti il divieto di uso di attrezzature non conformi alle norme di sicurezza, in particolare delle attrezzature messe a disposizione dalla Committente;
  - c. l'Assuntore non rispetti uno qualsiasi degli adempimenti posti a suo carico in tema di previdenza ed assicurazioni sociali obbligatorie, connessi al rapporto di lavoro in essere con i suoi dipendenti;
  - d. l'Assuntore ceda le attività di gestione della ristorazione in subappalto, anche parziale;



- e. l'Assuntore si renda inadempiente alle prescrizioni di legge in materia d'inquinamento dell'ambiente e di smaltimento dei rifiuti;
- f. Si verifichino danni da intossicazione alimentare agli utenti del servizio.

- 16.3. Il contratto si considera altresì risolto di diritto in caso di fallimento concordato o altra procedura concorsuale dell'Assuntore.
- 16.4. La risoluzione del contratto può comunque avvenire dopo tre segnalazioni di grave inadempienza, effettuate dalla Committente con lettera raccomandata. Nessun indennizzo sarà corrisposto in caso di risoluzione anticipata. La risoluzione del contratto avverrà con preavviso di dieci giorni e con diritto al risarcimento di ogni danno, ivi compreso il maggior onere conseguente di una nuova gara.

## **17. ALLEGATI**

- 17.1. Planimetria dei Locali del Servizio Ristorazione - Locali assegnati all'Assuntore (all. 1)
- Ingressi
  - Servizi igienici ospiti
  - Bar
  - Distribuzione pasti self-service
  - Sala Ristorante
  - Cucina
  - Sale preparazioni
  - Lavaggio
  - Deposito prodotti e attrezzature
  - Magazzino alimentare
  - Transito rifiuti
  - Ufficio
  - Servizi igienici del personale addetto
  - Vie interne di collegamento tra i suddetti locali.
- 17.2. Elenco Beni e Attrezzature CIRA da assegnare in Comodato d'uso Gratuito al Servizio Ristorazione (all. 2).
- 17.3. Elenco attrezzature CIRA sensibili al D. Lgs. 81/08 (art. 70 e segg.) (all. 2A)
- 17.4. Composizione dei Menù (all. 3)
- Regolare
  - Dietetico
  - Cestino
  - Pranzo con Servizio al Tavolo
  - Pranzo a base di pesce con Servizio al Tavolo
  - Pranzo Speciale con Servizio al Tavolo
  - Pranzo Speciale a base di pesce con Servizio al Tavolo
  - Buffet
  - Coffee break



Centro Italiano Ricerche Aerospaziali

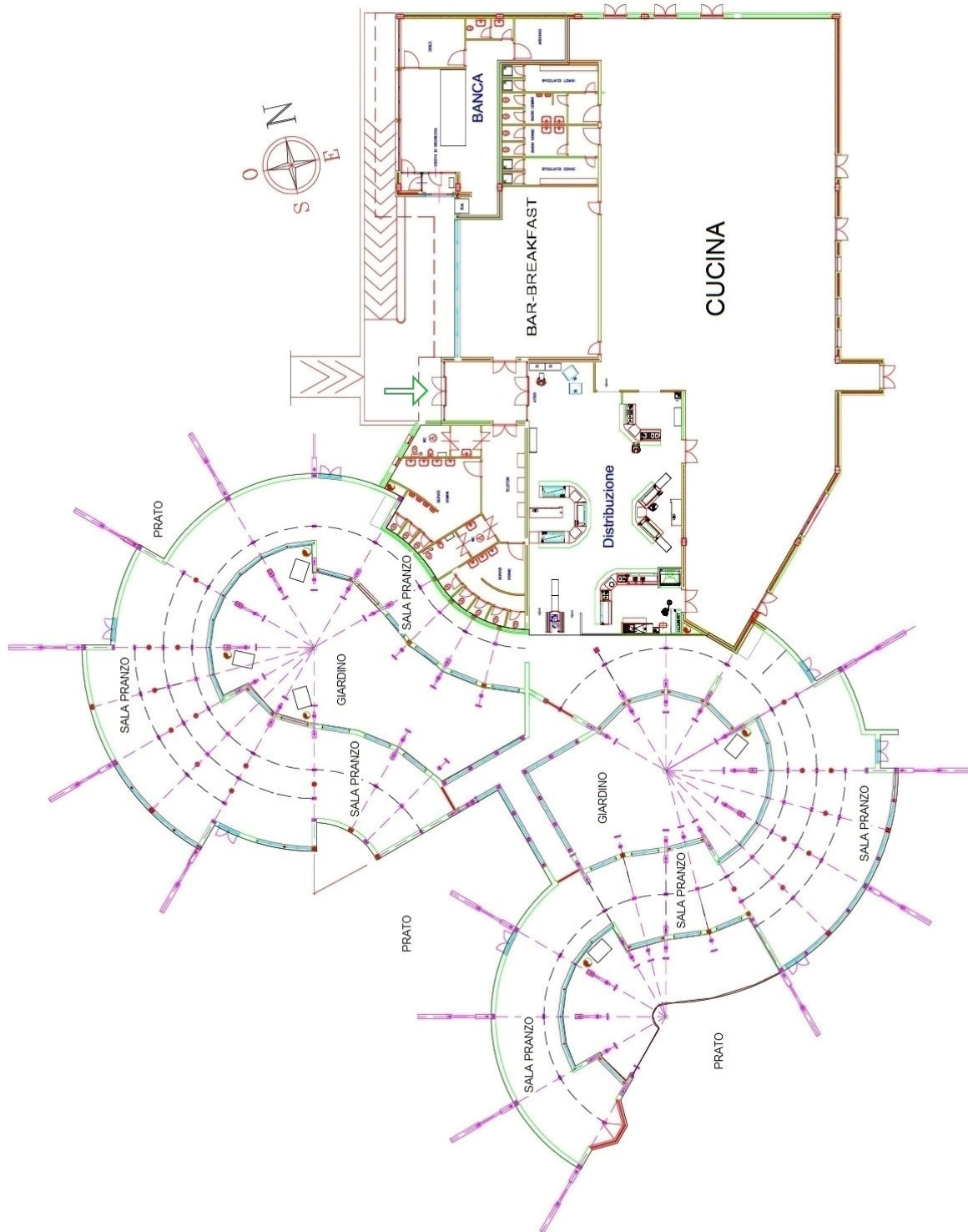
*Servizio di ristorazione CIRA*

- Brunch
- Prestazione
- Locazione tovagliato.

17.5. Listino Consumazioni Bar e Listino dei Vini (all. 4)

17.6. Elenco Marchi e Prodotti Ammessi (all. 5)

**ALL. 1. Planimetria dei locali del servizio ristorazione assegnati all'assuntore**  
 Sono esclusi il locale banca e i locali tecnici con ingresso dedicato (es. cabina elettrica centrale termofrigo, ecc.).



**ALL. 2 Elenco attrezzature CIRA da assegnare in comodato d'uso gratuito al servizio ristorazione**

Nr.	Descrizione bene	NOTE
3	Allarme antincendio	N.C.
2	Allarme antincendio Cerberus	N.C.
1	Amplificatore 9Q8 Mixing Philips	N.C.
1	Asciugamani elettrico	N.C.
2	Asciugamani elettrico Marplast	N.C.
2	Banco di distribuzione pasti a 4 elementi	
1	Banco scaldapiatti in metallo	
1	ELEMENTO NEUTRO CENTRALE	
4	BANCHI NEUTRI ANGOLARI	
2	Banco refrigerato distribuzione piatti freddi	
1	Bancone da bar ad L in legno con ripiano in marmo e mensola in legno e metallo con 4 cassetti in metallo	
1	Bilancia Euromec GM100/150	
1	Bilancia in metallo	
2	Binario con 11 coppie di lampade alogene Sames S.p.A.	N.C.
1	Binario con 15 coppie di lampade alogene Sames S.p.A.	N.C.
2	Binario con 16 coppie di lampade alogene Sames S.p.A.	N.C.
2	Binario con 2 coppie di lampade alogene Sames S.p.A.	N.C.
1	Binario con 3 coppie di lampade alogene Sames S.p.A.	N.C.
3	Binario con 4 coppie di lampade alogene Sames S.p.A.	N.C.
1	Binario con 6 coppie di lampade alogene Sames S.p.A.	N.C.
1	Binario con 8 coppie di lampade alogene Sames S.p.A.	N.C.
3	Brasiera in metallo	
1	Cabina elettrica generale Sieme Merlin Gerin	N.C.
1	Cabina elettrica per illuminazione Sieme Merlin Gerin	N.C.
1	Cabina elettrica per illuminazione con prese e alimentatori	N.C.
3	Cabina elettrica Sieme Merlin Gerin	N.C.
5	Cappa in metallo incluso sistema di aspirazione posto sul tetto dell'edificio mensa e relativo box di protezione	
3	Cappa in metallo con interruttore incluso sistema di aspirazione posto sul tetto dell'edificio mensa e relativo box di protezione	
1	Carrello basso in metallo a 1 ripiano	
2	Carrello porta alimenti in metallo	
1	Carrello porta alimenti in metallo a 2 ripiani	
10	Carrello portavassoi a 30 scomparti in metallo	
17	Cassa per filodiffusione Philips	N.C.
21	Cassa Philips	N.C.
1	Cassetta elettrica per allarme Cerberus CT 4-01	N.C.

<b>Nr.</b>	<b>Descrizione bene</b>	<b>NOTE</b>
1	Cassetta pronto soccorso	
3	Cestino in plastica	
4	Cestino in plastica grande	
2	Citofono	N.C.
5	Citofono Philips M100	N.C.
8	Condizionatore d'aria	N.C.
1	Condizionatore d'aria Toshiba	N.C.
1	Congelatore CFC Free mod. Eeno 50 con termometro	
2	Congelatore CFC Free mod. Eeno 75 con termometro	
1	Congelatore CFC Free mod.ECB 120 con termometro	
1	Congelatore CFC Free mod.ECB 170 con termometro	
1	Coperta termica (Antifiamma)	
8	Copri condizionatore in legno	N.C.
1	Cubettatrice con mensola ricambi Zanussi mod. TV03	
2	Cucina a 4 fuochi in metallo	
2	Cuocipasta automatico in metallo	
3	Cuocipasta manuale in metallo	
4	Disco per controllo della qualità alimenti Dickson 0083	
4	Distributore di asciugamani di carta Paredes Paredis 3	
2	Distributore di pane in metallo	
5	Distributore di sapone liquido Hygientech	
1	Doccia in metallo	
3	Forno elettrico in metallo	
1	Forno microonde Samsung Vitality Combi Mod. CE116KT	
1	Frytop piastra elettrica in metallo	
1	Friggitrice	
2	Frigorifero basso a 4 ante e 1 cassetto Zanussi	
1	Frigorifero basso a 3 ante e 1 cassetto Zanussi	
3	Frigoriferi Zanussi	
2	Gruppo di prese	N.C.

Nr.	Descrizione bene	NOTE
1	Gruppo di prese Palazzoli IP65	N.C.
14	Gruppo di prese Gewiss	N.C.
1	Impianto filodiffusione Philips	N.C.
1	Impianto elettrico	N.C.
26	Lampada alogena da muro Sames S.p.A.	N.C.
5	Lampada di emergenza	N.C.
3	Lavamano in metallo	
1	Lavastoviglie a tre porte in metallo con interruttore Zanussi Mod. RT190HD	
1	Lavello a 1 vasca in metallo con metà piano tagliacarne in plastica	
1	Lavello a 2 vasche in metallo	
1	Lavello a 2 vasche in metallo Gennaro Coscione	
1	Lavello in metallo Gennaro Coscione (1 vasca)	
2	Lettore di badge	
3	Luce di emergenza	N.C.
1	Macchina lavaverdura Zanussi	
1	Macchina prelavaggio in metallo Spregher-Schum	
1	Macchina fabbricaghiaccio Zoppas	
1	Macchina hot drink Delta	
1	Mobile espositore per pasticceria in vetro e metallo	
1	Motoriduttore con grattugia e macinacarne	
1	Monitor DELL	
81	Neon	N.C.
1	Orologio Valsoia	
7	Parete divisoria di colore rosa antico	
1	Pattumiera di colore bianco	
1	Pattumiera in metallo	
1	PC DELL +tastiera+mouse	
23	Pedana in plastica	
1	Pelapatate elettrico professionale da pavimento FAMA Industrie - Mod. FP103 - N. 1829424 - 18kg Trifase	
1	Piano con 12 faretto I Guzzini e 10 mensole in vetro con 18 specchi e mobile con ripiano a 12 ante scorrevoli in legno	
10	Pianta	N.C.
1	Poggia tagliere in metallo	
1	Porta scorrevole con apertura automatica	N.C.
3	Quadro elettrico	N.C.
2	Quadro elettrico antifurto Cerberus mod. CZ4	N.C.

Nr.	Descrizione bene	NOTE
1	Quadro elettrico antincendio Cerberus	N.C.
1	Quadro elettrico Damotec DCT 22	N.C.
1	Quadro elettrico per citofoni M100S-16 Philips	N.C.
1	Rack sistema di sicurezza per allarme banca e mensa	N.C.
18	Rilevatore di fumo	N.C.
8	Rilevatore di presenza (Antifurto)	N.C.
1	Scaffalatura a 11 ripiani in metallo	
9	Scaffalatura a 4 ripiani in metallo	
4	Scaffalatura a 4 ripiani in metallo	
1	Scaffalatura a 9 ripiani in metallo	
4	Scarico d'acqua automatico Soema	N.C.
2	Scatola per disinfestazione	N.C.
1	Scolapasta su carrello in metallo	
5	Sedia fissa senza braccioli in legno	
2	Sedia con braccioli su ruote in tessuto di colore fucsia	
40	Sedia fissa senza braccioli in legno con piede in metallo di colore grigio	
1	Sedia fissa senza braccioli in plastica di colore marrone	
13	Sedia fissa senza braccioli in plastica di colore rosso	
1	Sedia fissa senza braccioli in tessuto	
1	Sedia fissa senza braccioli in tessuto di colore fucsia	
2	Segnalatore allarme incendio	N.C.
10	Spargisale Alessi SpA	
4	Spazzola da bagno	N.C.
1	Spremiagrumi elettrico Krups	
2	Stampante buoni pasto elettronica	
15	Stampella in plastica	
1	Tavolo basso in legno di colore bianco	
1	Tavolo con rotelle per uscita cestini lavati mod. 864101 Roller Conveyor	
1	Tavolo da appoggio	
11	Tavolo da appoggio in metallo	
1	Tavolo da cucina con mensola rialzata in metallo	
7	Tavolo da lavoro a 2 ripiani in metallo	
62	Tavolo da mensa con 4 sedie fisse in plastica di colore nero	
1	Tavolo dattilo	
9	Tavolo in legno a 4 piedi in metallo di colore grigio	
2	Telefono Sip	N.C.
1	Telefono Telecom Sirio	N.C.

Nr.	Descrizione bene	NOTE
1	Telefono Telecom Sirio View	N.C.
1	Telefono Telematica	N.C.
2	Trappola per topi	N.C.
4	Trappola per topi Sicurbox	N.C.
1	Tritacarne elettrico in acciaio inox 850 w capacità di produzione 250 kg/h / Mod. TK – 22	
28	Uscita di sicurezza	N.C.
2	Vetrina per alimenti con ante di vetro scorrevoli	
4	Zanzariera	

### STOVIGLIE IN CARICO ALLE RELAZIONI ESTERNE

Nr.	Descrizione bene	NOTE
1	Appendiabiti su ruote Stand Italia	N.C.
3	Caffettiere Alessi da 25 cl	
315	Calici	
6	Caraffe termiche	
59	Coltelli da pesce	
191	Coltelli da tavola	
114	Coppe	
60	Cucchiari	
33	Cucchiaini da caffè	
124	Flutes	
400	Forchette da tavola	
4	Formaggiere in vetro e acciaio Alessi	
5	Oliere Alessi 5074	
74	Piatti fondi cm 22.5	
373	Piatti piani	
12	Piattini da caffè	
6	Piattini da the	
13	Tazzine da caffè	
8	Tazzine da the	

**N.B.:** Le voci classificate N.C. sono quelle apparecchiature, impianti e materiali presenti nel fabbricato, per i quali gli oneri relativi alla gestione e manutenzione sono a carico del C.I.R.A.



**ALL. 2A Elenco attrezzature CIRA sensibili al D. Lgs. 81/08 (art. 70 e segg.)**

Pos.	Nr.	Denominazione attrezzatura	Descrizione di cui all'allegato 2 del capitolato
1	1	Bilancia Euromec GM100/150 fino a 5 kg	Bilancia Euromec GM 100/150
2	1	Bilancia Euromec GM100/150	Bilancia in metallo
3	3	Brasiera Rovesciabile a Gas HD 900 (CE su manuale)	Brasiera in metallo
4	8	Cappa Zanussi con Motori Elettrici di Aspirazione	Cappa in metallo incluso sistema di aspirazione posto sul tetto dell'edificio mensa e relativo box di protezione
5	1	Carrelli in acciaio a 2 ripiani	Carrello porta alimenti in metallo a 2 ripiani
6	5	CFC-Cella Frigorifera Componibile ICV (manuale)	Congelatore CFC Free mod. Ecnò 50/Ecnò 75/ECB120/ECB170 con termometro
7	2	Cucina a Gas HD 900 (CE su manuale)	Cucina a 4 fuochi in metallo
8	2	Cuocipasta a Gas con Sollevamento Cestello Automatico CR15G (CE su Manuale)	Cuocipasta automatico in metallo
9	3	Cuocipasta a Gas con Sollevamento Cestello Manuale	Cuocipasta manuale in metallo
10	1	Distributore ACE Delta (CE su manuale)	Macchina hot drink Delta
11	2	DP System Bagnomaria Elettrico (manuale)	Banco scaldapiatti in metallo
12	1	Fabbricatore di Ghiaccio in Cubetti (manuale)	Macchina tritaggiaccio Zoppas
13	3	Forno a Convezione Vapore a Gas (CE su manuale)	Forno elettrico in metallo
14	1	Forno a microonde Samsung (cert. CE + manuale)	Forno microonde Samsung Vitality Combi Mod. CE116KT
15	1	Spremiagrumi elettrico Krups	Spremiagrumi elettrico Krups Mod. ZX700041 - Inv. n. MF005010
16	1	Friggitrice a Gas HD 900 (CE su Manuale)	Friggitrice a due cestelli
17	3	Frigorifero Verticale (CE su Manuale)	Frigorifero Zanussi
18	1	Fry-Top Gas con Piastra Cromata HD 900 (CE su Manuale)	Frytop piastra elettrica in metallo
19	1	Lavastoviglie Zanussi Mod. RT190 (cert. CE + manuale) con interruttore elettrico Spregher-Schum per Ralla a 90°	Lavastoviglie a tre porte in metallo con interruttore Zanussi Mod. RT190HD + Macchina prelavaggio in metallo Spregher-Schum
20	1	Lavaverdura Zanussi	Macchina lavaverdura Zanussi
21	1	Pelapatate FAMA Industrie	Pelapatate elettrico professionale da pavimento FAMA Industrie - Mod. FP103 - N. 1829424 - 18kg Trifase - Inv. n. MF005012
22	2	Self Service DL Elementi con Vasca e Vano Riscaldati (manuale)	Banco di distribuzione pasti a 4 elementi
23	4	Self Service DL Elementi con Vasca o Piano Refrigerato + Riserva (manuale)	3 Frigoriferi bassi a 4 ante e 1 cassetto Zanussi + 1 frigo a 3 ante
24	2	Self Service DL Vetrina Refrigerata (manuale frontespizio)	Vetrina per alimenti con ante di vetro scorrevoli
25	1	Tagliaverdura RS con ricambi su mensola Zanussi mod. TV03 (manuale frontespizio)	Cubettatrice con mensola ricambi Zanussi mod. TV03
26	2	Tavoli Refrigerati (CE su manuale)	Banco refrigerato distribuzione piatti freddi
27	1	Tritacarne elettrico TK - 22	Tritacarne elettrico in acciaio inox 850 w capacità di produzione 250 kg/h / Mod. TK - 22 - Inv. n. MF005011
28	1	Vetrina Calda Desco (cert. CE + manuale)	Mobile espositore per pasticceria in vetro e metallo

**ALL. 3A. Composizione del menù: regolare (rif. VF. 1)**

Le grammature si intendono per alimenti a crudo.

Pos.	Portata	Pietanza	Esempio	Q.tà (gr)
1.	Primo piatto	Pasta di semola di grano duro	pasta asciutta con: aglio e olio, pomodoro, ragù, tonno, piselli, funghi, melanzane, zucchine, peperoni, olive e capperi, zucca, ecc.	80
2.	“	“	minestre in brodo o minestrone con: patate, verdure, legumi ecc.	50
3.	“	Pasta fresca all'uovo	tagliatelle, spaghetti alla chitarra, lasagne, cannelloni, ecc.	80
4.	“	“	ripieni del tipo: ravioli, tortellini, ecc.	150
5.	“	Gnocchi di patate		200
6.	“	Riso	all'insalata, al burro, al limone e panna, al pomodoro, con ragù, piselli, funghi, zucchine, peperoni, ecc.	80
7.	“	“	minestre e minestrone	60
8.	“	Yogurt	naturale, alla frutta, ai cereali, al caffè, ecc.	250
9.	Secondo piatto	Agnello	con osso	230
10.	“	Capretto	con osso	230
11.	“	Coniglio	con osso	230
12.	“	Pollo	con osso	230
13.	“	“	Petto	130
14.	“	Tacchino	Fesa	130
15.	“	Maiale	bracioline con osso	150
16.	“	“	fette disossate, salsicce	130
17.	“	Vitello	fette, spezzatino, macinato	120
18.	“	Piatti composti	polpettoni/medaglioni/involtini di carne con ripieno di formaggio e salumi o verdure; peperoni/zucchine/melanzane con ripieno di carne; ecc.	150
19.	“	Pesce	moscardini, polpetti, seppie, tonno, insalata di mare, merluzzo, alici, cernia, orata, dentice, spigola, pesce spada, ecc.	150
20.	“	Uova	cat. A extra Reg. CEE n° 907/90	n. 2 X 65
21.	“	Mozzarella di bufala	al naturale, farcita, cucinata	120
22.	“	Formaggi	freschi, stagionati	100
23.	“	Affettati	prosciutto crudo magro, bresaola, prosciutto cotto	80
24.	“	“	altri affettati	100
25.	“	Pizze e Focacce		250
26.	“	Cibi in scatola	carne, tonno	80
27.	“		sgombri, sardine, ecc.	125
28.	Contorno	Patate		150
29.	“	Carote, Finocchi		150
30.	“	Altre verdure cotte	spinaci, broccoli, melanzane, peperoni, zucchine, bietole, carciofi, scarola, zucca, verza, cavolo, ecc.	200
31.	“	Altre verdure crude	lattuga, insalata mista	100
32.	“	Legumi	piselli, fagioli, lenticchie, ceci ecc.	60
33.	Frutta	(fresca di stagione)		150
34.	Pane	(fresco di giornata, pezzi confezionati in formato piccolo)	di frumento, di segale, bianco, integrale, condito	n. 2 x 50
35.	“	Grissini in pacchetti confezionati	bianchi, integrali	26
36.	Dessert	Biscotti/brioche	In confezioni monouso o pasticceria fresca	125
37.	Dessert	Mousse/budini	In vaschette confezioni monouso	125
38.	Dessert	Yogurt/composta di frutta/marmellata	In vasetti confezioni monouso	125



Centro Italiano Ricerche Aerospaziali

*Servizi di ristorazione CIRA*

39.	Dessert	Cioccolata	Tavolette di fondente, al latte, bianca	100
40.	Dessert	Cioccolata spalmabile	In confezioni monodose da 30 g Ciascuna	2

### **ALL. 3B. Composizione del menù: dietetico (rif. VF. 2)**

3.B.1. Obiettivo del menù dietetico è soddisfare esigenze di:

- dieta ipocalorica;
- prevenzione all'ipertensione o all'ipercolesterolemia;
- dieta vegetariana.

3.B.2. Le pietanze dovranno pertanto avere le caratteristiche seguenti:

- basso contenuto di sale e condimenti (lasciando all'utente la possibilità di condire);
- associazione bilanciata dei cibi;
- apporto calorico massimo di 600 calorie;
- possibilità di comporre tra i piatti del menù dietetico e i piatti del menù regolare.

3.B.3. Il menù dietetico dovrà comprendere le seguenti pietanze, preparate come suggerito:

- **Pasta:** bollita senza condimenti
- **Riso:** bianco o integrale bollito senza condimenti
- **Formaggi:** freschi magri, ricotta, fiocchi di latte;
- **Carni:** bianche ai ferri;
- **Pesce:** al vapore, ai ferri, in crosta di sale;
- **Legumi:** al vapore;
- **Uova:** sode;
- **Yogurt:** magro;
- **Verdure** (insalata, carote, finocchi, sedano, ravanelli, zucchine): crude, al vapore, ai ferri;
- **Frutta:** fresca di stagione.

**ALL. 3C. Composizione del menù: cestino (rif. VF. 3)**

	<b>Contenuto</b>	<b>Q.tà</b>
1.	Confezione tris di posate + tovagliolo	2
2.	Bicchiere	2
3.	Piatti	2
4.	Yogurt (sarà possibile sostituire lo yogurt con una seconda bevanda)	2 x 125 g
5.	Confezione scatolame o formaggio (fresco o stagionato)	1 x 80 g
6.	Confezione sottovuoto di salumi affettati	1 x 60 g
7.	Succo di frutta	1x 125 ml
8.	Frutta di stagione o dessert	1
9.	Bevanda: acqua minerale o oligominerale 50 cl in bottiglia di plastica per alimenti, Coca Cola 33 cl, Aranciata 33 cl, Birra analcolica 33 cl.	1
10.	Panini confezionati di giornata	2 x 50 g

**ALL. 3D. Composizione del menù: Pranzo con servizio al tavolo (rif. VF. 4)**

Il menù, scelto tra le pietanze elencate nella tabella di seguito riportata, dovrà essere così strutturato:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Frutta
- Pane
- Acqua
- Caffè

In alternativa, e su richiesta, potrà essere servito un piatto unico.

Le grammature si intendono per alimenti a crudo.

L'Assuntore dovrà indicare il numero di coperti che gestirà un singolo cameriere.

Pos.	Portata	Pietanza		Q.tà (gr)
1.	Primo piatto	Pasta di semola di grano duro	pasta tricolore o non con: pomodoro, piselli, funghi, melanzane, zucchine,	70
2.	“	Pasta fresca all'uovo	ripieni del tipo: ravioli, tortellini, ecc.	150
3.	“	Gnocchi di patate		150
4.	Secondo piatto	Maiale	Arista	150
5.	“	Vitello	Fesa al forno o scaloppine	120
6.	“	Mozzarella di bufala	Bocconcini	80
7.	“	Formaggi	freschi, stagionati	100
8.	“	Affettati	prosciutto crudo San Daniele, bresaola	80
9.	Contorno	Verdure/Ortaggi cotti	Carote, finocchi, patate, zucchine (vedi menu 3A)	150
10.	“	Verdure crude	Lattuga, Insalata mista	150
11.	Frutta	(fresca di stagione)	Affettata	150
12.	Pane	(fresco di giornata, pezzi confezionati in formato piccolo)	di frumento, di segale, bianco, integrale, condito. Affettato o bollini.	50
13.	“	Grissini in pacchetti confezionati	Bianchi, integrali	26
14.	Bevande	Acqua	Minerale naturale e gassata	50 cl
15.	“	Caffè		1 tazzina

**Nota: Sia il personale già assegnato, sia quello aggiuntivo, dovrà indossare una divisa idonea come previsto dall'All. 3 I.**

**ALL. 3D bis. Composizione del menù: Pranzo a base di pesce con servizio al tavolo (rif. VF. 5)**

Il menù, scelto tra le pietanze elencate nella tabella di seguito riportata, dovrà essere così strutturato:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Frutta
- Pane
- Acqua
- Caffè

Le grammature si intendono per alimenti a crudo.

L'Assuntore dovrà indicare il numero di coperti che gestirà un singolo cameriere.

Pos.	Portata	Pietanza		Q.tà (gr)
1.	Primo piatto	Pasta di semola di grano duro	pasta con: gamberetti, sepioline, moscardini o polipetti	70
2..	Secondo piatto	Pesce fresco non surgelato né congelato	Filetto di cernia, orata, spigola o pesce spada	200
3.	Contorno	Verdure/ortaggi cotti	Carote, finocchi, patate, zucchine (vedi menu 3A)	150
4.	“	Verdure crude	Lattuga, insalata mista	150
5.	Frutta	(fresca di stagione)	Affettata	150
6.	Pane	(fresco di giornata, pezzi confezionati in formato piccolo)	di frumento, di segale, bianco, integrale, condito. Affettato o bollini.	50
7.	“	Grissini in pacchetti confezionati	Bianchi, integrali	26
8.	Bevande	Acqua		½ lt.
9.	Bevande	Caffè		1 tazzina

**Nota: Sia il personale già assegnato, sia quello aggiuntivo, dovrà indossare una divisa idonea come previsto dall'All. 3 I.**

**ALL. 3E. Composizione del menù: Pranzo speciale con servizio al tavolo (rif. VF. 6)**

Il menù, scelto tra le pietanze elencate nella tabella di seguito riportata, dovrà essere così strutturato:

- Un antipasto
- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Frutta
- Pane
- Acqua
- Caffè

Le grammature si intendono per alimenti a crudo.

L'Assuntore dovrà indicare il numero di coperti gestiti da un singolo cameriere.

Pos.	Portata	Pietanza		Q.tà (gr)
1.	Antipasto	Affettati	Prosciutto San Daniele o bresaola	100
2.	“	Mozzarella di bufala	Bocconcini	200
3.	“	Formaggi	Freschi o stagionati	180
4.	“	Misto	Prosciutto San Daniele, Bocconcini, Formaggio fresco,	220 g in totale
5.	Primo piatto	Pasta di semola di grano duro	Pasta tricolore o non con: pomodoro, piselli, funghi, melanzane, zucchine,	70
6.	“	Pasta fresca all'uovo	Ripieni del tipo: ravioli, tortellini, ecc.	150
7.	“	Gnocchi di patate		150
8.	Secondo piatto	Maiale	Arista	150
9.	“	Vitello	Fesa al forno o scaloppine	120
10.	“	Formaggi	Freschi, stagionati	100
11.	“	Affettati	Prosciutto crudo San Daniele, bresaola	80
12.	Contorno	Verdure/ortaggi cotti	Carote, finocchi, patate, zucchini (vedi menu 3A)	150
13.	“	Verdure crude	Lattuga, insalata mista	150
14.	Frutta	(fresca di stagione)	Affettata	150
15.	Pane	(fresco di giornata, pezzi confezionati in formato piccolo)	di frumento, di segale, bianco, integrale, condito. Affettato o bollini.	50
16.	“	Grissini in pacchetti confezionati	Bianchi, integrali	26
17.	Bevande	Acqua	Minerale naturale e gassata	50 cl
18.	“	Caffè	Una tazzina	1 tazzina

**Nota: Sia il personale già assegnato, sia quello aggiuntivo, dovrà indossare una divisa idonea come previsto dall'All. 3 I.**



**ALL. 3E bis. Composizione del menù: Pranzo speciale a base di pesce con servizio al tavolo (rif. VF. 7)**

Il menù, scelto tra le pietanze elencate nella tabella di seguito riportata, dovrà essere così strutturato:

- Un antipasto
- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Frutta
- Pane
- Acqua
- Caffè

Le grammature si intendono per alimenti a crudo.

L'Assuntore dovrà indicare il numero di coperti gestiti da un singolo cameriere.

Pos.	Portata	Pietanza		Q.tà (gr)
1.	Antipasto		Insalata di mare, salmone o alici	80
2.	Primo piatto	Pasta di semola di grano duro	Pasta con gamberetti, seppioline, moscardini o polipetti	70
3.	Secondo piatto	Pesce fresco (non surgelato né congelato)	Filetto di cernia, orata, spigola o pesce spada	200
4.	Contorno	Verdure/ortaggi cotti (vedi menu 3A)	Carote, finocchi, patate, zucchine	150
5.	“	Verdure crude	Lattuga, insalata mista	150
6.	Frutta	(fresca di stagione)	Affettata	150
7.	Pane	(fresco di giornata, pezzi confezionati in formato piccolo)	di frumento, di segale, bianco, integrale, condito. Affettato o bollini.	50
8.	“	Grissini in pacchetti confezionati	Bianchi, integrali	26
9.	Bevande	Acqua		½ lt.
10.	Bevande	Caffè		1 tazzina

**Nota: Sia il personale già assegnato, sia quello aggiuntivo, dovrà indossare una divisa idonea come previsto dall'All. 3 I.**

**ALL. 3F. Composizione del menù: Buffet (rif. VF. 8)**

<b>Pos.</b>	<b>Pietanza</b>		<b>Q.tà (gr)</b>
1.	Frittura all'italiana	Mozzarella, zucchine, arancini, crocchè di patate ecc.	150
2.	Mozzarella di bufala	Bocconcini	80
3.	Riso	All'insalata, al ragù, risotto con funghi, carciofi ecc.	130
4.	Pasta di semola di grano duro	Corta, condita con ragù, piselli, melanzane, zucca ecc.	70
5.	Affettati	Prosciutto San Daniele, bresaola	80
6.	Carne	Polpettine al sugo, spezzatino di vitello	100
7.	Contorno	Melanzane alla parmigiana o a funghetti, peperoni, zucchine ecc.	100
8.	Rustici	Di pasta sfoglia o frolla farciti in vario modo	100
9.	Dessert	Macedonia o semifreddo	150
10.	Caffè		1 tazzina
11.	Acqua	Minerale naturale e gassata	50 cl

I buffet saranno consegnati e disposti secondo quanto previsto al punto 3.2.1.

**Nota: Sia il personale già assegnato, sia quello aggiuntivo, dovrà indossare una divisa idonea come previsto dall'All. 3 I.**

**ALL. 3G. Composizione del menù: Coffee Break (rif. VF. 9)**

Pos.	Tipo	Composizione	Q.tà
	<i>Coffee break 3G.1</i>		
1.		Caffè	1 tazzina
2.	“	Thè	20 cl.
3.	“	Latte	20 cl.
4.	“	Acqua minerale naturale e gassata	50 cl
	<i>Coffee break 3G.2</i>		
1.		Caffè	1 tazzina
2.	“	Thè	20 cl.
3.	“	Latte	20 cl.
4.	“	Prodotti da forno confezionati	80 g
5.	“	Acqua minerale naturale e gassata	50 cl
	<i>Coffee break 3G.3</i>		
1.		Caffè	1 tazzina
2.	“	Thè	20 cl.
3.	“	Latte	20 cl.
4.	“	Premute di agrumi freschi (pompelmo, arancia)	20 cl.
5.	“	Biscotti artigianali di pasticceria	100 g
6.	“	Acqua minerale naturale e gassata	50 cl

I coffee break saranno consegnati e disposti secondo quanto previsto al punto 3.2.1.

**Nota: Sia il personale già assegnato, sia quello aggiuntivo, dovrà indossare una divisa idonea come previsto dall'All. 3 I.**

**ALL. 3H. Composizione del menù: Brunch (rif. VF. 10)**

<b>Pos.</b>	<b>Pietanza</b>		<b>Q.tà</b>
1.	Tramezzini	Con due tipi di farcitura (peso in gr. 120)	2
2.	Frutta	Macedonia di frutta fresca	150 g
3.	“	Premute di agrumi freschi (pompelmo, arancia)	20 cl
4.	Caffè		1 tazzina
5.	Thè		20 cl.
6.	Latte	di aggiunta	
7.	Acqua	Minerale naturale e gassata	½ lt.

Essi saranno consegnati e disposti secondo quanto previsto al punto 3.2.1.

**Nota: Sia il personale già assegnato, sia quello aggiuntivo, dovrà indossare una divisa idonea come previsto dall'All. 3 I.**

**ALL. 3I. Prestazione (rif. VF. 11)**

Richiesta di quotazione per prestazione di cameriere diplomato con almeno 3 anni di esperienza.

- Quotazione oraria €/ora
- Quotazione giornaliera (8 ore) €/giorno

**Nota: I camerieri addetti al servizio dovranno indossare una divisa idonea per l'evento (giacca o gilet, camicia a maniche lunghe, cravatta).**

**ALL. 3L. Locazione Tovagliato (rif. VF. 12)**

Richiesta quotazione per locazione di tovagliato completo (da collocare nell'ambito del CIRA) avente misura standard:

- Tovagliato di 1<sup>a</sup> scelta in LINO € cad.
- Tovagliato di 1<sup>a</sup> scelta in COTONE € cad.

La locazione potrà interessare la contemporaneità di: più tavoli, più eventi nello stesso giorno e per più giorni consecutivi, il tutto dovrà essere allestito nel luogo concordato e ritirato dopo l'uso.

## ALL. 4. Listino consumazioni bar

### Voci di Gara

Pos	Consumazioni	Prezzo in €
1.	Caffè espresso	€ 0.70
2.	Caffè decaffeinato	€ 0.90
3.	Caffè macchiato	€ 0.70
4.	Orzo	€ 0.90
5.	Cappuccino	€ 0.95
6.	Cioccolata in tazza	€ 1.40
7.	Latte	€ 0.75
8.	Thè/Camomilla	€ 1.15
9.	Caffè freddo	€ 0.90
10.	Succhi di frutta in bottiglia: pera, mela, pesca, albicocca, ecc.	€ 1.20
11.	Spremuta di agrumi freschi: pompelmo, arancia, limone	€ 1.70
12.	Acqua minerale naturale o gassata (½ l)	€ 0.50
13.	Bibite in lattina: sprite, coca-cola, diet coke, aranciata, limonata, pompelmo, chinotto	€ 1.20
14.	Birra analcolica in bottiglia / lattina da 33 cl	€ 1.30
15.	Cornetto/Brioche	€ 0.70
16.	Acqua minerale naturale o gassata (1 bicchiere con caffè)	Compr. nei prezzi
17.	Zucchero bianco e di canna	Compr. nei prezzi
18.	Dolcificante alternativo (es. Dietor)	Compr. nei prezzi

### Offerta Libera

Pos	Consumazioni	Prezzo in €
1.	Sciropi: amarena, orzata, menta, cedrata	definire
2.	Crema di caffè o cioccolato	definire
3.	Frullato di frutta fresca	definire
4.	Aperitivo analcolico	definire
5.	Torta (trancio)	definire
6.	Crostata (trancio)	definire
7.	Toast	definire
8.	Infusi: menta, liquirizia	definire
9.	Birra analcolica	definire
10.	Gelati	definire
11.	Tramezzino con 2 farciture	definire
12.	Pizzette rosse	definire
13.	Rustico di pasta frolla o sfoglia e farcitura	definire
14.	Patatine fritte in sacchetti	definire

Nota: Eventuali implementazioni in questa lista vanno concordate tra le parti.

### Listino dei vini (da quotare a parte)

Pos.	Tipo	Bevande ammesse	Quantità	Prezzo in €
1	Vino Bianco	Falerno di Villa Matilde	75 cl	€ 9,00
2	“	Falanghina dei Feudi di San Gregorio	“	€ 9,00
3	Vino Rosso	Falerno di Villa Matilde	“	€ 9,00
4	“	Aglianico di Villa Matilde	“	€ 8,00
5	“	Rubrato dei Feudi di San Gregorio	“	€ 9,00

Nota: Prodotti richiesti dalla Committente per incontri di rappresentanza aziendale. Altresì acquistabili al bar escludendo il loro consumo in mensa. Listino aggiornabile di comune accordo tra le parti.

### ALL. 5. Elenco marchi e prodotti consigliati

Pos.	Alimenti	Marchi/Prodotti suggeriti ma ammessi analoghi (*)
1.	Aceto	Cirio, Ponti
2.	Acqua minerale oligominerale (residuo fisso non superiore a 500 mg/l)	Ferrarelle, Gaudianello, San Benedetto, Rocchetta, Panna, S. Anna di Vinadio
3.	Aperitivi	San Pellegrino, Aperol
4.	Bibite analcoliche in lattina	Coca Cola, Fanta, S.Pellegrino, Pepsi Cola
5.	Birra	Peroni, Moretti, Heineken
6.	Caffè	Kimbo, Passalacqua, Illy, Lavazza
7.	Caffè decaffeinato	Hag, Nescafé, Illy
8.	Camomilla	Bonomelli
9.	Carni fresche	Pollo, Tacchino, Maiale (in particolare il contenuto in grasso delle salsicce non deve superare il 30%), Bovino inferiore 24 mesi 1° taglio dal quarto posteriore
10.	Carne in scatola	Simmenthal, Manzotin, Montana
11.	Cioccolata in polvere/tavolette	Nestlé, Droste, Perugina
12.	Cioccolata spalmabile	Nutella Ferrero
13.	Estratto di carne	Liebig, Star, Knorr, Granchef (Arimpex)
14.	Farina bianca di grano tenero	Barilla, De Cecco
15.	Formaggio	Auricchio, Galbani, Locatelli, Invenizzi, Kraft, Granarolo, Fiorucci, Prealpi
16.	Formaggio da grattugiare (stagionatura min. 24 mesi, marchio impresso)	Parmigiano Reggiano, Grana Padano
17.	Frutta, (prima categoria, di stagione)	<i>In particolare:</i> Arance: tarocco, sanguinella, ovale calabrese Mandarini: clementine, paterno, campania Limoni: sicilia, campania Mele: golden delicious, starking delicious, red delicious, annurche Pere: abate, fetel, passacrassana, conference, williams Albicocche: boccuccia, tonda di castiglione, precoce di Imola, reale di Imola Uva: italia, regina Kiwi (non inferiore a 60 gr. di peso unitario)
18.	Gelati	Algida, Motta, Antica Gelateria del Corso
19.	Gnocchi freschi di fecola di patate	Produzione locale
20.	Infusi	L'Angelica, Pompadour, Maraviglia
21.	Latte, Panna, Burro in confezione monodose (pastorizzati)	Matese, Granarolo, Parmalat, Foreste molisane
22.	Legumi in scatola	Cirio, De Rica, Bonduelle, Valfrutta, Dega (Arimpex), Ortobuono (Arimpex), Jolly Colombani
23.	Legumi secchi	Curti, Select
24.	Marmellata	Zuegg, Santarosa
25.	Merendine e Dessert	Parmalat, Danone, Mulino Bianco, Ferrero, Matilde Vicenzi
26.	Mozzarella (grasso min. 45% in confezione integra originale ex D. Lgs. 109/92) e Ricotta	La Baronina, San Giuseppe, ABC, il Casaro del Re.
27.	Olio di arachidi	Carapelli, Oio, Dante
28.	Olio di oliva extra-vergine (produzione anno in corso)	Carapelli, Monini, De Cecco, Dante
29.	Ortaggi e Verdura freschi (prima categoria, di stagione)	Mercato locale
30.	Orzo	Orzoro
31.	Pane	Panini bianchi, panini integrali (mercato locale)



<b>Pos.</b>	<b>Alimenti</b>	<b>Marchi/Prodotti suggeriti ma ammessi analoghi (*)</b>
32.	Pasta all'uovo	Barilla, Fini, Rana, Di Martino
33.	Pasta di semola di grano duro	De Cecco, Barilla, Voiello, Di Martino, Di Vella,
34.	Pasticceria, Rosticceria (esporre il nome del forno di provenienza del prodotto o del semilavorato e gli ingredienti)	Pasticceria Natale (Capua), Bistefani, Le Tre Marie
35.	Patate disidratate (purea)	Pfanni, Star, Dega (Arimpex)
36.	Patatine fritte	, Orogel, Mc Cain, Aviko
37.	Pesce in scatola	Rio Mare, Mareblu, Star
38.	Pesce surgelato (non congelato)	Orogel, Bollicine, panapesca
39.	Piselli tipo "finissimi"	Orogel, Panaorto
40.	Pomodori pelati e in passata	Cirio, De Rica, Di Vella, Fiammante, Tagliamonte, Mutti, la Doria
41.	Riso "parboiled"	Flora, Scotti, Curti
42.	Salse	Star, Barilla
43.	Prosciutto cotto (senza polifosfati),	Vismara, Fiorucci, Beretta
44.	Mortadella (di puro suino)	Vismara, Fiorucci, Beretta
45.	Salame (di suino, bovino e lardo in parti uguali, in involucro colon di suino stagionato oltre 5 mesi)	Vismara, Fiorucci, Beretta
46.	Prosciutto crudo (San Daniele, Parma)	Vismara, Fiorucci, Beretta, Brendolan
47.	Sciroppi	Fabbri
48.	Sottaceti	Polli, Saclà
49.	Succhi di frutta in tetrapack	Yoga, Parmalat, Valfrutta, Del Monte, Santàl, Amita, la Doria, Jolly Colombani
50.	Thè	Twinings, Lipton
51.	Uova cat.A extra Reg. CEE/907/90	Ovito, Fontanavecchia, Amadori, Aia, Granarolo
52.	Verdura e ortaggi surgelati	Orogel, Sungel, Panaorto
53.	Vino	Tavernello, Castellino
54.	Yogurt	Yma, Parmalat, Granarolo, Muller, Mila
55.	Zucchero	Eridania

**N.B.:** (\*) "Analoghi" accettati dalla Committente

**ALL. 6. Planimetria Generale del CIRA**

