



**MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI E DELLA COOPERAZIONE
INTERNAZIONALE E DELLA COOPERAZIONE
INTERNAZIONALE**

**DIREZIONE GENERALE PER L'AMMINISTRAZIONE
L'INFORMATICA E LE COMUNICAZIONI**

**Affidamento del servizio di ristorazione (mensa e
bar) della Sede centrale del MAECI**

C.I.G. 89390712C0

**Periodo affidamento triennale (trentasei mesi dalla
stipula del contratto più eventuale proroga tecnica
di dodici mesi)**

Capitolato Tecnico

SOMMARIO

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI.....	5
Art. 1 - Termini e definizioni	5
Art. 2 - Oggetto dell'appalto.....	6
Art. 3 - Durata dell'appalto e inizio attività	6
Art. 4 - Rapporti con l'Amministrazione.....	6
TITOLO II - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.....	6
Art. 5 - Attività oggetto del servizio	6
Art. 6 - Giorni e orario del servizio	7
Art. 7 - Utenti autorizzati a fruire del servizio	7
Art. 8 - Modalità di rilevazione dei pasti erogati	7
Art. 9 - Dimensione presunta dell'utenza.....	7
Art. 10 - Pagamento del servizio	8
Art. 11 - Approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio	8
Art. 12 - Preparazione dei pasti e divieto di riciclo.....	9
Art. 13 - Modalità di erogazione del servizio	9
Art. 14 - Sospensione temporanea del servizio	10
TITOLO III - MENU E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	11
Art. 15 - Specifica tecnica relativa al menù	11
Art. 16 - Piatti fissi.....	11
Art. 17 - Menu "regionali" e "internazionali"	11
Art. 18 - Menu per le festività.....	12
Art. 19 - Composizione del pasto.....	12
Art. 20 - Grammature e caratteristiche microbiologiche delle derrate	12
Art. 21 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari.....	13
Art. 22 - Etichettatura e tracciabilità delle carni.....	13
Art. 23 - Prodotti BIO, DOP, IGP, locali,	13
Art. 24 - Variazioni del Menu	14
Art. 25 - Diete leggere.....	14
Art. 26 - Diete speciali per patologie alimentari	14
Art. 27 - Informazione agli utenti	15
Art. 28 - Accessori per il condimento	15
Art. 29 - Bevande.....	15
TITOLO IV - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI BAR.....	16
Art. 30- Attività oggetto del servizio	16
Art. 31 - Giorni e orario del servizio.....	16
Art. 32 - Utenti autorizzati a fruire del servizio.....	17
Art. 33 - Dimensione presunta dell'utenza e valore stimato del servizio	17
Art. 34 - Generi alimentari somministrati.....	17
Art. 35 - Modalità di erogazione del servizio.....	17
Art. 36 - Prezzi e pagamento del servizio	18
Art. 37 - Fatturato Bar.....	18
TITOLO V - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEI SERVIZI ACCESSORI.....	18
Art. 38 - Attività oggetto del servizio	18
Art. 39 - Tipologia di servizio richiesto	18

Art. 40 - Diritto di esclusiva.....	19
Art. 41 - Modalità di erogazione del servizio.....	19
Art. 42 - Personale impiegato e tipologia della prestazione	20
Art. 43 - Pagamento del servizio	20
TITOLO VI - PRASSI IGIENICA.....	20
Art. 44 - Disposizioni generali	20
Art. 45 - Igiene della produzione e degli alimenti	21
Art. 46 - Divise e igiene del personale	21
Art. 47 - Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti e dei bar	21
Art. 48 - Pulizia e igiene durante l'erogazione del servizio mensa e bar.....	22
Art. 49 - Divieti.....	22
Art. 50 - Detersivi	22
Art. 51 - Rifiuti	22
Art. 52 - Disinfestazioni	23
TITOLO VII - CONTROLLO E VALUTAZIONE DELLE PRESTAZIONI.....	23
Art. 53 - Controllo delle prestazioni della stazione appaltante	23
Art. 54 - Commissione di vigilanza della mensa.....	23
Art. 55 - Modalità e tipologia dei controlli	24
Art. 56 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....	25
Art. 57 - Blocco delle derrate	25
Art. 58 - Penali per inadempienza	25
Art. 59 - Procedura per l'eventuale applicazione delle penali	26
Art. 60 - Rilevazione di gradimento	27
TITOLO VIII - IMMOBILI E ATTREZZATURE	27
Art. 61 - Utilizzo di beni mobili e immobili	27
Art. 62 - Manutenzione	28
Art. 63 - Omologazione delle stoviglie e del materiale di consumo.....	29
TITOLO IX - PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI	29
Art. 64 - Disposizioni generali	29
Art. 65 - Organico.....	30
Art. 66 - Qualifiche professionali.....	31
Art. 67 - Variazione dell'organico e reintegro del personale mancante	31
Art. 68 - Organizzazione del personale.....	31
Art. 69 - Requisiti minimi del "Responsabile di servizio"	32
Art. 70 - Requisiti minimi del "Capo cuoco"	33
Art. 71 - Sostituzione del "Responsabile di servizio" e del "Capo cuoco"	33
Art. 72 - Requisiti minimi della figura di dietologo/nutrizionista	33
Art. 73 - Informativa ai dipendenti dell'OEA.....	34
Art. 74 - Autorizzazione all'accesso del personale alle dipendenze dell'OEA	34
Art. 75 - Norme comportamentali del personale	34
Art. 76 - Formazione del personale.....	34
TITOLO X - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	35
Art. 77 - Norme generali in materia di sicurezza	35
Art. 78 - Misure per eliminare i rischi di interferenza.....	35
Art. 79 - Impiego di energia.....	35
Art. 80 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	36
Art. 81 - Documento di valutazione dei rischi	36

TITOLO XI - ALTRI ASPETTI CONTRATTUALI	36
Art. 82 - Corrispettivi e pagamenti	36
Art. 83 - Revisione periodica dei prezzi	36
Art. 84 - Cauzione definitiva	36
Art. 85 - Spese contrattuali e oneri	37
Art. 86 - Assicurazioni e responsabilità dell'OEA.....	37
Art.86 -A- Sezione RCT	38
Art.86-B Sezione RCO.....	39
Art. 87 - Subappalto e spendita del nome	40
Art. 88 - Cessione del contratto	40
Art. 89 - Fallimento	40
Art. 90 - Risoluzione del contratto.....	40
Art. 91 - Recesso.....	41
Art. 92 - Comunicazioni.....	41
Art. 93 - Obblighi di riservatezza e tutela delle privacy	41
Art. 94 - Foro competente	42
ALLEGATI.....	42

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Termini e definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Stazione appaltante: il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale(MAECI);
- b) Amministrazione: il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale(MAECI);
- c) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA): il soggetto giuridico risultato aggiudicatario del presente appalto;
- d) Servizio di Ristorazione: il servizio di mensa reso presso la sede centrale del MAECI;
- e) Servizio di bar: il servizio di gestione dei bar interni con costi a carico dell'utenza;
- f) Prestazioni accessorie: l'erogazione, secondo le modalità previste dal Capitolato Tecnico, di lunch buffet, coffee break e servizi di caffetteria;
- g) Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati tecnici;
- h) Somministrazione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la somministrazione dei pasti;
- i) Cucine: le strutture appartenenti al MAECI ove vengono preparati i pasti;
- j) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale il MAECI concede in comodato d'uso all'OEA i locali, gli arredi, le attrezzature, le macchine e quant'altro ivi presente secondo l'inventario custodito dal MAECI presso la DGAI Ufficio II;
- k) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in comodato d'uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- l) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
- m) Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menu giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- n) Preparazione gastronomica: la pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo o cotto;
- o) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti;
- p) Attrezzature: strumenti necessari allo svolgimento dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- q) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia (es. lavastoviglie, lavasciuga, frigorifero, macchine da cucina);
- r) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario);
- s) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) in dotazione agli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione;

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto tutte le prestazioni relative alla gestione del servizio di ristorazione, del servizio bar e dei servizi accessori, da erogare presso la sede centrale del MAECI secondo le disposizioni del presente Capitolato.

Art. 3 - Durata dell'appalto e inizio attività

Il contratto avrà durata triennale, a partire dalla data di stipula, più eventuale proroga tecnica di dodici mesi.

Il contratto è immediatamente efficace per l'OEA, mentre lo sarà per il MAECI soltanto a conclusione dei connessi adempimenti amministrativi secondo le disposizioni di legge. Il servizio deve pertanto essere avviato anche nelle more del perfezionamento degli atti amministrativi, previa richiesta - da parte del MAECI - di avvio di esecuzione della prestazione.

Al termine della durata del contratto e in presenza di una nuova procedura di affidamento bandita, ma non completata per cause tecnico-organizzative, al fine di garantire la continuità del servizio, l'OEA si impegna ad accettare la proroga del contratto alle medesime condizioni contrattuali sino all'avvio di esecuzione del nuovo contratto.

Dal primo giorno di decorrenza contrattuale, l'OEA dovrà dare integrale esecuzione a tutte le prescrizioni e gli obblighi derivanti del presente Capitolato e dall'Offerta tecnica presentata in sede di gara.

Art. 4 - Rapporti con l'Amministrazione

Il referente per gli aspetti gestionali del servizio presso la stazione appaltante è il Capo dell'Ufficio VI della Direzione Generale per l'Amministrazione, l'Informatica e le Comunicazione (DGAI), mentre il referente per gli aspetti strutturali è il Capo dell'Ufficio II della Direzione Generale per l'Amministrazione, l'Informatica e le Comunicazione (DGAI).

Sono del tutto escluse dai compiti dei due citati Uffici le incombenze relative alla organizzazione del lavoro ed alla sorveglianza della mano d'opera e della materiale esecuzione del servizio, incombenze tutte che sono e devono rimanere di esclusiva competenza e responsabilità dell'OEA e del suo personale dipendente.

TITOLO II - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Art. 5 - Attività oggetto del servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione consistono principalmente in:

- Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio;
- Produzione dei pasti;
- Collocazione delle vivande nella catena di distribuzione e loro distribuzione all'utenza;
- Lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate;
- Predisposizione e affissione del menù giornaliero;

- Pulizia dei locali adibiti alla distribuzione e al consumo dei pasti, della cucina e dei locali ad essa annessi, dei bagni e degli spogliatoi del personale.

Art. 6 - Giorni e orario del servizio

Il servizio dovrà essere erogato dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali, dalle ore 12.00 alle ore 15.15.

Eventuali temporanee modifiche dell'orario di servizio saranno concordate fra l'OEA e l'Amministrazione. Successivi diversi accordi circa gli orari sopra indicati potranno essere inoltre presi con l'OEA, senza tuttavia che questi possa pretendere compensi aggiuntivi od indennizzi di sorta.

Art. 7 - Utenti autorizzati a fruire del servizio

Il servizio è dedicato prioritariamente al personale assegnato a prestare servizio alle dipendenze della sede centrale del MAECI, sono tuttavia ammessi a fruirne anche quanti prestino servizio a vario titolo presso la struttura del MAECI (es. personale di altre Amministrazioni pubbliche che dispongano di Uffici ubicati presso il MAECI, personale di società private che operino presso il MAECI), nonché ospiti esterni debitamente autorizzati.

Art. 8 - Modalità di rilevazione dei pasti erogati

I dipendenti di ruolo del MAECI e le altre categorie di personale ammesse a fruire del servizio con spese a carico dell'Amministrazione dispongono di un badge elettronico di riconoscimento abilitato all'accesso alla mensa. Tali soggetti accedono quindi ai locali adibiti alla ristorazione timbrando in appositi tornelli siti all'ingresso della mensa.

Tale sistema consente di conteggiare automaticamente, tramite un sistema informatico di rilevazione delle timbrature, il numero di accessi effettuati da cui si desume il numero di pasti erogati.

Allorché si trovi sprovvisto del tesserino, oppure sia in attesa del completamento delle procedure di rinnovo e/o abilitazione alla mensa dello stesso, il dipendente potrà accedere al servizio secondo le modalità operative indicate dall'Ufficio VI della DGAI. Al termine di ogni mese, l'Ufficio VI della DGAI provvederà al controllo dell'avvenuta somministrazione dei pasti.

Quantum non dispongano di un badge o non abbiano un badge abilitato all'accesso alla mensa (es. personale di ditte e Amministrazioni diverse dal MAECI che prestano la loro opera presso i locali del MAECI o ospiti esterni) potranno accedere al servizio pagando il corrispettivo del pasto direttamente all'OEA, che appronterà allo scopo una apposita cassa all'ingresso della mensa.

Art. 9 - Dimensione presunta dell'utenza

La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto è del tutto libera e l'Amministrazione non assicura un numero minimo di fruitori. Per ogni utile riferimento si fa nondimeno presente che la media degli accessi giornalieri alla mensa registrati nel corso del 2019 è risultata pari a 727 presenze, per un totale di 183.868 pasti erogati durante l'anno solare (tale dato non ricomprende gli utenti che fruiscono del servizio con costi non a carico dell'Amministrazione del MAECI).

Art. 10 - Pagamento del servizio

Per ogni pasto erogato in favore del personale ammesso a fruire del servizio mensa con spese a carico dell'Amministrazione, il MAECI corrisponderà all'OEA la cifra di aggiudicazione definita in sede di gara, secondo le modalità di cui al successivo art. 82.

Il prezzo dei pasti erogati in favore degli utenti autorizzati a fruire del servizio a proprie spese non dovrà essere superiore alla cifra corrisposta dall'Amministrazione per i propri dipendenti. A fronte di ogni pagamento, l'OEA rilascerà regolare ricevuta o scontrino fiscale.

Art. 11 - Approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio

L'OEA è tenuto a provvedere all'approvvigionamento di tutti i generi alimentari necessari per la preparazione dei pasti nonché alla loro conservazione presso i locali adibiti a magazzino, oppure nelle apposite celle frigorifere.

Per garantire la freschezza dei prodotti, gli approvvigionamenti andranno effettuati con la massima frequenza possibile. La carne e i prodotti freschi (ad esempio latticini) andranno riforniti con cadenza minima settimanale.

E' fatto assoluto divieto di tenere in magazzino o nelle celle frigorifere prodotti scaduti, ammolorati o contenuti in confezioni rovinate. Questi andranno immediatamente rimossi pena l'applicazione delle sanzioni di cui all'art. 58.

L'OEA è altresì tenuto a fornire, in quantità sempre sufficiente al numero degli utenti, tutti i prodotti non alimentari necessari per l'erogazione del servizio: vassoi, tovagliette, tovaglioli, posateria, bicchieri, tazzine, saliere, oliere, piatti, contenitori vari, ecc., nonché tutte le stoviglie, gli utensili e i tegami necessari per la preparazione, la cottura e la distribuzione dei generi alimentari.

Le posate ed i tovaglioli messi a disposizione dei commensali debbono essere contenuti in appositi sacchetti sigillati di materiale biodegradabile definiti "per alimenti", o sigillati da apposita macchina confezionatrice. I bicchieri di carta dovranno essere distribuiti mediante specifici contenitori, mentre i vassoi per il consumo dei pasti, dovranno essere dotati di apposite tovagliette di carta per ricoprirne il fondo.

L'OEA è tenuto al tempestivo reintegro di tutti materiali di cui sopra che non risultino più idonei per usura, per rottura o per esaurimento.

Fatta eccezione per i bicchieri, l'uso di vasellame e/o posateria "usa e getta" è consentito soltanto in caso di comprovata necessità e urgenza e solo dopo preventiva autorizzazione da parte dell'Ufficio VI della DGAI. In previsione di eventualità del genere, l'OEA dovrà sempre disporre di una scorta sufficiente ed idonea di tali materiali. L'assenza di personale per ferie non può tuttavia in alcun modo considerarsi causa giustificativa del ricorso a vasellame o posateria "usa e getta".

In caso di utilizzo non autorizzato di vasellame e posateria "usa e getta" troveranno applicazione le penali di cui all'art. 58.

Art. 12 - Preparazione dei pasti e divieto di riciclo

I cibi saranno sottoposti a preparazione giornaliera, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, nei locali messi a disposizione dal MAECI presso la sua sede centrale. Non è consentito, salvo i casi di emergenza di cui all'art. 14, somministrare pasti preparati fuori da tale sede.

E' fatto assoluto divieto di riutilizzare i cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano.

I pasti non distribuiti dovranno essere destinati ad organizzazioni non-profit che si occupano di distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale secondo quanto previsto dalla legge 155/2003. Qualora, per circostanze eccezionali, dovesse rivelarsi impossibile il recupero delle eccedenze alimentari a fini sociali, queste dovranno essere smaltite entro lo stesso giorno di preparazione, in linea con quanto previsto dalla normativa vigente.

Nella preparazione dei pasti è fatto inoltre obbligo di attenersi alle seguenti prescrizioni:

- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- l'olio utilizzato per la preparazione dei pasti sarà esclusivamente olio extravergine d'oliva;
- le frittiture verranno effettuate nelle friggitrici ove l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa. E' vietata la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco all'olio usato);
- le porzioni di salumi e formaggi dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.

Art. 13 - Modalità di erogazione del servizio

La distribuzione dei pasti avverrà nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione, la cui planimetria è riportata nell'Allegato 1 "Planimetria dei locali mensa".

Il servizio verrà fornito in modalità di self service, secondo il sistema c.d. "free flow", che consente al commensale di muoversi liberamente all'interno dell'area di distribuzione. A tal fine verranno allestite differenti "isole" di ristorazione e linee di distribuzione verso le quali l'utente potrà dirigersi indipendentemente dalla fila di accesso.

Le isole e le linee di distribuzione da attivare sono le seguenti:

- 1 isola "piatti freddi";
- 2 linee di distribuzione dei "primi";
- 2 linee di distribuzione dei "secondi";
- 1 isola "pizza";
- 1 isola "frutta e dessert";
- 1 linea di distribuzione "insalatone e verdure"
- 1 linea di distribuzione "grill".

In coerenza con i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva adottati dal Ministero dell'Ambiente con DM del 25 luglio 2011, l'acqua e le altre bevande verranno erogate esclusivamente attraverso l'installazione di sistemi di distribuzione alla spina. Il servizio sarà a carattere self service

ricorrendo agli erogatori che l'OEA provvederà a posizionare nelle sale adibite al consumo dei pasti, come specificato al successivo art. 29.

Gli utenti potranno comporre il proprio pasto secondo le indicazioni fornite all'art. 19 e, al termine del pranzo, sono tenuti a raccogliere nel vassoio, tutti i resti e le stoviglie usate e a deporre il vassoio stesso negli appositi carrelli.

Il personale dell'OEA dovrà provvedere all'approntamento delle sale adibite alla distribuzione e al consumo dei pasti, al mantenimento delle condizioni di pulizia e decoro di tali locali (prima, durante e dopo lo svolgimento del servizio), al presidio delle linee di distribuzione e all'assistenza degli utenti con disabilità o limitata mobilità fornendo loro tutte le forme di assistenza che si dovessero rendere necessarie.

Art. 14 - Sospensione temporanea del servizio

Qualora, su richiesta dell'Amministrazione, si rendesse necessario sospendere temporaneamente - anche solo parzialmente - il regolare servizio di ristorazione per una durata di più di due giorni (per eventuali lavori di ristrutturazione o di manutenzione straordinaria dei locali e/o degli impianti, o per altra causa di forza maggiore), l'OEA è tenuto ad assicurare la distribuzione di pasti caldi ricorrendo alle modalità indicate nell'offerta tecnica presentata in sede di gara. I pasti dovranno essere trasportati presso la mensa MAECI dall'OEA con mezzi propri.

La tipologia di servizio sostitutivo proposta non comporta variazione del prezzo offerto dall'OEA in sede di gara. In caso di totale sospensione del servizio i cibi preparati ricorrendo alle modalità indicate dall'OEA nell'offerta tecnica sostituiranno l'intero pasto mentre, in caso di sospensione parziale del servizio di ristorazione, si potrà ricorrere a dette modalità d'emergenza limitatamente ad alcune pietanze. In entrambi i casi, la composizione del pasto e la varietà della scelta offerta all'utenza dovrà rimanere il meno difforme possibile da quanto previsto dal presente Capitolato.

Qualora, su richiesta dell'Amministrazione, si rendesse invece necessario sospendere temporaneamente il regolare servizio di ristorazione per una durata non superiore a due giorni, l'OEA si impegna ad assicurare il funzionamento del servizio di ristorazione, senza variazione del prezzo offerto dall'OEA in sede di gara, con la distribuzione dei "cestini freddi" contenenti i seguenti alimenti:

- 2 panini farciti a scelta (formaggio, salumi, tonno e pomodori, etc.) o, in alternativa, un'insalatona (insalata verde, pomodori, mais, tonno e/o mozzarella) e un panino farcito;
- mezzo litro d'acqua minerale;
- uno yogurt o un dessert;
- un frutto fresco o un succo di frutta.

Il cestino deve essere corredato da un set completo di tovagliolini, posate, piatti e bicchiere a perdere.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'OEA o a fronte di altre comprovate cause che dovessero impedire il regolare svolgimento del servizio, l'OEA è tenuto a darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione con cui concorderà le soluzioni più idonee a limitare i disagi.

L'OEA si impegna comunque ad adottare misure organizzative atte ad assicurare, in caso di emergenze di qualsivoglia natura, il funzionamento del servizio di ristorazione tramite la distribuzione di "cestini freddi" di cui al precedente paragrafo.

TITOLO III - MENU E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 15 - Specifica tecnica relativa al menù

L'OEA é tenuto a fornire un pasto completo a tutti gli utenti di cui all'art. 7, che si presentino in mensa nell'orario di funzionamento del servizio.

Le preparazioni gastronomiche proposte giornalmente dovranno essere conformi al menù riportato nell'offerta tecnica presentata dall'OEA in sede di gara. Questo dovrà essere elaborato con l'ausilio del nutrizionista di cui all'art. 72, tenendo conto delle indicazioni fornite all'Allegato 2 "Composizione del menù".

Agli utenti dovrà essere garantita la disponibilità di tutte le portate previste dal menù giornaliero almeno sino alle ore 14.50.

Art. 16 - Piatti fissi

Oltre a quanto previsto dal menù di cui al precedente articolo saranno sempre presenti:

- Pizza tonda (pizza margherita sempre oltre ad altre tipologie a rotazione);
- Piatti freddi di affettati da comporre al momento (minimo 4 tipi, fra cui prosciutto crudo e cotto sempre, altre tipologie a rotazione);
- Formaggi freschi e stagionali (minimo 4 tipi, fra cui mozzarella e ricotta sempre, altre tipologie a rotazione);
- Tonno;
- "Insalatona" da comporre al momento;
- Le pietanze di cui al successivo art. 25.

Le "insalatone" saranno servite in apposite e capienti "boule" e potranno essere liberamente composte con i seguenti ingredienti: insalata verde di varia tipologia (romana, gentile, rucola, songino, radicchio etc.), pomodori di varia tipologia (fra cui di tipo "cuore di bue" e "pachino"), carote, mais, funghi, olive. A tali prodotti, che dovranno risultare sempre disponibili, si aggiungeranno gli eventuali altri ingredienti offerti dall'OEA in sede di gara.

Durante il periodo estivo (da giugno ad agosto), l'OEA sarà tenuta ad arricchire ulteriormente i prodotti offerti all'angolo insalate secondo quanto proposto nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Le "insalatone" saranno composte al momento dagli addetti al servizio mensa con gli ingredienti richiesti dall'utente.

Art. 17 - Menu "regionali" e "internazionali"

Con cadenza minima annuale, in date da concordare con l'Amministrazione e per una durata compresa fra un minimo di 2 ed un massimo di 5 mesi, l'OEA realizzerà delle iniziative ad hoc dedicate alle specialità culinarie delle diverse regioni italiane e/o internazionali.

A tal fine, l'OEA predisporrà delle varianti al menù standard inserendo, un giorno alla settimana, delle specialità tipiche delle diverse regioni italiane e/o di altre nazioni.

Le preparazioni gastronomiche proposte nel giorno dedicato alle specialità regionali/internazionali dovranno essere conformi all'offerta presentata dall'OEA in sede di gara.

Art. 18 - Menù per le festività

In occasione delle principali festività, l'OEA sarà tenuta, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione, a realizzare un menù diverso da quello usuale, prediligendo preparazioni gastronomiche che siano tradizionalmente in tema con la festività in questione e comunque diverse da quelle normalmente presenti nel menù. In aggiunta alla normale composizione del pasto verranno serviti:

- un antipasto;
- un dolce tipico tradizionale;
- bevanda (spumante o altro).

I menù per le festività dovranno essere realizzati obbligatoriamente per le seguenti ricorrenze: Natale, Carnevale, Pasqua.

Art. 19 - Composizione del pasto

Il pasto è composto da:

- 1 primo piatto;
- 1 secondo piatto;
- 1 contorno;
- 1 frutta (minimo 2 opzioni) o yogurt (minimo 4 opzioni fra cui almeno un tipo di yogurt magro) o dessert (dolce confezionato o altro dolce);
- pane (minimo 4 tipi, fra cui pane bianco e pane integrale sempre, altre tipologie a rotazione fra quelle indicate all'Allegato 3), crackers, grissini;
- bevande a consumo libero.

Rispetto alla composizione tipo, saranno consentite le seguenti sostituzioni:

Pietanze sostitutive di una portata (primo o secondo)	<ul style="list-style-type: none">- 1 porzione di pizza- 1 porzione di tonno / 1 porzione di affettati / 1 porzione di formaggi / ½ porzione di affettati + ½ porzione di formaggi- 2 porzioni di contorni caldi / 1 "insalatona" o "boule" da insalata con verdure grigliate, bollite o al vapore
Pietanze sostitutive del contorno	<ul style="list-style-type: none">- 1 porzione di insalata (insalata+pomodori+carote+mais)- 1 porzione di verdure grigliate, bollite o al vapore
Pietanze sostitutive di una portata (primo o secondo) + contorno	<ul style="list-style-type: none">- Insalatona con 1 porzione di formaggi / 1 porzione di tonno / ½ porzione di tonno + ½ porzione di formaggi

Art. 20 - Grammatore e caratteristiche microbiologiche delle derrate

L'Allegato 3 "Grammatore" riporta i contenuti quantitativi minimi delle preparazioni gastronomiche. Le caratteristiche microbiologiche delle derrate alimentari sono invece indicate all'Allegato 4 "Carica microbiologica".

Art. 21 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate utilizzate nella preparazione dei cibi dovranno essere di ottima qualità. Esse dovranno rispondere alle caratteristiche previste dalla normativa vigente, nonché da quanto indicato all'Allegato 5 "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari".

E' inoltre fatto obbligo all'OEA di:

- Somministrare pesce fresco almeno due volte alla settimana;
- Fornire, almeno una volta alla settimana, bistecca o filetto di manzo/vitello/vitellone IGP ovvero di alta qualità e proveniente da filiera controllata;
- Somministrare unicamente ovoprodotti, prodotti carnei e prodotti lattiero caseari di produzione nazionale o comunitaria;
- Ricorrere a generi congelati/surgelati esclusivamente per le verdure e per i prodotti ittici. Tali prodotti dovranno comunque essere di qualità elevata e di aziende produttrici di notorietà nazionale;
- Utilizzare, nella preparazione dei contorni, prodotti freschi di stagione. Qualora determinati prodotti non fossero disponibili per stagionalità, ovvero per quei prodotti di difficile lavorazione nell'ambito della ristorazione collettiva, sarà consentito l'uso di prodotti surgelati;
- Fornire unicamente frutta fresca e di stagione di prima scelta, garantendo un'adeguata varietà;
- Somministrare, almeno due volte a settimana, dolci non preconfezionati (crostata, torta di mele etc.);
- Somministrare unicamente pane fresco.

Art. 22 - Etichettatura e tracciabilità delle carni

L'etichettatura delle carni dovrà essere conforme alle disposizioni di legge e dovrà inoltre riportare chiara indicazione di:

- data di confezionamento e di scadenza del prodotto;
- sede dello stabilimento di macellazione;
- provenienza (nascita e allevamento) dell'animale.

Su richiesta dell'Amministrazione, l'OEA dovrà inoltre fornire, entro e non oltre 24 ore, le necessarie informazioni e certificazioni relative alla data di macellazione, all'età di macellazione dell'animale, alla classe di conformazione e ingrassamento dell'animale, nonché ogni ulteriore informazione e certificazione idonea a comprovare la qualità e le caratteristiche delle carni fornite.

Qualora, dagli accertamenti effettuati, dovesse risultare che i requisiti qualitativi della carne previsti dall'Allegato 5 "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" non siano stati rispettati, si applicheranno le penali di cui all'art. 58.

Art. 23 - Prodotti BIO, DOP, IGP, locali.

L'OEA dovrà fornire i prodotti a denominazione di origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP) e biologici (BIO) previsti all'art. 21 e all'Allegato 5 "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari", nonché quelli previsti dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.

L'OEA dovrà inoltre fornire i prodotti locali (a km zero).

I prodotti di cui al presente articolo andranno impiegati ogniqualvolta il menù e i piatti fissi di cui all'art.

16 prevedano l'utilizzo del corrispondente prodotto convenzionale ovvero, per i prodotti offerti dall'OEA in sede di gara, nella frequenza prevista dall'offerta tecnica.

Laddove i prodotti di cui al presente articolo non fossero temporaneamente reperibili sul mercato, essi potranno essere momentaneamente sostituiti da prodotti alternativi. In tale evenienza l'OEA ha l'obbligo di darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione. In assenza di tale comunicazione ovvero in caso di ripetuta indisponibilità dei prodotti di cui sopra, l'OEA incorrerà nelle penalità previste all'art. 58.

Art. 24 - Variazioni del Menu

Salvo casi di comprovata forza maggiore (guasto degli impianti, sciopero del personale, interruzioni di energia, difficoltà estemporanee di approvvigionamento) l'OEA è tenuta a rispettare integralmente il menù presentato in sede di gara. Eventuali variazioni a tale menù potranno essere apportate unicamente d'intesa con l'Amministrazione.

Qualora, anche sulla base delle risultanze delle rilevazioni di gradimento effettuate dall'Amministrazione ai sensi dell'art. 60, alcune preparazioni gastronomiche non dovessero riscontrare il gradimento degli utenti, l'Amministrazione si riserva la facoltà di introdurre delle variazioni al menù o di richiedere una modifica delle materie prime utilizzate per la preparazione gastronomica in questione (ad esempio il ricorso a diversa marca, provenienza o tipo di prodotto, ovvero a diversa qualità o taglio della carne). In tal caso l'OEA adotterà tempestivamente le variazioni richieste dall'Amministrazione.

Art. 25 - Diete leggere

Oltre a quanto previsto agli artt. 15 e 16, ogni giorno dovranno essere presenti nel menù pietanze compatibili con "diete leggere". A tal fine la seconda linea di distribuzione dei primi piatti metterà a disposizione dell'utenza:

- i primi piatti previsti dal menù giornaliero con condimento a parte;
- riso e pasta in bianco e al pomodoro;
- passato di verdure.

Saranno inoltre sempre a disposizione dell'utenza:

- riso e pasta integrale;
- almeno 5 diversi tipi di verdura grigliata, bollita o al vapore.

Art. 26 - Diete speciali per patologie alimentari

L'OEA fornirà pasti speciali ai dipendenti riconosciuti affetti dalle seguenti patologie:

- Ipertensione;
- Dislipidemia;
- Diabete;
- Nefropatia;
- Celiachia;
- ulteriori patologie eventualmente indicate dall'OEA nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

A tal fine, l'OEA s'impegna a predisporre, con l'ausilio del proprio nutrizionista, menù idonei per tali patologie secondo le modalità indicate nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

La richiesta delle diete speciali deve essere supportata da certificazione medica che il dipendente interessato dovrà fornire all'Ufficio VI della DGAI, il quale provvederà a segnalare dette necessità all'OEA nel massimo rispetto della privacy.

Art. 27 - Informazione agli utenti

L'OEA predisporrà, d'intesa con l'Ufficio VI della DGAI ed utilizzando grafica chiara e pregevole, opportune indicazioni volte ad informare l'utenza in merito alla disposizione logistica delle diverse pietanze. L'OEA si impegna inoltre ad esporre quotidianamente, nelle aree e nelle modalità convenute con l'Ufficio VI della DGAI, le seguenti informazioni:

- composizione del menù giornaliero, con indicazione di eventuali prodotti BIO, DOP, IGP utilizzati per preparare le singole portate;
- elenco delle materie prime utilizzate per la preparazione delle singole preparazioni gastronomiche;
- apporto calorico di ogni singolo piatto;
- marche dei formaggi e dei salumi serviti all'angolo degli affettati;

Nei giorni in cui è previsto pesce fresco, questo deve essere espressamente indicato nel menù giornaliero e nelle linee di distribuzione.

Le preparazioni gastronomiche compatibili con diete a basso contenuto di colesterolo previste dal menù giornaliero, secondo le indicazioni di cui all'Allegato 2 "Composizione del Menu", andranno poste in evidenza con uno specifico contrassegno, da riportare sia nel menù giornaliero che nelle linee di distribuzione.

A beneficio dell'utenza, l'OEA sarà infine tenuto a realizzare le attività periodiche di informazione alimentare eventualmente offerte in sede di gara.

Art. 28 - Accessori per il condimento

L'OEA predisporrà dei punti "self-service" dove mettere a disposizione dell'utenza vari condimenti: olio extra vergine d'oliva, aceto tradizionale, aceto balsamico, maionese, senape, origano, paprica, sale, pepe nero, ketchup, ecc. I limoni, tagliati a spicchi, potranno essere distribuiti nell'area "grill".

Art. 29 - Bevande

L'OEA dovrà provvedere all'installazione, nelle sale adibite al consumo dei pasti, di distributori self-service di bevande a consumo libero. La gamma totale delle bevande, articolate sui diversi distributori, dovrà prevedere:

- acqua microfiltrata naturale fredda ed a temperatura ambiente;
- acqua microfiltrata gassata fredda;
- almeno 3 bevande gassate (ad esempio, aranciata, chinotto, cola);
- almeno 3 bevande naturali (ad esempio, tè freddo, bevande alla frutta).

In linea con l'Impegno del MAECI a favore di iniziative di sostenibilità ambientale, tra le bevande distribuite dovranno essere presenti:

- almeno 2 bevande prodotte con materie prime italiane di qualità;

- almeno 2 bevande prodotte con materie prime derivanti dal commercio equosolidale (garantite da un marchio di garanzia internazionale del commercio equosolidale).

L'installazione e la manutenzione dell'impianto per la microfiltrazione dell'acqua sarà a carico dell'OEA che dovrà provvedere a realizzare il servizio nel rispetto della normativa vigente in materia. Tutte le procedure e i documenti di controllo e manutenzione delle attrezzature dovranno essere Certificati ISO 9001.

L'OEA dovrà curare la quotidiana pulizia e manutenzione delle macchine, sì da assicurarne la perfetta efficienza durante l'erogazione del servizio.

L'acqua microfiltrata dovrà essere sottoposta, con cadenza almeno trimestrale e con costi a carico dell'OEA, ad analisi chimiche e microbiologiche ed i relativi risultati andranno trasmessi all'Amministrazione. Le caratteristiche chimiche e microbiologiche dell'acqua microfiltrata dovranno essere compatibili con i parametri di riferimento indicati all'Allegato 4 "Carica microbiologica".

TITOLO IV - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI BAR

Art. 30- Attività oggetto del servizio

L'OEA assumerà la gestione dei quattro bar interni al MAECI, siti al piano rialzato, al piano V, al piano seminterrato (mensa) e al piano I.

Le attività costituenti il servizio consistono principalmente in:

- Approvvigionamento e preparazione dei prodotti comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico;
- Servizio al banco;
- Pulizie del locale bar, degli arredi, delle attrezzature, dei locali di pertinenza, dei bagni e degli spogliatoi del personale.

Art. 31 - Giorni e orario del servizio

Il servizio sarà erogato dal lunedì al sabato, con esclusione delle festività infrasettimanali, secondo il seguente schema:

- **BAR Piano V:** da lunedì a venerdì, dalle 08.00 alle 16.00
- **BAR Rialzato:** da lunedì a venerdì, dalle 08.00 alle 16.00
- **BAR Mensa:** da lunedì a venerdì, dalle 08.00 alle 18.00 e il sabato dalle 08.00 alle 13.00
- **BAR Piano I:** da lunedì a venerdì, dalle 08.00 alle 17.00

Eventuali temporanee modifiche dell'orario di servizio saranno concordate fra l'OEA e l'Amministrazione. Successivi diversi accordi circa gli orari sopra indicati potranno essere inoltre presi con l'OEA, senza tuttavia che questi possa pretendere compensi aggiuntivi od indennizzi di sorta.

Art. 32 - Utenti autorizzati a fruire del servizio

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti del MAECI, degli eventuali ospiti e di quanti operino a vario titolo all'interno della struttura.

Art. 33 - Dimensione presunta dell'utenza e valore stimato del servizio

Il potenziale bacino d'utenza dei bar è pari a circa 2.500 persone (ovvero l'equivalente delle unità in servizio presso la sede centrale del MAECI nel 2019).

La fruizione del servizio è del tutto libera e l'Amministrazione non assicura un numero minimo di utenti. Per ogni utile riferimento si fa nondimeno presente che il fatturato medio mensile relativo alla gestione dei bar interni registrato dall'ente gestore nel periodo dal 1 aprile 2018 al 31 marzo 2019 è risultato pari a circa 51.210,83 euro.

Art. 34 - Generi alimentari somministrati

L'OEA si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde e fredde e ai prodotti di gastronomia (es. panini farciti, toast, pizzette, cornetti), tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti vegetariani.

Al bar sito al piano V, dalle ore 12 alle ore 15, l'OEA si impegna inoltre ad effettuare un servizio di paninetteria, fornendo panini di varia tipologia da farcire al momento con vari ingredienti a scelta dell'utenza.

E' vietata la vendita presso i bar di altri tipi di preparazioni gastronomiche calde o fredde.

Il caffè utilizzato dovrà essere esclusivamente di prima scelta e di marchi di primaria notorietà nazionale. Le miscele dovranno contenere almeno l'80% di arabica.

E' fatto assoluto divieto all'OEA di somministrare qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica, ad eccezione del caffè corretto dopo il pasto.

L'approvvigionamento dei generi alimentari somministrati ai bar nonché la loro idonea conservazione presso i locali adibiti a magazzino oppure nelle apposite celle frigorifere è responsabilità dell'OEA. E' fatto assoluto divieto di tenere in magazzino o nelle celle frigorifere prodotti scaduti, ammalorati o contenuti in confezioni rovinate. Questi andranno immediatamente rimossi pena l'applicazione delle sanzioni di cui all'art. 58.

Art. 35 - Modalità di erogazione del servizio

Le modalità di erogazione del servizio saranno atte a garantire un servizio regolare, efficace ed efficiente e dovranno essere coerenti con le modalità di svolgimento ed ottimizzazione del servizio descritto nell'offerta tecnica presentata dall'OEA in sede di gara.

Particolare attenzione alla qualità del servizio sarà prestata al bar sito al primo piano che, in considerazione delle sue funzioni di rappresentanza, dovrà essere oggetto di separata gestione atta ad assicurare elevati standard qualitativi.

E' fatto divieto all'OEA di servire le bevande in bicchieri o tazze a perdere, se non in casi eccezionali e previa autorizzazione. In caso di utilizzo non autorizzato di vasellame "usa e getta" troveranno applicazione le penali di cui all'art. 58.

Tutti i prodotti non alimentari necessari per l'erogazione del servizio saranno forniti dall'OEA: posateria, bicchieri, tazzine ecc.. I materiali che non risultino più idonei per usura, per rottura o per esaurimento saranno tempestivamente reintegrati dall'OEA.

Art. 36 - Prezzi e pagamento del servizio

I costi del servizio saranno a carico dell'utenza.

Per i prodotti di maggior consumo l'OEA è tenuto ad applicare i prezzi indicati nella seguente tabella. I prezzi dei restanti prodotti dovranno corrispondere al listino ASSOBAR di III Categoria di Roma e Provincia decurtato del 30%.

Il bar di rappresentanza, sito al primo piano, sarà gestito con listino a parte con prezzi di mercato.

Il listino prezzi, dovrà essere esposto in modo visibile nei locali bar.

Prodotti	Prezzo - €
Caffè espresso	0.50
Cappuccino	0.60
Caffè orzo/Ginseng	0.60
Caffè decaffeinato	0.55
Caffelatte e Latte Macchiato	0.60
Caffelatte freddo	0.60
The ed infusi freddi e caldi	0.60
Spremuta di arancia	1.20
Succhi di frutta 200 ml	1.00
Lieviti	0.60
Acqua 1,5 lt	1.00

Per i prodotti di cui alla precedente tabella è esclusa, durante tutta la durata del contratto, ogni revisione dei prezzi.

Art. 37 - Fatturato Bar

Per il periodo di vigenza contrattuale, a conclusione di ogni anno solare, l'OEA si impegna a comunicare all'Amministrazione il valore del fatturato annuo relativamente al servizio bar (complessivo e specifico per ogni singolo bar).

TITOLO V - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEI SERVIZI ACCESSORI

Art. 38 - Attività oggetto del servizio

In occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili, l'Amministrazione potrà richiedere all'OEA di erogare, presso locali siti presso la sede centrale del MAECI, i seguenti servizi di catering:

- Buffet lunch;
- Coffee break;
- Caffetteria.

Art. 39 - Tipologia di servizio richiesto

A titolo indicativo, le tipologie di generi alimentari da fornire per ciascun servizio sono le seguenti:

Buffet lunch rafforzato (modalità self-service e almeno un cameriere ogni 20 commensali)

- Aperitivi analcolici
- Finger food di varia tipologia (tartine, tramezzini, pizzette, crocchette, rustici, fritti)
- Assaggi di primi/secondi
- Pasticceria mignon
- Acqua minerale
- Bibite
- Caffè

- Vino

Buffet lunch light (*modalità self-service e almeno un cameriere ogni 20 commensali*)

- Finger food di varia tipologia (tartine, tramezzini, pizzette, crocchette, rustici)
- Acqua minerale
- Bibite
- Caffè

Coffee break (*modalità self-service e almeno un cameriere ogni 25 commensali*)

- Caffè
- Latte
- The
- Acqua minerale
- Succhi di frutta
- Brioches o pasticceria mignon

Caffetteria (*modalità self-service e almeno un cameriere ogni 25 commensali*)

- Caffè
- Latte
- The
- Acqua minerale

I generi alimentari serviti e le unità di personale messe a disposizione per l'erogazione delle diverse tipologie di servizi saranno quelle previste dall'offerta tecnica presentata dall'OEA in sede di gara.

Art. 40 - Diritto di esclusiva

Per l'erogazione dei buffet lunch, dei coffee break e dei servizi di caffetteria non viene riconosciuto all'OEA un diritto di esclusiva. L'Amministrazione si riserva pertanto la facoltà di affidare detti servizi ad altri operatori.

Art. 41 - Modalità di erogazione del servizio

L'Amministrazione comunicherà con almeno 3 giorni di anticipo all'OEA il luogo, il giorno e l'ora in cui devono essere erogati i servizi, nonché il numero di partecipanti.

A fronte di un numero minimo di partecipanti pari a 10 l'OEA sarà necessariamente tenuto ad erogare il servizio.

Per l'espletamento di detti servizi, l'OEA dovrà provvedere alla fornitura di tutto il materiale necessario per l'allestimento (tavoli, tovaglie, tovaglioli, bicchieri, posateria, termos, caraffe, etc.) che dovrà risultare di pregevole fattura. Sarà compito del personale dell'OEA curare l'allestimento e provvedere alla pulizia dei locali al termine del servizio. Le modalità di allestimento e cura del servizio saranno quelle previste dall'offerta tecnica presentata dall'OEA in sede di gara.

Art. 42 - Personale impiegato e tipologia della prestazione

L'erogazione dei servizi accessori non dovrà arrecare pregiudizio al regolare svolgimento dei servizi di ristorazione e di bar. Il personale impiegato dall'OEA per l'espletamento dei servizi accessori dovrà pertanto essere reclutato al di fuori dell'organico del personale previsto per il servizio di ristorazione e bar e dovrà risultare altamente qualificato.

In via eccezionale, ove dovesse rendersi necessario adibire ai servizi accessori uno o più operatori in servizio presso la mensa e i bar, questi dovranno essere sostituiti con altro personale di pari qualifica e professionalità.

Art. 43 - Pagamento del servizio

I costi del servizio saranno a carico dei Centri di Costo dell'Amministrazione che ne faranno richiesta.

Il prezzo di detti servizi sarà il seguente:

- **Buffet Lunch**
 - **rafforzato:** 24 euro a persona + IVA
 - **light:** 14 euro a persona + IVA
- **Coffee break:** 5 euro a persona + IVA
- **Caffetteria:** 3 euro a persona + IVA

In caso di disdetta del servizio richiesto o di riduzione del numero di partecipanti con meno di 24 ore di anticipo, l'OEA ha diritto al pagamento del 50% dell'importo totale o dell'importo corrispondente al prezzo che sarebbe stato corrisposto per i mancati partecipanti.

Eventuali diverse tipologie di servizio potranno essere concordate direttamente con l'OEA dal richiedente. In tal caso il prezzo corrisposto sarà quello pattuito fra le parti.

TITOLO VI - PRASSI IGIENICA

Art. 44 - Disposizioni generali

L'OEA esegue, a mezzo di personale specializzato appositamente dedicato, pulizie giornaliere e periodiche, nonché quelle straordinarie da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (es. lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acque per allagamenti). L'OEA deve inoltre rendersi disponibile ad effettuare pronti interventi aggiuntivi di pulizia nelle zone oggetto dell'affidamento del servizio, a seguito di interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria.

Il personale impiegato deve essere specializzato nel campo delle pulizie e sanificazione ambientali e deve risultare ben addestrato in relazione alle particolari caratteristiche dell'ambiente da pulire.

Entro un mese dall'avvio dei servizi oggetto del presente Capitolato, l'OEA deve predisporre e consegnare all'Amministrazione un piano dettagliato su tempi e modalità di pulizia degli ambienti, comprensivo degli interventi di disinfestazione di cui all'art. 52.

Art. 45 - Igiene della produzione e degli alimenti

L'OEA si impegna ad eseguire tutte le prestazioni oggetto dell'appalto nel rispetto delle norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e, sin dall'inizio delle attività, deve implementare le procedure di autocontrollo predisposte secondo il sistema HACCP.

L'OEA deve inoltre garantire che le derrate alimentari nonché le superfici e gli utensili utilizzati nella preparazione dei pasti, abbiano valori di carica microbiologica compatibili con i limiti stabiliti all'Allegato 4 "Carica microbiologica".

Con cadenza almeno trimestrale e con costi a proprio carico, l'OEA provvederà ad effettuare analisi microbiologiche a campione per verificare il rispetto di tali parametri. Il prelievo dei campioni sarà effettuato da tecnici incaricati dall'OEA alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione e uno dell'OEA, questi verranno poi sottoposti ad analisi presso laboratori individuati dall'OEA e i relativi risultati saranno trasmessi all'Amministrazione.

Art. 46 - Divise e igiene del personale

L'OEA deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di ristorazione e bar, nonché dei servizi accessori, indumenti di lavoro da indossare durante l'orario lavorativo. Tali divise dovranno essere esteticamente curate e in condizioni igieniche sempre perfette. Esse dovranno inoltre riportare in maniera ben visibile il nome dell'OEA e dovranno essere distinte sulla base delle mansioni svolte: preparazione dei pasti, loro distribuzione, lavori di pulizia, ecc..

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve osservare scrupolosamente le "buone norme di produzione" scaturite dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo. In particolare, il personale non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Il personale impiegato nella somministrazione dei pasti della mensa dovrà indossare per tutto il periodo del servizio copricapo, guanti e mascherina, oltre a camici perfettamente in ordine ed igienicamente impeccabili. Copricapo, guanti e divise igienicamente impeccabili ed in perfetto ordine andranno altresì indossate dal personale impiegato nella somministrazione di alimenti e bevande nei bar.

Art. 47 - Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti e dei bar

L'OEA dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia le cucine, i bar, i magazzini, le aree di distribuzione e consumo dei pasti, inclusi i relativi impianti, macchinari, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate.

Sono altresì a carico dell'OEA la pulizia delle aree esterne di pertinenza dei locali di ristorazione e bar nonché dei servizi igienici e degli spogliatoi del personale, che dovranno essere tenuti costantemente puliti. All'interno degli spogliatoi, gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti.

L'OEA deve anche garantire la massima pulizia di stoviglie, vasellame e posateria.

Art. 48 - Pulizia e igiene durante l'erogazione del servizio mensa e bar

Oltre a garantire la massima pulizia delle aree adibite alla distribuzione e al consumo dei pasti, nonché dei tavoli e degli arredi prima dell'avvio del servizio mensa, l'OEA dovrà assicurare che sale, tavoli ed arredi siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza. A tal fine, l'OEA dovrà adibire al servizio di pulizia durante le ore di servizio all'utenza almeno due unità di personale.

L'OEA dovrà altresì assicurare che i locali bar siano mantenuti costantemente ordinati e puliti durante le ore di servizio all'utenza.

Art. 49 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci e quant'altro di qualsiasi genere e tipo. Gli interventi di pulizia e sanificazione dei locali di produzione dovranno essere svolte unicamente dopo che tutte le attività di produzione e conservazione dei pasti siano state concluse.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua operazioni di pulizia o lavaggio deve inoltre indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 50 - Detersivi

L'OEA dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Nell'offerta tecnica l'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna a utilizzare. Vanno preferiti prodotti che rispettino tutti i criteri previsti da EU Ecolabel Decisioni della Commissione 506 del 21 giugno 2007, 264 del 28 aprile 2011, 383 del 28 giugno 2011.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservanti in locale apposito o in armadi chiusi. Durante il loro impiego dovranno essere collocati su apposito carrello.

I detergenti e/o disinfettanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni e nelle schede di sicurezza degli stessi, disponibili sul luogo anche per eventuali controlli. Va preferito l'uso di sistemi automatici di diluizione e dosaggio dei detergenti, finalizzati ad ottenere soluzioni pronte all'uso con il minor consumo di prodotto possibile.

Art. 51 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, in appositi sacchetti, chiusi e convogliati negli appositi contenitori comunali. L'OEA sarà tenuto ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, secondo le disposizioni comunali in vigore.

Lo smaltimento degli oli esausti, da realizzarsi a mezzo di idonea impresa provvista delle necessarie autorizzazioni di legge in materia, è a carico dell'OEA.

Art. 52 - Disinfestazioni

L'OEA dovrà effettuare, con cadenza minima bimestrale, interventi di disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti ai servizi di ristorazione e bar, comprese le aree esterne di pertinenza dei suddetti locali. Tali interventi saranno accompagnati dal monitoraggio infestanti con apposite trappole e, in caso di allerta, verrà effettuato, entro il giorno successivo, un intervento di urgenza.

L'Amministrazione si riserva di chiedere all'OEA di effettuare interventi di disinfestazione e derattizzazione straordinari che si rivelino necessari. Tali interventi andranno effettuati entro il giorno successivo alla richiesta.

Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento, ordinario o urgente che sia, l'OEA dovrà inviare all'Amministrazione l'attestazione dell'intervento eseguito, con indicazione dei prodotti utilizzati. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici.

Gli interventi dovranno essere svolti tramite società specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del D.M. n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane per la disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti con cui l'OEA si obbliga a sottoscrivere apposito contratto con oneri a proprio carico. L'avvenuta sottoscrizione del contratto e la durata dello stesso dovranno essere comunicate all'Amministrazione dall'OEA prima dell'inizio della gestione.

TITOLO VII - CONTROLLO E VALUTAZIONE DELLE PRESTAZIONI

Art. 53 - Controllo delle prestazioni della stazione appaltante

L'Amministrazione effettuerà, senza preavviso, periodiche ispezioni volte ad accertare la conformità del servizio reso alle norme e prescrizioni di legge, alle prescrizioni del presente Capitolato e a quanto offerto dall'OEA in sede di gara.

Le ispezioni verranno effettuate da parte dell'Ufficio VI della DGAI il quale potrà anche avvalersi, nell'eseguire i suddetti controlli, della consulenza di esperti nonché della collaborazione della Commissione ad hoc di cui all'art. 54.

Art. 54 - Commissione di vigilanza della mensa

Il regolare adempimento di tutte le prescrizioni contrattuali saranno seguite, controllate e verificate dall'Amministrazione anche per il tramite di una Commissione di vigilanza ad hoc, composta da dipendenti dell'Amministrazione.

Tale Commissione sarà autorizzata ad accedere ai locali di produzione e distribuzione dei pasti per effettuare, senza fornirne preavviso all'OEA, periodiche ispezioni volte ad accertare in modo particolare la corretta prassi igienico - alimentare nella preparazione degli alimenti e nella conservazione delle derrate. Le risultanze di tali ispezioni verranno comunicate esclusivamente all'Ufficio VI DGAI.

Art. 55 - Modalità e tipologia dei controlli

I controlli di cui all'art. 53 saranno effettuati in presenza di almeno un rappresentante dell'OEA e verranno svolti dall'Amministrazione secondo la metodologia ritenuta più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video.

L'attività ispettiva posta in essere dall'Amministrazione riguarderà la gestione dell'appalto nella sua totalità, con particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- **Pulizia dei locali:** verrà verificato il rispetto, in tutti i locali adibiti al consumo, alla distribuzione e alla preparazione dei pasti, nonché i locali annessi, delle prescrizioni igienico-sanitarie riportate nel presente capitolato;
- **Personale:** verrà verificato, in particolare, il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie da parte del personale; il rapporto con l'utente (cortesia, disponibilità); la professionalità e la velocità nella gestione del servizio;
- **Tipologia e qualità delle derrate alimentari immesse in magazzino:** verrà verificata, in particolare, la qualità delle derrate alimentari, la loro etichettatura (con particolare riferimento alle carni), la presenza dei prodotti BIO, DOC, IGP, etc. previsti dal Capitolato e offerti in sede di gara;
- **Modalità di conservazione delle derrate alimentari:** verrà verificata la corretta conservazione delle derrate nei magazzini e nelle celle frigorifere;
- **Lavorazione delle materie prime e preparazione dei pasti:** verrà verificato che la preparazione dei pasti avvenga nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal presente capitolato e dalla normativa vigente in materia;
- **Controlli sulla qualità e salubrità dei pasti somministrati:** tali controlli potranno essere espletati anche attraverso l'asporto di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione. Il prelievo sarà effettuato da tecnici incaricati dall'Amministrazione alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione e uno dell'OEA e i campioni verranno sottoposti ad analisi presso laboratori individuati dall'Amministrazione a spese dell'OEA per verificarne la conformità agli standard microbiologici di riferimento. L'ammontare delle spese sostenute per tali controlli sarà addebitato all'OEA che si impegna a scarlo, di regola, dalla prima fattura utile.
Le quantità di derrate prelevate saranno minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per le quantità di campioni prelevati;
- **Andamento generale del servizio:** verrà verificato, in particolare, il rispetto del menù previsto, la presenza delle pietanze previste dal menù sino al termine del servizio, i tempi di attesa alle linee di distribuzione e ai bar, il rispetto degli orari di apertura e chiusura dei bar, lo stato di manutenzione di locali, macchinari, attrezzature e arredi in uso.

Le ispezioni verranno effettuate sulla base di check-list di valutazione che verranno predisposte dall'Amministrazione e che riporteranno i dati salienti relativi al servizio sopraelencati. Tale check-list fungerà anche da verbale e verrà notificata all'OEA al termine di ogni ispezione.

Le risultanze di tali ispezioni serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive. Qualora, dovessero emergere delle violazioni del contratto si potranno applicare le penalità previste dall'art. 58.

Art. 56 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'OEA deve prelevare giornalmente almeno gr. 150 di ciascuna preparazione gastronomica preparata e riportarla in sacchetti sterili

che devono essere conservarli in frigorifero a temperatura tra 0° e 6° C per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere indicato il contenuto, la data e l'ora del prelievo.

Art. 57 - Blocco delle derrate

I controlli di cui all'art. 55 potranno dar luogo al "blocco delle derrate". Soggetti incaricati dall'Amministrazione provvederanno a far custodire le derrate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a fare apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione provvederà a fare accertare, a spese dell'OEA, le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento sospetto e darne tempestiva comunicazione all'OEA.

Art. 58 - Penali per inadempienza

Qualora nell'esecuzione del servizio venissero riscontrate inadempienze contrattuali ovvero difformità dalle vigenti disposizioni di legge in materia, l'Amministrazione applicherà nei confronti dell'OEA le seguenti penali:

a) € 4.000 per:

- ogni giorno di interruzione anche parziale del servizio (un solo bar ristoro) non preventivamente comunicata all'Amministrazione e non imputabile a cause di forza maggiore;

b) € 2.000 per:

- ogni inosservanza delle norme vigenti nella conservazione/preparazione dei cibi;
- ogni inosservanza delle norme di sicurezza e delle condizioni igienico-sanitarie dei locali, degli impianti e di quanto occorrente per la preparazione/distribuzione dei pasti;
- per ogni dipendente in servizio attivo non regolarmente assunto;

c) € 1.000 per:

- ogni analisi microbiologica riscontrata non rispondente a quanto previsto dai limiti di carica batterica (oltre alle spese di analisi);
- mancata realizzazione dei menu regionali e/o internazionali proposti dall'OEA in sede di gara o loro difformità rispetto a quanto proposto dall'OEA nell'offerta tecnica;
- mancata o difforme realizzazione dei corsi di formazione obbligatori ai sensi del presente Capitolato e di quelli eventualmente offerti dall'OEA in sede di gara;
- ogni caso di mancato rispetto delle grammature;
- ogni caso di presenza in magazzino di prodotti scaduti;

d) € 500,00 per:

- ogni giorno di utilizzo di vasellame e posateria “usa e getta” in assenza delle giustificazioni e/o autorizzazioni di cui all’art. 11 del presente capitolato;
- mancata fornitura dei prodotti BIO, DOP, IGP, previsti dal Capitolato o offerti in sede di gara, in assenza della preventiva comunicazione di cui all’art. 23, ovvero la ripetuta indisponibilità degli stessi;
- ogni infrazione dei requisiti qualitativi delle derrate alimentari previste all’art.21 e all’Allegato 5 (ad esempio, mancata somministrazione di pesce fresco);
- ogni violazione delle disposizioni in materia di divise e igiene del personale di cui all’art. 46 del presente capitolato;
- ogni altra infrazione alle norme contrattuali.

e) In caso di ripetuta **indisponibilità (per loro anticipato esaurimento) dei piatti fissi e/o delle preparazioni gastronomiche** previste dal menù giornaliero prima delle ore 14h50 si applicherà una penale di **2.000 euro**.

Per “indisponibilità” dai piatti fissi e delle preparazioni gastronomiche previste dal menù giornaliero si intende la mancanza -per esaurimento- di una o più portate previste dal menù giornaliero (primi, secondi, contorni) ovvero delle pietanze previste dagli art.16 e 25 relativamente ai “piatti fissi” e alle “diete leggere”.

L’Ufficio VI della DGAI effettuerà periodici controlli ad hoc in orario compreso fra le ore 14 e le ore 14h50. L’eventuale inadempienza contrattuale sarà certificata dalla sottoscrizione di un apposito verbale da parte di un rappresentante dell’Amministrazione e di un rappresentante dell’OEA. La sottoscrizione del verbale avverrà contestualmente al riscontro dell’inadempienza. La penale si applicherà se, in occasione di tali controlli, tale indisponibilità verrà riscontrata **per più di due volte in un mese**.

f) In caso di ripetuta **non conformità del menù**, si applicherà una penale di **2.000 euro**.

Per “non conformità” del menù si intende ogni qualsivoglia difformità rispetto a quanto previsto dagli art.16 e 25 relativamente ai “piatti fissi” e alle “diete leggere” nonché dal menù giornaliero.

L’Ufficio VI della DGAI effettuerà periodici controlli ad hoc volti a verificare la conformità del menù. L’eventuale inadempienza contrattuale sarà certificata dalla sottoscrizione di un apposito verbale da parte di un rappresentante dell’Amministrazione e di un rappresentante dell’OEA. La sottoscrizione del

verbale avverrà contestualmente al riscontro dell'inadempienza. La penale si applicherà se, in occasione di tali controlli, tale non conformità verrà riscontrata **per più di due volte in un mese**.

Art. 59 - Procedura per l'eventuale applicazione delle penali

Al fine dell'applicazione delle penali, le inadempienze contrattuali dovranno essere oggetto di una contestazione scritta dell'Amministrazione, cui l'OEA avrà la facoltà di presentare controdeduzioni scritte e documentate entro 5 giorni (naturali) dalla notifica. Le penali indicate all'art. 58 verranno inderogabilmente applicate se l'OEA non avrà fornito alcuna giustificazione probante entro il termine previsto per le controdeduzioni o se le giustificazioni fornite, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, saranno considerate insufficienti o inadeguate. La decisione verrà assunta dal Capo dell'Ufficio VI della DGAI e notificata per iscritto all'OEA.

Al fine dell'applicazione delle penali di cui alle lettere e) ed f), la ripetuta "indisponibilità" o "non conformità" verrà contestata per iscritto all'OEA al termine del mese in cui si sono riscontrate le inadempienze contrattuali. L'OEA avrà la facoltà di presentare controdeduzioni scritte e documentate entro 5 giorni (naturali) dalla notifica. Trascorso tale termine troverà applicazione quanto previsto al precedente paragrafo.

L'ammontare delle penali è detratto di regola dai crediti dell'OEA e sarà trattenuto sulla prima fattura in pagamento e ciò senza pregiudizio del rimborso delle maggiori spese che il MAECI dovesse sostenere per sopperire in altro modo alle deficienze o mancanze attribuibili all'OEA. Alternativamente, il MAECI eserciterà diritto di rivalsa sulla cauzione di cui all'art. 84. In tal caso, l'OEA si obbliga a reintegrare l'ammontare della cauzione stessa fino al valore fissato da detto articolo. Il mancato reintegro nei termini previsti comporterà per l'OEA le conseguenze previste dallo stesso articolo.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di chiedere che gli importi delle penali eventualmente applicate siano devoluti dall'OEA, al finanziamento di iniziative a favore dei fruitori della mensa e dei bar da definire di concerto con l'Amministrazione stessa (es. offerta di dolci o altre pietanze aggiuntive rispetto a quanto previsto dal Capitolato o fruizione del servizio bar a titolo gratuito fino a concorrenza dell'importo della penale).

Il MAECI potrà applicare penali nei confronti dell'OEA sino a concorrenza della misura massima pari al 10% del valore del contratto. Ulteriori inadempimenti daranno luogo alla risoluzione del contratto stesso. Resta salvo in ogni caso il diritto del MAECI al risarcimento danni e alla risoluzione anticipata del contratto secondo quanto previsto all'art. 90.

Art. 60 - Rilevazione di gradimento

L'OEA effettuerà, nelle modalità che saranno indicate nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, periodiche rilevazioni di gradimento del servizio al fine di identificare eventuali soluzioni migliorative da adottare.

L'Amministrazione si riserva di effettuare essa stessa iniziative volte a monitorare il livello di soddisfazione degli utenti relativamente alla qualità del servizio. I risultati di tali rilevazioni potranno essere utilizzati per identificare possibili interventi migliorativi.

Art. 61 - Utilizzo di beni mobili e immobili

Il MAECI, a seguito della sottoscrizione del contratto e previa redazione del Verbale di Consegna, redatto in duplice copia, mette a disposizione dell'OEA in comodato d'uso gratuito e per l'intera durata del contratto, i locali adibiti al servizio di ristorazione e bar. Essi comprendono cucine, magazzini, sala di distribuzione e consumo dei pasti etc. come da planimetria custodita presso la DGAI ed allegata al presente capitolato (Allegato 1).

Il Verbale di Consegna, sottoscritto dal referente del MAECI e dal legale rappresentante dell'OEA, farà parte integrante dei documenti contrattuali. Al Verbale sarà allegato analitico inventario - custodito presso la DGAI Ufficio II - descrittivo dello stato dei locali, degli impianti fissi, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e di quant'altro presente e dato in uso all'OEA per l'espletamento del servizio.

L'OEA si impegna a mantenere in buono stato le attrezzature, gli arredi, le macchine e quant'altro ad essa affidato con Verbale di consegna, assicurandone in ogni momento un utilizzo corretto.

Laddove risulti necessario al fine di garantire l'ottimale svolgimento del servizio, l'OEA è tenuto ad integrare le attrezzature, gli arredi e le macchine messe a disposizione dal MAECI, assumendo peraltro la piena responsabilità dell'adeguatezza e sicurezza delle dotazioni aggiuntive rispetto al contesto di riferimento. Ogni intervento dovrà comunque essere preventivamente concordato e autorizzato dall'Amministrazione. Quanto ulteriormente messo a disposizione dall'OEA ed eventualmente da questi installato, resterà di sua proprietà e potrà essere ripreso a fine contratto.

E' a carico dell'OEA l'onere di segnalare immediatamente alla DGAI Ufficio II ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, dei locali o delle cose, nonché l'onere di evitarne in via cautelativa l'uso, ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone o cose.

A partire dalla data di sottoscrizione del Verbale di consegna, l'OEA assume tutti i rischi per danni, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati. A riguardo si precisa che il MAECI è sollevato da qualsiasi spesa inerente danneggiamenti o furti che saranno a carico totalmente dell'OEA.

In tal caso l'OEA dovrà provvedere alla pronta riparazione degli stessi; in difetto vi provvederà il MAECI addebitando all'OEA il relativo importo, maggiorato del 20% a titolo di spese generali.

Si precisa che eventuali danni derivanti a personale, utenti e terzi causati dalla struttura, resteranno a carico dell'OEA qualora lo stesso non abbia provveduto ad avvisare tempestivamente il MAECI di imperfezioni, rotture e simili, agevolmente rilevabili dal personale di servizio.

Alla scadenza del contratto l'OEA è tenuto a riconsegnare al MAECI i locali, gli impianti fissi, le attrezzature, le macchine, gli arredi e quant'altro ricevuto in dotazione, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. La riconsegna deve risultare da apposito Verbale di riconsegna, redatto con le stesse modalità del Verbale di consegna.

Sarà a carico dell'OEA il reintegro del materiale mancante consegnatogli dal MAECI entro un termine che sarà fissato dal verbale di riconsegna. Trascorso inutilmente tale termine, il MAECI avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al valore di mercato dei beni mancanti, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Salvo impedimenti dovuti a cause di forza maggiore, il MAECI fornirà inoltre, nei limiti quantitativi occorrenti e limitatamente alle esigenze del servizio, l'acqua, l'illuminazione, la forza motrice, il riscaldamento e la linea telefonica.

Art. 62 - Manutenzione

Il MAECI provvede a effettuare, a proprie spese, la manutenzione straordinaria dei locali, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc.), nonché la manutenzione straordinaria di attrezzature, macchine ed arredi fermo restando l'onere per l'OEA di segnalare immediatamente alla DGAI Ufficio II ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento.

Sono invece a carico dell'OEA gli interventi di manutenzione ordinaria relativi a locali, attrezzature, macchinari e arredi nonché: 1) la tinteggiatura delle pareti di mensa, bar, locali tecnici, bagni del personale e spogliatoi (da eseguirsi almeno una volta l'anno, salvo maggiori necessità); 2) le spese per riparazioni in caso di malfunzionamento dei beni causato da incuria o maldestro utilizzo; 3) gli interventi di manutenzione straordinaria derivati da cause ad essa imputabili; 4) i danni causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria.

Gli interventi di manutenzione a carico dell'OEA dovranno essere eseguiti secondo modalità e scadenze previste nel piano delle manutenzioni da questa espressamente predisposto. Tale piano, coerentemente con quanto dichiarato nell'Offerta tecnica presentata in sede di gara, dovrà fornire informazioni dettagliate su tempi e modalità di manutenzione e andrà consegnato all'Amministrazione entro un mese dall'avvio del servizio.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi e delle strutture e, in caso di accertata incuria nell'adempiere agli obblighi di cui sopra, procederà ad effettuare autonomamente gli interventi necessari, addebitando le spese sostenute all'OEA.

Prima di intervenire direttamente, l'Amministrazione notificherà per iscritto la necessità di effettuare l'intervento manutentivo all'OEA, la quale avrà 10 giorni di tempo per adempiere a quanto richiesto. In caso di mancata ottemperanza entro tale termine, l'Amministrazione provvederà quindi direttamente.

Art. 63 - Omologazione delle stoviglie e del materiale di consumo

Prima dell'inizio della gestione, l'OEA dovrà consegnare per l'omologazione all'Ufficio VI della DGAI un esemplare per ogni articolo che intende utilizzare per l'espletamento dei servizi appaltati. In particolare:

- piatti di ceramica;
- posate interamente in acciaio inossidabile;
- bicchieri in carta a perdere;
- vassoi;
- tovagliette copri vassoio e tovaglioli di carta;
- vasellame e posateria "usa e getta" da utilizzare nei casi di necessità di cui all'art.11;

L'Amministrazione potrà esprimere il proprio gradimento in merito agli esemplari proposti. Qualora, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, questi non dovessero essere ritenuti idonei, l'OEA si impegna a proporre una diversa tipologia di prodotto.

L'OEA si impegna ad utilizzare sempre oggetti con le stesse caratteristiche di quelli omologati.

TITOLO IX - PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI

Art. 64 - Disposizioni generali

L'OEA dovrà mettere a disposizione idonee ed adeguate risorse umane, atte a garantire un regolare, efficace ed efficiente svolgimento dei servizi richiesti.

Il personale impiegato nei servizi oggetto dell'appalto dovrà essere alle dipendenze dell'OEA, ad eccezione del personale addetto alle pulizie per il quale l'OEA potrà ricorrere a ditte specializzate, e dovrà essere legato da regolare contratto nel rispetto dei livelli professionali e delle condizioni contrattuali, normative e retributive previste dal CCNL di categoria.

L'OEA assume a proprio carico tutti gli oneri relativi al personale, nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia o che interverranno nel periodo di decorrenza del contratto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva, previdenziale ed assicurativa, nonché di tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, e di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto in materia di tutela dei lavoratori. Il MAECI si riserva il diritto di richiedere all'OEA la documentazione attestante gli adempimenti di tutti i predetti obblighi.

Il servizio alle dipendenze dell'OEA o per l'OEA non costituisce titolo a qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.

Art. 65 - Organico

Almeno dieci giorni prima dell'attivazione del servizio, l'OEA dovrà fornire all'Amministrazione l'elenco nominativo completo del personale che sarà impegnato nei servizi oggetto dell'appalto con indicazione dei dati anagrafici, della data di assunzione, della qualifica professionale, del livello, delle mansioni cui è adibito, della tipologia di contratto e del monte ore settimanali. La consistenza di tale organico dovrà essere pari a 45 unità.

L'OEA è tenuto a garantire l'assorbimento del personale attualmente impegnato nell'esecuzione del servizio, ai sensi del CCNL in vigore per le aziende che svolgono attività nel settore del turismo e dei pubblici esercizi. Nei confronti di tale personale l'OEA si impegna ad applicare un trattamento giuridico, retributivo e previdenziale non inferiore a quello goduto con il precedente gestore, ivi compresi i livelli di inquadramento e l'anzianità di servizio.

Allo scopo di fornire una indicazione della consistenza di tale personale si fornisce, all'Allegato 6 "Personale", l'elenco del personale attualmente adibito all'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto. I dati contenuti nell'allegato riportano quanto comunicato dall'attuale gestore in data 31 marzo 2022 e pertanto l'Amministrazione non assume alcuna responsabilità al riguardo.

Ai fini della riassunzione del personale addetto, la consistenza dell'organico risulta essere di 45 unità, verrà riportata a 40 unità entro i termini previsti dal CCNL di settore.

L'elenco definitivo del personale da riassorbire, unitamente alla pertinente documentazione, verrà consegnato all'OEA prima dell'avvio del servizio.

Nell'ambito delle 45 unità, l'OEA dovrà inserire ex novo, in aggiunta al personale già in organico, il Responsabile del Servizio di cui all'art.69 ed il Capo Cuoco di cui all'art.70.

Art. 66 - Qualifiche professionali

Il personale impiegato dovrà possedere una qualificazione professionale rispondente alle mansioni assegnategli ed essere professionalmente idoneo a garantire il perfetto e rapido funzionamento dei servizi.

Art. 67 - Variazione dell'organico e reintegro del personale mancante

La consistenza dell'organico impiegato per l'espletamento del servizio dovrà rimanere invariata per tutta la durata del contratto, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione dovuta ad una strutturale modifica del numero di pasti serviti. Tali eventuali variazioni dovranno essere debitamente motivate e saranno soggette all'approvazione dall'Amministrazione. In mancanza di tale approvazione, l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.

La consistenza dell'organico dovrà essere riconfermata all'Amministrazione, con comunicazione scritta, con cadenza almeno annuale e in ogni caso ad ogni variazione dell'organico.

Su richiesta dell'Amministrazione, l'OEA sarà comunque tenuta a fornire, con la massima tempestività e comunque non oltre i due giorni lavorativi, informazioni aggiornate relative all'organico: elenco del personale, relative mansioni, livello, monte ore, turnazioni.

Qualora dovessero rendersi necessarie variazioni nominative del personale, l'OEA dovrà darne preventiva comunicazione all'Amministrazione. Prima di effettuare ogni variazione l'OEA dovrà trasmettere all'Amministrazione il CV della nuova figura professionale che intende adibire ai servizi oggetto dell'appalto, per consentire la verifica del possesso delle qualifiche professionali richieste. Qualora, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, la persona proposta non fosse ritenuta idonea, essa non potrà essere impiegata nello svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto.

L'OEA si impegna ad assicurare la sostituzione dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo senza costi aggiuntivi a carico dell'Amministrazione. Per quanto attiene al reintegro del personale, l'OEA si impegna a sostituire il personale assente entro 2 ore, sì da mantenere inalterato il monte ore indicato nell'offerta tecnica.

Per il reclutamento temporaneo del personale sostitutivo, l'OEA dovrà osservare le norme contenute nella vigente disciplina di settore. Il personale così reclutato dovrà essere in possesso delle competenze e qualifiche necessarie per l'espletamento delle mansioni da svolgere.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere all'OEA la sostituzione del personale ritenuto, a suo

insindacabile giudizio, non idoneo o non gradito al servizio senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali o di riconoscimento di ulteriori oneri o risarcimenti di sorta rispetto a quelli pattuiti in sede di gara. L'OEA dovrà provvedere alla sostituzione del citato personale entro 72 ore dal ricevimento della richiesta ovvero, in caso di segnalata urgenza, nel minor termine indicato dall'Amministrazione.

Art. 68 - Organizzazione del personale

L'assetto organizzativo adottato dall'OEA per garantire l'ottimale gestione dei servizi oggetto del presente capitolato sarà quello indicato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Presso ciascun bar, il numero di personale in servizio dovrà essere idoneo a garantire un'adeguata gestione dei flussi di avventori e, negli orari di massima affluenza, non dovrà essere inferiore alle 4 unità (ad eccezione del bar di rappresentanza sito al primo piano, ove è consentito l'impiego di un numero inferiore di addetti).

Relativamente al servizio di mensa, l'OEA dovrà garantire l'impiego di un numero di figure professionali che consenta di minimizzare i tempi di attesa alla linea di distribuzione. Indicativamente, il personale presente alle linee, dovrà essere in grado di servire almeno tre persone al minuto.

L'Amministrazione si riserva di verificare l'adeguatezza dell'assetto organizzativo approntato dall'OEA, stabilendo le modifiche ritenute idonee a garantire un più efficiente espletamento dei servizi. Eventuali richieste di tale natura saranno comunicate per iscritto all'OEA che, entro 5 giorni dalla notifica, provvederà a darvi attuazione.

Art. 69 - Requisiti minimi del "Responsabile di servizio"

L'OEA dovrà affidare la Direzione del Servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un "Responsabile del Servizio". Questi dovrà essere inquadrato nel secondo livello (secondo la classificazione effettuata dal CCNL di settore del 2010), dovrà possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e dovrà aver maturato un'esperienza almeno come terzo livello per un periodo minimo di 3 anni in qualità di responsabile di servizi simili a quello oggetto del presente capitolato.

Almeno 10 giorni prima dell'attivazione del servizio l'OEA dovrà fornire all'Amministrazione il nominativo e il CV della persona alla quale intende attribuire l'incarico di "Responsabile del Servizio". La persona proposta - fermi restando i requisiti minimi di cui al precedente paragrafo - dovrà possedere le caratteristiche indicate dall'OEA nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e la sua nomina sarà soggetta alla preventiva approvazione del Ministero.

Eventuali successive modifiche saranno possibili solo con persone aventi pari professionalità e requisiti e sarà altresì soggetta alla preventiva approvazione del Ministero.

Il suddetto Responsabile avrà compiti di coordinamento e sarà impegnato in modo continuativo e con obbligo di presenza in ogni momento dello svolgimento del servizio. Egli garantirà il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle disposizioni di legge e alle prescrizioni del presente capitolato.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattie o altro motivo), la funzione sarà riscoperta dal suo sostituto.

Il Responsabile del Servizio sarà il referente dell'OEA nei confronti dell'Amministrazione alla quale dovrà garantire la massima collaborazione. A tal fine parteciperà ad incontri settimanali con il Capo dell'Ufficio VI della DGAI.

Art. 70 - Requisiti minimi del "Capo cuoco"

Il Capo cuoco deve essere in possesso di adeguata e specifica capacità professionale. Egli dovrà essere inquadrato nel secondo livello (secondo la classificazione effettuata dal CCNL di settore del 2010), dovrà possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e dovrà aver maturato un'esperienza di capo cuoco almeno come terzo livello per un periodo minimo di 3 anni in servizi di ristorazione collettiva analoghi a quello oggetto del presente capitolato.

Almeno 10 giorni prima dell'attivazione del servizio l'OEA dovrà fornire all'Amministrazione il nominativo e il CV della persona alla quale intende attribuire l'incarico di "Capo Cuoco". La persona proposta - fermi restando i requisiti minimi di cui al precedente paragrafo - dovrà possedere le caratteristiche indicate dall'OEA nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e la sua nomina sarà soggetta alla preventiva approvazione del Ministero.

Eventuali successive modifiche saranno possibili solo con persone aventi pari professionalità e requisiti e sarà altresì soggetta alla preventiva approvazione del Ministero.

L'OEA deve nominare altresì un vice Capo Cuoco. Questi dovrà aver maturato, per un periodo minimo di 3 anni e con un inquadramento non inferiore al quarto livello, un'esperienza di almeno sotto capo cuoco, cuoco unico o maitre in servizi di ristorazione collettiva analoghi a quello oggetto del presente capitolato.

Art. 71 - Sostituzione del "Responsabile di servizio" e del "Capo cuoco"

Qualora, anche sulla base delle risultanze delle rilevazioni di gradimento effettuate dall'Amministrazione ai sensi dell'art. 60, il servizio non dovesse riscontrare il gradimento degli utenti, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, con richiesta formale motivata, la sostituzione del Capo cuoco e/o del Responsabile di servizio.

A fronte di tale richiesta l'OEA si impegna a presentare, entro 30 giorni dalla notifica, il CV della nuova figura professionale cui propone di affidare l'incarico. Questa sarà oggetto di valutazione da parte dell'Amministrazione che potrà esprimere o meno il proprio gradimento. Entro 10 giorni dall'eventuale approvazione del MAECI, l'OEA provvederà alla sostituzione richiesta. Se, invece, la figura professionale proposta dovesse essere ritenuta non idonea, l'OEA dovrà presentare un nuovo candidato entro 10 giorni.

L'eventuale sostituzione delle figure professionali di cui sopra avverrà senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali o di riconoscimento di ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

Art. 72 - Requisiti minimi della figura di dietologo/nutrizionista

L'OEA si avvarrà di una figura professionale (dietologo o nutrizionista) con qualificazione professionale attestata dal relativo titolo (titolo di studio previsto dal D.M. 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti) e di provata esperienza professionale in mensa

aziendale di almeno 5 anni.

Egli sarà il referente cui il Responsabile di servizio e/o il Capo cuoco potranno rivolgersi per l'approntamento di diete speciali e dovrà essere adibito alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche. Il Nutrizionista potrà essere altresì consultato dall'Amministrazione a seguito di specifiche esigenze che dovessero presentarsi, in relazione alle quali sarà tenuto a fornire tempestiva consulenza.

Almeno 10 giorni prima dell'attivazione del servizio l'OEA dovrà fornire all'Amministrazione il nominativo e il CV della persona che intende designare come Nutrizionista. La persona proposta - fermi restando i requisiti minimi di cui al primo paragrafo - dovrà possedere le caratteristiche indicate dall'OEA nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e la sua designazione sarà soggetta alla preventiva approvazione del Ministero. Eventuali successive modifiche saranno possibili solo con persone aventi pari professionalità e requisiti e sarà altresì soggetta alla preventiva approvazione del Ministero.

Art. 73 - Informativa ai dipendenti dell'OEA

Entro un mese dalla data di inizio del servizio, l'OEA è tenuto ad organizzare un incontro di presentazione del servizio con i propri dipendenti, per illustrare il contenuto degli oneri contrattuali previsti dal presente capitolato e il nuovo assetto organizzativo. All'incontro parteciperanno uno o più rappresentanti dell'Amministrazione.

Art. 74 - Autorizzazione all'accesso del personale alle dipendenze dell'OEA

L'OEA, sotto la propria responsabilità, si impegna a far osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dal MAECI del proprio personale dipendente e delle varie ditte fornitrici, secondo le disposizioni in vigore al MAECI.

Al personale dipendente dell'OEA impiegato per l'esecuzione del servizio sarà rilasciato un badge elettronico di riconoscimento per consentire l'accesso al MAECI. Il badge sarà rilasciato a seguito di formale richiesta scritta dell'OEA in cui si specifichino generalità, codice fiscale e qualifica del lavoratore. Sarà cura dell'OEA restituire il tesserino qualora vengano meno le condizioni che ne hanno giustificato il rilascio.

Art. 75 - Norme comportamentali del personale

Il personale impegnato nelle attività richieste dovrà tenere un comportamento discreto, decoroso e irreprensibile, consono al servizio all'interno di una Amministrazione istituzionalmente preposta al rapporto con l'estero e con esigenze di cerimoniale e di rappresentanza.

Art. 76 - Formazione del personale

L'OEA si impegna a curare l'aggiornamento professionale del personale impiegato nelle prestazioni oggetto dell'appalto attuando un piano di formazione e aggiornamento attinente ai contenuti del presente appalto.

L'OEA dovrà garantire la partecipazione del proprio personale a corsi di formazione in materia di:

Destinatari	Argomenti	Frequenza minima
Tutto il personale	- Sicurezza igienica servizio refezione - HACCP (Regolamento CEE/UE n.852/2004 e DGR Lazio n.825 del 2009), con particolare riferimento a: Igiene alimentare legata alla manipolazione degli	Biennale

	alimenti; Applicazione principi Haccp e misure di controllo; Rischi identificati e punti critici; Formazione specifica e appropriata sull'applicazione dei principi base del sistema ai cicli produttivi (HACCP). - Sicurezza sul lavoro (D.lgs.81/2008) con particolare riferimento ai rischi relativi all'attività lavorativa, primo soccorso e primo intervento emergenze antincendio. - Disostruzione delle vie aeree e rianimazione cardiopolmonare.	
Addetti mensa e bar	- Tecniche di gestione del servizio (<i>personalizzato in base alle mansioni svolte dal dipendente</i>). - Comunicazione e rapporti con l'utenza.	Biennale
Cuochi (quanti svolgano mansioni di cuoco/aiuto cuoco)	- Approfondimento sulle tecniche di gastronomia della ristorazione collettiva.	Annuale

Alla fine di ogni anno l'OEA dovrà esibire i documenti attestanti le ore di formazione erogate a favore del personale impiegato nella gestione dell'appalto. Su richiesta del MAECI, l'OEA dovrà inoltre presentare il piano di formazione per il personale in materia di sicurezza sul lavoro e di HACCP con relativo registro/attestazione di frequenza.

Oltre a quanto sopra, l'OEA è tenuto a garantire la formazione integrativa, eventualmente offerta in sede di gara.

TITOLO X - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 77 - Norme generali in materia di sicurezza

L'OEA deve garantire il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

L'OEA deve inoltre garantire l'osservanza delle norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Entro 15 giorni dall'inizio della gestione l'OEA dovrà poi nominare, dandone contestuale comunicazione al MAECI, un "Responsabile della sicurezza" che dovrà provvedere all'attuazione di tutte le disposizioni in materia. Questi avrà, tra l'altro, il compito di tenersi in costante contatto con il Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione del MAECI per garantire il necessario coordinamento.

Art. 78 - Misure per eliminare i rischi di interferenza

Al momento della stipula del contratto, l'OEA si impegna a sottoscrivere il Documento di Valutazione dei Rischi per Interferenze - DUVRI, che formerà parte integrante del contratto.

Al termine di ogni anno, l'OEA dovrà rendicontare le spese sostenute per la sicurezza e per l'eliminazione dei rischi da interferenza.

Art. 79 - Impiego di energia

L'impiego dell'energia elettrica da parte di dipendenti dell'OEA deve essere assicurata da personale che conosca la manovra di attivazione e disattivazione dei quadri di comando. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'OEA.

Art. 80 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'OEA dovrà predisporre e far affiggere a proprie spese, presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, dei cartelli che illustrano le principali norme di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 81 - Documento di valutazione dei rischi

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio, l'OEA dovrà redigere, coordinandosi con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione del MAECI, il proprio piano di sicurezza ed il Documento di valutazione dei rischi (DVR).

TITOLO XI - ALTRI ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 82 - Corrispettivi e pagamenti

Il MAECI corrisponderà all'OEA, per ogni singolo pasto, il corrispettivo calcolato sulla cifra offerta in sede di aggiudicazione dell'appalto. Tale corrispettivo è da ritenersi onnicomprensivo.

I pagamenti saranno effettuati a fronte di presentazione, da parte dell'OEA di fatture mensili posticipate. I pagamenti, ai sensi della normativa vigente, saranno condizionati alla preventiva verifica della documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi, nonché alla preventiva verifica di cui al combinato disposto dell'art. 48 bis D.P.R. 602/73 e del Decreto del MEF n. 40 del 18.1.08.

L'OEA riceverà i pagamenti sul conto dedicato conformemente a quanto previsto dall'art. 3 della legge 136/2010 e successive modifiche sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 83 - Revisione periodica dei prezzi

Non è ammessa alcuna revisione dei prezzi durante il primo anno di affidamento del servizio. Successivamente, con validità a partire dall'inizio del secondo anno (dodici mesi dalla data di stipula), i prezzi potranno essere aggiornati, su richiesta dell'OEA e previa istruttoria, sulla base dei seguenti presupposti:

- a) se esistenti, alle percentuali di variazione dei costi standardizzati
- b) in mancanza dei dati di cui alla lettera a), alla media aritmetica delle percentuali di variazione dell'Indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia, al netto dei tabacchi (indice F.O.I.) base Roma, riferito al secondo mese antecedente quello di decorrenza dell'adeguamento.

L'istanza di revisione del prezzo dovrà essere corredata da idonea documentazione a sostegno della richiesta.

Rimane comunque esclusa la revisione dei prezzi dei prodotti di maggior consumo dei bar di cui all'art. 36 e dei servizi accessori di cui all'art. 43.

Art. 84 - Cauzione definitiva

Prima della stipula del contratto, l'OEA deve costituire una garanzia fideiussoria ai sensi dell'art 93 del dlgs. 50\2016 che, essendo il possesso di certificazione di qualità condizione necessaria per la partecipazione alla gara, sarà pari al 5% dell'importo contrattuale.

La cauzione garantisce l'esatto adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, fatta salva ogni ulteriore azione per danni superiori

al valore della fideiussione.

L'Istituto garante deve esplicitamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile.

Il MAECI ha diritto di rivalersi sulla cauzione per ogni sua ragione di credito nei confronti dell'OEA in dipendenza del Contratto, salvo restando l'esperimento di ogni altra azione.

Il MAECI si rivale della cauzione in base a semplice richiesta, senza bisogno di diffida o di procedimento giudiziario. In tal caso, l'OEA sarà avvertito tramite posta elettronica certificata o altra modalità equipollente con avviso di ricevimento.

Su richiesta dell'Amministrazione, l'OEA è tenuto a reintegrare la cauzione nel caso in cui l'Amministrazione stessa abbia dovuto avvalersene, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del Contratto. Ove l'Aggiudicatario non provveda a tale adeguamento, l'Amministrazione è autorizzata a trattenere il relativo importo sulle rate di pagamento.

La garanzia fideiussoria sarà svincolata progressivamente secondo quanto stabilito dell'art. 93 del D.Lgs. n.50/2016.

L'Amministrazione darà l'adesione allo svincolo definitivo e alla restituzione della cauzione all'avente diritto solo ed esclusivamente quando tra l'Amministrazione stessa e l'OEA saranno stati pienamente regolarizzati e liquidati i rapporti di qualsiasi specie e non risulteranno danni imputabili all'OEA, ai suoi dipendenti o ad eventuali terzi, per il fatto dei quali l'OEA debba rispondere.

Art. 85 - Spese contrattuali e oneri

Sono a carico dell'OEA tutte le spese inerenti e conseguenti l'aggiudicazione dell'appalto, nonché le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento (imposte di bollo e di registro, eventuali diritti di segreteria e copia, tasse ed imposte presenti e future, etc.).

Art. 86 - Assicurazioni e responsabilità dell'OEA

Premesso che l'OEA è responsabile dei danni, di qualsiasi natura, arrecati a persone o cose in dipendenza dell'esecuzione della sua gestione, esonerando pertanto l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità connessa all'esecuzione del servizio. L'OEA è obbligato, a presentare, entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione o comunque prima della data di avvio del servizio, idonea copertura assicurativa, nei termini indicati al punto a), a garanzia dello svolgimento di tutte le attività oggetto del Contratto. In particolare, l'OEA potrà scegliere tra una delle due modalità di seguito riportate:

- a) produrre polizza/e assicurativa/e contratta/e specificatamente per l'appalto conformi termini indicati al punto a);
- b) produrre polizza/e di cui già provvisto, integrate e/o modificate affinché siano resi conformi termini indicati al punto a).

La/e polizza/e assicurativa/e dovrà/anno essere stipulata/e con Compagnia/e di Assicurazione, autorizzata/e, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della/e copertura/e richiesta/e. Si precisa che potrà essere presentato o il documento integrale di polizza assicurativa (eventualmente oscurato

per le parti coperte da brevetto) ovvero un estratto di polizza con una dichiarazione della Compagnia di Assicurazioni attestante l'esistenza della stessa e il richiamo dei termini indicati al punto a).

Il MAECI si riserva comunque la facoltà di richiedere l'integrale documento di polizza.

Il documento prodotto deve essere in lingua italiana ovvero, qualora sia prodotto in lingua diversa dall'italiano, il documento deve essere accompagnato da traduzione.

La polizza/e dovranno prevedere una durata residua non inferiore a 60 gg. decorrenti dalla comunicazione di avvio del servizio oggetto dell'appalto. L'OEA ha l'obbligo di avere sempre attiva la/e polizza/e conforme/i ai termini indicati al punto a) per tutta la durata del Contratto (comprese le eventuali proroghe). Qualora la/e polizza/e presentate avessero una durata annuale, le quietanze relative alle annualità successive devono essere trasmesse al MAECI alle relative scadenze a comprova della validità del/i contratti assicurativi presentati.

Resta ferma l'intera responsabilità dell'OEA anche per danni coperti o non coperti e/o per gli eventuali maggiori danni eccedenti i massimali assicurati.

L'operatività o meno delle coperture assicurative non esonera l'OEA dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti.

Inoltre, per gli adempimenti prescritti dal presente articolo, ogni responsabilità civile e penale sarà comunque a carico dell'OEA, restando per patto espresso totalmente sollevati il MAECI e tutto il personale dipendente e non. Le spese ed i danni che il MAECI dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'impresa ed in ogni caso da questa rimborsate.

a) TERMINI DELLE COPERTURE ASSICURATIVE RICHIESTE ALL'OEA

POLIZZA RESPONSABILITA' CIVILE VERSO TERZI E DIPENDENTI

Art. 86.A) Sezione RCT

1. Oggetto dell'Assicurazione

La Società si obbliga a tenere indenne l'Assicurato, anche per quanto svolto da persone di cui lo stesso deve rispondere, di quanto questi sia tenuto a pagare quale civilmente responsabile a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi per morte, lesioni personali e danneggiamenti a cose verificatisi in relazione alle attività oggetto dell'affidamento (comprese le complementari, accessorie, connesse e collegate), nessuna esclusa né eccettuata.

2. Massimale

€ 5.000.000 per sinistro

3. Trasmissione di denuncia dei sinistri

Qualora la Committente fosse chiamata a rispondere per evento dannoso ascrivibile per legge all'Assicurato, è data a questa la facoltà di trasmettere direttamente la denuncia di sinistro alla Società.

4. Novero dei terzi

Si considerano compresi nel novero dei terzi il MAECI, i suoi dipendenti, subappaltatori e loro dipendenti,

gli utenti dei servizi oggetto dell'appalto.

In caso di sinistro, la società non potrà eccepire nei confronti di detti terzi, riserve o eccezioni con riguardo agli Artt. 1892 e 1893 del cc, fatti salvi i diritti di rivalsa della Società.

5. Clausole aggiuntive operanti per danni cagionati/derivanti/connessi a responsabilità per:

- a) conduzione dei locali sede dell'attività;
- b) preparazione, somministrazione e smercio di cibi, bevande e generi alimentari;
- c) danni a cose in consegna e/o custodia;
- d) danni a terzi da incendio con un limite minimo assicurato pari al 20% del massimale;
- e) danni ai locali e alle cose trovantisi nell'ambito dello svolgimento dell'attività con un limite minimo assicurato pari al 10% del massimale di polizza;
- f) responsabilità civile personale delle persone che a qualsiasi titolo partecipino all'attività oggetto dell'appalto;
- g) Danni consequenziali e da interruzione di esercizio con un limite minimo assicurato pari al 20% del massimale;
- h) organizzazione di eventi e manifestazioni.

B) Sezione RCO

1. Oggetto dell'Assicurazione

La Società si obbliga a tenere indenne l'Assicurato di quanto questi sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile per gli infortuni sofferti dai propri prestatori di lavoro.

2. Massimali

€ 3.000.000 per sinistro/anno con il massimo di € 1.500.000 per persona.

3. Definizione di prestatore di lavoro

Tutti i soggetti di cui, nel rispetto della legislazione in materia di rapporto o prestazione di lavoro vigente al momento del sinistro, l'Assicurato si avvalga, anche occasionalmente o temporaneamente, nell'esercizio dell'attività descritta in polizza, inclusi:

- quelli per i quali l'obbligo di corrispondere i contributi obbligatori a istituti previdenziali ricada, ai sensi di legge, in tutto o in parte su soggetti diversi dall'Assicurato;
- quelli per i quali l'Assicurato sia tenuto al rispetto delle prescrizioni inerenti la sicurezza e la salute ai sensi della vigente normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori, anche se l'obbligo di corrispondere i contributi obbligatori a istituti previdenziali ricade su soggetti, fisici o giuridici, giuridicamente distinti dall'Assicurato;
- dipendenti i consulenti o collaboratori esterni nell'esercizio delle mansioni loro affidate dall'Assicurato con specifico mandato o mediante convenzione.

C. Modifiche contrattuali

La Società si impegna a dare avviso scritto alla Committente, con raccomandata A.R. al Ministero degli Affari

Esteri e della Cooperazione Internazionale, Piazzale della Farnesina, 1 - 00135 Roma oppure via PEC all'indirizzo PEC dgai.06@cert.esteri.it entro 30 giorni dal verificarsi dell'evento, di ogni modifica contrattuale in senso peggiorativo delle clausole previste dal presente documento, nonché di ogni inadempienza del Contraente/Assicurato che possa comportare la non operatività della garanzia anche con specifico riguardo al mancato pagamento del premio ai sensi dell'Art. 1901 del cc.

Art. 87 - Subappalto e spendita del nome

E' fatto assoluto divieto di subappaltare i servizi oggetto del presente contratto.

Nei rapporti con i terzi fornitori, è fatto assoluto divieto all'OEA di presentarsi con la denominazione del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale.

E' altresì vietato concludere contratti di fornitura a nome del MAECI. Tutti i contratti conclusi dall'OEA per la gestione del servizio di ristorazione, di bar e dei servizi accessori non costituiscono titolo per le parti contraenti o per terzi per far valere alcun diritto o pretesa nei confronti dell'Amministrazione.

Art. 88 - Cessione del contratto

E' vietata la cessione anche parziale del contratto.

Art. 89 - Fallimento

In caso di fallimento dell'OEA, il contratto s'intenderà risolto.

In caso di raggruppamento di imprese, trova applicazione il disposto di cui all'art. 48, comma 18 del D.Lgs. 50\2016.

Art. 90 - Risoluzione del contratto

Oltre a quanto stabilito dall'art 108 del D.Lgs. 50\2016, dall'art.1453 c.c., il MAECI si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., ad esclusivo rischio e danno dell'OEA e fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento di ulteriori danni, nei seguenti casi:

- a) mancato avvio del servizio alla data stabilita;
- b) reiterata e grave violazione da parte dell'OEA della normativa vigente applicabile al servizio, delle prescrizioni del presente capitolato, nonché delle condizioni, termini, modalità e costi di cui all'offerta tecnica ed economica;
- c) interruzione del servizio per causa imputabile all'OEA, senza giustificati motivi, per tre giorni anche non consecutivi nel corso della durata del contratto;
- d) subappalto del servizio;
- e) cessione del contratto;
- f) concordato preventivo (fatto salvo quanto previsto dall'art. 186 bis della legge fallimentare, Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267), fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'OEA;
- g) raggiungimento del limite massimo previsto per le penali (10% del valore del contratto);
- h) frode e/o grave negligenza nell'esecuzione del servizio;

- i) manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio appaltato;
- j) provvedimenti definitivi o provvisori che dispongano misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze di cui alla normativa antimafia e al codice penale, ovvero condanne che comportino l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- k) somministrazione di cibi inferiori per qualità, quantità o tipologia rispetto a quanto previsto nel presente capitolato;
- l) grave e reiterata violazione degli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di prevenzione degli infortuni e sicurezza sul lavoro;
- m) grave e reiterata violazione delle norme di igiene;
- n) inosservanza degli obblighi previsti dal Titolo IX del presente Capitolato, nonché grave e reiterata violazione delle norme vigenti in materia retributiva, contributiva, previdenziale ed assicurativa;
- o) mancato pagamento dei premi della polizza assicurativa di cui all'art.86;
- p) non veridicità delle dichiarazioni sostitutive rilasciate dall'OEA;
- q) inottemperanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n.136.

Ove si verificano deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, il MAECI potrà provvedere d'ufficio ad assicurare direttamente, a spese dell'OEA, il regolare funzionamento del servizio.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per i casi sopra riportati, l'OEA, oltre alla immediata perdita della cauzione, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che il MAECI dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale e/o per indire una nuova gara per l'affidamento del servizio.

Art. 91 - Recesso

Oltre a quanto stabilito dall'art 109 del D.Lgs. 50/2016, in caso di sopravvenute esigenze d'interesse pubblico e senza che da parte dell'OEA possano essere vantate pretese, salvo che per le prestazioni già eseguite o in corso d'esecuzione, il MAECI si riserva la facoltà di recedere in ogni momento dal Contratto, con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari da notificarsi all'OEA tramite posta elettronica certificata o altra modalità equipollente con avviso di ricevimento,

In caso di recesso, l'OEA ha diritto al pagamento da parte del MAECI dei soli servizi prestati, purché correttamente, secondo il corrispettivo e le condizioni previste dal presente capitolato, con esclusione di qualsiasi indennizzo o risarcimento.

Art. 92 - Comunicazioni

Tutte le comunicazioni fra l'OEA e il MAECI riferite al presente affidamento sono effettuate per iscritto con posta elettronica certificata o, in caso di impossibilità di funzionamento, con altra modalità equipollente con avviso di ricevimento.

Art. 93 - Obblighi di riservatezza e tutela delle privacy

È fatto obbligo all'OEA di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso durante lo svolgimento dell'attività contrattuale, di non divulgarli e di non farne oggetto di utilizzazione, a qualsiasi titolo se non dietro preventivo consenso da parte del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale.

L'OEA è altresì tenuto a garantire in ogni momento il rispetto della normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali. E' pertanto fatto divieto all'OEA ed al personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa. Di qualsiasi abuso sarà responsabile l'OEA.

Art. 94 - Foro competente

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti relativamente all'esecuzione del contratto, il foro competente è, in via esclusiva, quello di Roma. E' esclusa la competenza arbitrale.

ALLEGATI

Sono parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati. Gli allegati 1 e 6 saranno consegnati all'atto del sopralluogo con firma per avvenuta ricezione.

Allegato 1 - *Planimetria dei locali mensa*

Allegato 2 - *Composizione del menù*

Allegato 3 - *Grammature*

Allegato 4 - *Carica microbiologica*

Allegato 5 - *Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*

Allegato 6 - *Personale*

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Cons.Amb. Piergabriele Papadia de Bottini