

C.N.R.
CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE

AREA DI RICERCA MILANO 1 – VIA BASSINI 15

AREA DI RICERCA MILANO 3 – VIA COZZI 53

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CNR
ARM1 E ARM3

Elaborazione a cura di Conal srl
Divisione Servizi alberghieri e Ristorazione
Area Economico Gestionale

INDICE

TITOLO I.....	4
INDICAZIONI GENERALI.....	4
Art.1 - Definizioni.....	4
Art.2 - Oggetto dell'appalto.....	5
Art.3 - Attività costituenti il servizio.....	5
Art.4 - Durata del Contratto e inizio attività.....	6
Art.5 – Utenti autorizzati a fruire del servizio di ristorazione.....	6
Art.6 – Giorni e orari di erogazione del servizio di ristorazione.....	6
Art.7 - Titolo di accesso al servizio.....	7
Art.8 – Dimensione presunta dell’utenza.....	7
Art.9 - Specifiche tecniche.....	7
Art.10 - Interruzione del servizio.....	7
Art.11 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell’esecuzione del servizio.....	8
TITOLO II.....	8
ONERI PER L’ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	8
Art.12 - Spese a carico dell’OEA per lo svolgimento del servizio.....	8
Art.13 - Spese a carico della Committente.....	9
TITOLO III.....	9
PERSONALE DELL’OEA IMPIEGATO NEL SERVIZIO.....	9
Art.14 - Disposizioni generali relative al personale.....	9
Art.15 – Organico e reintegro personale mancante.....	10
Art.16 - Rapporto di lavoro.....	10
Art.17 – Direttore Tecnico del Servizio.....	11
Art.18 - Informazione ai dipendenti dell’OEA.....	11
Art.19 – Autorizzazione all’accesso del personale alle dipendenze dell’OEA.....	11
TITOLO IV.....	11
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	11
Art.20 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche.....	12
TITOLO V.....	12
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	12
Art.21 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari.....	12
Art.22 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie.....	12
Art.23 - Indumenti di lavoro.....	13
Art.24 - Divieto di riciclo.....	13
TITOLO VI.....	13
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	13
Art.25 - Manipolazione e cottura.....	13
Art.26 - Preparazione piatti freddi.....	13
Art.27 – Modalità di utilizzo dei condimenti.....	13
Art.28 - Specifiche tecniche relative all’igiene degli alimenti.....	14
TITOLO VII.....	14
NORME CONCERNENTI LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	14
Art.29 - Somministrazione dei pasti.....	14
Art.30 - Modalità di esposizione dei piatti in linea.....	15
Art.31 - Quantità in volume e numero.....	15
Art.32 - Informazione agli utenti.....	15
Art.33 - Orari di distribuzione dei pasti.....	15
TITOLO VIII.....	15
MENU.....	15
Art.34 - Specifiche tecniche relative al Menù.....	15
Art.35 – Composizione del pasto.....	15
Art.36 – Menù giornalieri.....	16
Art.37 - Variazione del menù.....	17
TITOLO IX.....	17
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA’ DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE.....	17
Art.38 - Quantità degli ingredienti.....	17

Art.39 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.....	17
TITOLO X.....	18
NORME PER LA GESTIONE DEL BAR.....	18
Art.40 - Gestione del bar presso la sede ARM 3.....	18
Art.41 – Orario di apertura.....	18
TITOLO XI.....	18
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO.....	18
Art.42- Regolamenti.....	18
Art.43 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina.....	19
Art.44 - Pulizia delle sale ristorante e dei servizi igienici durante l'erogazione del servizio.....	19
Art.45 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	19
Art.46 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione.....	19
Art.47 - Rifiuti e materiali di risulta.....	19
TITOLO XII.....	20
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	20
Art.48 - Disposizioni generali in materia di sicurezza.....	20
Art.49 – Misure per eliminare i rischi interferenti.....	20
Art.50 - Impiego di energia.....	20
Art.51 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	20
TITOLO XIII.....	21
IMMOBILI.....	21
Art.52 – Locali per la produzione dei pasti.....	21
Art.53 – Verbale di consegna lavori e inventario.....	21
Art.54 - Manutenzioni ordinarie delle dotazioni tecnologiche.....	21
Art.55 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti.....	22
TITOLO XIV.....	22
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	22
Art.56 – Capitolato Speciale d'Oneri e Specifiche Tecniche.....	22
Art.57 – Manuale della Qualità.....	22
Art.58 – Manuale di Autocontrollo.....	22
Art.59 – Documento di Valutazione dei Rischi.....	22
TITOLO XV.....	23
CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO.....	23
Art.60 - Disposizioni generali.....	23
Art.61 - Controlli da parte della Committente.....	23
Art.62 - Organismi preposti al controllo dalla Committente.....	23
Art.63 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Committente.....	23
Art.64 - Blocco delle derrate.....	24
Art.65 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....	24
Art.66 - Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte della Committente.....	24
Art.67 - Diritto di controllo da parte della Commissione mensa.....	24
TITOLO XVI.....	25
PENALITA' PER INADEMPIENZE.....	25
Art.68 - Penali.....	25
TITOLO XVII.....	27
PREZZO DEL PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO.....	27
Art.69 - Prezzo del pasto e delle bibite.....	27
Art.70 - Modalità di pagamento.....	28
Art.71 - Revisione periodica del prezzo.....	28
TITOLO XVIII.....	29
ASPETTI CONTRATTUALI.....	29
Art.72 - Rinuncia all'aggiudicazione.....	29
Art.73 - Stipulazione del Contratto.....	29
Art.74 - Ipotesi di risoluzione del Contratto.....	29
Art.75 - Disdetta del contratto da parte dell'OEA.....	30
Art.76 - Subappalto del servizio e cessione del contratto.....	30
Art.77 – Foro competente.....	30
Art.78 - Rinvio.....	31

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art.1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

- a) Datore di Lavoro Committente o, per brevità, Committente: Consiglio Nazionale Ricerche – A.R.M. 1 e A.R.M. 3 - soggetti titolari, per le rispettive sedi, degli obblighi di cui all'Art. 26 del D.Lgs 81/2008 e s.m. il quale affida all'OEA il servizio di ristorazione a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- b) Operatore Economico Aggiudicatario (OEA): il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;
- c) Aree: Area di Ricerca Milano 1 e Area di Ricerca Milano 3;
- d) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione per i dipendenti e gli utenti autorizzati dalla Committente, reso mediante la produzione e la somministrazione dei pasti presso le cucine e i locali mensa delle Committenti;
- e) Cucine e locali mensa: le strutture appartenenti alla Committente ove vengono preparati e somministrati i pasti;
- f) Capitolato Speciale d'Oneri: il presente atto compresi tutti i suoi allegati tecnici;
- g) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la Committente concede in uso all'OEA i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;
- h) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- i) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
- j) Menu giornaliero: il menù per la giornata alimentare;
- k) Menu mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;
- l) Menu stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- m) Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù 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 (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- o) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- p) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la preparazione dei pasti;

- q) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'OEA per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- r) Locali di consumo dei pasti: ogni locale adibito al Servizio di Ristorazione;
- s) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- t) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quanto altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- u) Tegameria: pentolame e quanto altro possa occorrere per la cottura;
- v) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- w) Macchine strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- x) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- y) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- z) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'OEA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Committente.
- aa) Rischi interferenti: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno del CNR ARM 1 e ARM 3, evidenziati nel DUVRI.

Art.2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione destinato agli utenti più avanti indicati. Per l'espletamento del servizio richiesto, la Committente mette a disposizione, in comodato gratuito, dell'OEA i locali ubicati in:

- Via Bassini, 15 - Milano (ARM 1)
- Via Cozzi, 53 – Milano (ARM 3).

presso i quali deve essere effettuato il servizio, dotati di attrezzature, macchine, stoviglie, vasellame e utensileria necessari per la produzione e la somministrazione dei pasti agli utenti.

Le attività richieste, devono essere espletate dall'OEA con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative ai servizi di ristorazione e delle indicazioni impartite dall'ufficio preposto della Committente.

Art.3 - Attività costituenti il servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono così sintetizzabili:

- La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere;
- L'allestimento delle sale adibite al consumo dei pasti e il successivo sbarazzo e pulizia della stesse;

- La somministrazione dei pasti agli utenti con modalità self service;
- La pulizia e la disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, utilizzati per la somministrazione dei pasti;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

La prestazione richiesta prevede inoltre:

- Il reintegro di pentole, gastronomia, utensileria di cucina, stoviglie, tegameria e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie delle attrezzature, dei macchinari, degli arredi, presenti presso le cucine e le sale mensa.
- La gestione del bar presso la sede ARM 3.

Art.4 - Durata del Contratto e inizio attività

Il Contratto avrà durata di 5 anni consecutivi a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio.

E' previsto l'eventuale ripetibilità del servizio per un periodo di ulteriori 24 mesi, fatta salva la sussistenza dei motivi di convenienza e di pubblico interesse. Nulla potrà essere richiesto dall'Impresa nel caso in cui la Committente non intendesse avvalersi dell'opzione di ripetibilità.

L'OEA si impegna ad iniziare il servizio alla data che sarà indicata dalla Committente con un anticipo di almeno 10 giorni.

Art.5 – Utenti autorizzati a fruire del servizio di ristorazione

Sono autorizzati a fruire del servizio di ristorazione:

- dipendenti della Committente (ARM 1 e ARM 3),
- presso l'ARM 1: dipendenti, studenti, collaboratori e visitatori del C.N.R., dell'I.N.G.V. e dell'I.N.A.F.
- presso l'ARM 3: dipendenti, studenti, collaboratori e visitatori del C.N.R.

docenti, dipendenti e collaboratori autorizzati dall'Università Mi-Bicocca.

Art.6 – Giorni e orari di erogazione del servizio di ristorazione

Il servizio sarà erogato dal lunedì al venerdì, giorni festivi infrasettimanali esclusi, per un numero medio di giorni annui pari a 260 circa.

Tutti i giorni festivi previsti dalla legge, tutti i sabati, come pure gli eventuali periodi di chiusura disposti dall'ARM 1 e dall'ARM 3 o derivanti da cause estranee alle medesime ARM, saranno considerati non lavorativi agli effetti del Contratto.

Si precisa inoltre che per lo svolgimento delle attività richieste, l'accesso ai locali di competenza del servizio di ristorazione da parte del personale dell'Impresa potrà avvenire esclusivamente dopo l'orario di apertura dell'Area 1 e dell'Area 3, vale a dire dopo le ore 8,00 di ogni giorno lavorativo.

Art.7 - Titolo di accesso al servizio

Tutte le persone autorizzate ad usufruire del servizio di ristorazione potranno consumare i pasti dietro presentazione dell'apposito badge rilasciato dalla Committente.

Nella Sede ARM 3 sarà ammesso anche personale dotato di badge rilasciato dall'Università Mi-Bicocca.

Non è ammesso l'accesso al servizio a qualunque persona non dotata di badge.

Art.8 – Dimensione presunta dell'utenza

Il numero di pasti giornalieri presunto è il seguente:

- per ARM 1: circa 290 (di cui 60 utenti consumano un pasto ridotto come contenuto e prezzo);
- per ARM 3: circa 220

Il numero annuo totale di pasti a prezzo pieno consumati nelle due AREE , ammonta a circa **100.000**.

Il numero di pasti presunti a prezzo pieno nell'intera durata contrattuale ammonta a circa **500.000**.

Si precisa che il numero di pasti considerati è solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. L'eventuale variazione del numero (in aumento o diminuzione) non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

La Committente non assume alcun impegno minimo in merito all'ammontare del numero di pasti nell'intera durata contrattuale.

Art.9 - Specifiche tecniche

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale la seguente documentazione:

- Allegato n.1 Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;
- Allegato n.2 Specifiche tecniche relative ai menu;
- Allegato n.3 Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature;
- Allegato n.4 Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- Allegato n.5 Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzioni ordinarie.

Art.10 - Interruzione del servizio

In via eccezionale sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, la Committente deve essere avvisata almeno con quattro giorni di anticipo. In tale eventualità potranno essere concordate tra l'Impresa e la Committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di ticket, di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata con la Committente, l'accesso ad altre mense convenzionate se disponibili a breve distanza.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti.

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi di tale evenienza, potranno essere concordate tra l'Impresa e la Committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di ticket, di cestini o pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo o l'accesso ad altre mense convenzionate se disponibili a breve distanza.

c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'OEA, che questo ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

d) Interruzione del servizio per altri motivi

Nel caso di interruzione del servizio per altri motivi imputabili all'OEA, la Committente si riserva il diritto di richiedere gli eventuali danni subiti e l'applicazione delle sanzioni e/o di tutte le clausole contrattuali inerenti detta interruzione.

Art.11 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

L'OEA non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Committente.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Committente mediante diffida inoltrata a mezzo telefax seguito da raccomandata A.R. In tale ipotesi restano a carico dell'OEA tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

TITOLO II

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art.12 - Spese a carico dell'OEA per lo svolgimento del servizio

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, escluse quelle a carico della Committente di cui all'Art. 13, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'OEA.

Tutte le rimanenti spese, incluse le spese relative a imposte o tasse, connesse all'esercizio dell'oggetto dell'appalto sono a carico dell'OEA. La Committente resta completamente sollevata da qualsiasi onere in tal senso.

L'OEA nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato si assume ogni responsabilità sia civile che penale ai sensi di legge.

A tale riguardo dovrà essere stipulata dalla OEA polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Committente debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale complessivo non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per ogni sinistro.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

La Committente resta esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

L'Impresa, per i beni ad essa affidati, deve altresì stipulare polizza fideiussoria, non inferiore a €500.000,00 (cinquecentomila/00), la quale deve riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione, art.1944 del C.C. nei riguardi della ditta obbligata e dovrà altresì essere indicato il formale impegno del fideiussore a pagare la somma garantita entro 30 giorni dal ricevimento della richiesta da parte del CNR.

Tutti i massimali vanno rideterminati annualmente in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Committente al momento della stipula del contratto.

Art.13 - Spese a carico della Committente

La Committente fornirà gratuitamente l'energia elettrica per illuminazione dei locali concessi in uso nonché la Forza Motrice, il gas e l'acqua, necessari per il funzionamento delle macchine installate, nei limiti dei quantitativi occorrenti per un normale consumo relativo all'attività di ristorazione prevista dal presente capitolato.

Sono altresì a carico della Committente le spese relative alla tassa rifiuti e alle manutenzioni straordinarie dei locali, degli impianti e dei macchinari secondo quanto definito nella Specifica Tecnica n. 5.

TITOLO III

PERSONALE DELL'OEA IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art.14 - Disposizioni generali relative al personale

L'OEA deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Committente.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'OEA deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Art.15 – Organico e reintegro personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'OEA, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Committente. In mancanza di tale approvazione formale l'OEA non potrà effettuare alcuna variazione.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Committente con frequenza semestrale a mezzo lettera raccomandata.

Per quanto attiene al reintegro del personale, l'OEA in caso di assenza del proprio personale deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

La Committente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'OEA la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'OEA provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Committente.

Art.16 - Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'OEA e quindi indicato nel libro paga dell'OEA medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'OEA deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore.

L'OEA nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è altresì obbligato ad assorbire il personale addetto in forza alla gestione uscente, (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima) ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva.

L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai Contratti Collettivi di Lavoro applicabili, alla data di stipula dell'Appalto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro Contratto Collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Milano.

L'OEA è altresì tenuto a continuare ad applicare i su indicati Contratti Collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Art.17 – Direttore Tecnico del Servizio

L'OEA deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione nel suo complesso ovvero un Direttore per ogni Struttura (ARM 1 e ARM 3).

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Committente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'OEA.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio ha obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Committente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

Art.18 - Informazione ai dipendenti dell'OEA

L'OEA è tenuto ad organizzare entro 20 giorni dalla data di inizio del servizio un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i dipendenti ove illustra il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio.

A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti della Committente.

Art.19 – Autorizzazione all'accesso del personale alle dipendenze dell'OEA

Può accedere ai locali destinati ai servizi di ristorazione esclusivamente il personale alle dipendenze dell'OEA, e di eventuali subappaltatori di servizi accessori, muniti di tesserino di riconoscimento e autorizzazione rilasciata dalla Committente.

L'accesso è consentito esclusivamente per svolgere le attività previste dal presente Capitolato; non è permessa la sosta in zone non interessate dal lavoro né in orari oltre quello di lavoro.

Per il rilascio dei tesserini di riconoscimento, l'OEA dovrà consegnare alla Committente l'elenco del personale con il numero di matricola di ciascun dipendente, la qualifica del lavoratore, il numero di posizione assicurativa.

La Committente rilascerà i tesserini precisandone le condizioni di validità; gli stessi dovranno essere restituiti al termine delle attività previste dall'appalto.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.20 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche, sono di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati nelle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*” (Allegato n.1).

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menu in corso, ed essere destinate esclusivamente alla preparazione dei pasti per gli utenti previsti dal presente capitolato o ad utenti che saranno autorizzati dalla Committente nel corso di esecuzione dell’Appalto.

TITOLO V

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art.21 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

L’OEA, entro un mese dall’inizio delle attività, deve redigere e applicare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/UE n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Pertanto L’OEA deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L’OEA, a richiesta della Committente, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n.178/2002. Presso le cucine e presso i luoghi di distribuzione dei pasti l’OEA, a partire dall’inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Committente, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Committente o del personale da questa incaricato.

Art.22 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L’OEA, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e delle specifiche tecniche allegato al presente capitolato.

L’OEA deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.) e con il Piano di Autocontrollo Igienico.

Art.23 - Indumenti di lavoro

L'OEA deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del Servizio di ristorazione, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di Servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'OEA ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

Art.24 - Divieto di riciclo

E' tassativamente vietata qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per la somministrazione o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

TITOLO VI

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.25 - Manipolazione e cottura

L'OEA deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Tra la preparazione e cottura/rinvenimento dei pasti e la loro somministrazione agli utenti non deve intercorrere un tempo superiore a 30 minuti.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art.26 - Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi da distribuire in linea, dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

Art.27 – Modalità di utilizzo dei condimenti

Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle di seguito riportate.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, se

richiesto, deve essere aggiunto su richiesta dell'utente.

Per quanto riguarda i condimenti, in contenitori multidose o monodose, questi devono essere collocati su un apposito piano di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente. Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio, sale, aceto, spezie, stuzzicadenti confezionati singolarmente. L'OEA deve provvedere affinché durante il Servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

Art.28 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle *"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche"* (allegato n.1).

TITOLO VII

NORME CONCERNENTI LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art.29 - Somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti per tutti gli utenti deve avvenire mediante self service o altra modalità proposta dall'OEA in sede di offerta, se accolta dalla Committente.

Per gli utenti portatori di handicap il servizio deve essere effettuato al tavolo a cura del personale dell'Impresa. Tale personale deve avere un atteggiamento improntato a professionalità e gentilezza verso gli utenti.

Presso la sala mensa, l'Impresa deve mettere a disposizione per il servizio di distribuzione e di cassa, proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Nel caso in cui, per carenza di personale, si verificassero persistenti ritardi nella somministrazione, la Committente potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. L'Impresa in questo caso deve immediatamente provvedere all'integrazione del personale senza alcun onere aggiuntivo per la Committente.

Il servizio di ristorazione deve essere erogato mediante l'ausilio di vassoi neutri, piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri di vetro.

L'Impresa deve fornire bicchieri di plastica monouso, tovaglioli di carta in numero di due, tovagliette coprivassoio monouso e stuzzicadenti in mono confezione.

Consumato il pasto il singolo utente depone il vassoio nell'apposito carrello. A tal fine l'Impresa deve utilizzare, presso tutte le sale di consumo dei pasti, i carrelli portavassoi messi a disposizione dalla Committente, in cui i commensali depositeranno i vassoi.

Nel caso in cui qualche utente non deponesse il proprio vassoio nell'apposito carrello, il personale dell'Impresa deve prontamente provvedere a sgomberare il tavolo dal vassoio lasciato dal commensale.

Art.30 - Modalità di esposizione dei piatti in linea

Prima dell'inizio del servizio giornaliero l'Impresa deve preparare le isole di servizio esponendo in maniera esteticamente gradevole i piatti del giorno; di ogni pietanza deve essere preparato "il piatto campione" da tenere esposto in linea durante le ore di servizio.

Art.31 - Quantità in volume e numero

Il personale dell'OEA, preposto alla somministrazione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai volumi e al numero delle preparazioni gastronomiche e alimenti coerenti con le "*Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature*" (Allegato n.3).

Art.32 - Informazione agli utenti

L'OEA é tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menù del giorno con l'indicazione delle calorie. Nel caso in cui, tra i piatti previsti dal menu del giorno, vi fossero preparazioni realizzate con l'impiego di ingredienti congelati o surgelati all'origine, questi devono essere contrassegnati con asterisco nel menu affisso presso i locali di consumo.

Art.33 - Orari di distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti avverrà senza soluzione di continuità in uno o più turni, dal lunedì al venerdì compreso, escluse le festività infrasettimanali, nella fascia oraria compresa tra le ore 11,45 e le ore 14,15.

TITOLO VIII

MENU

Art.34 - Specifiche tecniche relative al Menù

I menù sono articolati su quattro settimane e in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente nel mese di ottobre e termina nel mese di aprile. Il menù estivo inizia nel mese di maggio e termina nel mese di settembre, in date da concordare tra la Committente e l'OEA. Le date saranno decise anche in funzione dell'andamento climatico.

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle "*Specifiche tecniche relative ai menu*" (Allegato n.2).

Art.35 – Composizione del pasto

La composizione del pasto è la seguente:

- ⇒ Un primo piatto
- ⇒ Un secondo piatto

⇒ Un contorno

⇒ Pane

⇒ Frutta

Per ciascuna portata devono essere presenti ogni giorno il numero e la tipologia di preparazioni sotto elencate. Inoltre, per alcune portate, sono previste alcune alternative riportate nella seguente tabella:

<i>PRIMO PIATTO</i>	Un primo piatto a scelta tra quattro: ⇒ 1 Primo asciutto a base di pasta, o riso ⇒ 1 Primo in brodo ⇒ 1 riso in bianco e al pomodoro ⇒ 1 Pasta in bianco e al pomodoro
<i>ALTERNATIVA AL PRIMO PIATTO</i>	Una a scelta tra: ⇒ 1 Contorno ⇒ 1 Salume (porzione ridotta) ⇒ 1 Formaggio (porzione ridotta) ⇒ 1 Frutta di stagione o sue alternative
<i>SECONDO PIATTO</i>	Un secondo a scelta tra sette ⇒ 1 a base di carne ⇒ 1 a base di pesce ⇒ 1 a base di verdure crude o cotte/ formaggi/uova o pizza ⇒ 1 fettina di carne rossa o bianca ai ferri ⇒ 1 Formaggio del giorno a scelta tra due ⇒ Salume del giorno ⇒ Pesce o carne in scatola
<i>ALTERNATIVE AL SECONDO PIATTO</i>	⇒ 1 Contorno + 1 Frutta ⇒ 1 Salume (porzione intera) ⇒ 1 Formaggio (porzione intera) ⇒ 2 frutti di stagione o sue alternative
<i>CONTORNI</i>	Uno a scelta tra quattro: ⇒ 2 Contorni cotti ⇒ 2 Contorni crudi
<i>PANE O GRISSINI</i>	⇒ 2 panini o 2 conf. di grissini
<i>FRUTTA</i>	Uno a scelta fra: ⇒ 3 tipi giornalieri
<i>ALTERNATIVE ALLA FRUTTA</i>	Una a scelta tra: ⇒ 1 yogurt o dessert al cucchiaino ⇒ 1 succo di frutta ⇒ 1 macedonia di frutta fresca
N.B. Giornalmente deve essere previsto un piatto unico vegetariano in sostituzione del primo e del secondo piatto.	

Art.36 – Menù giornalieri

I menù giornalieri devono prevedere le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti riportati nelle “Specifiche tecniche relative ai menu” (Allegato n.2).

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti previsti dovranno essere presenti per tutta la durata del servizio quotidiano.

Art.37 - Variazione del menù

Di norma il menù è fisso ed invariabile. Tuttavia è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menu nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Committente, dovrà avere il medesimo valore economico di quelle sostituite, e le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle “*Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature*” (Allegato n.3).

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l'OEA adotta la variazione concordata con la Committente purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

TITOLO IX

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Art.38 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelli previsti nelle “*Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature*” (Allegato n.3).

I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art.39 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del Contratto la Committente potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche di valore economico equivalente.

TITOLO X

NORME PER LA GESTIONE DEL BAR

Art.40 - Gestione del bar presso la sede ARM 3

Presso la sede ARM 3 l'OEA, unitamente al servizio di ristorazione, deve gestire anche il bar mediante somministrazione, vendita e consumo di alimenti e bevande.

Presso il bar deve essere possibile consumare bevande calde e fredde delle migliori marche, secondo la scheda merceologica ed i prezzi indicati in offerta. Presso il bar dovrà essere esposto, ben in vista, il listino prezzi.

E' facoltà dell'ARM 3 richiedere od autorizzare la presenza di prodotti diversi da quelli indicati in offerta, dopo aver concordato i relativi prezzi.

I locali adibiti al servizio bar sono completi di macchinari e attrezzatura atti allo svolgimento del servizio richiesto.

Eventuali modifiche al banco bar e comunque alle strutture anche accessorie dell'esercizio dovranno essere preventivamente sottoposte alla Committente per la necessaria approvazione, in mancanza della quale non potrà essere apportata alcuna modifica.

Art.41 – Orario di apertura

Il servizio Bar sarà espletato dal lunedì al venerdì compreso, escluso i giorni festivi infrasettimanali, per non meno di sette ore al giorno, comprensive delle pulizie, secondo fasce orarie disposte dall'ARM 3. E' facoltà dell'ARM 3 disporre, con congruo preavviso, eventuali periodi di interruzione del servizio.

TITOLO XI

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO

Art.42- Regolamenti

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine e presso i locali di consumo devono essere svolti conformemente a quanto previsto dalle *“Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria”* (Allegato n.4) le quali devono essere recepite nel Piano di autocontrollo.

L'OEA deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso le cucine, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

In particolare l'OEA deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone

preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Art. 43 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso la Cucina dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nelle *“Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria”* (Allegato n.4).

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 44 - Pulizia delle sale ristorante e dei servizi igienici durante l'erogazione del servizio

L'OEA deve provvedere affinché le sale ristorante, i servizi igienici annessi, i tavoli e gli arredi siano mantenuti costantemente puliti durante le ore di consumazione del pasto.

Art. 45 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'OEA deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso vengano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 46 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione

L'Impresa deve effettuare presso la cucina un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art.47 - Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali della mensa, devono essere raccolti, a cura e spese dell'OEA, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi

contenitori per la raccolta. L'OEA ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.

Le sostanze grasse, comprese quelle contenute nei serbatoi esterni di separazione, dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'OEA e smaltiti a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata, a cura e spese dell'O.E.A..

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico dell'OEA. Pertanto la Committente resta completamente sollevata da detti obblighi.

TITOLO XII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.48 - Disposizioni generali in materia di sicurezza

L'OEA deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni, Legge 123 del 3 Agosto 2007).

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

L'OEA deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti 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.

Art.49 – Misure per eliminare i rischi interferenti

Dall'analisi effettuata dalla Stazione appaltante non sono stati riscontrate situazioni di rischi interferenti ai sensi dell'art.16 del D.Lgs n.106/2009.

Art.50 - Impiego di energia

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

Art.51 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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

TITOLO XIII

IMMOBILI

Art.52 – Locali per la produzione dei pasti

La Committente mette a disposizione dell'OEA, in comodato gratuito, le strutture per la produzione e somministrazione dei pasti, le macchine, le attrezzature e l'utensileria.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione l'OEA si impegna a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Committente.

I locali messi a disposizione dell'OEA sono da adibire esclusivamente a mensa aziendale. Sono quindi proibite riunioni, affissioni e distribuzione di qualsiasi tipo di pubblicazione, salvo specifica autorizzazione della Committente.

Art.53 – Verbale di consegna lavori e inventario

La Committente affida all'OEA, previa stesura di verbale ed inventario da stilare in contraddittorio, le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione comprensivo dei beni ivi presenti, compresi quelli forniti dall'OEA. Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Art.54 - Manutenzioni ordinarie delle dotazioni tecnologiche

Sono a carico dell'OEA gli oneri connessi alla manutenzione ordinaria relativa agli impianti di pertinenza del servizio, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, delle linee self service e del bar.

Gli interventi di manutenzione ordinaria devono essere coerenti con quanto previsto nelle *“Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzioni ordinarie”* (Allegato n.5).

In particolare si precisa che al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'OEA sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che deve eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili (max. sette giorni naturali e consecutivi).

Per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire alla Committente copia della bolla rilasciata dalla Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

La presenza di personale di ditte terze per eseguire i lavori di manutenzione deve essere comunicata alla Committente prima dell'inizio dei lavori stessi. La Committente non assume alcuna responsabilità per ammanchi o danni che dovessero verificarsi in occasione della presenza di detto personale.

Art.55 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, la Committente potrà verificare l'applicazione delle prescrizioni del Capitolato, con l'intesa che agli eventuali ammanchi o alla mancata manutenzione, l'OEA sopperirà con la necessaria sostituzione, reintegro o manutenzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'OEA, la Committente provvederà alla sostituzione, reintegro o manutenzione dandone comunicazione scritta all'OEA e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale da trattenere dal deposito cauzionale o dai pagamenti mensili.

TITOLO XIV

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Art.56 – Capitolato Speciale d'Oneri e Specifiche Tecniche

L'OEA deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate, presso ogni struttura; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Committente che ne facciano richiesta.

Art.57 – Manuale della Qualità

L'OEA deve depositare, presso ciascuna Struttura, e mantenere costantemente aggiornato, copia del Manuale della Qualità; tali documenti, unitamente alla documentazione relativa, dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Committente che ne facciano richiesta.

Art.58 – Manuale di Autocontrollo

L'OEA dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere il Manuale di Autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tali documenti, unitamente alla documentazione relativa, dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Committente che ne facciano richiesta.

Art.59 – Documento di Valutazione dei Rischi

L'OEA dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Committente che ne facciano richiesta.

TITOLO XV

CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO

Art.60 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, la Committente e l'OEA provvedono ad effettuare i controlli di merito.

L'OEA dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.

Art.61 - Controlli da parte della Committente

E' facoltà della Committente effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'OEA alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Committente effettuerà ugualmente i controlli e l'OEA non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art.62 - Organismi preposti al controllo dalla Committente

La Committente, per l'esecuzione dei controlli di conformità, potrà incaricare organismi esterni privati. I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Committente dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'OEA. Il personale dell'OEA non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Committente.

Art.63 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Committente

La Committente potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Gli organismi di controllo incaricati dalla Committente effettueranno gli stessi secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Committente per le quantità di campioni prelevati.

L'OEA deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di Autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Art.64 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Committente provvederà, entro il tempo tecnico necessario, a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'OEA; qualora i referti diano esito positivo, all'OEA verranno addebitate le spese di analisi.

Art.65 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'OEA, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Art.66 - Contestazioni all'OEA a seguito dei controlli da parte della Committente

La Committente, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'OEA eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'OEA è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Committente, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'OEA non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, la Committente applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art.67 - Diritto di controllo da parte della Commissione mensa

E' facoltà di ARM 1 e ARM 3 nominare ognuna una Commissione Mensa. Detto organismo rappresenta il soggetto attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento del Servizio di ristorazione.

La Committente provvederà a comunicare all'OEA i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare.

I componenti della Commissione, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di

produzione e consumo, apposito camice bianco e copricapo monouso fornito dall'OEA.

E' fatto assoluto divieto alla Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'OEA. Le osservazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente agli uffici preposti della Committente.

TITOLO XVI

PENALITA' PER INADEMPIENZE

Art.68 - Penali

Ove si verificano inadempienze dell'OEA nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Committente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'OEA avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Committente può altresì procedere nei confronti dell'OEA alla determinazione dei danni sofferti richiedendo il pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità minime che la Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

1° livello (inadempienza lieve): Euro 100,00

- Per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti* (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente.

2° livello (inadempienza media): Euro 250,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria degli arredi o di mancato reintegro delle stoviglie;
- Per irreperibilità del direttore del servizio o del suo sostituto;
- Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Committente;
- Per ogni derrata non conforme alle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche*” rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche*”;
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle *Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria*;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
- Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Ogniqualvolta venga negato l’accesso agli incaricati della Committente ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato.
- Per la mancata presenza di ognuno dei documenti previsti al Titolo XIV
- Per la mancata compilazione e aggiornamento della documentazione relativa ad ognuno dei documenti previsti al Titolo XIV.

3° livello (inadempienza grave): Euro 500,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine presso la cucina;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine presso i locali di consumo;
- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata

applicazione dei contratti collettivi;

- Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP);
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*” Allegato n.1, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.

4° livello (inadempienza molto grave): Euro 1500,00

- Nel caso di destinazione dei locali affidati all’OEA ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Nel caso in cui l’OEA eroghi pasti ad altri utenti senza preventiva autorizzazione della Committente. La penale si applica, anche retroattivamente, per ciascun giorno di servizio effettuato senza autorizzazione;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*” Allegato n.1, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Committente si riserva di applicare ulteriori azioni sanzionatorie nei confronti dell’OEA.

TITOLO XVII

PREZZO DEL PASTO E MODALITA’ DI PAGAMENTO

Art. 69 - Prezzo del pasto e delle bibite

I prezzi unitari per ciascuna tipologia di pasto sono quelli risultati dalla gara e specificato nel Contratto d’Appalto sottoscritto dall’OEA a seguito dell’aggiudicazione. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dalla Committente all’OEA tutti i servizi, le prestazioni del personale, e ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di ristorazione.

Il prezzo unitario del pasto verrà suddiviso fra una quota a carico del C.N.R., che verrà regolata da ARM 1 e ARM 3 secondo quanto espresso al successivo articolo, e una quota a carico del dipendente che verrà regolata dallo stesso direttamente alla cassa.

Per studenti, laureandi, borsisti, ed altre persone autorizzate dal CNR, dovranno essere disponibili anche pasti ridotti a prezzi proporzionalmente ridotti (es. un solo piatto) con un minimo concordato tra CNR e OEA. Il prezzo del pasto verrà versato, dagli stessi, direttamente alla cassa.

Il prezzo unitario delle bevande relative al servizio di ristorazione sarà quello presentato dall’OEA in sede di offerta.

Art.70 - Modalità di pagamento

Il pagamento dei pasti da parte del personale C.N.R. avverrà attraverso una procedura automatizzata mediante lettura di badge emesso dalla Committente (ARM 1 per la sede di Via Bassini e ARM 3 per la sede di Via Cozzi) di cui ogni utente è dotato.

ARM 1 e ARM 3 verseranno all'OEA, mensilmente, dietro presentazione di fattura, la quota a carico CNR. La differenza fra il prezzo del pasto e il valore erogato dal CNR sarà versata direttamente dall'utente alla cassa, anche a mezzo di chiave elettronica.

I visitatori possono usufruire del servizio se muniti di apposito badge e dietro opportuna liquidazione del prezzo pasto, che non potrà essere diverso da quello erogato ai dipendenti della Committente. I pagamenti dovranno essere effettuati alla cassa, che deve essere in grado di emettere regolare ricevuta fiscale o, a richiesta, regolare fattura.

Le fatture emesse dall'OEA, debitamente firmate, saranno pagate mediante emissione di apposito mandato, entro 90 giorni fine mese data fattura. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

Si stabilisce sin d'ora che la Committente, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'OEA il rimborso di spese e il pagamento di penalità, potrà rivalersi mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

L'OEA giornalmente otterrà conferma dei pasti erogati attraverso una stampante fornita dalla Committente e provvederà a controllare i propri dati con quelli in possesso della Committente medesima.

Nella sede ARM 3 di Via Cozzi, il personale afferente all'Università e da questa autorizzato, verserà il prezzo del pasto direttamente alla cassa, anche a mezzo di ticket emesso dall'Università.

Su richiesta della Committente, i pasti degli ospiti potranno essere addebitati agli Istituti dell'Area che lo hanno richiesto e che pagheranno dietro presentazione di apposita fattura.

Mensilmente l'OEA dovrà fornire alla Committente il conteggio dei pasti suddiviso per categoria di utenti: dipendenti e ospiti.

Le bibite saranno pagate dagli utenti secondo i prezzi offerti dall'Impresa in sede di gara. Per gli alimenti extra pasto i relativi prezzi saranno concordati tra l'Impresa e il CNR.

Art.71 - Revisione periodica del prezzo

I prezzi dei pasti, a partire dal 2° anno di attività, potranno essere annualmente revisionati ai sensi dell'art.115 del Dlgs 163/2006 e successive modificazioni.

La richiesta di revisione dei prezzi da parte dell'Impresa non potrà essere in alcun caso retroattiva.

TITOLO XVIII

ASPETTI CONTRATTUALI

Art.72 - Rinuncia all'aggiudicazione

La Committente, in caso di rinuncia all'aggiudicazione, richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri legittimi interessi.

Art.73 - Stipulazione del Contratto

L'OEA aggiudicatario si obbliga a stipulare il Contratto previo adempimento degli obblighi conseguenti al Contratto stesso, alla data che sarà comunicata dalla Committente.

Nel caso in cui l'OEA non stipuli il Contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto verrà risolto con semplice comunicazione scritta della Committente che porrà a carico dell'OEA le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro Contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto non può essere ceduto a terzi, a pena di nullità.

Art.74 - Ipotesi di risoluzione del Contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Committente avrà la facoltà di risolvere il Contratto, previa notificazione scritta all'OEA, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare il contratto a terzi in danno dell'OEA e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'OEA;
- b) reiterato impiego di personale non dipendente dell'OEA;
- c) reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione della Cucina e delle strutture di pertinenza del servizio affidate all'OEA;
- d) reiterato utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal Contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- e) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'OEA;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei Contratti Collettivi;
- g) interruzione unilaterale del servizio;
- h) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- i) cessione dell'Appalto a terzi;

- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione dei rischi sul lavoro;
- k) inadempienze reiterate dell'OEA dopo la comminazione di n° 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno, che la Committente giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- l) reiterata destinazione dei locali affidati all'OEA ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- m) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- n) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- o) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- p) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- q) in caso di provvedimenti provvisori o definitivi di prevenzione o di atti e/o provvedimenti giudiziari emessi dalla Pubblica Amministrazione e/o dalla Autorità Giudiziaria ai sensi della normativa contro i fenomeni di criminalità organizzata così come stabilito dalla legge 31/5/65 n. 575 e dal D.P.R. 3/6/98 n. 252, e successive modificazioni ed integrazioni;
- r) mancata osservanza della Legge 196/03.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Committente non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art.75 - Disdetta del contratto da parte dell'OEA

Qualora l'OEA intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Committente si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all' OEA per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del Contratto.

Art. 76 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente capitolato. L'OEA ha facoltà di subappaltare i soli servizi accessori (pulizie, manutenzioni). Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di offerta, deve necessariamente essere autorizzato dalla Committente in fase di offerta.

Art. 77 – Foro competente

In caso di controversie di qualunque natura il Foro competente è quello di Milano.

Le parti si impegnano ad esperire ogni iniziativa utile per addivenire ad un'equa e ragionevole composizione dell'eventuale vertenza, prima di adire le vie legali.

Art.78 - Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato, si fa riferimento a leggi e regolamenti vigenti, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

Per il **CNR**

Per **Operatore Economico Aggiudicatario**

Area di Ricerca Milano 1

.....

.....