

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO ALLEGATO ALLA LETTERA DI INVITO PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO SPECIFICO INDETTO DAL CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE AREA TERRITORIALE DELLA RICERCA DI FIRENZE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA MENSA ED IL BAR NELL'AMBITO SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER ALIMENTI E RISTORAZIONE

C.I.G. 8366283B21

1. Premessa	5
2. Descrizione del contesto dell'appalto	5
3. Descrizione della mensa CNR	6
4. Obiettivi	6
5. Caratteristiche essenziali dell'appalto. Normativa principale di riferimento	7
6. Sicurezza	7
7. Procedura di gara	7
8. Oneri del gestore	11
9. Qualità	11
10. Orario del servizio	12
11. Descrizione delle prestazioni richieste al Gestore (schema contratto d'appalto)	13
11.1. TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO	13
Art.1 Oggetto dell'appalto	13
Art.2 Dimensione economica	13
Art.3 Tipologia del servizio richiesto e normativa di riferimento	13
Art.4 Criterio di aggiudicazione	13
Art.5 I Criteri Minimi	14
Art.6 Ulteriori riferimenti normativi	18
Art.7 Standard minimi di igiene e qualità del servizio	19
Art.8 Calendario di erogazione del servizio.	20
Art.9 Durata dell'appalto	20
Art.10 Interruzione del servizio	20
11.2. TITOLO II: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI e MENU'	20
Art.11 Caratteristiche degli alimenti	20
Art.12 Confezioni degli alimenti	20
Art.13 Etichettatura delle derrate	20
Art.14 Varietà dei prodotti in distribuzione. Celiachia	21
Art.15 Menù	21
Art.16 Quantità delle vivande	21
Art.17 Condimenti	22
Art.18 Informazione agli utenti	22
11.3. TITOLO III: PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE	22

Art.19	<i>Interventi ordinari e straordinari</i>	22
Art.20	<i>Divieti</i>	22
Art.21	<i>Detersivi</i>	22
Art.22	<i>Servizi igienici e spogliatoi</i>	22
Art.23	<i>Pulizie esterne</i>	22
11.4.	TITOLO IV: CONTROLLI DEL SERVIZIO	23
Art.24	<i>Controlli</i>	23
Art.25	<i>Personale preposto al controllo</i>	23
Art.26	<i>Tipologia dei controlli</i>	23
	a) controlli a vista del servizio	23
	b) controlli analitici	24
	c) controlli di degustazione	24
Art.27	<i>Blocco delle derrate</i>	24
Art.28	<i>Metodologia del controllo qualità</i>	24
Art.29	<i>Conservazione campioni</i>	24
Art.30	<i>Verbali di controllo</i>	24
Art.31	<i>Contestazioni</i>	25
11.5.	TITOLO V: PERSONALE	25
Art.32	<i>Personale</i>	25
Art.33	<i>Organico</i>	25
Art.34	<i>Direzione del servizio</i>	25
Art.35	<i>Vestiaro</i>	25
Art.36	<i>Idoneità Sanitaria e igiene personale</i>	25
Art.37	<i>Obblighi del gestore verso i lavoratori</i>	26
Art.38	CLAUSOLA SOCIALE	26
11.6.	TITOLO VI: IMMOBILI	26
Art.39	<i>Strutture</i>	26
Art.40	<i>Verifica periodica degli immobili e degli impianti</i>	26
Art.41	<i>Riconsegna dei locali e degli impianti</i>	27
Art.42	<i>Variazione della destinazione d'uso</i>	27
11.7.	TITOLO VII: ONERI INERENTI AL SERVIZIO	27
Art.43	<i>Cauzione Definitiva</i>	27
Art.44	<i>Assicurazioni</i>	28

Art.45	<i>Licenze e Autorizzazioni</i>	28
Art.46	<i>Oneri e spese contrattuali</i>	28
Art.47	<i>Spese inerenti il servizio</i>	28
Art.48	<i>Sistema di gestione dati</i>	29
Art.49	<i>Interventi di manutenzione</i>	29
Art.50	<i>Chiavi di accesso ai locali</i>	30
Art.51	<i>Disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni</i>	30
11.8.	TITOLO VIII: INADEMPIMENTI E PENALI	30
Art.52	<i>Risoluzione</i>	30
Art.53	<i>Recesso</i>	31
Art.54	<i>Penali</i>	32
Art.55	<i>Modalità di pagamento. Tracciabilità dei flussi finanziari.</i>	32
Art.56	<i>Cessione dei crediti</i>	33
Art.57	<i>Adeguamento prezzi</i>	33
11.9.	TITOLO IX: ASPETTI GESTIONALI DEL CONTRATTO	33
Art.58	<i>Riservatezza</i>	33
Art.59	<i>Dati personali dell'Appaltatore</i>	33
Art.60	<i>Sicurezza</i>	34
Art.61	<i>Divieto di cessione del contratto</i>	34
Art.62	<i>Subappalto e subcontratti</i>	34
Art.63	<i>Responsabile del procedimento.</i>	34
Art.64	<i>Miglioramento del servizio</i>	34
Art.65	<i>Domicilio comunicazioni</i>	34
Art.66	<i>Lingua ufficiale</i>	35
Art.67	<i>Documenti contrattuali</i>	35
Art.68	<i>Discordanze atti contrattuali</i>	35
Art.69	<i>Codice di comportamento. Patto d'integrità. Incompatibilità</i>	35
Art.70	<i>Risoluzione delle controversie</i>	35

1. Premessa

La presente procedura di gara “ad evidenza pubblica” nasce da una iniziativa dell’Area Territoriale della Ricerca di Firenze finalizzata ad individuare sul libero mercato un Operatore Economico specializzato a cui affidare – con un unico contratto - la gestione del servizio ristorativo (CPV 55510000-8) costituita da una mensa ed un bar a favore del personale dell’Area della Ricerca di Firenze.

In particolare, come meglio si spiegherà nel prosieguo, all’Operatore Economico individuato al termine della gara verrà affidata contestualmente:

- la gestione di un servizio ristorativo “tradizionale” presso la mensa interna al CNR, previa esecuzione – a cura e spese del gestore - degli interventi di sostituzione e/o ammodernamento delle attrezzature illustrati più avanti nello specifico;
- la gestione del bar presente all’interno del CNR;

IL C.N.R nel ruolo di *Stazione appaltante* ai sensi del Codice degli appalti pubblici (D.Lgs.n.50/2016 e ss.mm.ii.) indice una procedura di gara “ristretta” da realizzarsi nel sistema dinamico di acquisizione della pubblica amministrazione ai sensi dell’art. 55 del D.Lgs. n. 50/2016 **per alimenti e ristorazione** (ID 2320) per l'affidamento del servizio di ristorazione da svolgere presso l’Area della Ricerca di Firenze nei locali e alle condizioni meglio illustrati più avanti.

Al fine di descrivere compiutamente il contesto dell'appalto ed i suoi contenuti prestazionali, è stato elaborato il presente Capitolato speciale d’appalto (CSA), composto da:

- una relazione tecnico-illustrativa;
- la descrizione delle prestazioni richieste;
- schema contratto;

Ai sensi dell’articolo 58 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 (di seguito per brevità Codice), la presente procedura è interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto (di seguito Sistema) accessibile all’indirizzo www.acquistinretepa.it e conforme alle prescrizioni dell’articolo 44 del Codice e del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021. Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

L’affidamento avverrà mediante Appalto Specifico (d’ora in poi anche AS), indetto nell’ambito dello SDA Alimenti e Ristorazione, pubblicato sulla GUUE S 020 del 28/01/2022 e sulla GURI n. 13 del 31/01/2022 e pubblicato sul sito www.consip.it e www.acquistinretepa.it, con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi degli artt. 52, 55, 58, 61 e 95 del Codice.

2. Descrizione del contesto dell’appalto

L’Area della Ricerca del CNR di Firenze è inserita nel Polo Scientifico e Tecnologico dell’Università di Firenze, Il Polo Scientifico ospita al suo interno, l’Amministrazione centrale SIAF dell’Università, l’Istituto Nazionale di Fisica Nucleare INFN, il Dipartimento di Fisica e Astronomia, il Laboratorio europeo di spettroscopia non lineare LENS, OpenLab, il Laboratory for Genomics and Post Genomics GENEXPRESS – DISPAA, il Dipartimento di Chimica “Ugo Schiff”, il Centro di risonanze magnetiche CERM, Laboratorio alte pressioni LAP, il Dipartimento di Neuroscienze, Psicologia, Area del Farmaco e Salute del Bambino NEUROFARBA, il Dipartimento di Biologia, Incubatore Universitario Fiorentino IUF, il Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell’Ambiente DISPAA, il liceo Scientifico Agnoletti.

Inoltre si porta a conoscenza che a partire dal 2016 (con esclusione del periodo COVID-19), l’Università degli Studi di Firenze ha sempre usufruito della nostra Aula Magna per corsi universitari per il periodo ottobre/dicembre per almeno 4 giorni a settimana.

La stima dei potenziali destinatari del servizio mensa conta un numero di circa 1.000 utenti.

In virtù poi di una convenzione quadro stipulata tra UNIFI e CNR le parti hanno attivato e consolidato un rapporto di collaborazione in molteplici ambiti di interesse comune. Tra questi rientra l’utilizzo degli spazi e delle infrastrutture, tra cui la mensa interna al CNR.

La mensa del CNR – che ha erogato tra il 2003 ed il 2019 circa 350 pasti al giorno - è attrezzata per produrre fino ad un massimo di 500 pasti al giorno ed è attualmente affidata in gestione temporanea ad una Ditta esterna specializzata nella ristorazione collettiva.

3. Descrizione della mensa CNR

I locali della “mensa CNR” si trovano al piano terra dello stabile di Via Madonna del Piano 10, Sesto Fiorentino (FI), sede dell’Area della Ricerca di Firenze del Consiglio Nazionale delle Ricerche Edificio F.

La mensa è pienamente in funzione ed è dotata di spazi, attrezzature ed arredi – di piena proprietà del CNR - funzionali allo svolgimento di un servizio di “ristorazione collettiva”.

In particolare, la mensa dispone di:

- un’ampia area di consumo dei pasti con circa 100 posti a sedere;
- una linea self service e una zona bar;
- una zona cottura con annesse zone di preparazione e di porzionatura/confezionamento;
- un deposito per lo stoccaggio delle derrate alimentari, dotato di celle frigorifere;
- servizi igienici;
- zona lavaggio;

per un totale di circa 720 m² come da riepilogo dettagliato nell’allegato di gara.

Le attrezzature e gli arredi attualmente presenti presso la Mensa CNR potranno essere implementati e/o sostituiti dal gestore secondo un piano pluriennale di investimento e di restyling che tenga conto del grado di vetustà/obsolescenza dei beni presenti.

4. Obiettivi

Il C.N.R intende individuare un Operatore Economico specializzato a cui affidare – con un unico contratto d’appalto – la gestione del servizio di ristorazione l’Area della Ricerca di Firenze, per un periodo iniziale di **6 anni**, con la possibilità di ripetizione del servizio per **ulteriori quattro anni**, per un totale massimo di **dieci anni**, così come di seguito specificato:

- la gestione di un servizio ristorativo “tradizionale” presso la mensa interna al CNR, previa esecuzione – a cura e spese del gestore - degli interventi di sostituzione e/o ammodernamento che si dovessero rendere necessari per l’avvio del servizio;
- la gestione del bar presente all’interno del CNR;

Mediante l'affidamento di detto servizio, le parti intendono perseguire i seguenti principali obiettivi:

- mettere a disposizione un servizio di qualità a favore delle seguenti categorie di utenti:
 - personale del CNR e degli altri enti presenti nell’Area della Ricerca del CNR presso la mensa di quest’ultimo;
 - docenti e personale tecnico-amministrativo di UNIFI;
 - docenti del Liceo Scientifico Agnoletti;
 - studenti universitari per il periodo indicato al punto 1
- praticare un sistema tariffario agevolato sui valori dei pasti aggiudicati in gara, in particolare per assegnisti, borsisti, stagisti, studenti universitari presenti alle lezioni e comunque lavoratori non strutturati che a vario titolo usufruiranno del servizio di ristorazione presso la mensa CNR;
- erogare un servizio ristorativo rispettoso dei corretti stili di vita, in grado di prevedere una vasta scelta di alimenti e di tener conto anche di eventuali intolleranze alimentari o di scelte di tipo etico o religioso, garantendo la qualità organolettica e nutrizionale degli alimenti utilizzati;
- fornire una puntuale informazione agli utenti sulla composizione e sulla qualità di origine degli alimenti stessi;
- creare un ambiente di consumazione dei pasti accogliente e ben organizzato, anche al fine di ridurre al minimo i tempi di attesa in fila;
- prevedere ed adottare idonee misure anti spreco alimentare e per un’ottimale gestione delle eccedenze alimentari, anche in chiave solidale.

In fase di selezione ai concorrenti – secondo quanto specificato nel Disciplinare di gara - verrà richiesto di elaborare una **proposta progettuale** che preveda anche l'esecuzione di quegli interventi di sostituzione e/o ammodernamento delle attrezzature della mensa C.N.R che si rendessero necessari oltre che per avviare il servizio anche per migliorare l’area di fruizione e distribuzione pasti presso la mensa CNR.

Nella proposta progettuale andrà presa in considerazione anche una componente di tipo conviviale per rispondere alle esigenze delle varie componenti del campus e dell’Area della Ricerca di Firenze del CNR per convegni o altri eventi in cui si richieda la disponibilità di buffet o catering.

Ulteriore obiettivo che si vuole perseguire e che dovrà caratterizzare l’intero contratto e tutte le prestazioni ivi previste, è quello di creare tra le parti ed il Gestore uno stretto rapporto di partnership per ottenere - in una logica di collaborazione, condivisione e corresponsabilità – il risultato di erogare un servizio che soddisfi appieno le esigenze di tutti i soggetti destinatari.

Tale obiettivo verrà perseguito anche attraverso il monitoraggio da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto nominato all'uopo.

5. Caratteristiche essenziali dell'appalto. Normativa principale di riferimento

Come meglio prima rappresentato, l'appalto in questione ha ad oggetto prevalentemente un servizio di ristorazione collettiva, che secondo la definizione data dal D.M.n.65 del 10/03/2020 rappresenta:

- attività che include l'acquisto di alimenti e bevande;
- la preparazione dei pasti con le derrate alimentari acquistate;
- il trasporto e la somministrazione dei pasti;
- la pulizia della sala mensa, dei locali del centro cottura e delle attrezzature e stoviglie utilizzate;
- la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti.

Per la procedura di gara la normativa di riferimento è quella relativa a questo tipo di appalti contenuta nel Codice degli appalti pubblici, D.Lgs.n.50/2016 e ss.mm.ii. (art. 144).

Il servizio, nel rispetto degli obiettivi sopra illustrati e della normativa di riferimento secondo quanto meglio specificato in seguito, deve avere le caratteristiche dell'economicità dei prezzi proposti coniugata con innovazione, godibilità, velocità di fruizione del servizio e attenzione alla multiculturalità, al consumo consapevole ed all'anti spreco alimentare.

Pertanto, assume un certo rilievo nell'erogazione del servizio ristorativo in questione l'applicazione delle norme e dei principi contenuti nella normativa riferita a:

- **C.A.M.** Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, di cui al D.M. 10/03/2020, richiamati dall'art.34 e 144 del Codice degli appalti;
- **limitazione degli sprechi alimentari** di cui alla Legge 19 agosto 2016, n. 166, Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, che può senz'altro trovare nella ristorazione collettiva verso, anche solo in parte, l'utenza universitaria un terreno favorevole e di sensibilizzazione.

6. Sicurezza

Le parti sono impegnate, ciascuna nei propri ambiti di intervento, a diffondere la "cultura della sicurezza" ovunque.

Per perseguire anche nell'ambito del presente appalto questo obiettivo, viene richiesto alla Ditta che risulterà affidataria di collaborare affinché vengano previsti e posti in essere tutti gli interventi necessari e le misure utili a garantire la massima sicurezza dei lavoratori impiegati nell'appalto, degli utenti della mensa e del punto ristorativo e di eventuali altri soggetti terzi, nel pieno rispetto della normativa di riferimento, rappresentata dal D.Lgs. 09/04/2008 n.81, c.d. Testo unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, e dai suoi allegati.

Pur riconoscendo alla Ditta che risulterà affidataria piena autonomia nella gestione degli aspetti organizzativi legati all'esecuzione, in piena sicurezza, delle prestazioni contrattuali, le parti si prefiggono di garantire – al di là dei meri adempimenti formali previsti dalle norme – un sostanziale ed effettivo presidio della sicurezza di tutti i soggetti, lavoratori e non, che potranno essere presenti nei locali dove si svolge il servizio di ristorazione.

I locali della mensa CNR sono nella piena disponibilità di quest'ultimo; pertanto, nel rispetto della vigente normativa (art.26 D.Lgs.n.81/2008), CNR ha preso in considerazione le possibili interferenze tra le attività dei lavoratori del gestore e quelle di altri soggetti (personale proprio e degli altri enti del comparto, fornitori, manutentori...) che potranno accedere a vario titolo ai locali della mensa in questione.

Per consentire all'appaltatore di dare attuazione agli apprestamenti (ad es. eventuale integrazione della cartellonistica e della segnaletica già esistente) e alle misure preventive e protettive utili a ridurre al minimo o eliminare i rischi interferenziali derivanti dalla sovrapposizione di più attività svolte nello stesso luogo, la Stazione Appaltante ha stimato in Euro 300,00 (IVA esclusa) gli oneri di sicurezza per i minimi interventi che potrebbero essere necessari.

7. Procedura di gara

Utilizzando il Sistema dinamico pubblicato sulla GUUE S 020 del 28/01/2022 e sulla GURI n. 13 del 31/01/2022 e pubblicato sul sito www.consip.it e www.acquistinretepa.it, sono invitati 134 Operatori Economici del settore, attraverso una procedura di gara "ristretta" ai sensi dell'art.6a del D.Lgs.n.50/2016 (Codice degli appalti pubblici), secondo il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95 del Codice, ripartendo il punteggio nel modo che segue:

- 70 punti massimo per l'Offerta Tecnica;
- 30 punti massimo per l'Offerta Economica;

privilegiando così l'aspetto della qualità dell'offerta rispetto a quello meramente economico.

Tenuto conto degli OBIETTIVI sopra fissati e di quanto fin qui descritto, le offerte pervenute verranno valutate sulla base dei seguenti "elementi di valutazione", come meglio definiti nel prosieguo del CSA e nel **Disciplinare di gara**, a cui si rinvia:

A) ELEMENTI QUALITATIVI (max 70 punti):

- a.1) proposta relativa al servizio di ristorazione "tradizionale" presso la mensa CNR** comprensiva dei menù settimanali e della varietà giornaliera, tenendo conto di scelte alimentari personali compresi i motivi di salute: fino a MAX 20 PUNTI;
- a.2) proposta relativa al del servizio bar** presso l'Area della Ricerca di Firenze del CNR: fino a MAX 20 PUNTI;
- a.3) Requisiti CAM per Frutta**, verdura ed ortaggi, legumi, cereali, pani e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, farina per polenta, prodotti trasformati da pomodori, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extra vergine: fino a MAX 3 PUNTI;
- a.4) Requisiti CAM per Carne:** fino a MAX 3 PUNTI;
- a.5) proposte relative ad un piano pluriennale** di implementazione e/o sostituzione delle attrezzature esistenti o di investimento in nuove attrezzature non presenti presso la mensa CNR: fino a MAX 24 PUNTI.

B) ELEMENTI ECONOMICI (max 30 punti):

b.1) PREZZI DA PRATICARE AI LAVORATORI DEL CNR PRESSO LA MENSA (NON soggetti a ribasso)

Pasto completo composto da:

- primo
- secondo
- contorno
- pane
- frutta/yogurt/dessert

COSTO: € 7,00 (euro sette/00) IVA inclusa equivalente al valore del buono pasto elettronico dei lavoratori CNR (attualmente 7,00 €).

Il Gestore è **obbligato ad accettare** plurime modalità di pagamento:

- i buoni pasto in formato elettronico, a condizione però che la trattenuta operata dall'emittente dei buoni al gestore non superi il 20% del valore FACCIALE del buono; N.B. QUALORA CI FOSSE IL SUPERAMENTO DI TALE SOGLIA BISOGNERA' APRIRE UN CONFRONTO TRA LE PARTI SE RICHiesto DAL GESTORE DEL SERVIZIO MENSA CHE NON POTRA' IN MODO UNILATERALE MODIFICARE LE MODALITA' DI PAGAMENTO;
- Contanti;
- Bancomat/carte di credito;

b.2) Ribasso percentuale da applicare sul seguente listino prezzi relativo a piatti singoli della mensa CNR: (max PUNTI 10)

- primo: € 2,90 (euro due/90)
- secondo: € 3,10 (euro tre/10)
- contorno: € 1,20 (euro uno/20)
- pane: € 0,45 (euro zero/45)
- frutta: € 0,70 (euro zero/70)

Tale ribasso su piatto singolo sarà la base imponibile per la determinazione anche del prezzo singolo con la scontistica di cui al punto b.3)

N.B. La fruizione di questi piatti sarà possibile solo creando una **combinazione fra loro**, che preveda almeno due piatti: es. pasta+contorno+pane+frutta, secondo+contorno+pane+frutta o altre combinazioni che includano almeno o il primo o il secondo ed il contorno.

b.3) Ribasso percentuale da applicare alle seguenti ipotesi di pasto ridotto MAX PUNTI 10:

- primo, contorno, pane, frutta o yogurt, partendo da un prezzo a base di gara Euro 5,25 (euro cinque/25) IVA INCLUSA

- secondo, contorno, pane, frutta o yogurt partendo da un prezzo a base di gara di Euro 5,45 (euro cinque/45) IVA INCLUSA
- Insalatona e pane partendo da un prezzo a base di gara di Euro 6,00 (euro sei/00) IVA INCLUSA
- Pasta o riso in bianco o al pomodoro e un piatto di verdura partendo da un prezzo a base di gara di Euro 3,10 (euro tre/00) IVA INCLUSA
- Menu piatto unico Euro 7 (euro sette/00) IVA INCLUSA

L'acqua è compresa nel prezzo e deve essere erogata tramite appositi distributori alla spina, compatibilmente con le vigenti normative sanitarie.

Le bevande (es. succhi di frutta, birra...), invece, NON sono ricomprese nel prezzo.

Per quanto riguarda le grammature, tutti i menù e i piatti proposti dovranno presentare le seguenti specificità:

- Menù primo: 80 gr. a crudo per la pasta asciutta, 40 gr. a crudo per la pasta con minestra o con legumi, almeno 250 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi di stagione (spinaci, carote, finocchi, zucchine, asparagi, ecc.) da servire cotta oppure almeno 250 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda, almeno 150 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.);
- Menù secondo: 150 gr. a crudo per la carne e per il pesce al netto degli scarti; almeno 300 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi di stagione (spinaci, carote, finocchi, zucchine, asparagi, ecc.) da servire cotta oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda, almeno 250 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.);
- Menù piatto unico: prodotti di salumeria, formaggi, pesce conservato, legumi, ecc. per un totale di almeno 20 gr di proteine e, a scelta, almeno 250 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, asparagi, ecc.) da servire cotta o almeno 250 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda o almeno 150 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, radicchio, belga, ecc.).
Nell'alveo delle fonti proteiche di cui si compone il sopracitato "menù piatto unico" devono essere annoverati, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i seguenti sostituti: tonno sott'olio sgocciolato (120 gr), gamberetti (80 gr), salmone (100 gr), surimi (200 gr), affettato di fesa di tacchino o pollo (90 gr), prosciutto cotto o crudo (120 gr), 2 uova (160 gr), lenticchie (250 gr), fagioli (250 gr), ceci (300 gr), ecc.
- Menù insalatona: almeno 300 gr. di insalata verde o mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) e almeno 20 gr. di proteine (es. mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, ecc.).

b.4) SERVIZIO DI BAR-CAFFETTERIA PRESSO IL BAR MENSA RIBASSO PERCENTUALE SUL LISTINO MAX PUNTI 10:

Descrizione	Prezzo unitario a base d'asta
Caffetteria	
Caffè espresso	€. 1,10
Caffè decaffeinato caffè d'orzo	€. 1,25
Ginseng	€. 1,50
Cappuccino	€. 1,30
Caffè latte	€. 1,60
Caffè freddo	€. 1,25
Cioccolata in tazza	€. 2,00
Thè ed infusi vari	€. 1,55
Latte in bicchiere	€. 1,10
Thè freddo	€. 1,60
Pasticceria	
Brioche e lieviti	€. 1,10
Mini croissant	€. 0,85
Paste assortite normali	€. 1,10
Bibite fredde	

Bevande gassate in bottiglia	€. 1,95
Succhi di frutta in bottiglia	€. 1,95
Acqua minerale in bicchiere	€. 0,40
Bibite/succhi di frutta in barattolo	€. 2,40
Spremute di frutta	€. 2,25
Sciroppi vari	€. 2,00
Frullati	
Frappè assortiti	€. 3,20
Frullati di frutta di stagione	€. 3,20
Gastronomia	
Panini assortiti	B4.a
Tramezzini	B4.b
Toast	B4.c

B4.a - PANINI ASSORTITI		
ROSETTE O PANINI GR. 70 FARCITI CON	GRAMMATURA INSACCATI	PREZZI DA RIBASSARE
Prosciutto cotto	Gr. 30,00	€. 2,50
Prosciutto crudo	Gr. 25,00	€. 2,50
Salame	Gr. 30,00	€. 2,50
Mortadella	Gr. 30,00	€. 2,50
Formaggi	Gr. 40,00	€. 2,50
Misto: prosciutto cotto gr. 25 e formaggio gr. 25	Gr. 50,00	€. 3,15
ROSETTE O PANINI GR. 100 FARCITI CON	GRAMMATURA INSACCATI	PREZZI DA RIBASSARE
Prosciutto cotto	Gr. 35,00	€. 2,70
Prosciutto crudo	Gr. 30,00	€. 2,70
Salame	Gr. 40,00	€. 2,70
Mortadella	Gr. 40,00	€. 2,70
Formaggi	Gr. 50,00	€. 2,70
Misto: prosciutto cotto gr. 30 e formaggio gr. 30	Gr. 60,00	€. 3,30

B4.b - TRAMEZZINI		
TRAMEZZINI GRANDI FARCITI CON	GRAMMATURA INSACCATI	PREZZI DA RIBASSARE
Prosciutto cotto	Gr. 35,00	€. 2,25
Prosciutto crudo	Gr. 30,00	€. 2,25
Salame	Gr. 40,00	€. 2,25
Mortadella	Gr. 40,00	€. 2,25
Formaggi	Gr. 50,00	€. 2,25
Misto: prosciutto cotto gr. 30 e formaggio gr. 30	Gr. 60,00	€. 2,85

B4.c - TOAST		
TOASTS FARCITI CON	GRAMMATURA INSACCATI	PREZZI DA RIBASSARE
Prosciutto cotto	Gr. 30,00	€. 2,05
Prosciutto crudo	Gr. 25,00	€. 2,05

Salame	Gr. 30,00	€. 2,05
Mortadella	Gr. 30,00	€. 2,05
Formaggi	Gr. 40,00	€. 2,05
Misto: prosciutto cotto gr. 30 e formaggio gr. 30	Gr- 50,00	€. 2,25

I prezzi risultanti dal ribasso verranno arrotondati ai 5 centesimi inferiori.

§ § §

Il bando di gara e gli altri documenti tecnici ad esso allegato forniscono ai potenziali concorrenti tutte le informazioni utili a consentire la formulazione di un'offerta ragionata e a permettere, dopo l'aggiudicazione, la stipula di un contratto che disciplini in modo esaustivo i rapporti tra le parti ed il gestore, sia per quanto riguarda la gestione in senso stretto del servizio sia per l'esecuzione degli interventi necessari ad attivare il servizio secondo i contenuti dell'Offerta tecnica ed economica presentata in sede di gara, individuando dettagliatamente diritti ed obblighi tra le parti.

La procedura di gara si svolge secondo un cronoprogramma che dovrebbe garantire senza soluzione di continuità il servizio attualmente erogato presso la mensa CNR.

8. Oneri del gestore

Il gestore dovrà essere in possesso delle necessarie autorizzazioni amministrativo-sanitarie per svolgere il servizio in conformità alle normative nazionali e locali di riferimento.

A partire dal sesto anno è previsto un contributo di € 6.000,00 a carico del gestore come contributo alle spese di utenze e servizi per la mensa ed il bar del CNR.

Non è prevista l'erogazione a suo favore di corrispettivi direttamente dal C.N.R, eccezion fatta per il servizio di catering attivato e richiesto dalle strutture del CNR o degli Enti ospitanti o da altre parti autorizzate all'utilizzo delle aule conferenze o spazi del CNR o di altri servizi o forniture richieste direttamente dall'ente.

Sono a carico, invece, del gestore:

- tutte le spese, dirette ed indirette, per lo svolgimento del servizio;
- gli interventi di sostituzione e/o ammodernamento relativi alle attrezzature della mensa CNR e l'eventuale adeguamento dei locali di quest'ultima, secondo il piano pluriennale di investimento presentato in sede di gara;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dei macchinari della mensa/bar CNR;

Il gestore dovrà, inoltre, farsi carico dei seguenti aspetti:

- **personale:** il gestore dovrà disporre di professionalità specializzate forti e consolidate che sappiano definire la varietà dell'offerta, come organizzare e gestire i collaboratori (il cui orario di lavoro andrà distribuito su più turni), formarli e aggiornarli per l'idoneità sanitaria;
- acquisire le **derrate** nel rispetto delle normative di riferimento (C.A.M.) per garantire la qualità del servizio (buoni prodotti, freschi);
- **gestione della sicurezza** sia sotto il profilo della sicurezza alimentare (HACCP, ecc..) sia sotto il profilo della sicurezza dei lavoratori che lavoreranno presso i locali e degli utenti che li frequenteranno, nel pieno rispetto delle vigenti normative di settore;
- **aspetti amministrativi/fiscali e autorizzazioni:** sono a carico del gestore la gestione contabile/fiscale del locale e l'ottenimento e mantenimento delle necessarie autorizzazioni degli Enti competenti (Comune, AUSL...);
- accensione di apposite coperture assicurative per le attività gestite;

Al termine del contratto le attrezzature e gli arredi potranno rimanere nelle disponibilità del CNR, diversamente tramite rinuncia scritta dovranno essere rimossi a carico del gestore uscente entro 30 giorni dalla comunicazione di rinuncia.

9. Qualità

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere condotto in conformità alle vigenti disposizioni normative in materia di

CNR-ADRFI

Indirizzo Via Madonna del Piano n.10- Sesto Fiorentino (FI) 50019

Tel. 055.522.5011 – andrea.felici@cnr.it

PI 02118311006 – CF 80054330586 – CUU: DØ5GOB

ristorazione collettiva.

Conformemente a quanto previsto dalle norme di riferimento, con il presente appalto si intende promuovere l'impiego di prodotti di qualità, quali: prodotti biologici, DOP e IGP, prodotti tradizionali, prodotti provenienti da agricoltura sociale. Si vuole, altresì, favorire la proposta di menù che utilizzano prodotti provenienti dai territori limitrofi e nel rispetto della stagionalità.

Particolare attenzione deve essere prestata anche alla cura degli ambienti dove si distribuiscono e si consumano i pasti (es. in termini di luminosità, rumorosità), alla presentazione e alla distribuzione delle vivande, anche al fine di ridurre al minimo i tempi di attesa del servizio.

10. Orario del servizio

Presso la sede del CNR, il servizio bar dovrà essere funzionante per almeno 7 ore dalle ore 08:00 alle ore 15:00 dal lunedì al venerdì.

Nei periodi indicate dall'amministrazione il servizio bar potrà essere ridotto o sospeso in coincidenza del periodo estivo o di particolari situazioni di ricorrenze o festività oppure in occasione delle chiusure straordinarie del CNR.

In presenza di un'offerta migliorativa sul funzionamento del servizio bar, si considereranno i giorni e/o gli orari di erogazione indicati nell'offerta medesima.

Presso la sede del CNR il servizio di ristorazione dovrà essere funzionante tutti i giorni, dal lunedì al venerdì ed i pasti dovranno essere serviti nel seguente orario:

dal lunedì al venerdì

- pranzo: dalle ore 12:30 alle ore 14:30;

In occasione di emergenze e di eventi di natura straordinaria, su richiesta dell'Amministrazione e previo accordo tra le Parti, il servizio potrebbe subire ampliamenti con riferimento alle fasce orarie sopra descritte, nonché incrementi nel numero di utenti da servire.

Il seguente prospetto illustra la **dimensione economica** dell'appalto in questione.

- Per quanto riguarda la mensa ed il bar CNR, ecco i dati registrati nel 2022 dall'attuale Gestore (mediamente si tratta di 79 pasti al giorno per 220 giorni lavorativi l'anno, il bar una media di 150 € di incasso giornalieri.
- Nel 2023 il valore è salito a 130 pasti al giorno per 180 giorni lavorativi.
- La media dei dipendenti presenti del 2022 è di 230 dipendenti/giorno, con punte di 300 dipendenti nei mesi iniziali del 2023.
- La media degli ingressi esterni è di 50 utenti al giorno nel periodo 2020-2022. La media nei primi 60 giorni dell'anno è stata di 90 utenti. La media storica dal 2010 al 2019 è stata di 160 utenti al giorno.
- La media storica di pasti 2010-2018 è stata di oltre 250 pasti giornalieri e 550 € di incasso giornalieri per il servizio bar.
- Alla luce delle stime sopra fornite, effettuato un arrotondamento al ribasso per ragioni prudenziali, si stima un valore economico complessivo dell'appalto – 10 anni complessivi, compresi i quattro anni di ripetizione del servizio incluso il servizio bar ed escluso il servizio catering.

€ 3.256.000,00 IVA esclusa (euro tremilioni duecentoduecentocinquantesimila mila/00, IVA esclusa).

Per quanto riguarda gli oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso, sono stati stimati in Euro 300,00 (IVA esclusa).

11. Descrizione delle prestazioni richieste al Gestore (schema contratto d'appalto)

11.1. TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art.1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione da parte dell'Area della Ricerca del CNR (più avanti indicati come "C.N.R.") ad un Operatore Economico specializzato (di seguito indicato come Gestore o Appaltatore) del servizio di ristorazione presso l'Area territoriale della Ricerca di Firenze.

In particolare, all'Operatore Economico viene affidata contestualmente:

- la gestione di un servizio ristorativo "tradizionale" presso la mensa interna al CNR, previa esecuzione – a cura e spese del gestore - degli interventi di sostituzione e/o ammodernamento delle attrezzature presenti necessarie eventualmente all'avvio delle attività;
- la gestione del bar presente all'interno del CNR;

Il servizio comprende anche l'espletamento delle pulizie dei locali e delle aree esterne ad essi afferenti e le manutenzioni degli arredi e delle attrezzature, secondo quanto descritto nei successivi articoli.

Art.2 Dimensione economica

Si precisa che il valore economico espresso nella relazione – e calcolato sulla base degli incassi registrati nel 2022 presso la mensa ed il bar del CNR ed è esclusivamente funzionale a fornire una dimensione economica del presente appalto.

Pertanto, in caso di variazioni in più o in meno dei pasti consumati nel corso di esecuzione del nuovo appalto, non si potrà dar luogo a modifiche dei prezzi offerti in sede di gara.

Art.3 Tipologia del servizio richiesto e normativa di riferimento

Il gestore dovrà offrire un servizio di ristorazione con distribuzione a self service, sia presso la mensa CNR Potrà organizzare anche un servizio di asporto.

L'offerta di alimenti deve essere varia e tale da soddisfare i più diversi gusti, oltre ad eventuali esigenze personali, quali intolleranze alimentari o scelte di tipo etico o religioso.

Particolare attenzione dovrà essere prestata nei confronti dell'informazione ai clienti relativamente agli ingredienti dei diversi prodotti ed alla qualità degli stessi.

- Art. 144 "Servizi di ristorazione" del D.Lgs.n.50/2016 (Codice degli appalti) che, al comma 1, recita:

"1. I servizi di ristorazione indicati nell'allegato IX sono aggiudicati secondo quanto disposto dall'articolo 95, comma 3. La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy. Sono fatte salve le disposizioni di cui all'articolo 4, comma 5-quater del decreto legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128 nonché di cui all'articolo 6, comma 1, della legge 18 agosto 2015, n. 141".

Art.4 Criterio di aggiudicazione

Per la scelta dell'affidatario si fa riferimento al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i., applicando - con riferimento agli elementi qualitativi (Offerta Tecnica) ed agli elementi quantitativi (Offerta Economica) - i parametri di valutazione definiti nel Disciplinare di gara, coi relativi punteggi.

S'intende che l'Offerta Economica relativa ai prezzi da applicare ai pasti e ai prodotti posti in vendita venga calcolata dagli operatori economici concorrenti al fine del recupero di tutti gli oneri e spese previsti a proprio carico, per i quali nulla potrà essere chiesto al CNR.

Art.5 I Criteri Minimi

1. Menù.

a. Specifiche tecniche. I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre:

- prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
- prevedono un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).

Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel criterio ambientale successivo. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire, il recupero degli avanzi non serviti.

Verifica: verrà richiesto al Gestore di presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e la descrizione delle ricette.

b. Clausole contrattuali.

i. Requisiti degli alimenti.

I pasti somministrati devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti preferibilmente da alimenti biologici o altrimenti preferibilmente qualificati (SQNPI, DOP etc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti preferibilmente biologici (o altrimenti preferibilmente qualificati), in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** preferibilmente biologici per almeno il 20% in peso.
L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non preferibilmente biologica, deve essere preferibilmente certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.
L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, secondo i calendari regionali.
- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio).
Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- **carne:** la carne bovina e avicola proveniente da allevamenti sostenibili per almeno il 10% in peso.
Un ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, preferibilmente certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».
La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere preferibilmente biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>) Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le. muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (Sarda sarda), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il rombarello o biso (*Auxis thazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Sono

conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.

Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né fritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere preferibilmente biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);
- **pane:** alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);
- **olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n.2018/2001;
- **pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 20 % in peso preferibilmente biologico;
- **yogurt:** preferibilmente biologico;
- **prodotti esotici** (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): preferibilmente biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;
- **acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31;
- **vino e bevande:** nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di vini DOC o DOCG. Le bevande, se offerte, dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

Verifiche: con riferimento alle specifiche di cui sopra, le verifiche si realizzano sia in situ, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

2. Comunicazione.

L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente l'eventuale presenza di piatti biologici o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari.

Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate.

In fase di gara, nell'ambito della propria Offerta, l'Operatore Economico deve elaborare un progetto sulla base del quale assicurare che:

- le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicati in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

Verifiche: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.

4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

In caso di necessità è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432.

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432.

Verifica: le verifiche sono eseguite presso il centro di cottura e di refezione.

5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Preferibilmente non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta

comunale, se attivo.

6. Tovaglie, tovaglioli.

Non è previsto l'utilizzo di tovaglie.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso preferibilmente del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere preferibilmente privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

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

7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi preferibilmente con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

8. Formazione del personale addetto al servizio.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura _____ per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

Poiché sono previsti a carico dell'aggiudicatario la possibilità in sede di offerta di acquistare ed installare apparecchiature/macchinari per la mensa CNR non presenti tra le attrezzature/macchinari oppure la sostituzione ed il rinnovo di apparecchiature già presenti ma vetuste occorre tener presente:

- le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio;

Verifica: in sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

a. Criteri premianti.

Vengono introdotti i seguenti criteri premianti, a cui vengono attribuiti specifici punti nell'ambito della valutazione dell'Offerta Tecnica.

- Interventi di sostituzione ed ammodernamento di impianti e locali 10 punti
- Interventi per nuovi impianti non attualmente presenti 14 punti

La sostituzione ed ammodernamento degli impianti e dei locali è premiata fino ad un massimo di 10 punti; allo stesso modo l'inserimento di ulteriori impianti atti ad esempio alla preparazione di prodotti da forno, quali pizza o di sistemi di confezionamento per la preparazione di confezioni da asporto per il consumo al di fuori dei locali della mensa sono premiati con un massimo di 14 punti.

Art.6 Ulteriori riferimenti normativi

Oltre alla vigente normativa in materia di appalti e di sostenibilità ambientale, si fa riferimento alle seguenti principali norme di rango europeo e statale, che disciplinano la materia della sicurezza e sostenibilità alimentare nell'ambito della ristorazione collettiva; qualificazione dei prodotti e dei sistemi di produzione agricola; allevamento, pesca e prodotti ittici; acqua destinata al consumo umano; stoviglie, materiali a contatto con gli alimenti, tovaglie e tovaglioli; eccedenze alimentari:

- **Regolamento (CE) 28 gennaio 2002, n. 178/2002/CE** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- **Decreto 11 aprile 2008 del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare**, di concerto con i Ministri dell'Economia e delle finanze e dello sviluppo economico, che, ai sensi di commi 1126-1127 dell'art. 1 della Legge 27 dicembre 2006 n. 296, ha approvato il *"Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione"*;
- **Regolamento (UE) n. 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018**, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio;
- **Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008** recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;
- **Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005**, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio;
- **D. Lgs. 14 agosto 2012 n. 150 Attuazione della direttiva 2009/128/CE** che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi;
- **Regolamento (UE)n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012** sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- **Regolamento delegato (UE) n. 665/2014 della Commissione 11 marzo 2014**, che completa il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni d'uso dell'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna";
- **Legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari"**;
- **D. Lgs. 24 giugno 2014 n. 91** "Disposizioni urgenti per il settore agricolo, la tutela ambientale e l'efficientamento energetico dell'edilizia scolastica e universitaria, il rilancio e lo sviluppo delle imprese, il contenimento dei costi gravanti sulle tariffe elettriche, nonché per la definizione immediata di adempimenti derivanti dalla normativa europea, così come convertito dalla L. 11 agosto 2014, n. 116";
- Decreto Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministero dell'Università, dell'Istruzione e della Ricerca e della Salute del 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche";
- **D.M. 29/07/2004** "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame";
- **D.M. 26 luglio 2017** Indicazione dell'origine, in etichetta, del grano duro per paste di semola di grano duro;
- **Decreto 22 gennaio 2014** del Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Ministro dell'ambiente e tutela

del territorio e del mare, Ministro della Salute, in attuazione della Direttiva 2009/128/CE Piano d'azione nazionale per l'uso dei prodotti fitosanitari;

- **Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico** del Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali, approvato in Conferenza Stato-Regioni il 25 marzo 2016;
- Linee di Indirizzo nazionale per la Ristorazione scolastica, ospedaliera e assistenziale del Ministero della Salute (G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011);
- Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016;
- LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione;
- Regolamento (CE) n. 1967/2006 del 21 dicembre 2006 relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel Mar Mediterraneo e recante modifica del Regolamento (CEE) n. 2847/93 e che abroga il Regolamento (CE) n. 1626/94;
- Regolamento (UE) N. 1221/2014 del Consiglio del 10 novembre 2014 che stabilisce, per il 2015, le possibilità di pesca per alcuni stock o gruppi di stock ittici applicabili nel Mar Baltico e che modifica i Regolamenti (UE) n. 43/2014 e (UE) n. 1180/2013;
- **Regolamento (UE) n. 1367/2014 del Consiglio, del 15 dicembre 2014**, che stabilisce, per il 2015 e il 2016, le possibilità di pesca dei pescherecci dell'Unione per determinati stock ittici di acque profonde;
- **Regolamento (UE) 2015/106 del Consiglio, del 19 gennaio 2015** che stabilisce, per il 2015, le possibilità di pesca per alcuni stock e gruppi di stock ittici applicabili nel Mar Nero;
- **Regolamento (UE) 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i Regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la Direttiva 87/250/CEE della Commissione, la Direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la Direttiva 1999/10/CE della Commissione, la Direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le Direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il Regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;
- **D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31** di Attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano;
- **Regolamento (CE) N. 1935/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
- **Regolamento (CE) n. 2023/2006 della Commissione**, del 22 dicembre 2006, sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari;
- **Regolamento (UE) n. 10/2011** della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- **Regolamento (UE) n. 284/2011** della Commissione, del 22 marzo 2011, che stabilisce condizioni particolari e procedure dettagliate per l'importazione di utensili per cucina in plastica a base di poliammide e di melammina originari della Repubblica popolare cinese e della regione amministrativa speciale di Hong Kong, Cina, o da esse provenienti;
- **Decreto 21/03/1973** Ministero Sanità, Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale;
- **Direttiva (UE) 2019/904** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente;
- **Legge 19 agosto 2016, n. 166** "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi".

Art.7 Standard minimi di igiene e qualità del servizio

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti locali d'igiene e dal regolamento CE 852/2004, nonché a tutte le altre disposizioni vigenti in materia.

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate alimentari devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

Gli standard minimi di qualità non possono essere inferiori a quelli previsti dalla normativa vigente ed agli standard

previsti nel progetto presentato in sede di offerta, ivi compreso il **manuale di autocontrollo HACCP** appositamente adottato per la gestione del servizio, oltre a quelli contenuti nel presente CSA.

Art.8 Calendario di erogazione del servizio.

Il servizio presso il CNR deve essere aperto dal lunedì al venerdì, indicativamente dalle 12:30 alle 14:30 per i pasti e dalle 08:00 alle 15.00 per il servizio bar caffetteria, esteso se richiesto nei periodi di cessione delle aule per le lezioni universitarie o per eventi straordinari ad alta attrattività;

Indicativamente si potranno osservare i seguenti periodi di sospensione nel corso dell'anno:

- sospensione estiva: dall'inizio della seconda settimana alla quarta del mese di agosto;
- sospensione natalizia: dal 24 dicembre al 6 gennaio;
- sospensione pasquale: dal giovedì antecedente la Pasqua al martedì successivo;
- con possibilità di diversa definizione delle date in rapporto all'organizzazione di eventi e/o manifestazioni e ad eventuali necessità di interventi di manutenzione sulla struttura.

Art.9 Durata dell'appalto

Il contratto di appalto ha una durata iniziale di 6 sei anni a decorrere dalla data di stipula. Il servizio potrà essere eventualmente ripetuto per ulteriori 4 quattro anni, per una durata totale dell'affidamento di 10 anni.

Art.10 Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale del gestore o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, le parti devono essere avvisate con la massima sollecitudine.

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

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

Il servizio viene altresì interrotto durante i periodi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione che dovranno essere effettuati a cura del gestore. Tali periodi dovranno essere per quanto possibile programmati, e, comunque, dovranno essere resi noti con congruo anticipo.

Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi dai suddetti, l'Azienda si riserva il diritto alla richiesta degli eventuali danni subiti e l'applicazione delle sanzioni previste.

11.2. TITOLO II: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI e MENU'

Art.11 Caratteristiche degli alimenti

I prodotti alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia, che qui si intende richiamata.

Art.12 Confezioni degli alimenti

Secondo quanto previsto dalle norme di legge vigenti in materia, tutte le confezioni utilizzate per le varie derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata alimentare in esse contenuta; devono inoltre risultare chiuse o sigillate ed intatte; nel caso di contenitori metallici, questi non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne.

Le confezioni devono, inoltre, riportare tutte le indicazioni previste dalla legge, quali ad esempio e secondo il caso, il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, ecc...

Art.13 Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art.14 Varietà dei prodotti in distribuzione. Celiachia

Fermo restando quanto stabilito negli articoli precedenti, in generale è richiesto un elevato livello qualitativo degli alimenti in distribuzione, che devono risultare sani, appetitosi, preparati con la dovuta attenzione nel dosaggio degli ingredienti e nelle tecniche di preparazione e cottura.

Particolare attenzione dovrà quindi essere posta nella qualità degli alimenti, nella loro preparazione e nella possibilità di scelta di alternative che effettivamente si differenzino sia come tipologia di cibo, sia a livello sensoriale.

I menù devono essere articolati in menù invernale, con inizio dal 01/10 e termine al 30/04, e menù estivo con inizio dal 01/05 e termine al 30/09.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo di categoria alimentare, tipo di cottura e grammatura a quelli che verranno proposti in offerta.

Il Gestore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù del giorno nelle quantità previste in offerta fino ad almeno 30 minuti dalla fine del servizio.

In caso di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale.

E' consentita, in via temporanea, una variazione 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.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione alle Parti.

In ossequio a quanto previsto dalla legge quadro 4 luglio 2005 n. 123, "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia", il gestore dovrà agevolare – adottando idonee misure organizzative ed informative - gli utenti celiaci attraverso un accesso equo e sicuro al servizio di ristorazione; pertanto, previa richiesta degli interessati, il gestore dovrà essere in grado di offrire anche pasti senza glutine.

Art.15 Menù

Nel rispetto dei C.A.M., presso la mensa del CNR si pongono i seguenti standard minimali e non limitativi di ulteriori proposte del Gestore atte ad ampliare la gamma di prodotti offerti:

PRIMI PIATTI: almeno quattro tipi, di cui pasta in bianco e pasta al pomodoro, alternando condimenti vegetali con altri contenenti prodotti di origine animale;

SECONDI PIATTI: non meno di tre possibilità di scelta tra un piatto elaborato a base di carne o pesce (arrosto, fritto, umido, ecc.), uno ai ferri, un piatto freddo. Le carni poste in distribuzione nello stesso servizio devono essere di diversa origine (suina, bovina, avicola, ecc.)

CONTORNI: almeno tre scelte fra cotto e crudo.

PANE: due panini da gr. 50 ciascuno;

ACQUA: erogata da distributori alla spina, mediante utilizzo di bicchieri di vetro o di materiale preferibilmente 100% compostabile;

FRUTTA fresca: almeno due scelte.

Dovranno inoltre essere previste le seguenti composizioni:

- insalatona e pane;
- pasta o riso in bianco o al pomodoro e un piatto di verdura
- oltre, eventualmente, ad un pasto da asporto (freddo e/o caldo).

Art.16 Quantità delle vivande

Le quantità da somministrare dovranno essere accuratamente dettagliate in offerta, riportando tutti i pesi degli ingredienti caratterizzanti il prodotto finale, previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento, nonché i pesi delle singole porzioni finali, dettagliando, in caso di prodotti con sugo (pasta asciutta, spezzatino, ecc.) il peso della pasta o della carne cotta e quello del condimento cotto, oltre che i pesi dei panini rispetto al loro contenuto nel caso del bar.

Art.17 Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato è aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, se richiesto.

Art.18 Informazione agli utenti

Il Gestore è tenuto ad affiggere nei locali di accesso agli utenti il menù del giorno con le singole **grammature** alla distribuzione e le alternative.

Dovranno inoltre essere esposti gli **ingredienti** delle preparazioni del giorno, in modo visibile e leggibile da parte degli utenti.

Il gestore potrà proporre in sede di gara attraverso la relazione tecnica ulteriori modalità di informazione.

Il personale preposto alla distribuzione dovrà essere posto in condizione di verificare la grammatura dei prodotti tramite disponibilità di apposita bilancia nei pressi dei banchi di distribuzione anche su eventuale richiesta degli studenti stessi.

11.3. TITOLO III: PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

Art.19 Interventi ordinari e straordinari

I trattamenti di sanificazione degli ambienti ed attrezzature devono essere dettagliati in offerta.

Il Gestore deve inoltre effettuare gli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione stabiliti dal presente capitolato.

Art.20 Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci e quant'altro di qualsiasi genere e tipo.

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 pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Art.21 Detersivi

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

Tutto il materiale di sanificazione dovrà essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Art.22 Servizi igienici e spogliatoi

I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale presso i locali del CNR dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Nei servizi igienici devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Art.23 Pulizie esterne

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali consegnati al Gestore sono a carico dello stesso, che dovrà aver cura di mantenerle sempre ben pulite.

11.4. TITOLO IV: CONTROLLI DEL SERVIZIO

Art.24 Controlli

E' facoltà delle parti effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per valutare la qualità del servizio offerto e per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Gestore alle prescrizioni contrattuali e del CSA.

Il Gestore dovrà garantire l'accesso agli incaricati delle parti in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo che le compete.

Le parti controlleranno in particolare che il servizio venga erogato nel rispetto delle norme di legge e contrattuali e che venga garantito un elevato livello qualitativo del servizio in quanto a: sicurezza alimentare, varietà dell'offerta, grammature delle singole porzioni, gradevolezza del prodotto, tempi di attesa, cortesia del personale, ecc...

Art.25 Personale preposto al controllo

I controlli verranno affidati a personale delle parti o a soggetto specializzato di loro fiducia, anche con la collaborazione di studenti per quanto riguarda la parte del servizio loro riservata e a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.

Gli addetti di cui al precedente comma sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del Gestore, ad eccezione del direttore/responsabile del locale.

Il personale del Gestore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati delle parti.

Art.26 Tipologia dei controlli

Oltre alle VERIFICHE relative al rispetto dei C.A.M., i controlli saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio

a titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità e tempi di conservazione;
- etichettatura di alimenti e prodotti detergenti e sanificanti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di distribuzione;
- modalità e tempi di impiego dei sanificanti;
- modalità e tempi di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale ed organigramma;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- cortesia degli addetti verso i clienti;
- quantità delle singole porzioni;
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- interventi di manutenzione a carico dell'Impresa;

- abbigliamento di servizio degli addetti;
- presentazioni dei piatti;
- tempi di attesa in fila;
- ordine e pulizia dei locali frequentati dai clienti;
- modalità di registrazione di cassa;

b) controlli analitici

Durante i controlli i tecnici incaricati dalle parti effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

All'esecuzione dei prelievi deve assistere il direttore del servizio o suo sostituto appositamente nominato.

c) controlli di degustazione

Verranno effettuati assaggi, anche con la collaborazione del personale delle parti e degli studenti ed in condizioni di anonimato, su prodotti in distribuzione durante l'orario di apertura.

Tutti i controlli elencati nel presente articolo non sono limitativi di qualsiasi ulteriore verifica si renda necessaria, al fine del rispetto delle norme contrattuali e della valutazione della qualità del servizio offerto nel suo complesso.

Art.27 Blocco delle derrate

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

Le parti provvederanno entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al Gestore; qualora i referti diano esito positivo, al Gestore verranno addebitate le spese di analisi.

Art.28 Metodologia del controllo qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto alle parti per le quantità di campioni prelevati.

Art.29 Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Gestore deve prelevare almeno 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0° e 6°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data e l'ora di prelievo.

Art.30 Verbali di controllo

Per tutti i controlli sopra specificati, gli incaricati delle parti provvedono a redigere appositi verbali, dei quali una copia deve essere trattenuta dal Gestore.

I verbali devono essere sottoscritti anche dal responsabile del servizio. In caso di rifiuto o di assenza di responsabile incaricato, sono sufficienti le firme di due testimoni.

Il responsabile del servizio può aggiungere proprie osservazioni in merito alle eventuali contestazioni mosse e fornire proprie motivazioni sulle irregolarità riscontrate.

CNR-ADRFI

Indirizzo Via Madonna del Piano n.10- Sesto Fiorentino (FI) 50019

Tel. 055.522.5011 – andrea.felici@cnr.it

PI 02118311006 – CF 80054330586 – CUU: DØ5GOB

Art.31 Contestazioni

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo, le parti faranno pervenire al Gestore eventuali prescrizioni a cui dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Il Gestore è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalle parti, in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro il termine previsto dal comma 1 del presente articolo, il Gestore non fornisce nessuna controprova probante, le parti potranno applicare le penali previste.

11.5. TITOLO V: PERSONALE

Art.32 Personale

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Inoltre, il personale impiegato nel servizio deve garantire cortesia e disponibilità all'utenza.

Art.33 Organico

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere numericamente quello indicato in offerta.

All'inizio della gestione, il Gestore comunica alle parti i nominativi, il monte ore di ciascuno e le qualifiche.

In caso di variazioni, deve esserne data immediata comunicazione alle parti.

Art.34 Direzione del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio di tipologia e dimensione pari a quello oggetto del presente appalto.

Il Gestore è tenuto a comunicare alle parti il nominativo del responsabile unitamente alla comunicazione dell'organico di cui all'articolo precedente, nonché apposito *curriculum* atto a dimostrare l'esperienza richiesta.

Il responsabile avrà come principale sede di lavoro il/i locale/i di cui all'oggetto del presente CSA. In caso di assenza o impedimento del responsabile (ferie-malattia-etc.), il Gestore deve provvedere alla sua sostituzione con altra persona parimenti qualificata, comunicando nominativo e periodo di sostituzione.

Art.35 Vestiario

Durante l'orario del servizio, il personale dovrà indossare idoneo vestiario, ai sensi della normativa vigente (D.P.R.n.327/1980 *Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande*), ed un cartellino di identificazione riportante il nome del gestore di servizi ed il nome e cognome del dipendente.

Art.36 Idoneità Sanitaria e igiene personale

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere munito dell'attestato di idoneità sanitaria ai sensi della L.R. 11/2003 e ss.mm.ii., deve scrupolosamente curare l'igiene personale, al fine di mantenere la buona qualità degli alimenti.

Art.37 Obblighi del gestore verso i lavoratori

Il gestore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché a rispettare la disciplina previdenziale e infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri; in particolare, il gestore si impegna a rispettare nell'esecuzione delle obbligazioni derivanti dal presente contratto le disposizioni di cui al D.Lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il gestore si obbliga altresì ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai C.C.N.L. ed integrativi applicabili alla categoria in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono le prestazioni oggetto del contratto, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

Il gestore si obbliga, inoltre, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

Analoghi obblighi sono posti a carico delle cooperative con riferimento ai propri soci lavoratori.

Gli obblighi relativi ai C.C.N.L. di cui ai commi precedenti vincolano il gestore anche nel caso in cui non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del presente contratto.

Il gestore s'impegna, anche ai sensi e per gli effetti dell'art.1381 C.C., a far rispettare gli obblighi di cui ai precedenti commi dal presente articolo anche agli eventuali esecutori autorizzati di parti dei servizi oggetto del contratto.

Ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008, comma 8, il gestore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nell'ambito dello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto una tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità o quanto meno i dati utili per il riconoscimento del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. Il gestore risponde dello stesso obbligo anche per il personale dei subappaltatori. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Agli stessi obblighi deve ottemperare anche il personale presente occasionalmente in cantiere che non sia dipendente del gestore-appaltatore o degli eventuali subappaltatori (soci, artigiani di ditte individuali senza dipendenti, professionisti, fornitori esterni ecc.).

Il gestore si obbliga a rispettare l'allegato Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (D.U.V.R.I.), nonché il Documento sulla Valutazione dei Rischi (D.V.R.) dallo stesso redatto e prodotto.

Art.38 CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art.50 del D.Lgs.n.50/2016 e ss.mm.ii. ed in armonia con le Linee Guida ANAC n.13, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, l'aggiudicatario del contratto di appalto sarà tenuto ad assorbire ed utilizzare nell'espletamento del servizio prioritariamente il personale già impiegato nell'appalto in essere, qualora disponibile e a condizione che il numero dei lavoratori e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa del nuovo gestore e con le esigenze tecnico- organizzative e di manodopera da quest'ultimo previste per l'erogazione del servizio, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n.81.

11.6. TITOLO VI: IMMOBILI

Art.39 Strutture

CNR mette a disposizione del Gestore, previa stesura di apposito verbale, i locali, nonché gli impianti, le attrezzature ed arredi ivi presenti per l'espletamento del servizio, nello stato in cui si trovano.

Art.40 Verifica periodica degli immobili e degli impianti

Nel corso della gestione, il CNR può chiedere al gestore di verificare le condizioni manutentive di locali, impianti, arredi ed attrezzature.

In caso di danni causati direttamente od indirettamente per incuria o dolo del gestore, quest'ultimo provvederà al **ripristino entro i successivi 30 giorni dal riscontro.**

CNR-ADRFI

Indirizzo Via Madonna del Piano n.10- Sesto Fiorentino (FI) 50019

Tel. 055.522.5011 – andrea.felici@cnr.it

PI 02118311006 – CF 80054330586 – CUU: DØ5GOB

Art.41 Riconsegna dei locali e degli impianti

Alla scadenza del contratto il Gestore si impegna a riconsegnare a CNR i locali e degli impianti messi a disposizione per l'esecuzione del servizio completamente puliti e sanificati.

Gli impianti e le attrezzature dovranno essere stati revisionati con indicazione del pieno e corretto funzionamento nel libretto dell'impianto al massimo da 60 gg antecedenti la fine del contratto.

Le vettovaglie (piatti, bicchieri, pentole, stoviglie ecc) dovranno essere reintegrate per un minimo di coperti non inferiore a 150.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a quanto consegnato dovuti ad imperizia, incuria, mancata manutenzione o comunque a scorretto comportamento del gestore, questi sono a suo totale carico.

Il mancato rispetto di quanto sopra comporterà l'incameramento della cauzione definitiva a titolo risarcitorio.

Art.42 Variazione della destinazione d'uso

Le strutture in uso devono essere utilizzate esclusivamente per il servizio oggetto dell'appalto salvo autorizzazione per la preparazione di pasti o altri servizi assimilabili che comunque dovranno essere oggetto di richiesta alla SA; è fatto assoluto divieto al Gestore di effettuare e/o consentire che altri effettuino, nei locali e nelle relative pertinenze, l'esposizione e/o la vendita, a qualsiasi titolo e sotto qualsivoglia forma, di oggettistica e prodotti, assimilabili e non, a quelli utilizzati e distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Qualsiasi variazione della destinazione d'uso dovrà essere autorizzata alla SA.

11.7. TITOLO VII: ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art.43 Cauzione Definitiva

L'Affidatario, ai sensi ai sensi dell'art. 103 D.Lgs.n.50/2016, ai fini della stipula del contratto, dovrà far pervenire la cauzione definitiva, a garanzia degli impegni contrattuali, pari al 10% della dimensione economica complessiva dell'appalto (€ 325.600,00).

Quanto alle modalità di prestazione della cauzione, è consentito ai concorrenti presentare una cauzione di durata annuale, con obbligo di rinnovo annuale automatico almeno 60 giorni prima della scadenza, sino al termine di durata della concessione, pena l'escussione della garanzia la risoluzione della Concessione e la possibilità di aggiudicare la concessione al concorrente che segue nella graduatoria, così come previsto all'articolo 110 del D. Lgs. n. 50/2016.

Resta inteso che, ove il concorrente si avvalga di tale modalità, l'importo massimo della fideiussione garantito per ciascun anno potrà essere proporzionalmente ridotto in funzione dell'importo svincolato nell'anno precedente e della durata residua della concessione.

Tali importi sono ridotti, ai sensi dell'art. 93, co.7, D.Lgs.n.50/2016:

- a. **del 50 per cento** per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000;
- b. **del 30 per cento (anche cumulabile con la riduzione di cui al punto a.),** per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009;
- c. **del 20 per cento** per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001;
- d. **del 20 per cento (anche cumulabile con le precedenti riduzioni),** per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009;
- e. **del 15 per cento** per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067.

Tale cauzione definitiva dovrà essere prestata mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa alle seguenti

CNR-ADRFI

Indirizzo Via Madonna del Piano n.10- Sesto Fiorentino (FI) 50019

Tel. 055.522.5011 – andrea.felici@cnr.it

PI 02118311006 – CF 80054330586 – CUU: D05GOB

necessarie condizioni:

- essere operativa entro 15 (quindici) giorni, prevedendo la clausola cosiddetta di “pagamento a semplice richiesta”, obbligandosi il fideiussore, su semplice richiesta scritta delle parti, ad effettuare il versamento della somma richiesta anche in caso d’opposizione del soggetto aggiudicatario ovvero di terzi aventi causa;
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, in deroga al disposto di cui all’art. 1944, comma 2 Cod. Civ.;
- prevedere espressamente la rinuncia all’eccezione di cui all’art. 1957, comma 2, c.c.;
- avere copertura anche per il recupero delle penali contrattuali.

Le garanzie fideiussorie e le polizze assicurative debbono essere conformi agli schemi tipo approvati con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze (D.M. 19/01/2018 n.31).

Qualora l’ammontare della cauzione definitiva dovesse ridursi per effetto dell’applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, l’Affidatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata da parte del CNR.

In caso di inadempienza, le parti hanno facoltà di dichiarare risolto il contratto.

Art.44 Assicurazioni

L’Affidatario dovrà tenere indenne le parti da tutti i danni, sia diretti che indiretti, che potessero comunque ed a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente capitolato.

L’affidatario, ai fini della sottoscrizione del contratto, dovrà presentare apposita polizza assicurativa, valida per tutta la durata dell’appalto, per responsabilità civile (R.C.T. e R.C.O.), con massimale non inferiore ad Euro 3.500.000,00, quale limite per sinistro per persone/terzo/prestatore d’opera che abbia subito danni per morte o lesioni personali e massimale di Euro 1.500.000,00 per danni a cose o animali.

In caso il gestore avesse già provveduto a contrarre assicurazione per il complesso delle sue attività, dovrà comunque fornire la prova di cui sopra. Le garanzie ed i massimali richiesti possono essere proposti anche con polizze di secondo rischio. Qualora il contratto di assicurazione preveda importi o percentuali di scoperto o di franchigia, queste condizioni non sono opponibili alle parti.

Qualora il gestore sia un raggruppamento temporaneo di imprese, le stesse garanzie assicurative prestate dalla mandataria capogruppo coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Art.45 Licenze e Autorizzazioni

Il Gestore deve provvedere all’acquisizione, ove necessarie, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze necessarie per l’espletamento di quanto richiesto dal presente CSA.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno quindi richieste dal Gestore e saranno intestate al suo Legale Rappresentante. Il Gestore si impegna a fornirne copia alle parti.

Art.46 Oneri e spese contrattuali

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, presenti e future, inerenti e conseguenti alla stipulazione, sono interamente a carico dell’Appaltatore.

Art.47 Spese inerenti il servizio

Sono carico del Gestore gli oneri necessari alla realizzazione del servizio di ristorazione.

Sono a carico dell’Appaltatore le spese per i collegamenti telematici, la rete internet e la trasmissione dei dati relativi alle registrazioni di cassa che attestano le singole consumazioni.

Art.48 Sistema di gestione dati

E' compito del gestore acquisire i registratori di cassa che utilizzerà per la gestione del servizio, assumendosi tutte le relativa responsabilità contabili e fiscali.

Il gestore dovrà allestire i registratori di cassa per l'utilizzo di applicazioni o tessere rilasciate dal gestore stesso che permettano l'utilizzo di sistemi prepagati o pagamenti elettronici.

La trasmissione dei dati via *web* permetterà, dal lato cassa, di verificare la disponibilità dell'importo residuo di ciascuno utente, da utilizzare per il pagamento della consumazione.

Il gestore provvederà a tutti gli interventi manutentivi e/o di acquisizione di hardware e software che si rendano necessari alle finalità sopra indicate, oltre che ad eventuali futuri sviluppi resi necessari da aggiornamento dei prezzi, aggiornamenti fiscali, nuove implementazioni di fruizione del prepagato.

Tutti gli interventi sull'impianto di registrazione e trasmissione dei dati sono a cura del gestore, che deve garantire al CNR la completa disponibilità dei dati relativi alle consumazioni nelle modalità e nei tempi indicati dall'Azienda.

Il prestatore di servizi è tenuto ad intervenire tempestivamente, per qualsiasi malfunzionamento od anomalia riscontrasse relativamente al funzionamento del sistema dei pagamenti elettronici, anche informando subito l'Azienda del problema riscontrato.

Art.49 Interventi di manutenzione

La mensa ed il bar si trovano all'interno dello stabile dove ha sede il CNR – Area della Ricerca di Firenze in Via Madonna del Piano 10, a Sesto Fiorentino (FI) (si veda la planimetria allegata).

Durante gli anni sono stati eseguiti importanti lavori di adeguamento dell'impianto di aspirazione della zona cottura, forni e lavastoviglie ed è stata completata una pulizia approfondita di tutto il sistema di trattamento aria.

La mensa dispone dei locali dettagliatamente elencati nel documento allegato. La conduzione e manutenzione degli impianti ivi presenti spetta al CNR.

Al gestore competono le manutenzioni ordinarie e straordinarie relative ad attrezzature ed arredi, comprese le eventuali sostituzioni che si rendessero necessarie.

Le manutenzioni straordinarie sono a carico della SA le manutenzione ordinarie dei locali sono poste invece a carico del Gestore e consistono in:

- tutte le opere necessarie a conservare l'efficienza delle rubinetterie, degli infissi.
- la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti;
- la sostituzione delle lampade autoalimentate di sicurezza esaurite;
- il reintegro e, ove necessario, la fornitura delle dotazioni di sicurezza, ivi compresa la cartellonistica;
- la verifica ed il mantenimento in efficienza degli **estintori** eventualmente in dotazione;
- il mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie in dotazione all'immobile consegnato;
- la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature;
- linea distribuzione self-service: pulizia a fondo: al termine di ogni servizio, disincrostazione e controllo della temperatura (linea calda minimo 70° - linea fredda max 4): ogni settimana;
- pulizia dei radiatori e dei compressori e controllo del gas degli elementi refrigeranti: ogni mese e comunque secondo buone prassi di corretta manutenzione delle macchine e impianti;
- celle frigorifere e congelatori: sbrinamento e/o controllo del funzionamento dell'impianto di sbrinamento automatico: ogni settimana e comunque secondo buone prassi di corretta manutenzione delle macchine e impianti; controllo della ventilazione, controllo e taratura dei termostati e dei termometri, pulizia dei radiatori e dei compressori e controllo del gas e olio: almeno ogni mese e comunque secondo buone prassi di corretta manutenzione delle macchine e impianti;
- affettatrici: pulizia accurata e disinfezione della lama e del piano di lavoro: ogni volta che si utilizzano;
- cuocipasta: pulizia a fondo, controllo del funzionamento: ogni settimana;
- piastre e bisticchiere: pulizia a fondo per evitare incrostazioni: ogni volta che si utilizzano;

CNR-ADRFI

Indirizzo Via Madonna del Piano n.10- Sesto Fiorentino (FI) 50019

Tel. 055.522.5011 – andrea.felici@cnr.it

PI 02118311006 – CF 80054330586 – CUU: D05GOB

- forni elettrici: pulizia generale e delle bacinelle di raccolta dei grassi: ogni volta che si utilizzano; pulizia a fondo dei filtri d'aria: ogni settimana; controllo del funzionamento delle spie, controllo taratura termostati, lubrificazione: ogni mese;
- lavastoviglie: pulizia dei filtri a cestello di ogni vasca e dell'ugello dell'elettrovalvola e delle tubazioni di entrata del detersivo e del brillantante: ogni giorno; pulizia generale e controllo taratura pompe detersivi e brillantante: ogni settimana; controllo dei termostati, del funzionamento degli accessori termostatici nelle vasche, del funzionamento dei meccanismi di trascinamento a catena del nastro trasportatore e loro lubrificazioni; decalcificazione delle serpentine delle resistenze: ogni settimana; controllo della tenuta dei filtri a cestello di ogni vasca e del funzionamento generale della macchina, pulizia dei quadri comandi da incrostazioni calcaree, dei filtri, degli spruzzatori e di ogni altra parte a contatto con l'acqua: ogni quindici giorni.
- vassoi: pulizia e disinfezione ogni giorno;
- nastro trasportatore vassoi: pulizia e disinfezione: da farsi ogni giorno; verifica motori e dispositivi di sicurezza: ogni mese;
- bilance: controllo della taratura: ogni mese;
- lavelli e vasche: pulizia generale: ogni giorno; controllo dei rubinetti e degli scarichi: ogni mese;
- cappe: pulizia generale compresi gli elementi filtranti: ogni settimana, escluso quelle poste sopra le piastre che devono essere pulite ogni volta che vengono usate.
- tavoli, piani di lavoro, carrelli e scaffali chiusi o aperti: pulizia generale: ogni giorno al termine di ogni servizio.

Tutti gli interventi manutentivi eseguiti dal Gestore dovranno essere regolarmente annotati su **apposito registro**, che il Gestore è obbligato a tenere aggiornato presso la struttura.

Le parti si riservano in ogni momento di controllare tale registro e l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi e delle strutture.

I danni causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi sopra elencati saranno posti a carico del Gestore.

Le manutenzioni specificate in questo articolo si intendono minimali e non esclusive di manutenzioni similari non specificatamente comprese nell'elenco.

Art.50 Chiavi di accesso ai locali

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali consegnati del CNR devono essere lasciate in copia ed in busta sigillata presso il competente Ufficio del CNR.

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il Gestore ritenesse opportuno sostituire le serrature dei locali consegnati, è tenuta a comunicarlo per iscritto alle parti provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

Le conseguenze dirette ed indirette relative a mancanze a tale riguardo, sono ad esclusivo carico del Gestore.

Art.51 Disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni

Il Gestore si impegna a far disinfettare, disinfestare o derattizzare i locali consegnati ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità e comunque almeno nei seguenti momenti:

- al termine delle chiusure estiva, natalizia e pasquale;
- all'inizio della chiusura estiva.

Copia della bolla di lavorazione rilasciata dalla ditta esecutrice dell'intervento, deve essere inviata alle parti entro 15 gg. dall'intervento stesso.

11.8. TITOLO VIII: INADEMPIMENTI E PENALI

Art.52 Risoluzione

CNR-ADRFI

Indirizzo Via Madonna del Piano n.10- Sesto Fiorentino (FI) 50019

Tel. 055.522.5011 – andrea.felici@cnr.it

PI 02118311006 – CF 80054330586 – CUU: DØ5GOB

Le parti procedono alla risoluzione del contratto nei casi e secondo le modalità previste dagli art. 108 del D.Lgs.n.50/2016 e s.m.i.

Il contratto d'appalto è risolto di diritto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del codice civile ("Clausola risolutiva espressa"), previa dichiarazione da comunicarsi al gestore con PEC, nei seguenti casi:

- frode nell'esecuzione del servizio affidato;
 - gravi e reiterati inadempimenti imputabili al gestore, comprovati da almeno 3 (tre) documenti di contestazione ufficiale, tali da non consentire il perseguimento degli obiettivi prefissati;
 - applicazione di penali che annualmente superino cumulativamente il 10% (dieci per cento) del fatturato annuo;
 - mancata copertura assicurativa dei rischi durante tutta la vigenza del rapporto contrattuale ai sensi di quanto previsto nel CSA;
 - mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro i termini previsti nel CSA;
 - sospensione del servizio o mancata ripresa dello stesso senza giustificato motivo;
 - violazione delle norme in materia di cessione del contratto o dei crediti;
 - nei casi di cui all'articolo "tracciabilità dei flussi finanziari";
 - nei casi di cui all'articolo "subappalto";
 - nel caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva del gestore negativo per due volte consecutive, secondo quanto previsto dall'art. 6 comma 8 DPR207/2010;
 - qualora gli accertamenti in materia di "antimafia" presso la Prefettura competente risultino positivi;
 - utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
 - casi di intossicazione alimentare;
 - non rispetto di inizio dell'attività nei termini previsti;
 - gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà delle parti;
 - uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
 - non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni delle parti in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
 - gravi e reiterate negligenze nella conduzione dell'esercizio tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio stesso e arrecare pregiudizio all'immagine delle parti. Per tali effetti sono considerate gravi negligenze i rilievi indicati nei verbali di controllo qualora ripetuti almeno tre volte in un periodo di trenta giorni e le eventuali carenze igienico sanitarie accertate dalle parti e/o da organi statali o comunali come A.S.L., Vigili Urbani, NAS;
 - qualora venga concesso l'accesso e/o il consumo di alimenti e bevande a persone non autorizzate dalle parti;
 - difformità nell'esecuzione del servizio rispetto quanto indicato in fase di offerta ed accettato dalle parti;
 - violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - mancato pagamento o recidiva morosità nel pagamento dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo alle parti;
 - mancato rinnovo della polizza assicurativa prevista nel presente capitolato;
 - mancato rinnovo della fideiussione bancaria o assicurativa;
 - nei casi di cui all'articolo "Riservatezza";
- nonché in ogni altro caso previsto dalla normativa vigente.

Art.53 Recesso

Le parti hanno diritto, nei casi di giusta causa, di recedere unilateralmente dal contratto, da comunicarsi all'affidatario

CNR-ADRFI

Indirizzo Via Madonna del Piano n.10- Sesto Fiorentino (FI) 50019

Tel. 055.522.5011 – andrea.felici@cnr.it

PI 02118311006 – CF 80054330586 – CUU: DØ5GOB

con PEC.

Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- qualora sia stato depositato contro l'affidatario un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari dell'affidatario salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n.267;
- qualora l'affidatario perda i requisiti minimi richiesti per l'affidamento di forniture ed appalti di servizi pubblici e, comunque, quelli previsti dal Bando di gara e dal Disciplinare di gara relativi alla procedura attraverso la quale è stato scelto l'affidatario medesimo;
- qualora taluno dei componenti l'Organo di Amministrazione o l'Amministratore Delegato o il Direttore Generale o il Responsabile tecnico dell'affidatario siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il contratto.

In caso di parziale e temporanea inagibilità dei locali, nulla potrà essere richiesto alle parti a titolo di risarcimento danni. In caso di recesso, l'affidatario ha diritto al pagamento delle eventuali prestazioni eseguite, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 Cod. Civ.

Art.54 Penali

Fermo restando quanto previsto per i casi di risoluzione e recesso, per ogni violazione da parte del gestore delle norme del presente CS e di quanto dallo stesso previsto nell'offerta presentata in sede di gara, si applicherà una penale, previa contestazione, fino a un massimo di Euro 2.500,00, secondo la gravità della violazione, così come valutata e motivata dalle parti in contraddittorio con il gestore.

In particolare, si applicheranno le seguenti penali:

- Euro 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riscontrato nell'esecuzione del servizio;
- Euro 250,00 per ogni mancata conformità dei prodotti alimentari e non riscontrata nel ciclo di produzione;
- Euro 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- Euro 250,00 per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso;
- Euro 250,00 per mancato rispetto dell'orario minimo di apertura stabilito dal presente CSA;
- Euro 250,00 per mancato rispetto delle regole di distribuzione e informazione delle vivande;
- Euro 150,00 per ciascun giorno di assenza ingiustificata o mancata reperibilità del responsabile del servizio;
- Euro 150,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su cinque pesate della stessa preparazione.

Art.55 Modalità di pagamento. Tracciabilità dei flussi finanziari.

Gli utenti pagheranno al Gestore secondo le seguenti modalità:

- a. pagamento in contanti; l'incasso compete al Gestore, il quale pertanto assume al riguardo ogni responsabilità, compresa quella del rispetto delle norme fiscali;
- b. pagamento con buoni pasto cartacei o elettronici per tutti i fruitori della mensa del CNR da parte dei dipendenti del CNR e di altri soggetti convenzionati;

CNR-ADRFI

Indirizzo Via Madonna del Piano n.10- Sesto Fiorentino (FI) 50019

Tel. 055.522.5011 – andrea.felici@cnr.it

PI 02118311006 – CF 80054330586 – CUU: D05GOB

N.B. i buoni pasto, sia in formato cartaceo che in formato elettronico, a condizione però che la trattenuta operata dall'emittente dei buoni al gestore non superi il 20% del valore FACCIALE del buono; QUALORA CI FOSSE IL SUPERAMENTO DI TALE SOGLIA BISOGNERA' APRIRE UN CONFRONTO TRA LE PARTI SE RICHIESTO DAL GESTORE DEL SERVIZIO MENSA CHE NON POTRA' IN MODO UNILATERALE MODIFICARE LE MODALITA' DI PAGAMENTO;

- c. pagamento con carte di credito o altre modalità elettroniche di pagamento;
- d. una sistema elettronico tramite app (android, iOS) o tessere elettroniche fornite dal gestore sul quale sia disponibile un credito prepagato con contanti, bancomat, carte di credito o buoni pasto.

Il gestore si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010.

Art.56 Cessione dei crediti

La cessione del credito è disciplinata dall'art. 106 del D. Lgs.n.50/2016 e s.m.i.

Ai sensi della Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici n. 10 del 22 dicembre 2010, l'Appaltatore, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il CIG al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo stesso venga riportato sugli strumenti di pagamento utilizzati.

Art.57 Adeguamento prezzi

I prezzi offerti in sede di gara potranno essere eventualmente aggiornati, a decorrere dal secondo anno di esecuzione, nella misura del 75% delle variazioni in aumento accertate dall'ISTAT e riportate nell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI).

L'aggiornamento è però subordinato a specifica e motivata richiesta scritta dell'affidatario, che dovrà pervenire alle parti, a pena di decadenza, entro 60 (sessanta) giorni prima dell'inizio dell'anno di esecuzione successivo a quello a cui si riferisce l'incremento.

11.9. TITOLO IX: ASPETTI GESTIONALI DEL CONTRATTO

Art.58 Riservatezza

L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati personali e le informazioni, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del servizio oggetto del contratto.

Tale obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

L'Appaltatore, con la firma del contratto, è designato "terzo responsabile" ai sensi della normativa vigente (GDPR). Pertanto, dovrà porre in essere idonee misure di sicurezza per garantire l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di riservatezza anzidetti.

Art.59 Dati personali dell'Appaltatore

Nell'ambito del rapporto contrattuale tra le parti e l'Appaltatore i trattamenti dei dati personali sono improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza ed avvengono nel rispetto delle misure di sicurezza di cui al Regolamento UE 679/2016 (c.d. GDPR) e di cui al D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 (Codice della privacy) e ss.mm.ii.

Il CNR provvede alla trasmissione dei dati inerenti alla procedura amministrativa ad altre Amministrazioni pubbliche competenti al rilascio delle certificazioni atte a comprovare i requisiti di partecipazione alle gare, come previsto dalle norme vigenti in materia.

Il CNR provvederà a dare pubblicità all'avvenuta aggiudicazione e stipula del contratto ed inoltre alla diffusione dei dati inerenti all'appalto in conformità alla normativa vigente, in particolare ai sensi della normativa in materia di

CNR-ADRFI

Indirizzo Via Madonna del Piano n.10- Sesto Fiorentino (FI) 50019

Tel. 055.522.5011 – andrea.felici@cnr.it

PI 02118311006 – CF 80054330586 – CUU: D05GOB

“Amministrazione trasparente” (D.Lgs.n.33/2013 e s.m.i.).

Sono fatte salve le norme in materia di accesso agli atti, ai sensi della L. 241/90 e del Codice degli appalti.

Art.60 Sicurezza

L'Appaltatore si impegna all'osservanza delle misure di sicurezza previste dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Le parti forniscono il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.), riferendolo ai rischi specifici da interferenza esistenti negli ambienti in cui l'Appaltatore è destinato ad operare, nonché alle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività e quantifica gli oneri correlati. Detto documento, eventualmente integrato e/o modificato in accordo con l'Appaltatore, ed eventualmente in coordinamento con i competenti organi delle parti, deve essere debitamente firmato per accettazione dall'Appaltatore stesso.

L'Appaltatore è tenuto ad apprestare tutte le opere necessarie ad evitare qualsiasi infortunio o danno anche nei confronti di terzi.

E' onere dell'appaltatore la predisposizione del Documento di Valutazione dei Rischi (D.V.R.) per i propri lavoratori.

Art.61 Divieto di cessione del contratto

E' fatto assoluto divieto all'affidatario di cedere, a qualsiasi titolo, il contratto, a pena di nullità della cessione medesima, salvo quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs.n.50/2016 e s.m.i.

In caso di inosservanza di detto divieto da parte dell'Appaltatore, le parti hanno facoltà di dichiarare risolto il contratto.

Art.62 Subappalto e subcontratti

Per il subappalto si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 del D.Lgs.n.50/2016 e s.m.i.

Art.63 Responsabile del procedimento.

Le parti individuano la figura del Responsabile del procedimento, limitatamente alla fase della procedura di gara, nel Responsabile di Area del C.N.R, Geom. Andrea Felici.

Art.64 Miglioramento del servizio

L'Appaltatore non ha la facoltà di introdurre di sua iniziativa e senza l'approvazione scritta delle parti varianti nell'esecuzione delle prestazioni rispetto a quanto previsto nei documenti contrattuali.

In ogni caso alla luce dell'esperienza maturata, o a seguito di fatti comunque sopravvenuti, nel corso dello svolgimento del servizio potranno essere concordate fra le parti modificazioni contrattuali non sostanziali, che non comportino alcun onere per le parti, unicamente finalizzate al migliore andamento del servizio stesso.

Art.65 Domicilio comunicazioni

Le parti, ai fini del presente appalto, eleggono domicilio presso:

- CNR Sesto Fiorentino (FI): sede di Via Madonna del Piano 10;
è esclusa la validità delle comunicazioni a qualunque altro recapito.

Il gestore elegge il proprio domicilio e lo comunica all'Amministrazione nella domanda di partecipazione.

Le comunicazioni tra le parti e l'Appaltatore potranno essere fatte verbalmente per telefono o per iscritto a mezzo posta elettronica.

Le comunicazioni riguardanti l'interpretazione del contratto di appalto, le modalità di svolgimento delle prestazioni, le comunicazioni delle visite ispettive con preavviso, le penali e le contestazioni dovranno, in ogni caso, essere fatte per iscritto e trasmesse a mezzo PEC.

Le comunicazioni dovranno avvenire per iscritto anche negli altri casi espressamente previsti dal CSA.

Art.66 Lingua ufficiale

La lingua ufficiale è l'italiano. Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, attrezzature di qualsiasi genere, i capitolati e quant'altro prodotto dall'Appaltatore nell'ambito del contratto dovranno essere in lingua italiana.

Art.67 Documenti contrattuali

Fanno parte integrante e sostanziale del contratto, ancorché allo stesso non materialmente allegati, tutta la documentazione di gara.

L'Appaltatore, con il fatto stesso di sottoscrivere il contratto, espressamente dichiara che tutte le clausole e condizioni previste nel CSA ed in tutti gli altri documenti, che del contratto formano parte integrante, hanno carattere di essenzialità.

Art.68 Discordanze atti contrattuali

Per quanto non espressamente previsto dal presente CSA, si fa richiamo alle disposizioni del D.Lgs. 50/2016, al Codice Civile, alle Leggi, ai regolamenti vigenti in materia di ristorazione collettiva ed alle successive modifiche ed integrazioni. Qualora un documento facente parte del contratto o atti diversi dovessero riportare disposizioni di carattere discordante, l'Appaltatore ne farà oggetto di immediata segnalazione scritta alle parti per i conseguenti provvedimenti di rettifica o adeguamento.

In ogni caso l'interpretazione delle clausole contrattuali, alla stregua delle disposizioni del Progetto e dei suoi documenti, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati attesi con l'appalto in questione, così come previsto dagli artt. dal n. 1362 al n. 1369 del C.C., nonché utilizzando criteri di ragionevolezza e di buona tecnica esecutiva.

Art.69 Codice di comportamento. Patto d'integrità. Incompatibilità

Il gestore dovrà uniformarsi ai principi e doveri richiamati nel Codice di comportamento di cui al D.P.R 16/04/2013, n. 62, e in quello delle Parti, nonché al Patto d'integrità in materia di contratti pubblici stipulati dal CNR, pubblicati sulla sezione "Amministrazione Trasparente" del CNR e a cui si fa integrale rinvio.

Il gestore si obbliga al rispetto delle norme sulle incompatibilità nei rapporti di lavoro, di cui all'art. 53, comma 16 ter del D.Lgs.n.165/2001.

Art.70 Risoluzione delle controversie

Per tutte le controversie concernenti l'appalto in questione, che dovessero insorgere tra il gestore e l'Azienda in fase precontrattuale e/o esecutiva, che non siano definibili in via bonaria, le parti si impegnano a ricorrere preliminarmente alla conciliazione, prima di dare impulso a qualsiasi procedimento giudiziale, presso la **C.C.I.A.A. di Roma** ed in conformità al Regolamento di Conciliazione, che si richiama integralmente.

Per tutte le questioni relative ai rapporti tra il gestore e l'Azienda, è competente in via esclusiva il **Foro di Roma**. E' esclusa ogni ipotesi di competenza arbitrale.

Qualora la controversia dovesse insorgere durante l'esecuzione dei servizi il gestore sarà tenuto comunque a proseguire gli stessi, senza ritardi o sospensioni.