



**PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO MENSA,  
SNACK BAR E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E  
BEVANDE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E RISPETTOSO DEI  
DIRITTI UMANI FONDAMENTALI LUNGO L'INTERA CATENA DI  
FORNITURA, PER I CENTRI ENEA DI CASACCIA, FRASCATI,  
SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E SANTA TERESA**

## **Capitolato Tecnico**

*Edizione Maggio 2022*

## INDICE

ART. 1	OGGETTO, DURATA E IMPORTO DEL CONTRATTO .....	4
ART. 2	LOCALI E ATTREZZATURE .....	7
ART. 3	ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO .....	7
ART. 4	MANUTENZIONI .....	8
ART. 5	NOTIFICA DELLA ATTIVITA' AI SENSI DEL ART. 6 COMMA 2 REG. CE 852/2004.....	10
ART. 6	APPROVVIGIONAMENTO E RINTRACCIABILITA' .....	11
ART. 7	REQUISITI MINIMI MERCEOLOGICI E APPLICAZIONE CRITERI MINIMI AMBIENTALI .....	12
ART. 8	PREPARAZIONE E COTTURA.....	16
ART. 9	DESTINO DEI PRODOTTI ALIMENTARI NON UTILIZZATI .....	16
ART. 10	GESTIONE DEL SERVIZIO NELLE EMERGENZE.....	16
ART. 11	DISTRIBUZIONE PASTI SERVIZIO MENSA.....	17
ART. 12	SERVIZIO DIETETICO .....	17
ART. 13	COMUNICAZIONE DELLA COMPOSIZIONE DELL'OFFERTA .....	18
ART. 14	ABBIGLIAMENTO, DPI E IGIENE DEL PERSONALE.....	18
ART. 15	STOVIGLIE, POSATE, E MATERIALE CARTOPLASTICO .....	18
ART. 16	IGIENE AMBIENTALE.....	19
ART. 17	GESTIONE DEI RIFIUTI.....	19
ART. 18	DERATTIZZAZIONE, DISINFESTAZIONE E MONITORAGGIO INFESTANTI.....	20
ART. 19	PERSONALE OPERATIVO .....	20
ART. 20	FORMAZIONE DEL PERSONALE .....	21
ART. 21	DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI SERVIZIO MENSA .....	21
ART. 22	PERCORSI NUTRIZIONALI BILANCIATI.....	22
ART. 23	APPROVAZIONE DEI MENU .....	23
ART. 24	GRAMMATURE MENSA .....	23
ART. 25	RIMBORSI IN CASO DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO .....	25
ART. 26	DISTRIBUTORI AUTOMATICI.....	25
ART. 27	ORARIO DI DISTRIBUZIONE PASTI .....	26

ART. 28	PAGAMENTI.....	26
ART. 29	RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE – RESPONSABILI DEL SERVIZIO.....	27
ART. 30	VIGILANZA SULLE LAVORAZIONI - CONTROLLI SULLE LAVORAZIONI.....	27
ART. 31	COMITATO MENSA .....	29
ART. 32	PENALITÀ – SOSPENSIONE DELLE ATTIVITÀ - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....	29
ART. 33	MODALITÀ DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ.....	30
ART. 34	RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO – ASSICURAZIONE RESPONSABILITÀ CIVILE.....	30
ART. 35	CRITERI PREMIANTI.....	31
ART. 36	REQUISITI DI PARTECIPAZIONE.....	32

**ALLEGATI:**

Allegato A: Calcolo delle penalità;

Allegato B: Listino Bar ENEA;

Allegato 1: planimetria locali C.R. ENEA Casaccia;

Allegato 2: planimetria locali C.R. ENEA Frascati;

Allegato 3: planimetria locali Sede Legale ENEA;

Allegato 4: planimetria locali C.R. ENEA Trisaia;

Allegato 5: planimetria locali C.R. ENEA Portici;

Allegato 6: planimetria locali C.R. ENEA Santa Teresa.

## **ART. 1 OGGETTO, DURATA E IMPORTO DEL CONTRATTO**

La procedura di gara ad evidenza pubblica è finalizzata ad individuare sul libero mercato Operatori Economici specializzati ai quali affidare in concessione la gestione del servizio di ristorazione e snack bar a favore delle persone che, a vario titolo, lavorano o frequentano i Centri ENEA.

Il Servizio di Ristorazione collettiva, secondo la definizione data dal Decreto 10/03/2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, che indica i C.A.M. Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, 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”*.

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 fornitura di derrate alimentari, di cui al Decreto 10/03/2020 (Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare), pubblicato sulla G.U. n. 90 del 04/04/2020, richiamati dagli artt. 34 e 144 del Codice degli appalti (D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.);
- limitazione degli sprechi alimentari, di cui alla Legge 19 agosto 2016, n. 166.

**La Concessione ha per oggetto il servizio di ristorazione e snack bar presso i Centri ENEA di Casaccia (RM), Frascati (RM), Sede Legale (RM), Trisaia (MT), Portici (NA) e Santa Teresa (SP), con pagamento diretto da parte dei Dipendenti e degli Ospiti, a qualsiasi titolo, dei Centri ENEA.**

**La procedura di gara è prevista per Lotti, corrispondenti a ciascun Centro ENEA interessato.**

Nello specifico dovrà essere assicurato:

- un servizio di ristorazione che privilegi, nella formulazione dei menu, il criterio della stagionalità e, nella scelta dei prodotti, le produzioni regionali secondo il principio della filiera corta;
- un servizio snack bar, che offra anche un'alternativa sostitutiva al servizio di ristorazione.

Le attività principali costituenti il servizio da prestare per ciascun Lotto sono così sintetizzabili (elenco non esaustivo):

- la produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura);
- l'allestimento delle sale adibite al consumo dei pasti e la successiva pulizia al termine del servizio giornaliero;
- la somministrazione dei pasti agli utenti con modalità self service;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, utilizzati per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;

- la gestione completa del servizio snack bar, se attivo.

Codice CPV: 55511000-5 Servizi di mensa ed altri servizi di caffetteria per clientela ristretta

Codici NUTS:

Roma	ITI43
Frascati	ITI43
Rotondella	ITF52
Portici	ITF33
Lerici	ITC34

Il servizio verrà erogato per i Centri ENEA (di seguito indicati come Centri) corrispondenti ai Lotti per i quali verrà assegnata la relativa concessione:

- Lotto 1 - C.R. Casaccia - Via Anguillarese, 301 - 00123 S.M. di Galeria - Roma;
- Lotto 2 - C.R. Frascati - Via Enrico Fermi 45 – 00044 Frascati Roma;
- Lotto 3 - Sede Legale ENEA - Lungotevere Grande Ammiraglio Thaon di Revel 76 – 00196 Roma;
- Lotto 4 - C.R. Trisaia - SS 106 Jonica Km. 419,500 - 75026 Rotondella (MT);
- Lotto 5 - C.R. Portici - Piazzale Enrico Fermi, 1 - Località Granatello - 80055 Portici (NA);
- Lotto 6 - C.R. Santa Teresa - Località Pozzuolo di Lerici - 19032 La Spezia.

**La durata delle relative concessioni è fissata in 60 mesi, con possibilità di rinnovo per ulteriori 36 mesi.**

**L'importo del pasto completo è fissato, in tutti i Lotti, pari a € 6,73 oltre IVA (4%), per un totale di € 7,00 compresa IVA e non è soggetto a ribasso d'asta.**

**Tale importo corrisponde al valore facciale del buono pasto giornaliero che viene corrisposto ai Dipendenti ENEA. Non essendo il suddetto buono frazionabile ed essendo prevista la modalità di pagamento da parte dei Dipendenti anche con il buono pasto (si veda nel seguito), l'importo sopra indicato per il pasto completo non sarà soggetto a ribasso d'asta.**

**Il concessionario, tuttavia, si impegna ad applicare un ribasso al prezzo del pasto completo riservato agli Ospiti ENEA in percorso formativo (Laureandi, Tirocinanti, Assegnisti, etc.), in base agli elenchi che verranno comunicati da ENEA per ciascun Centro.**

**Il ribasso offerto sarà oggetto di criterio premiante, secondo l'art. 35 del presente Capitolato Tecnico, e quindi di attribuzione di punteggio in fase di valutazione dell'offerta economica.**

Il prospetto economico delle concessioni per il servizio mensa e snack bar di ciascun Lotto, ottenuto moltiplicando il prezzo del pasto completo per il numero di presenze stimate per ogni Centro e per la durata complessiva delle concessioni (compresa l'opzione di rinnovo), è il seguente:

Lotto	Centro ENEA	Media giornaliera presenze previste lun - gio	Media giornaliera presenze previste ven	Calcolo mensile incassi presunti	Durata in mesi	Importo in concessione
1	CASACCIA	300	200	37.688,00 €	96	3.618.048,00 €
2	FRASCATI	130	90	16.421,20 €	96	1.576.435,20 €
3	SEDE LEGALE	70	50	8.883,60 €	96	852.825,60 €
4	TRISAIA	50	40	6.460,80 €	96	620.236,80 €
5	PORTICI	50	40	6.460,80 €	96	620.236,80 €
6	SANTA TERESA	20	10	2.422,80 €	96	232.588,80 €

			<b>Totali</b>	<b>78.337,20 €</b>		<b>7.520.371,20 €</b>
--	--	--	---------------	--------------------	--	-----------------------

**Le concessioni verranno regolate con appositi singoli contratti, che prevedranno la concessione in uso dei locali e delle attrezzature,** condizionato al rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato.

Le prestazioni previste nelle concessioni, alla cui esecuzione i Concessionari sono inderogabilmente tenuti, sono specificate nel presente documento.

Nel caso di prestazioni richieste in un solo Centro, e quindi in un solo Lotto, questo verrà espressamente indicato.

Il numero di presenze indicate nel presente articolo è stato stimato sulla base delle valutazioni prudenziali di utenza calcolate sulle previsioni di afflusso di Dipendenti e Ospiti nei Centri ENEA, e quindi non sono vincolanti per la Stazione Appaltante, in quanto le stesse potrebbero subire variazioni in aumento o in diminuzione.

Le Imprese partecipanti alla procedura prendono atto che il numero delle presenze è indicato ai soli fini di una migliore formulazione della propria offerta economica e che la Stazione Appaltante non assume alcun impegno minimo in merito all'ammontare del numero di pasti nell'intera durata contrattuale.

Le oscillazioni del numero delle presenze effettive in più o in meno rispetto alle medie giornaliere previste indicate nel presente Capitolato, che potrebbe subire variazioni anche notevoli nel corso dell'anno, non comportano alcuna variazione ai prezzi unitari per pasto pattuiti nel contratto.

Il numero delle persone che, a vario titolo, lavorano o frequentano i Centri ENEA oggetto del presente Capitolato, alla data del 31/12/2021, è il seguente:

<b>Centro ENEA</b>	<b>Personale ENEA e Ospiti ENEA in percorso formativo</b>	<b>Altre società</b>
CASACCIA	840	300
FRASCATI	406	50
SEDE LEGALE	239	30
TRISAIA	128	10
PORTICI	167	50
SANTA TERESA	22	25

**Per ciascun Lotto, il Concessionario è tenuto ad installare registratori di cassa per emettere regolare ricevuta fiscale ad ogni utente ed è tenuto a comunicare l'incasso mensile al Responsabile di Gestione del Contratto.**

Ove necessario, anche in conseguenza di eventi pandemici, al fine di garantire una più puntuale gestione del servizio e la necessaria gestione del distanziamento interpersonale, ENEA metterà a disposizione del Concessionario un sistema di prenotazioni dei pasti.

**In ogni singolo Lotto, l'apertura del servizio snack bar sarà oggetto di criterio premiante, secondo l'art. 35 del presente Capitolato, e quindi di attribuzione di punteggio in fase di valutazione dell'offerta tecnica.**

**Il listino prezzi del servizio snack bar a base di trattativa è riportato in Allegato B.**

**Il ribasso offerto sul listino del servizio snack bar sarà oggetto di criterio premiante, secondo l'art. 35 del presente Capitolato, e quindi di attribuzione di punteggio in fase di valutazione dell'offerta economica. Non sarà riconosciuto nessun punteggio economico per questo elemento quantitativo qualora il concorrente non offra l'apertura del servizio snack bar nella propria offerta tecnica.**

## **ART. 2 LOCALI E ATTREZZATURE**

- 1 ENEA concederà in comodato i locali destinati alla preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti, della gastronomia e delle bevande, ed all'immagazzinamento dei generi commestibili e generi di conforto, nonché gli arredi, impianti ed attrezzature necessari all'espletamento dei servizi appaltati, previa sottoscrizione di specifico contratto con allegato "Verbale di Inventario e Consegna".
- 2 Le aree concesse all'impresa sono riportate negli allegati 1, 2, 3, 4, 5, 6 al presente Capitolato.
- 3 A carico del concessionario è l'integrazione e il riassortimento di posate, bicchieri, stoviglie, pentolame e utensili da cucina, attrezzature integrative da bar (se attivati) e da cucina (centrifughe, etc.), secondo le esigenze operative del servizio, anche in relazione al piano alimentare proposto.
- 4 Alla scadenza del contratto, il concessionario dovrà riconsegnare all'ENEA quanto risultante dal Verbale di cui sopra, nello stato e quantità risultanti all'atto della consegna, tenuto comunque conto dell'uso e quindi del normale deperimento. Sarà addebitato al concessionario quanto risulterà danneggiato per incuria o dolo.
- 5 Bicchieri, stoviglie, pentolame e utensili da cucina e attrezzature da bar e da cucina forniti in più rispetto a quanto preso in carico dalla Stazione Appaltante, saranno resi a fine concessione al concessionario, che avrà l'onere della rimozione e ritiro degli stessi.
- 6 L'ENEA si riserva il diritto di utilizzare i locali adibiti a sala mensa al di fuori dell'orario dei servizi stessi. In tal caso l'ENEA informerà con congruo anticipo il concessionario, che dovrà mettere a disposizione di ENEA detti locali secondo richiesta; in tali circostanze è onere di ENEA la pulizia e il rigoverno dei locali al termine dell'evento.
- 7 Il Concessionario installerà, a propria cura e spese, presso vari edifici dei Centri, distributori automatici di bevande calde, fredde, snack e merendine. I distributori automatici saranno resi a fine appalto al Concessionario, che avrà l'onere della rimozione e ritiro degli stessi.
- 8 Le eventuali opere impiantistiche necessarie per l'installazione dei distributori automatici e delle attrezzature aggiuntive di bar (se attivati) e cucine (centrifughe, etc), con relativi collaudi e certificazioni, saranno ad onere del concessionario. Il progetto relativo a dette opere dovrà essere preventivamente approvato dalla Stazione Appaltante. Dovranno essere altresì forniti alla Stazione Appaltante le documentazioni relative a certificazioni e collaudi degli impianti ai fini dell'autorizzazione all'installazione delle nuove attrezzature.

## **ART. 3 ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

In ciascun Lotto, il Concessionario dovrà essere in possesso delle necessarie autorizzazioni amministrativo-sanitarie per svolgere il servizio in conformità alle normative nazionali e locali di riferimento.

**Non è prevista l'erogazione a favore del Concessionario di corrispettivi direttamente dalla Stazione Appaltante.**

Sono a carico del Concessionario, in tutti i Centri:

- tutte le spese, dirette ed indirette, per lo svolgimento del servizio;
- le manutenzioni, come meglio specificato nel paragrafo successivo;

- la corresponsione di un canone annuo forfettario minimo, comprensivo di utenze, come di seguito dettagliato per ciascun Centro:

Lotto	Centro ENEA	canone annuo
1	CASACCIA	10.000,00 €
2	FRASCATI	5.000,00 €
3	SEDE LEGALE	2.500,00 €
4	TRISAIA	2.000,00 €
5	PORTICI	2.000,00 €
6	SANTA TERESA	1.000,00 €

**I suddetti canoni saranno oggetto di criterio premiante (con offerta in rialzo), secondo l'art. 35 del presente Capitolato, e quindi di attribuzione di punteggio in fase di valutazione dell'offerta economica.**

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

- personale: il Concessionario dovrà disporre di professionalità specializzate forti e consolidate che sappiano definire la varietà dell'offerta, come organizzare e gestire i collaboratori, 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 Concessionario la gestione contabile/fiscale del locale e l'ottenimento e mantenimento delle necessarie autorizzazioni degli Enti competenti (Comune, ASL, ...) come previsto all'art. 5;
- accensione di apposite coperture assicurative per le attività gestite.

#### **ART. 4 MANUTENZIONI**

##### 4.1 MANUTENZIONI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

È a carico della Stazione Appaltante la manutenzione ordinaria e straordinaria di locali e impianti (rete idrica e fognaria, impianto gas, illuminazione, impianto elettrico, impianto e presidi antincendio, impianto di estrazione e immissione aria, impianti termosanitari, impianti di riscaldamento, infissi, murature e pavimenti, etc). La Stazione Appaltante provvede ad attività di manutenzione ordinaria pianificata (es. sostituzione lampade, carica estintori, collaudo periodico interruttori differenziali, etc.) e ad eseguire interventi straordinari su segnalazione del Concessionario.

##### 4.2 MANUTENZIONI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario è responsabile della manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature e arredi presenti sugli impianti.

Nello specifico, il Concessionario dovrà assicurare che lo stato di funzionamento delle attrezzature e degli arredi sia tale da garantire l'erogazione del servizio in condizioni di massima sicurezza d'uso e nel pieno rispetto delle leggi sulla sicurezza dei lavoratori.

Le aree di lavorazione dovranno essere dotate di lavelli lavamani attrezzati con dispenser di sapone e sistema igienico di asciugatura, in numero adeguato secondo quanto indicato nel Reg CE 852:2004;



ove mancanti o inadeguate tali attrezzature dovranno essere installate ad onere della Stazione Appaltante.

Il Concessionario è altresì tenuto ad elaborare entro il primo mese di servizio il piano di manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature, che sarà tenuto a rispettare a proprio onere; detto piano dovrà essere comunicato alla Stazione Appaltante. La Stazione Appaltante approverà il piano previa valutazione dell'adeguatezza dello stesso in considerazione di standard tecnici di riferimento; in ogni caso in base allo stato di usura delle attrezzature e alla frequenza degli eventuali blocchi macchina per manutenzione straordinaria, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere, in qualsiasi momento, la revisione del piano di manutenzione.

Il Concessionario è tenuto ad adeguarsi alle richieste di revisione del piano di manutenzione formulate dalla Stazione Appaltante, salvo fondate controdeduzioni di carattere tecnico che dimostrino l'adeguatezza del piano a garantire il buono stato di manutenzione delle attrezzature degli arredi.

A carico del Concessionario è altresì la manutenzione delle retine antinsetto, delle tende a bande e di ogni altro dispositivo posto in essere per prevenire la presenza di infestanti, ovvero l'istallazione di tali dispositivi ove mancanti.

Ogni guasto ad attrezzature o arredo dovrà essere tempestivamente comunicato dal Concessionario alla Stazione Appaltante; i guasti ad attrezzature e arredi devono essere riparati entro massimo una settimana, salvo giustificato motivo ad onere del Concessionario. Ove necessario il Concessionario dovrà provvedere a temporanea sostituzione della/e attrezzatura/e in manutenzione, in maniera da garantire il mantenimento degli standard igienici e qualitativi prefissati. Nell'eventualità in cui l'attrezzatura non risulti manutenibile, sarà cura della Stazione Appaltante provvedere alla sostituzione.

Il Concessionario dovrà comunicare alla Stazione Appaltante il personale addetto alla manutenzione, sia esso personale interno o di azienda esterna.

Il personale che effettua la manutenzione deve essere specificatamente formato ad operare in ambito alimentare e deve essere identificato con specifico cartellino; la manutenzione deve avvenire in orario in cui non si effettua alcuna lavorazione nel locale oggetto dell'intervento.

Gli interventi di manutenzione devono essere debitamente registrati. I registri della manutenzione possono essere di natura cartacea o digitale e devono essere accessibili in ogni momento alla Stazione Appaltante.

#### 4.3 SOSTITUZIONE E/O MANUTENZIONE STRAORDINARIA DI ATTREZZATURE OBSOLETE

Il Concessionario, all'atto della stipula del Contratto, farà pervenire l'elenco delle attrezzature che vengono ritenute necessarie all'espletamento del servizio. La Stazione Appaltante si impegnerà a sostituire le attrezzature qualora necessario.

Il Concessionario entro 15 giorni dall'avvio del servizio dovrà segnalare alla Stazione Appaltante la eventuale presenza di attrezzature che risultassero non funzionanti o che comunque non rispettino i requisiti necessari di sicurezza igienica o le norme vigenti sulla sicurezza sul lavoro. La segnalazione avverrà tramite verbale sottoscritto dalle parti, nei tempi sopraindicati.

Dette attrezzature, ove presenti, non dovranno essere utilizzate dal Concessionario, salvo interventi di manutenzione straordinaria che consentano il loro utilizzo in piena sicurezza; detti interventi saranno a carico della Stazione Appaltante.

Il Concessionario dovrà pertanto definire l'organizzazione dei processi produttivi in base alle attrezzature efficienti disponibili, ovvero dove necessario, installando proprie attrezzature nelle more di un eventuale acquisto/sostituzione di nuova attrezzatura da parte della Stazione Appaltante. Il Concessionario per l'installazione della propria attrezzatura dovrà inoltrare fare preventiva richiesta alla Stazione Appaltante allegando relativa documentazione tecnica.

Le attrezzature proprie del Concessionario verranno rimosse da questi a fine necessità o comunque a fine appalto.

In ogni caso il Concessionario dovrà garantire l'esecuzione del servizio nel pieno rispetto degli standard qualitativi offerti in sede di gara per tutta la durata del servizio.

#### 4.4 TERMOMETRI E STRUMENTI DI MISURA

Il Concessionario è tenuto a garantire la presenza, presso ciascun impianto, di strumenti di misura per il controllo della temperatura:

- delle derrate in accettazione (preferibilmente pirometri);
- di derrate e semilavorati deperibili in conservazione;
- degli alimenti a fine cottura (termometro a sonda);
- degli alimenti deperibili esposti su banco self service;
- degli alimenti deperibili esposti su vetrine bar;
- degli alimenti deperibili esposti nei distributori automatici;
- degli alimenti in conservazione in armadi caldi;
- degli abbattitori di temperatura;
- delle lavastoviglie.

Laddove la dotazione dei termometri preesistenti non fosse adeguata, per numero o per efficienza, sarà onere del Concessionario provvedere all'integrazione/sostituzione dei termometri. Non è ammesso l'impiego di termometri in vetro e di termometri con lettore analogico.

Tutti i termometri presenti devono essere identificati in maniera univoca, essere sottoposti a verifiche di taratura con cadenza almeno semestrale assumendo a riferimento termometro primario certificato ACCREDIA (o equivalente ente di accreditamento europeo del circuito MLA) o riferibile a termometro primario certificato ACCREDIA.

La gestione dei termometri deve essere conforme a quanto previsto nella norma ISO 9001:2015.

Frequenze e procedure di esecuzione delle misure di temperatura devono essere nel piano di autocontrollo predisposto dal Concessionario stesso.

#### 4.5 PROCEDURA DI COMUNICAZIONE TRA STAZIONE APPALTANTE E CONCESSIONARIO IN MERITO ALLA MANUTENZIONE

E' richiesto che il piano di manutenzione, le registrazioni degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria inerenti la gestione della manutenzione, l'inventario delle attrezzature e degli arredi con relative indicazioni dello stato e degli specifici interventi di manutenzione eseguiti (ivi inclusa l'indicazione delle eventuali attrezzature installate dal Concessionario presso i centri ENEA e delle attrezzature inviate nei centri di assistenza, i registri di controllo taratura dei termometri) ed ogni altro documento e comunicazione inerente la manutenzione sia reso disponibile alla Stazione Appaltante in formato digitale non modificabile.

#### **ART. 5 NOTIFICA DELLA ATTIVITA' AI SENSI DEL ART. 6 COMMA 2 REG. CE 852/2004**

Il Concessionario è tenuto, prima dell'avvio del servizio, ai sensi dell'articolo 6 comma 2 del Reg. CE 852/2004, a notificare i centri di ristorazione ENEA e l'attività di vending allocate nei Centri ENEA poste sotto il proprio controllo.

All'avvio del servizio, il Concessionario dovrà inoltrare alla Stazione Appaltante copia delle notifiche eseguite unitamente a copia dei manuali di autocontrollo predisposti. Ogni revisione del piano di autocontrollo o dei documenti ad esso connessi deve essere tempestivamente comunicata alla Stazione Appaltante.

## **ART. 6 APPROVVIGIONAMENTO E RINTRACCIABILITA'**

Il Concessionario deve provvedere, a sua cura e spese, all'approvvigionamento e conservazione di tutte le derrate necessarie per l'esecuzione del servizio (alimenti, bevande e prodotti di consumo ausiliari).

L'approvvigionamento deve avvenire conformemente ai requisiti minimi stabiliti nel presente Capitolato e all'offerta tecnica presentata dal Concessionario in sede di gara.

### **6.1 PIANO DI APPROVVIGIONAMENTO**

Il Concessionario è tenuto a presentare alla Stazione Appaltante, prima dell'avvio del servizio, il "piano di approvvigionamento" consistente in:

- "Elenco Derrate": elenco di tutte le derrate utilizzate per l'esecuzione del servizio, con indicazione del relativo fornitore;
- "Scheda tecnica di prodotto", relativa a ciascuna derrata indicata in Elenco Derrate;
- "Piano delle consegne" dei fornitori (sede, giorni, fasce orarie).

E' facoltà del Concessionario aggiornare progressivamente nel corso dell'esecuzione il piano di approvvigionamento, modificando e/o integrando le derrate indicate in "Elenco Derrate", sostituendo i fornitori e/o aggiornando le schede tecniche di prodotto ovvero modificando il piano delle consegne. Tali variazioni devono essere comunicate alla Stazione Appaltante con almeno 5 giorni di anticipo rispetto all'avvio della fornitura.

La Stazione Appaltante verifica la conformità del "programma di approvvigionamento" proposto dal Concessionario e delle eventuali successive modifiche ed integrazioni, rispetto ai requisiti minimi del presente capitolato e all'offerta migliorativa presentata in sede di gara. Tali controlli vengono gestiti secondo tempi tecnici organizzativi della Stazione Appaltante e la mancata contestazione del piano di approvvigionamento non costituisce implicita approvazione dello stesso

### **6.2 PROCEDURE DI MIGLIORAMENTO DEL PIANO DI APPROVVIGIONAMENTO**

Il Concessionario è tenuto a provvedere tempestivamente alla modifica del piano di approvvigionamento qualora in qualsiasi momento la Stazione Appaltante riscontri Non Conformità rispetto ai requisiti minimi del presente Capitolato. Laddove si riscontrassero rilevanti e/o ripetute Non Conformità qualitative relative ad una specifica derrata/fornitura, il Concessionario dovrà provvedere alla sostituzione della stessa con altro prodotto conforme ai requisiti del contratto; tale sostituzione è dovuta solo a fronte di Non Conformità accertata in sede di audit, ovvero a seguito di analisi o per reclami dei fruitori del servizio relativi a carenze qualitative determinabili in maniera oggettiva e documentate.

### **6.3 ACQUISITI IN DEROGA AL PIANO DI APPROVVIGIONAMENTO**

Il Concessionario non può detenere presso la sede di esecuzione del servizio alcuna derrata non prevista nel piano di approvvigionamento comunicato; qualora per cause di forza maggiore il Concessionario dovesse eseguire un acquisto difforme dal piano di approvvigionamento comunicato, dovrà farne tempestiva comunicazione alla Stazione Appaltante, illustrando le cause della anomalia e richiedendo autorizzazione in deroga alla detenzione e all'utilizzo della derrata. In assenza di esplicita autorizzazione scritta, il prodotto deve essere rimosso dalla sede di esecuzione entro massimo un giorno lavorativo dallo scarico e comunque non può in nessun caso essere utilizzato per il servizio.

### **6.4 VARIAZIONE DEL PIANO DI APPROVVIGIONAMENTO IN CORSO DI ESECUZIONE RISPETTO AGLI ELEMENTI DELL'OFFERTA MIGLIORATIVA**

Non è ammessa alcuna variazione in merito alle filiere di fornitura e ai requisiti merceologici e di servizio di fornitura indicati. Laddove, per cause di forza maggiore non ascrivibili in alcun modo alla volontà del Concessionario e ragionevolmente non prevedibili al momento della sottoscrizione dell'offerta, fosse impossibile attuare taluni elementi previsti nell'offerta migliorativa, il Concessionario deve formulare proposta di sostituzione della fornitura con altra fornitura di equivalente valenza di qualità merceologica sociale e/o ambientale. La Stazione Appaltante dà l'autorizzazione, previa valutazione con proprio insindacabile giudizio della effettiva sussistenza delle cause di forza maggiore che impediscono l'esecuzione dell'offerta e della effettiva equivalenza qualitativa della sostituzione.

#### 6.5 PROCEDURA DI RINTRACCIABILITÀ

Il Concessionario dovrà predisporre ed attuare procedure di rintracciabilità e richiamo del prodotto perviste agli artt. 18 e 19 del Reg UE 178:2002, secondo le modalità operative definite nell'accordo Stato Regioni 28/07/2005 e nell'accordo Stato Regioni 13/11/2008. Detta procedura, oltre ai requisiti minimi previsti dalle norme sopra citate, deve prevedere un sistema di rintracciabilità per lotto e per partita di consegna. In base a tale procedura presso ciascuna sede di esecuzione deve essere disponibile documentazione che consenta di identificare il fornitore, data di consegna e DDT relativo a ciascuna derrata in conservazione. Le procedure di rintracciabilità devono altresì consentire di rintracciare le derrate impiegate nelle diverse giornate di lavorazione.

#### 6.6 PROCEDURA DI COMUNICAZIONE TRA STAZIONE APPALTANTE E CONCESSIONARIO IN MERITO AL PROCESSO DI APPROVVIGIONAMENTO

È richiesto che il piano di approvvigionamento ed ogni altro documento e comunicazione inerente all'approvvigionamento sia reso disponibile alla Stazione Appaltante in formato digitale non modificabile.

### **ART. 7 REQUISITI MINIMI MERCEOLOGICI E APPLICAZIONE CRITERI MINIMI AMBIENTALI**

#### 7.1 REQUISITI GENERALI

È vietato l'uso di alimenti precotti, e di prodotti ortofrutticoli di IV e V gamma, di dado da brodo o prodotti analoghi, di salse e sughi pronti (ad eccezione del pesto), di surimi e altri prodotti ricomposti a base di prodotti ittici, di preparati a base di prodotti ittici, di prodotti prefritti, di prodotti ricomposti a base di carne (ad eccezione della salsiccia fresca), di preparati per purea, di formaggi grattugiati preconfezionati, di carni macinate preconfezionate.

Non è altresì ammesso l'impiego per il servizio mensa di derrate contenenti conservanti, coloranti ed altri additivi, salvo autorizzazione della Stazione Appaltante a fronte di specifica giustificata richiesta.

Le forniture debbono rispettare i seguenti requisiti minimi:

Pasta: Dovrà essere utilizzata pasta di semola di grano duro e paste all'uovo e paste speciali conformi con requisiti merceologici del DPR 187:2001.

Nel corso del menu mensile dovranno alternarsi almeno 6 tagli di pasta corta (penne, rigatoni, farfalle, fusilli, gnocchetti sardi, orecchiette, o analoghi tagli) e almeno due tagli di pasta lunga (spaghetti, linguine, tagliatelle o analoghi) e un taglio di pasta per minestra.

Nel corso del menu mensile dovrà ricorrere almeno una volta la pasta all'uovo.

È ammesso l'impiego anche di paste stabilizzate e di paste fresche confezionate o sfuse (solo se provenienti da laboratori artigianali km 0, gestite con rigoroso rispetto della catena del freddo e consegnate il giorno stesso di servizio).

E' ammesso l'impiego di pasta secca ripiena, paste fresca ripiena pastorizzata, pasta ripiena gelo, e di gnocchi di patate pastorizzati o congelati.

Riso: La ditta dovrà selezionare almeno tre diverse varietà di riso da utilizzare in funzione delle specifiche esigenze gastronomiche: riso superfino per risotti (varietà carnaroli, arborio o altra analoga varietà superfino); riso comune o semifino per minestre/crocchette e sformati (varietà originario, vialone nano o analoga varietà); riso fino per insalate (varietà ribe o analoghe varietà); riso lungo indiano per riso pilaf e analoghe ricette (varietà basmati o analoghe varietà). Il riso parboiled potrà essere impiegato per le sole preparazioni fredde. Con cadenza almeno mensile dovrà ricorrere l'uso di riso semintegrale e/o integrale.

Nel corso dell'anno, almeno una volta al mese, in aggiunta alle varietà base selezionate dalla ditta, dovrà ricorrere riso integrale di varietà nera quale ad esempio Riso Venere.

Altri cereali minori: Nel menu annuale devono ricorrere almeno i seguenti cereali/falsi cereali in granella o come sfarinati o come prodotti trasformati: farro dicocco, orzo, grano saraceno, quinoa, avena, miglio, mais. Orzo o farro dovranno ricorrere nel menu almeno una volta a settimana.

Sale: Dovrà essere impiegato esclusivamente sale iodato senza aggiunta di additivi anti-agglomeranti.

#### 7.2 C.A.M. PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

È richiesta l'applicazione dei C.A.M. (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, di cui al Decreto 10 marzo 2020, pubblicato sulla G.U. n. 90 del 04/04/2020:

Menù:

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: presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e descrivere le ricette, ove non previste nel capitolato d'appalto.

Requisiti degli alimenti:

I pasti somministrati in alcune giornate devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP, etc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti 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: biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere 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, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche», oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

Carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, 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 restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (*free range*) o «rurali all'aperto». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere 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 (ad eccezione della salsiccia fresca);

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 (*Auxistharzardthazara*), 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 prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere 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. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture 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 33% in peso biologico;

Yogurt: biologico;

Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): 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.

Verifiche: 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 situ 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.

La verifica della rispondenza della fornitura, sia a quanto previsto al presente articolo che a quanto offerto in sede di offerta tecnica, verrà effettuata dal RUP e dai Responsabili dell'Esecuzione dei singoli impianti a scadenze semestrali a partire dal verbale di inizio attività.

La mancata rispondenza provocherà l'applicazione delle penali previste agli artt. 34 e 35 con le modalità previste all'Allegato A.

#### **ART. 8 PREPARAZIONE E COTTURA**

**I cibi devono essere preparati e cotti il giorno stesso di servizio presso la cucina di ciascun Centro**, adottando tecniche gastronomiche della ristorazione tradizionale.

Il Concessionario può adottare progetti sperimentali di souse-vide cooking (cottura sottovuoto a bassa temperatura).

**Solo per il servizio presso i Centri con utenza prevista in fase di gara in numero minore o uguale a 50 presenze giornaliere (Lotti 4 - 5 - 6), è facoltà del Concessionario richiedere in fase di gara la possibilità di rendere il servizio attraverso pasti trasportati, sia freschi che surgelati, la preparazione dei quali deve in ogni caso rispettare le caratteristiche previste all'art. 7.**

**Tuttavia, l'impegno a cucinare sul posto per i Centri di Trisaia (Lotto 4), Portici (Lotto 5) e Santa Teresa (Lotto 6) sarà oggetto di criterio premiante, secondo l'art. 35 del presente Capitolato, e quindi di attribuzione di punteggio in fase di valutazione dell'offerta tecnica. Tale impegno costituisce obbligo per tutta la durata contrattuale della concessione.**

Per ciascun Lotto, qualora il numero delle presenze stabilizzate fosse inferiore al 50% di quelle indicate nella tabella riportata al precedente art. 1, il Concessionario del Lotto, previa comunicazione e successiva autorizzazione della Stazione Appaltante, ha la possibilità di rendere il servizio attraverso pasti trasportati, sia freschi che surgelati, la preparazione dei quali deve in ogni caso rispettare le caratteristiche previste al successivo art. 7. Per utenza stabilizzata si intende la media giornaliera delle presenze registrate nei 20 giorni lavorativi precedenti alla richiesta del Concessionario; per il calcolo non si prendono in considerazione i mesi di luglio e di agosto.

#### **ART. 9 DESTINO DEI PRODOTTI ALIMENTARI NON UTILIZZATI**

I cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano, se già immessi alla distribuzione, non potranno essere riutilizzati. Il Concessionario dovrà comunque predisporre una procedura per la prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari, anche nel rispetto dei CAM di cui al Decreto 10/03/2020; in ogni caso il cibo non utilizzato non potrà essere destinato alla rilavorazione/somministrazione nei successivi giorni di servizio. Unica anticipazione ammessa è la cottura degli arrostiti destinati ad essere abbattuti prima del successivo taglio, l'ammollo di legumi e pesce essiccato (se utilizzato), la preparazione di impasti con lievito naturale, altre eventuali preparazioni che per propria natura richiedano l'anticipazione; in ogni caso il Concessionario dovrà comunicare alla Stazione Appaltante le fasi di lavorazione che intende anticipare ai giorni antecedenti a quello del servizio. Ai fini della riduzione degli sprechi alimentari, la Stazione Appaltante può, a fronte di robuste procedure di gestione che diano adeguata confidenza rispetto alla qualità e sicurezza dei processi, autorizzare a pratiche di conservazione di prodotti semilavorati non utilizzati per il servizio.

#### **ART. 10 GESTIONE DEL SERVIZIO NELLE EMERGENZE**

In caso di inagibilità delle strutture per eventuali lavori di ristrutturazione o di manutenzione straordinaria dei locali e/o degli impianti, o per altra causa di forza maggiore, il Concessionario dovrà fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, cibi veicolati a legume fresco caldo ovvero legume cook-and-chill, ovvero in caso di emergenza cestini freddi.

I cibi veicolati potranno sostituire l'intero pasto o alcune delle pietanze, secondo quanto sarà concordato con la Stazione Appaltante. Il pasto veicolato viene ceduto a pari prezzo del pasto ordinario, senza applicazione di alcuna maggiorazione.



## ART. 11 DISTRIBUZIONE PASTI SERVIZIO MENSA

La distribuzione avverrà nei locali messi a disposizione dalla Stazione Appaltante secondo il sistema a "self-service", **dietro pagamento diretto da parte dell'utenza.**

**Il Concessionario è obbligato ad accettare le seguenti plurime modalità di pagamento:**

- **buoni pasto, sia in formato cartaceo sia in formato elettronico;**
- **contanti;**
- **bancomat/carte di credito.**

Il Concessionario può anche emettere carte ricaricabili per velocizzare le modalità di pagamento, senza alcun onere ulteriore per l'utenza.

Le preparazioni alimentari dovranno essere disposte su un unico bancone self, o comunque in maniera da facilitare e velocizzare la composizione del pasto da parte dell'utenza. L'organizzazione del lavoro dovrà mirare a ridurre al massimo il tempo di attesa in fila, in modo da garantire una permanenza massima nella zona di servizio del singolo utente non superiore a 2 minuti. La Stazione Appaltante si riserva di effettuare controlli a campione sul tempo di permanenza medio di utenti consecutivi pari al:

- 10% della capacità giornaliera della singola linea di servizio per le linee con un numero di pasti serviti inferiori a 100;
- 5% della capacità giornaliera della singola linea di servizio per le linee con un numero di pasti serviti superiori a 100.

L'intera offerta alimentare giornaliera deve essere disponibile fino a 25 minuti prima della chiusura del servizio.

Il pane dovrà essere distribuito con modalità che rispettino le norme igieniche.

Il Concessionario deve predisporre nella sala mensa un numero adeguato di tavoli adibiti per i condimenti: olio extra vergine di oliva, aceto balsamico, aceto tradizionale, origano, paprica, peperoncino, sale iodato, sale iposodico, pepe, salse (senape, maionese), il tutto in appositi contenitori che ne preservino l'igienicità.

**Su richiesta della stazione Appaltante, il Concessionario dovrà garantire la distribuzione dei suddetti condimenti solo in apposite confezioni monodose per garantire la necessaria prevenzione in caso di fenomeni pandemici.**

## ART. 12 SERVIZIO DIETETICO

Fatto salvo l'obbligo per il Concessionario di attivare i servizi dietetici eventualmente proposti in sede di gara, il Concessionario dovrà rendersi comunque disponibile alla realizzazione di pasti adeguati alle principali patologie correlate con l'alimentazione: ***ipertensione, diabete, nefropatia, celiachia, allergie e intolleranze alimentari, malattie metaboliche.***

In particolare, dovranno essere sempre disponibili pane, alimenti naturalmente senza glutine realizzati in maniera da prevenire contaminazioni accidentali con il glutine, pane sciapo, alimenti ricchi in fibre (pane/pasta integrali) adatti alla dieta del diabetico. Su richiesta preventiva e motivata del fruitore dovranno essere altresì disponibili pasta per celiaci, alimenti cotti senza sale e/o senza grassi aggiunti, alimenti adatti a soggetti allergici (senza rischio di contaminazione accidentale da allergeni). Su esplicita e preventiva richiesta motivata della Stazione Appaltante dovranno essere inoltre predisposti pasti ipoproteici, diete grammate per soggetti affetti da specifiche patologie metaboliche genetiche (es. fenilchetonuria, ecc.).

### **ART. 13 COMUNICAZIONE DELLA COMPOSIZIONE DELL'OFFERTA**

Il Concessionario dovrà predisporre adeguati sistemi per comunicare al fruitore del servizio la composizione dell'offerta giornaliera (tipologia pietanze offerte, relativi ingredienti, proposte alimentari specificatamente studiate per esigenze dietetiche particolari, presenza di allergeni, percorsi alimentari proposti). Il Concessionario dovrà predisporre opportune indicazioni (cartellonistica, segnaletica digitale, ecc.) che permettano all'utente di capire facilmente la disposizione logistica dei cibi (primo, secondo, ecc.) e la direzione del flusso della fila; detta segnaletica dovrà essere sottoposta ad approvazione da parte della Stazione Appaltante prima dell'installazione.

Il Concessionario dovrà altresì fornire informazione agli utenti relativamente alle relazioni tra alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali. La comunicazione dovrà riguardare anche la provenienza territoriale degli alimenti, la stagionalità degli alimenti e la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti. In particolare, è obbligo del Concessionario comunicare all'utenza il calendario ortofrutticolo assunto a riferimento.

### **ART. 14 ABBIGLIAMENTO, DPI E IGIENE DEL PERSONALE**

Il Concessionario dovrà fornire tutto il personale di divise e DPI in numero adeguato, conformemente a quanto previsto dal DVR e dal piano HACCP redatto dallo stesso Concessionario. Tutto il personale presente dovrà indossare idonea divisa da lavoro completa di copri-capo e calzare scarpe da lavoro, DPI se previsto nel DVR. La divisa deve essere sempre decorosa e pulita; dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e manutenzione. Tali indumenti dovranno riportare in stampa il nome del Concessionario; tutto il personale dovrà esporre cartellino identificativo conforme ai requisiti di legge.

Il personale operativo deve attenersi ai requisiti generali di buona prassi igienica, tenere unghie corte e senza smalto, raccogliere integralmente la capigliatura nel copricapo e non indossare orologi da polso e monili (orecchini, collane, bracciali, ecc.). Gli spogliatoi devono essere attrezzati con un numero adeguato di armadietti; ove gli armadietti presenti fossero in numero insufficiente o non idonei all'uso, il Concessionario dovrà provvedere a suo carico alla integrazione/sostituzione degli stessi, previa comunicazione alla Stazione Appaltante. Gli eventuali armadietti aggiunti saranno resi al Concessionario a fine concessione. Le modalità e condizioni d'uso dei guanti monouso dovrà essere dettagliatamente illustrato nel piano di autocontrollo.

**In caso di fenomeni pandemici e su richiesta della Stazione Appaltante, il personale del Concessionario, per tutto il periodo di permanenza nell'impianto, dovrà indossare mascherina chirurgica e guanti monouso (di tipologia idonea alle attività da svolgere) ed attenersi alle prescrizioni che dovessero essere impartite dalla Stazione Appaltante.**

### **ART. 15 STOVIGLIE, POSATE, E MATERIALE CARTOPLASTICO**

Nel rispetto dei C.A.M., i pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabili) e devono essere utilizzati tovaglioli e tovagliette monouso in carta compostabili, privi di colorazioni o stampe (possessione 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 o equivalenti). È vietato l'uso di materiale cartoplastico sia in mensa che al bar, salvo specifica richiesta della Stazione Appaltante. In ogni caso, il materiale cartoplastico deve essere biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432. Il Concessionario dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

**Su richiesta della Stazione Appaltante, le posate dovranno essere distribuite con set imbustati contenenti una forchetta, un coltello e un tovagliolo. Il cucchiaino sarà eventualmente fornito imbustato singolarmente.**

#### **ART. 16 IGIENE AMBIENTALE**

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia i magazzini, gli spogliatoi, i servizi igienici, gli ambienti di preparazione, le cucine, le aree di distribuzione, le sale di consumazione ed i relativi impianti, attrezzature, cappe di aspirazione e relativi canali, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate sia all'interno che all'esterno degli edifici **(solo per il Centro Casaccia (Lotto 1), le pulizie delle vetrate dall'altezza dei tre metri e superiori alle stesse, saranno a carico dell'ENEA)**, i locali bar e relativi macchinari, le stoviglie, il vasellame e la posateria.

Per la pulizia il Concessionario dovrà avvalersi, ove possibile, di macchine con produzione di vapore a pressione con temperatura superiore ai 100 gradi centigradi.

Le superfici critiche, dove non sia applicabile la sanificazione termica con vapore saturo, dovranno essere disinfettate chimicamente con presidi medicochirurgici agli ammoni quaternari conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 e s.m.i..

Durante l'orario di distribuzione dei pasti, i pavimenti della sala mensa saranno tempestivamente puliti in caso di caduta accidentale di cibi, bevande, tovaglioli od altro. Il Concessionario dovrà eseguire le operazioni di sgombero dalle sale destinate alla consumazione dei pasti; al fine di accelerare lo sgombero dei tavoli e per permettere il rigoverno degli stessi durante l'orario di consumazione, gli utenti provvederanno a collocare, alla fine della consumazione del pasto, il proprio vassoio su appositi carrelli o su appositi nastri trasportatori.

Il materiale occorrente per le pulizie è a totale carico ed onere del Concessionario e dovranno essere utilizzati detersivi compatibili con la salvaguardia dell'ambiente (vedere §7.1.D).

Il Concessionario nelle fasi di pulizia dovrà adottare tutte le prescrizioni previste dalle vigenti normative di sicurezza (cartelli di segnalazione, dispositivi di protezione individuale, ecc.).

Qualora il Concessionario non esegua al meglio le pulizie richieste di cui sopra, oltre all'applicazione delle penali, è facoltà della Stazione Appaltante far eseguire gli interventi a una ditta specializzata, addebitando le spese al Concessionario medesimo.

Il Concessionario deve trasmettere alla Stazione Appaltante il piano di sanificazione predisposto per ciascuna sede di esecuzione entro massimo 30 giorni dall'avvio del servizio ed ogni sua eventuale successiva revisione. È facoltà della Stazione Appaltante imporre al Concessionario la revisione del piano a fronte di evidenze tecniche, ispettive o analitiche che mostrino l'inadeguatezza del piano predisposto.

**In caso di fenomeni pandemici e su richiesta della Stazione Appaltante, il Concessionario dovrà sanificare le postazioni utilizzate dai commensali ad ogni fine turno e a fine servizio, utilizzando prodotti certificati e personale formato allo scopo e dotato di DPI. In caso di necessità di ulteriori interventi rispetto a quanto specificato, la Stazione Appaltante potrà farsi carico dei costi derivanti dalle ulteriori misure di sicurezza che si dovessero rendere necessarie.**

#### **ART. 17 GESTIONE DEI RIFIUTI**

Il trasporto dei rifiuti al di fuori dei locali mensa e snack-bar dovrà essere effettuato, a cura e spese del Concessionario, negli appositi luoghi indicati dalla Stazione Appaltante, secondo le modalità stabilite per la raccolta differenziata. In particolare, il Concessionario è tenuto a trasportare i rifiuti organici presso la centrale di compostaggio che la Stazione Appaltante decida di attivare per la gestione dei rifiuti di ciascun Centro; detta centrale di compostaggio potrà essere situata all'interno dello stesso Centro ENEA ovvero nell'immediata prossimità di questo.

Gli oli esausti dovranno essere smaltiti, a cura e spese del Concessionario, mediante Ditta specializzata provvista delle prescritte autorizzazioni di legge in materia. La Stazione Appaltante acquisirà dal Concessionario la documentazione attestante l'avvenuto smaltimento a norma.

#### **ART. 18 DERATTIZZAZIONE, DISINFESTAZIONE E MONITORAGGIO INFESTANTI**

E' onere del Concessionario provvedere ad attivare un sistema di monitoraggio infestanti (murini, striscianti, volanti), attraverso l'installazione di dispositivi a cattura, nonché l'esecuzione di trattamenti preventivi (ove opportuno) e di interventi di bonifica (ove necessario).

Il Concessionario deve trasmettere alla Stazione Appaltante il piano di pest-control predisposto per ciascuna sede di esecuzione, entro massimo 30 giorni dall'avvio del servizio ed ogni sua eventuale successiva revisione. L'attività di monitoraggio deve avvenire con cadenza almeno quindicinale. Tutte le postazioni di pest-control devono essere numerate e riportate su specifica planimetria.

Il Concessionario deve rendere disponibile al Concessionario le informazioni relative agli esiti dei monitoraggi relativi a ciascun dispositivo installato. In caso di infestazione in atto, il Concessionario è tenuto a comunicare alla Stazione Appaltante l'evento, il programma di bonifica predisposto e le azioni intraprese per la gestione in sicurezza dei servizi di ristorazione (ivi incluso l'eventuale blocco temporaneo dell'attività di cucina, ove opportuno).

E' facoltà della Stazione Appaltante imporre al Concessionario la revisione del piano a fronte di evidenze tecniche, ispettive o analitiche che mostrino inadeguatezza del piano stesso, ed intervenire sulle decisioni intraprese in merito alla gestione delle allerte.

#### **ART. 19 PERSONALE OPERATIVO**

Il Concessionario deve garantire che l'organico operativo sia adeguato alla corretta esecuzione del servizio, secondo gli standard qualitativi stabiliti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica.

**L'organizzazione delle figure operative è definita dal Concessionario ai fini del raggiungimento delle prestazioni richieste agli artt. 8, 11, 16, 17 e 18.**

**Il Concessionario dovrà impiegare, su ciascun impianto, prioritariamente e fino ad esaurimento delle eventuali riserve di personale non reimpiegato, il personale già presente sull'impianto stesso.**

Entro 15 (quindici) giorni dall'avvenuta rinegoziazione, il Concessionario dovrà far pervenire alla Stazione Appaltante l'elenco nominativo del personale che intende impiegare, con specificazione del relativo ruolo in organico.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di richiedere al Concessionario, in caso di gravi motivi, di sostituire il personale ritenuto dall'ENEA non idoneo al servizio, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali o di riconoscimento di ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

Il Concessionario si impegna, sotto la propria responsabilità, ad applicare in favore del personale impiegato nel servizio le norme di cui al Contratto Collettivo Nazionale e/o territoriale di Lavoro in vigore per i lavoratori dipendenti di categoria.

Il Concessionario è tenuto a fornire su richiesta dell'ENEA estratti dei seguenti documenti inerenti il personale in organico presso le sedi ENEA:

- libro paga e matricola;
- busta paga dei dipendenti operanti presso le strutture ENEA;
- mod. DM10;
- mod. F24 quietanzato.

## ART. 20 FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il Concessionario deve garantire che tutto il personale in organico sia adeguatamente formato, almeno rispetto:

- alle procedure HACCP e ai relativi rischi igienici secondo i requisiti minimi previsti dalla normativa regionale di ciascuna regione ove insistono le sedi ENEA oggetto del servizio;
- aspetti inerenti la sicurezza sul lavoro, il primo soccorso e l'antincendio;
- l'organizzazione del servizio e le regole generali del contratto;
- il programma gastronomico e le procedure di preparazione e cottura;
- i requisiti dietetico-nutrizionali del progetto alimentare;
- le relazioni alimentazione-ambiente e i requisiti ambientali del progetto del servizio.

Il piano di formazione deve essere articolato:

- in una sessione base da svolgersi nei primi due mesi dall'avvio del contratto volta all'implementazione dell'offerta;
- sessioni annuali di aggiornamento professionale da svolgersi per tutta la durata del servizio.

La formazione deve essere svolta da personale qualificato; ogni intervento formativo deve essere validato da un test teorico o pratico documentato. Il Concessionario è tenuto a comunicare alla Stazione Appaltante il programma generale e il piano formativo mensile per consentire la partecipazione agli eventi formativi, nonché le registrazioni inerenti l'attività di formazione svolta. Ogni unità di personale deve frequentare non meno di 4 ore di formazione all'anno.

## ART. 21 DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI SERVIZIO MENSA

Fermo restando quanto indicato nei precedenti articoli, **il Concessionario è tenuto a fornire un "pasto giornaliero base" a tutto il personale dell'ENEA che si presenterà, negli orari convenuti, nei locali di distribuzione dei pasti stessi, ed agli ospiti autorizzati dall'ENEA.**

Il pasto giornaliero base è costituito, a scelta del fruitore, da:

- Primo + secondo + contorno + pane + frutta o dessert;
- Primo + insalatona + pane + frutta o dessert;
- Altra composizione stabilita dal Concessionario, secondo un percorso variato e nutrizionalmente bilanciato coerente con i seguenti obiettivi nutrizionali: energia 980 kcal  $\pm 10\%$ ; proteine 33-36 g; grassi 23-31 g; carboidrati 120-140 g; zuccheri <32g; fibra >12g; ferro >7 mg; calcio >444 mg.

La bevanda base è acqua di fonte in brocca; dovrà essere disponibile, con spesa a carico del fruitore, acqua minerale e acqua oligominerale, lisce e gassate.

**In ogni caso, nell'offerta giornaliera dovranno essere sempre presenti almeno: 2 primi piatti, 2 secondi piatti, 1 insalatona, 2 tipologie di pane, 2 tipologie di frutta, 1 dessert, 1 yogurt.**

**Per ciascun "pasto giornaliero base" consumato, il Concessionario applicherà direttamente all'utente il prezzo pari a 6,73 euro IVA esclusa (ossia 7,00 euro IVA inclusa), secondo le modalità di pagamento indicate al precedente art. 11.**

**Per alcune tipologie di utenti (Ospiti ENEA in percorso formativo: tirocinanti, borsisti, assegnisti, ecc.), il Concessionario è tenuto ad applicare al prezzo di € 6,73 (oltre IVA) il ribasso offerto in sede**

**di gara, come già descritto nel precedente art. 1. L'elenco dei beneficiari verrà comunicato da ENEA per ogni Centro.**

**Detto ribasso si applicherà solo in caso di utilizzo della opzione "pasto giornaliero base" e non al listino prezzi per pasto scomposto, come dettagliato nel seguito.**

Gli utenti potranno altresì usufruire liberamente delle pietanze del menu del giorno, corrispondendo direttamente al Concessionario le somme indicate nel seguito (IVA inclusa al 4%), alle quali verrà applicato il ribasso offerto in sede di gara:

- primo: € 3,00 (iva inclusa)
- secondo: € 3,80 (iva inclusa)
- contorno: € 1,50 (iva inclusa)
- insalatona: € 4,00 (iva inclusa)
- pane: € 0,30 (iva inclusa)
- frutta: € 1,00 (iva inclusa)
- acqua minerale in bottiglia da ½ litro: € 0,35 (iva inclusa)

**Il ribasso offerto sul listino dei prezzi del pasto scomposto sarà oggetto di criterio premiante, secondo l'art. 35 del presente Capitolato, e quindi di attribuzione di punteggio in fase di valutazione dell'offerta economica.**

## **ART. 22 PERCORSI NUTRIZIONALI BILANCIATI**

Il Concessionario dovrà predisporre nell'ambito dell'offerta giornaliera di cui all'art 21, un menù caratterizzato da ampia diversità agroalimentare, su base stagionale, coerente con le tradizioni alimentari italiane in riferimento in particolare alle specificità dei diversi territori dove insistono le sedi ENEA e costruito secondo 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.

Il Concessionario dovrà articolare il "menu del giorno" in un percorso nutrizionale a copertura del 40% del fabbisogno alimentare giornaliero, rispetto all'apporto in energia, macronutrienti, fibra, sodio, ferro, calcio e acidi grassi omega-3.

L'ufficio dietetico del Concessionario dovrà elaborare i percorsi perseguendo obiettivi di varietà, tipicità e qualità nutrizionale, senza essere necessariamente vincolato alla tradizionale triade primo secondo, contorno.

Nella elaborazione del menu si devono tenere in conto fabbisogni nutrizionali stabiliti dai LARN 2014 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) stabiliti dalla SINU (Società italiana di Nutrizione Umana).

Nella elaborazione del menu si devono assumere a riferimento i fabbisogni dell'individuo medio della comunità di lavoro come di seguito descritto:

- Adulto (età 30-59 anni);
- Livello di Attività Fisica leggero: LAF=1,6 (fabbisogno energetico = 1,6 del Metabolismo Basale);
- Uomo altezza 1,75 cm o Donna altezza 1,65 cm.

Il fabbisogno è determinato come valore medio Uomo/Donna. Sulla base dei criteri sopra esposti, la Stazione Appaltante ha stabilito gli obiettivi nutrizionali riportati nella tabella seguente:

	Riferimento LARN	Valore Obiettivo Pasto 40% Fabbisogno
<b>Energia</b>	Uomo (h175) 2660 kcal/die Donna (h165) 2250 kcal/die	980 +/- 10%

	Riferimento LARN	Valore Obiettivo Pasto 40% Fabbisogno
	Media 2455 kcal/die	
<b>Proteine</b>	Proteine (0,71 g/kg massa corporea) Energia da proteine 12-15% dell'Energia tot	34 g
<b>Lipidi</b>	Energia da grassi 20-30% dell'Energia tot	27 g
<b>Carboidrati</b>	Energia da carboidrati 45 - 60% dell'Energia tot	130 g
<b>Zuccheri</b>	Energia da zuccheri <15% dell'Energia tot	36 g
<b>Fibra</b>	12,6 -16,7 g/1000kcal	>10 g
<b>Ferro</b>	Uomo: AR 7 mg/die; PRI 10mg/die Donna: AR 10 mg/die; PRI 18mg/die	>7 mg
<b>Calcio</b>	AR 800 mg/die; PRI 1000mg/die	>400 mg
<b>Acidi Grassi Omega3</b>	Energia da Omega 3: 0,5 – 2 % dell'Energia tot	>2,1 mg

La Mediterraneità del percorso alimentare è valutata attraverso l'indice "MAI" (Indice di Adeguatezza Mediterranea), così come definito dall'Istituto Nazionale per la Dieta Mediterranea e la Nutrigenomica INDIM. Si assume come obiettivo MAI =70.

#### **ART. 23 APPROVAZIONE DEI MENU**

Il Concessionario entro il giorno 15 di ciascun mese dovrà presentare alla Stazione Appaltante il menu relativo al Centro di interesse per il mese successivo, ai fini dell'approvazione. Il Concessionario, unitamente ai menu, dovrà produrre mensilmente i percorsi bilanciati; a tali menu dovranno essere allegati le tabelle dietetiche, firmate e timbrate da dietista o nutrizionista iscritto all'Ordine dei Biologi, attestanti la conformità del menu alle caratteristiche nutrizionali e di varietà offerte in sede di gara con variabilità inter-mese max  $\pm 15\%$ . Per i calcoli nutrizionali si dovrà fare riferimento alle tabelle di composizione pubblicate da CREA (ex CRA-NUT) o da altri database qualificati che dovranno essere indicati (es. Database IEO). Il menu sarà sottoposto alla valutazione da parte del Responsabile dell'Esecuzione ENEA. Il Responsabile dell'Esecuzione, sentiti i pareri del Comitato Mensa, ed eventualmente avvalendosi di consulenti nutrizionisti, approverà il menu, ovvero richiederà variazioni dello stesso; tali variazioni dovranno essere accettate dal Concessionario, nel rispetto dei requisiti stabiliti nel capitolato d'appalto e offerti in sede di gara, salvo dimostrare che le variazioni richieste comportino una sostanziale variazione rispetto a quanto offerto in sede di gara in termini di costi organizzativi o costi di derrate.

#### **ART. 24 GRAMMATURE MENSA**

Per le grammature, a titolo orientativo, ci si riferisce agli "Standard quantitativi delle Porzioni" rev IV pubblicati da SINU congiuntamente ai LARN 2014. Il pasto giornaliero base dovrà essere composto da più porzioni dei diversi gruppi alimentari e comunque garantire un apporto in energia rispettivamente di 735 kcal - 980 kcal ( $\pm 10\%$ ) e 26g – 34g di proteine ( $\pm 10\%$ ). Tenuto conto delle esigenze gastronomiche delle specifiche ricette, le porzioni adottate potranno differire dagli standard di riferimento, purché siano mantenuti gli obiettivi nutrizionali prefissati.

A seguito dei controlli, la Stazione Appaltate può imporre un incremento delle porzioni, anche oltre i limiti delle tabelle LARN, laddove l'apporto complessivo del pasto in energia e proteine non raggiunga gli standard prefissati.

Nella tabella a seguire si riepilogano gli "Standard quantitativi delle Porzioni" di cui ai LARN 2014:

Gruppo di alimenti	Alimenti	Porzione Standard <sup>(1)</sup>	Unità di misura pratica
LATTE E DERIVATI	latte	125 ml	1 bicchiere piccolo, ½ tazza media
	yogurt	125 g	1 vasetto
	formaggio fresco	100 g	1 mozzarella piccola
	formaggio stagionato	50 g	
CARNE, PESCE,	carne "rossa" fresca (bovina, ovina, suina, equina)	100 g	1 fettina, 1 svizzera (hamburger), 4-5 pezzi di spezzatino, 1 salsiccia
	carne "bianca" fresca (pollo, tacchino, coniglio)	100 g	1 fetta di petto di pollo o tacchino, 1 piccola coscia di pollo
	carne conservata (salumi, affettati)	50 g	3-4 fette medie di prosciutto, 5-6 fette medie di salame o di bresaola, 2 fette medie di mortadella
	pesce, molluschi, crostacei freschi/surgelati	150 g	1 piccolo pesce, 1 filetto medio, 3 gamberoni, 20 gamberetti, 25 cozze
	pesce, molluschi, crostacei conservati	50 g <sup>(2)</sup>	1 scatoletta piccola di tonno sott'olio o in salamoia, 4-5 fette sottili di salmone affumicato, ½ filetto di baccalà
LEGUMI <sup>(3)</sup>	legumi freschi o in scatola	150 g <sup>(2)</sup>	mezzo piatto, una scatola piccola
	legumi secchi	50 g	3-4 cucchiari
CEREALI E DERIVATI <sup>(4)</sup> , TUBERI	Pane	50 g	1 piccolo panino, 1 piccola rosetta o michetta (vuote), ½ ciabattina/francesino/ferrarese, 1 fetta media da pagnotta/filone, 1/5 baguette
	Pasta <sup>(5)</sup> , riso, mais, farro, orzo ecc.	80 g	circa n. 50 penne/fusilli, 4 cucchiari di riso/farro/orzo, 6-8 cucchiari di pastina
	sostituti del pane: fette biscottate, cracker, grissini, friselle, tarallini, ecc.	30 g	3-4 fette biscottate, 1 pacchetto di cracker, 1 frisella, 3-4 tarallini
	prodotti da forno dolci: brioche	50 g	1 brioche, croissant, cornetto <sup>(6)</sup>
	Biscotti	30 g	2-3 biscotti frollini, 4-5 biscotti secchi
	Patate <sup>(7)</sup>	200 g	2 piccole patate
UOVA		50g	1 uovo
VERDURE e ORTAGGI	insalate a foglia	80 g	1 scodella/ciotola grande (da 500 ml)
	verdure e ortaggi, crudi o cotti	200 g	2-3 pomodori, 3-4 carote, 1 peperone, 1 finocchio, 2 carciofi, 2-3 zucchine, 7-10 ravanelli, 1-2 cipolle, ecc., ½ piatto di spinaci, bieta, broccoli, cavolfiore, melanzane, ecc.
FRUTTA	frutta fresca	150 g	1 frutto medio (mela, pera, arancia, ecc.), 2 frutti piccoli (albicocche, susine, mandarini, ecc.)



Gruppo di alimenti	Alimenti	Porzione Standard <sup>(1)</sup>	Unità di misura pratica
	frutta secca in guscio	30 g	7-8 noci, 15-20 mandorle/nocciole, 3 cucchiari rasi di arachidi o pinoli o semi di girasole, ecc.
	frutta secca zuccherina	30 g	3 albicocche/fichi secchi/datteri, 2 cucchiari rasi di uvetta, 2 prugne secche, ecc.
GRASSI DA CONDIMENTO	olio extravergine d'oliva	10 ml	1 cucchiaino
	burro	10 g	½ noce - 1 confezione alberghiera
DOLCIUMI	torte, dolci al cucchiaino, gelati	100 g	1 fetta, 1 coppetta
	snack, barrette, cioccolato	30 g	1 barretta/snack

(1) Le porzioni si riferiscono all'alimento crudo, al netto degli scarti o, in alcuni casi, pronto per il consumo (ad es. latte e derivati, pane, alcuni dolci, ecc.)

(2) peso sgocciolato

(3) legumi: fanno parte di questo gruppo i derivati della soia (ad es. tofu e tempeh) per i quali la porzione è 100 g

(4) pizza: la porzione standard è la pizza al piatto, 350 g

(5) pasta: la porzione della pasta fresca (ad es. tagliatelle all'uovo) è 100 g, quella della pasta ripiena (ad es. ravioli, tortellini) è 125 g, quella della lasagna è 250 g. Per le minestre in brodo, cous-cous, semolino si considera in genere ½ porzione

(6) brioche, cornetti e croissant pesano 70 g se ripieni di crema o marmellata. Le merendine confezionate pesano circa 40 g

(7) gnocchi di patate: 150 g

#### ART. 25 RIMBORSI IN CASO DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Per ogni sospensione del servizio disposta dall'ENEA senza preavviso scritto da parte dell'ENEA stesso di almeno 2 giorni, al Concessionario verrà corrisposto un compenso giornaliero pari al 40% del prezzo del pasto per il numero medio dei pasti giornalieri distribuiti nel mese precedente. Per ogni sospensione del servizio disposta dall'ENEA con preavviso scritto di almeno 2 giorni, al Concessionario non verrà corrisposto alcun compenso o indennizzo di sorta. In caso di improvvisa interruzione del servizio dovuto a cause di forza maggiore verranno corrisposte le spese vive documentate, incluse le spese del personale.

#### ART. 26 DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Il Concessionario s'impegna a installare, a propria cura e spese, nelle sedi predisposte, i distributori automatici per la somministrazione di bevande calde, e altri distributori di generi e bevande fredde. L'ENEA fornirà esclusivamente le utenze necessarie al funzionamento dei distributori. L'installazione, la gestione, la manutenzione e la ricarica dei distributori automatici saranno a totale carico ed onere del Concessionario. I prezzi che il Concessionario applicherà saranno quelli risultanti dall'offerta del Concessionario stesso.

Il numero minimo di distributori automatici da installare, a partire dal primo giorno di attivazione della concessione, è indicato nella tabella seguente:

Centro ENEA	Numero distributori automatici di bevande calde	Numero distributori automatici di bevande fredde	Numero distributori automatici misti di generi e bevande
C.R. Casaccia	16	6	15
C.R. Frascati	5	5	-
Sede Legale	1	-	3

Centro ENEA	Numero distributori automatici di bevande calde	Numero distributori automatici di bevande fredde	Numero distributori automatici misti di generi e bevande
C.R. Trisaia	5	-	5
C.R. Portici	1	1	1
C.R. Santa Teresa	1	-	1

L'installazione di altri distributori dovrà essere concordato tra la Stazione Appaltante e il Concessionario; in ogni caso il Concessionario dovrà installare ulteriori distributori ove specificatamente richiesto dalla Stazione Appaltante.

L'ENEA assicurerà la raccolta differenziata dei rifiuti con appositi contenitori.

Il Concessionario potrà altresì, concordando con ENEA, installare postazioni per la vendita automatica di alimenti km0 di elevato standard qualitativo (DOP-IGP-PAT-BIO-etc).

#### **ART. 27 ORARIO DI DISTRIBUZIONE PASTI**

Nella tabella a seguire si riportano gli attuali orari di apertura dei servizi per i Centri interessati:

Centro ENEA	Orario dei servizi
Centro Casaccia	• mensa dalle ore 12.00 alle ore 13.30
Centro Frascati	• mensa dalle ore 11.45 alle ore 14:00
Sede Legale	• mensa dalle ore 12.15 alle ore 13.50
Centro Trisaia	• mensa dalle ore 12:00 alle ore 13:40 (due turni)
Centro Portici	• mensa dalle ore 12:00 alle ore 13:45
Centro Santa Teresa	• mensa dalle ore 12:20 alle ore 12:50

Tali orari potranno essere soggetti a variazione previo accordo tra il Concessionario e la Stazione Appaltante.

Il servizio Mensa viene effettuato dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, nonché dei periodi di chiusura dei Centri; in tali giorni e periodi di chiusura dei Centri, al Concessionario non verrà riconosciuto alcun compenso. In caso di eventi organizzati dall'ENEA (ad. es. Settimana della Cultura Scientifica, Notte della Ricerca, etc.), la Stazione Appaltante potrà richiedere le prestazioni del servizio anche al di fuori dei suddetti giorni e/ori, previo accordo con il Responsabile dell'Esecuzione ENEA.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di modificare gli orari di apertura delle strutture mensa in base alle esigenze della propria organizzazione. Il Concessionario dovrà adeguarsi ad ogni variazione degli orari di apertura delle strutture senza avere nulla a pretendere a titolo di indennizzo.

#### **ART. 28 PAGAMENTI**

La corresponsione da parte del Concessionario del canone annuo forfettario di cui all'art. 3 avverrà, a seguito di emissione di nota debito da parte della Stazione Appaltante, mediante il sistema pagoPA, secondo le modalità indicate alla pagina web <https://www.enea.it/it/info/pago-pa>, oppure mediante bonifico, sul c/c bancario n. 218180 intestato a ENEA presso Banca Nazionale del Lavoro codice IBAN IT36M010053910000000218180, indicando per entrambe le modalità la causale "1) Nominativo del Concessionario; 2) Canone forfettario anno \_\_\_\_ per concessione servizio mensa C.R. \_\_\_\_ Lotto \_\_ CIG \_\_\_\_".

## **ART. 29 RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE – RESPONSABILI DEL SERVIZIO**

La generale attuazione dell'oggetto contrattuale e le questioni generali riguardanti gli impegni contrattuali della Stazione Appaltante sono di competenza di persona che sarà allo scopo nominata dall'ENEA, tipicamente il Responsabile del Procedimento.

La generale attuazione dell'oggetto contrattuale e le questioni generali riguardanti gli impegni contrattuali del Concessionario saranno competenza di un delegato allo scopo nominato dal Concessionario.

Inoltre, il Concessionario designerà, a suo totale carico ed onere, per ogni Centro dell'ENEA, un Responsabile del Servizio.

Il regolare adempimento di tutte le prestazioni contrattuali presso i singoli Centri dell'ENEA sarà seguito, controllato e verificato dall'Agenzia per mezzo dei Responsabili dell'Esecuzione del contratto nominati dall'Agenzia, ciascuno responsabile dell'esecuzione per le attività svolte presso il proprio Centro di competenza.

I Responsabili dell'Esecuzione, con riferimento alla parte di servizio relativa al proprio Centro ENEA di competenza, hanno in particolare il compito di: emettere singoli ordini di servizio, controllare e verificare che la concessione sia attuato secondo i tempi e le modalità contenuti nei documenti contrattuali, controllare che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti la concessione siano corretti e comunque conformi a norme e consuetudini dell'Agenzia, comminare penalità, dare benestare al pagamento delle fatture.

La composizione dei menù verrà stabilita, almeno su base stagionale o più frequentemente quando è necessario, da un incontro tra il Responsabili dell'Esecuzione dell'ENEA e il Concessionario e ne verrà data comunicazione al Comitato mensa.

Tra i compiti dei Responsabili del Servizio rientrano tra l'altro, a titolo esemplificativo e non limitativo i seguenti:

- organizzare, programmare e dirigere l'esecuzione della concessione conformemente ai contenuti del contratto, delle specifiche tecniche e delle eventuali richieste dal Responsabile del Procedimento dell'ENEA e/o del Responsabile dell'Esecuzione;
- curare l'osservanza, sotto la sua responsabilità, di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia di lavoro, di sicurezza sul lavoro e prevenzione degli infortuni, emanando disposizioni per la esecuzione dei lavori e per la loro attuazione in condizioni sicure vigilando, altresì, che le disposizioni vengano eseguite; per le suddette funzioni dovrà, in caso di assenza, provvedere a nominare un sostituto.

Il Responsabile del Servizio, ai sensi della normativa vigente in materia di sicurezza, sarà preposto alla direzione del servizio, assumendone le responsabilità dell'andamento. Il Responsabile del Servizio, o suo sostituto, dovrà essere sempre presente in ogni fase dell'attività contrattuale presso il Centro ENEA di riferimento per tutta la durata del servizio mensa.

Prima dell'inizio delle attività, il Concessionario comunicherà per iscritto al Responsabile del Procedimento dell'ENEA, il nominativo del Responsabile del Servizio, uno per ogni Centro.

Nei Centri ove prevista, è altresì richiesta al Concessionario la nomina di un "Responsabile Esterno Emergenze (R.E.E.)" secondo quanto previsto dal documento "Informazioni e Procedure per il Personale non dipendente".

L'ENEA, qualora un Responsabile del Servizio non si dimostri all'altezza dei compiti a lui affidati, può chiederne, in qualsiasi momento, la sostituzione con altro responsabile, motivando, per iscritto, tale richiesta.

## **ART. 30 VIGILANZA SULLE LAVORAZIONI - CONTROLLI SULLE LAVORAZIONI**

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli sulle caratteristiche merceologiche e di origine delle materie prime, sulla qualità, quantità e confezionamento dei pasti, nonché sull'igiene generale dei locali, la pulizia delle attrezzature impiegate ed i requisiti

sanitari del personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione delle vivande. Valgono le disposizioni contenute nel capitolato e quanto offerto dal Concessionario in fase di gara. E' facoltà della Stazione Appaltante effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per valutare la qualità del servizio offerto. Il Concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo che le compete.

I controlli verranno affidati al Responsabile dell'Esecuzione della Stazione Appaltante e/o a ditte qualificate espressamente incaricate allo scopo. Nessun altro soggetto, ivi inclusi i Comitati Mensa, è abilitato all'esecuzione di suddetti controlli, fatte salve le Autorità Competenti. Gli addetti di cui al precedente comma sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del Concessionario, ad eccezione del Responsabile del Servizio del Concessionario. Il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati della Stazione Appaltante.

I controlli di cui al precedente articolo saranno articolati in:

- ✓ **Audit Ispettivo.** A titolo esemplificativo e non limitativo 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 tempo 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 gli utenti; quantità delle singole porzioni; modalità di manipolazione degli alimenti; corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici; interventi di manutenzione a carico del Concessionario; abbigliamento di servizio degli addetti; presentazione dei piatti; tempi di attesa in fila; ordine e pulizia dei locali frequentati dagli utenti; modalità di registrazione di cassa.
- ✓ **Controlli analitici.** Durante i controlli tecnici, incaricati dalla Stazione Appaltante effettueranno prelievi di campioni alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. All'esecuzione dei prelievi deve assistere il Responsabile del servizio o il suo sostituto.
- ✓ **Controlli di degustazione.** Verranno effettuati assaggi 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.
- ✓ **Audit presso gli operatori di filiera.** La Stazione Appaltante si riserva di eseguire, con preavviso massimo di 15 giorni, audit ispettivi presso le sedi dei fornitori inseriti nel progetto di filiera eventualmente offerto in sede di gara. Gli audit mireranno alla verifica della qualità merceologica, ambientale e sociale nonché dell'origine stessa delle forniture.

**Verbali di controllo** - Per tutti i controlli sopra specificati, gli incaricati della Stazione Appaltante provvedono a redigere appositi verbali, dei quali una copia deve essere trattenuta dal Concessionario.

I verbali devono essere sottoscritti anche dal Responsabile del Servizio del Concessionario. In caso di rifiuto o di assenza del responsabile, 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.

**Contestazioni** - Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo, tramite il Responsabile del Procedimento e/o il Responsabile dell'Esecuzione, la Stazione Appaltante farà pervenire al Concessionario eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompano la decorrenza del termine predetto, sino a nuova comunicazione.

Qualora le contestazioni mosse siano chiaramente oggetto di penale, l'ENEA si riserva la comminazione immediata della stessa; diversamente, a richiesta il Concessionario è tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. Se, entro i termini su indicati, il Concessionario non fornisce nessuna controprova probante, l'ENEA potrà applicare le penali previste dal presente capitolato.

#### **ART. 31 COMITATO MENSA**

In ciascun Centro opera un Comitato Mensa, presente in rappresentanza dell'utenza e nominato dalla Rappresentanza Sindacale Unitaria (R.S.U.).

Il Comitato Mensa viene informato dal Responsabile dell'esecuzione circa la composizione dei menù e può richiedere di accedere ai locali mensa e presenziare allo scarico delle derrate esclusivamente in presenza del Responsabile dell'esecuzione e compatibilmente con i compiti e le attività del Responsabile stesso.

Il Concessionario non può negare l'accesso se il Comitato Mensa è accompagnato dal Responsabile dell'Esecuzione. Eventuali osservazioni da parte del Comitato Mensa devono essere portate esclusivamente al Responsabile di Esecuzione.

Il Comitato Mensa non può interloquire direttamente con personale del Concessionario né impartire a questo disposizioni di qualsiasi natura. L'accesso ai locali dei componenti il Comitato Mensa può avvenire per il tempo strettamente necessario allo svolgimento delle verifiche, non deve in alcun modo interferire con lo svolgimento delle attività da parte del personale del Concessionario e deve essere vincolato al rigoroso rispetto delle norme igienico-comportamentali impartite dall'Ufficio Qualità del Concessionario.

Per nessun motivo è concesso l'accesso all'impianto di un singolo componente del Comitato Mensa se non accompagnato dal Responsabile dell'Esecuzione.

#### **ART. 32 PENALITÀ – SOSPENSIONE DELLE ATTIVITÀ - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

A seguito di Non Conformità (inadempienza contrattuale) definitivamente accertate e in assenza di adeguate giustificazioni del Concessionario che documentino l'occasionalità dell'evento, l'involontarietà delle condizioni che lo hanno generato e l'attivazione di efficaci azioni atte a prevenire il ripetersi della Non Conformità, la Stazione Appaltante comminerà penali al Concessionario come da presente capitolato, senza esclusione di eventuali ulteriori conseguenze.

L'adeguatezza delle giustificazioni è stabilita a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante; in ogni caso non possono essere accettate giustificazioni in caso di reiterazione della Non Conformità o di Non Conformità grave che genera danno effettivo o ha carattere igienico sanitario di rilievo.

Per ogni inadempienza contrattuale è stabilita una penale base di 150,00 euro.

In caso di reiterazione della medesima inadempienza nello stesso anno di esercizio la penale viene raddoppiata o triplicata o quadruplicata in base al numero di reiterazioni (1 replica, 2 repliche, n>2 repliche).

La somma di tutte le penali non potrà superare l'utile di impresa calcolato in fase di congruità, fermo restando la facoltà dell'ENEA di risolvere il contratto in danno e per colpa del Concessionario.

Nei casi di sospensione delle attività da parte del Concessionario senza giustificato motivo, la Stazione Appaltante avrà piena facoltà, nei giorni di sospensione, di fare eseguire il servizio stesso

nel modo che riterrà più opportuno, addebitando al Concessionario la spesa relativa, salva ogni altra ragione od azione. La Stazione Appaltante, in tal caso, valutata la gravità del danno sofferto a causa della suddetta sospensione, si riserva la facoltà di ritenere il contratto risolto di diritto con le modalità e conseguenze previste dal presente articolo.

In caso di sospensione delle attività a causa di sciopero del personale addetto al servizio, il Concessionario deve comunque garantire la distribuzione di “cestini freddi” agli utenti del Centro che ne facciano richiesta, in caso contrario verrà applicata una penale di importo equivalente alle prestazioni non effettuate valutato come importo medio giornaliero del mese in cui si è verificata la sospensione.

Qualora le inadempienze si dovessero verificare con frequenza eccessiva, l'ENEA potrà in ogni momento, a proprio insindacabile giudizio, considerare risolto di diritto il contratto, con le modalità e le conseguenze previste nel contratto di appalto.

#### **ART. 33 MODALITÀ DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ**

Le penalità sono notificate al Concessionario in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni atto o procedimento giudiziale.

L'ammontare delle penalità è cumulato annualmente ed addebitato al Concessionario all'interno della nota debito di cui all'art. 28, emessa dalla Stazione Appaltante per la corresponsione del canone annuo del Lotto di riferimento da parte del Concessionario.

Tutte le inadempienze contrattuali dovranno essere oggetto di un contraddittorio e relativo verbale sottoscritto dal Responsabile dell'Esecuzione e dal Responsabile del servizio. In caso di rifiuto, da parte del Responsabile del Servizio, a sottoscrivere detto verbale, come pure nel caso di impossibilità di quest'ultimo a partecipare al sopralluogo, il verbale sarà sottoscritto da due testimoni.

L'applicazione e l'entità delle penalità saranno portate per iscritto a conoscenza del Concessionario.

#### **ART. 34 RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO – ASSICURAZIONE RESPONSABILITÀ CIVILE**

Il Concessionario è ritenuto responsabile di qualunque fatto, doloso o colposo, che, nel corso dell'esecuzione della convenzione, arrechi danno ai beni di proprietà della Stazione Appaltante, del personale della stessa o di terzi o che cagioni danni al personale della stessa o a terzi e si impegna conseguentemente al risarcimento dei relativi danni prodotti.

Il Concessionario sarà tenuto a provvedere, a propria cura e spese, alla tempestiva riparazione e/o sostituzione dei beni della Stazione Appaltante danneggiati. In caso di mancato o di tempestivo intervento del Concessionario, la Stazione Appaltante provvederà a quanto necessario addebitando allo stesso i relativi costi diretti ed indiretti. L'ammontare di tali costi è cumulato annualmente ed addebitato al Concessionario all'interno della nota debito di cui all'art. 28, emessa dalla Stazione Appaltante per la corresponsione del canone annuo del Lotto di riferimento da parte del Concessionario.

Il Concessionario è tenuto a stipulare un'apposita polizza assicurativa di responsabilità civile, con uno degli Istituti autorizzati ai sensi del D.Lgs. 209/2005 (Codice delle Assicurazioni Private), con massimale unico non inferiore a Euro 1.000.000,00 (eurounmilione/00) per danni a persone, cose, fatto salvo quanto previsto da eventuali disposizioni di legge.

Tale polizza dovrà contemplare, in modo esplicito, i danni cagionati agli utenti per morte o invalidità totale o parziale, temporanea o permanente, in relazione ai rischi di responsabilità civile, relativi alla gestione delle Mense e dei Bar dei Centri ENEA.

## ART. 35 CRITERI PREMIANTI

Auspicando la più ampia partecipazione degli Operatori Economici del settore, viene avviata una procedura di gara "aperta", ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. (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, per ciascun Lotto:

- **70 punti massimo per l'Offerta Tecnica;**
- **30 punti massimo per l'Offerta Economica, il cui punteggio, per ciascuna voce, verrà assegnato con la seguente formula bilineare:**

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A \text{ soglia)} = X * (A_i / A_{\text{soglia}})$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A \text{ soglia)} = X + (1-X) * [(A_i / A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

dove:

**C<sub>i</sub>** = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

**A<sub>i</sub>** = ribasso percentuale del concorrente i-esimo

**A soglia** = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti

**X** = 0,85

**A max** = valore del ribasso più conveniente

Quanto sopra per privilegiare l'aspetto della qualità dell'offerta rispetto a quello meramente economico.

Si introduce, altresì, **una soglia di sbarramento, pari al 50% del punteggio massimo per l'Offerta Tecnica, quindi pari a 35 punti**, per "indirizzare" ulteriormente la gara verso la qualità, tenuto conto degli obiettivi sopra fissati e di quanto fin qui descritto nel presente Capitolato.

Le offerte pervenute verranno valutate sulla base dei seguenti "elementi di valutazione", come meglio definiti nel Disciplinare di gara, a cui si rinvia per quanto qui non meglio specificato:

### ELEMENTI QUALITATIVI OFFERTA TECNICA (max 70 punti):

<b>Offerta tecnica per i Centri di Casaccia (Lotto 1), Frascati (Lotto 2) e Sede Legale (Lotto 3)</b>	Punteggio max
Elementi merceologici migliorativi	25
Piano alimentare offerta giornaliera	20
Percorsi alimentari per esigenze particolari	5
Servizio di assistenza dietetica	5
Apertura servizio bar	10
Organizzazione del lavoro e risorse umane	5
<b>Totale</b>	<b>70</b>

<b>Offerta tecnica per i Centri di Trisaia (Lotto 4), Portici (Lotto 5) e Santa Teresa (Lotto 6)</b>	Punteggio max
Elementi merceologici migliorativi	15
Impegno a cucina sul posto per i Centri di Trisaia, Portici e Santa Teresa	10
Piano alimentare offerta giornaliera	20
Percorsi alimentari per esigenze particolari	5
Servizio di assistenza dietetica	5

Apertura servizio bar	10
Organizzazione del lavoro e risorse umane	5
<b>Totale</b>	<b>70</b>

#### ELEMENTI QUANTITATIVI OFFERTA ECONOMICA (max 30 punti):

Offerta Economica per ogni Lotto	Punteggio max
Offerta in rialzo su Canone	7
Ribasso su pasti a Ospiti ENEA in percorso formativo (laureandi, tirocinanti, assegnisti, ecc.)	10
Ribasso su listino prezzi pasto scomposto	7
Ribasso su listino bar **	6
<b>Totale</b>	<b>30</b>

\* Saranno assegnati 0 (zero) punti per ribasso minore o uguale al 10%.

\*\* Se nell'offerta tecnica del concorrente non è stata prevista l'apertura del servizio bar, il punteggio di questo elemento sarà pari a 0 (zero).

#### ART. 36 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione è aperta agli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti:

##### a. Requisiti di idoneità professionale:

1. Iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività corrispondente all'oggetto della concessione;
2. Sistema di autocontrollo (HACCP) ai sensi del D. Lgs.193/2007.

##### b. Requisiti di capacità economica/finanziaria:

Il concorrente dovrà dimostrare di aver conseguito un fatturato specifico minimo annuo nel settore di attività oggetto della concessione, riferito a ciascuno degli ultimi tre esercizi finanziari disponibili (2019-2020-2021), non inferiore a quanto riportato nella tabella seguente – IVA esclusa:

Lotto	Centro ENEA	Fatturato minimo annuo
1	Casaccia (RM)	450.000 €
2	Frascati (RM)	200.000 €
3	Sede Legale (RM)	110.000 €
4	Trisaia (MT)	80.000 €
5	Portici (NA)	80.000 €
6	Santa Teresa (SP)	30.000 €

##### c. Requisiti di capacità tecnico-professionale:

Il concorrente dovrà dimostrare di possedere, oltre ai requisiti previsti per legge, anche quelli per lo svolgimento del servizio, assicurando un adeguato standard di qualità, ovvero:

1. aver eseguito nell'ultimo triennio (2019-2020-2021) servizi analoghi nel settore della ristorazione collettiva o nello svolgimento di attività professionale di ristorazione in locale pubblico, di importo complessivo non inferiore a quanto riportato nella tabella seguente – IVA esclusa:

Lotto	Centro ENEA	Fatturato minimo annuo
1	Casaccia (RM)	460.000 €
2	Frascati (RM)	210.000 €
3	Sede Legale (RM)	120.000 €
4	Trisaia (MT)	90.000 €
5	Portici (NA)	90.000 €



Lotto	Centro ENEA	Fatturato minimo annuo
6	Santa Teresa (SP)	40.000 €

2. possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore IAF 30 o altra classificazione applicabile, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizio di ristorazione.

#### **Seguono:**

Allegato A: Calcolo delle penalità;  
 Allegato B: Listino Bar ENEA;  
 Allegato 1: planimetria locali C.R. ENEA Casaccia;  
 Allegato 2: planimetria locali C.R. ENEA Frascati;  
 Allegato 3: planimetria locali Sede Legale ENEA;  
 Allegato 4: planimetria locali C.R. ENEA Trisaia;  
 Allegato 5: planimetria locali C.R. ENEA Portici;  
 Allegato 6: planimetria locali C.R. ENEA Santa Teresa.

#### **Allegato A – Calcolo delle Penalità**

Artt. Capitolato	Mancata osservanza a	Modalità di calcolo
<b>Articolo 4</b>	Manutenzione attrezzature	200 € / settimana di ritardo nella riparazione o sostituzione delle apparecchiature
	Manutenzione attrezzature: esecuzione diretta a cura della Stazione Appaltante di interventi di manutenzione delle attrezzature a seguito di danni attribuibili a responsabilità esclusiva del Concessionario	Costi rifatturati al Concessionario stesso con maggiorazione del 10% sul costo di manutenzione sostenuto dalla Stazione Appaltante
<b>Articolo 6</b>	Piano di approvvigionamento	200 € / settimana mancato rispetto del piano di approvvigionamento
<b>Articolo 7</b>	Requisiti minimi merceologici a livello complessivo	1000 € per punto percentuale di mancata fornitura complessiva
	Requisiti minimi merceologici a livello di impianto	200 € per punto percentuale di mancata fornitura specifica
<b>Articolo 11</b>	Tempi di attesa in distribuzione ≤2 min.	200 €/giorno
<b>Artt. 16, 17, 18</b>	Criteri pulizia, gestione rifiuti, derattizzazione	500 € / episodio
<b>Articolo 21</b>	Prestazioni servizio mensa di base	300 € / giorno

#### **Allegato B - Listino Bar ENEA**

BEVANDE	Prezzo iva inclusa
<b>Caffè espresso</b>	<b>0,55</b>
<b>Caffè decaffeinato e d'orzo</b>	<b>0,72</b>
<b>Caffè-latte</b>	<b>0,94</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>0,77</b>
<b>Caffè Freddo</b>	<b>0,77</b>
<b>Cioccolato in tazza</b>	<b>1,10</b>
<b>Thè ed infusi</b>	<b>0,94</b>
<b>Latte in bicchiere</b>	<b>0,61</b>
<b>Thè freddo</b>	<b>0,94</b>

<b>Sciropi</b>	<b>1,65</b>
<b>Bevande gassate in bottiglia</b>	<b>1,10</b>
<b>Succhi di frutta in bottiglia</b>	<b>1,10</b>
<b>Acqua minerale (1/2 litro)</b>	<b>0,35</b>
<b>Acqua minerale bicchiere</b>	<b>0,15</b>
<b>Acqua minerale (1,5 litro)</b>	<b>0,60</b>
<b>Bibite e succhi di frutta in barattolo</b>	<b>1,32</b>
<b>Aperitivi nazionali</b>	<b>1,43</b>
<b>Yogurt nazionale magro (125 g.)</b>	<b>1,10</b>
<b>Yogurt nazionale frutta (125 g.)</b>	<b>1,10</b>

<b>PASTICCERIA</b>	<b>Prezzo iva inclusa</b>
<b>Brioche e lieviti</b>	<b>0,55</b>
<b>Paste assortite normali</b>	<b>0,55</b>
<b>Tramezzini</b>	<b>0,72</b>
<b>Pizzette al pomodoro o farcite</b>	<b>1,05</b>





**Edificio: F-13**

**Piano Primo  
Sala Mensa**

**NUMERI di EMERGENZA**

Squadra di Primo Intervento..... 3333

Pronto Soccorso..... 3000

**NUMERI UTILI**

Direzione di Centro..... 3734

Servizio Prev. e Protec..... 3841

Servizi Tecnici..... 3715

**PROCEDURE E DISPOSIZIONI COMPORTAMENTALI**

**EMERGENZA DI EDIFICIO**

Durante la somministrazione dei pasti, la mensa è normalmente presidiata da componenti della Squadra di Primo Intervento di Centro (SPI), i quali sono in grado di fronteggiare e controllare eventuali anomalie che possono comportare rischi per tutte le persone presenti. Comunque in condizioni di emergenza, il personale presente deve attenersi alle seguenti disposizioni:

1. Mantenere la calma
2. Rimanere presso i propri tavoli
3. Non agitarsi né creare alcuna forma di panico
4. Nel caso di segnale di evacuazione percorrere le vie di esodo fino al punto di raccolta esterno
5. Non tornare indietro per recuperare effetti personali
6. Segnalare agli addetti del Primo Intervento qualsiasi persona in difficoltà

**EMERGENZA DI CENTRO O NUCLEARE (suono della sirena)**

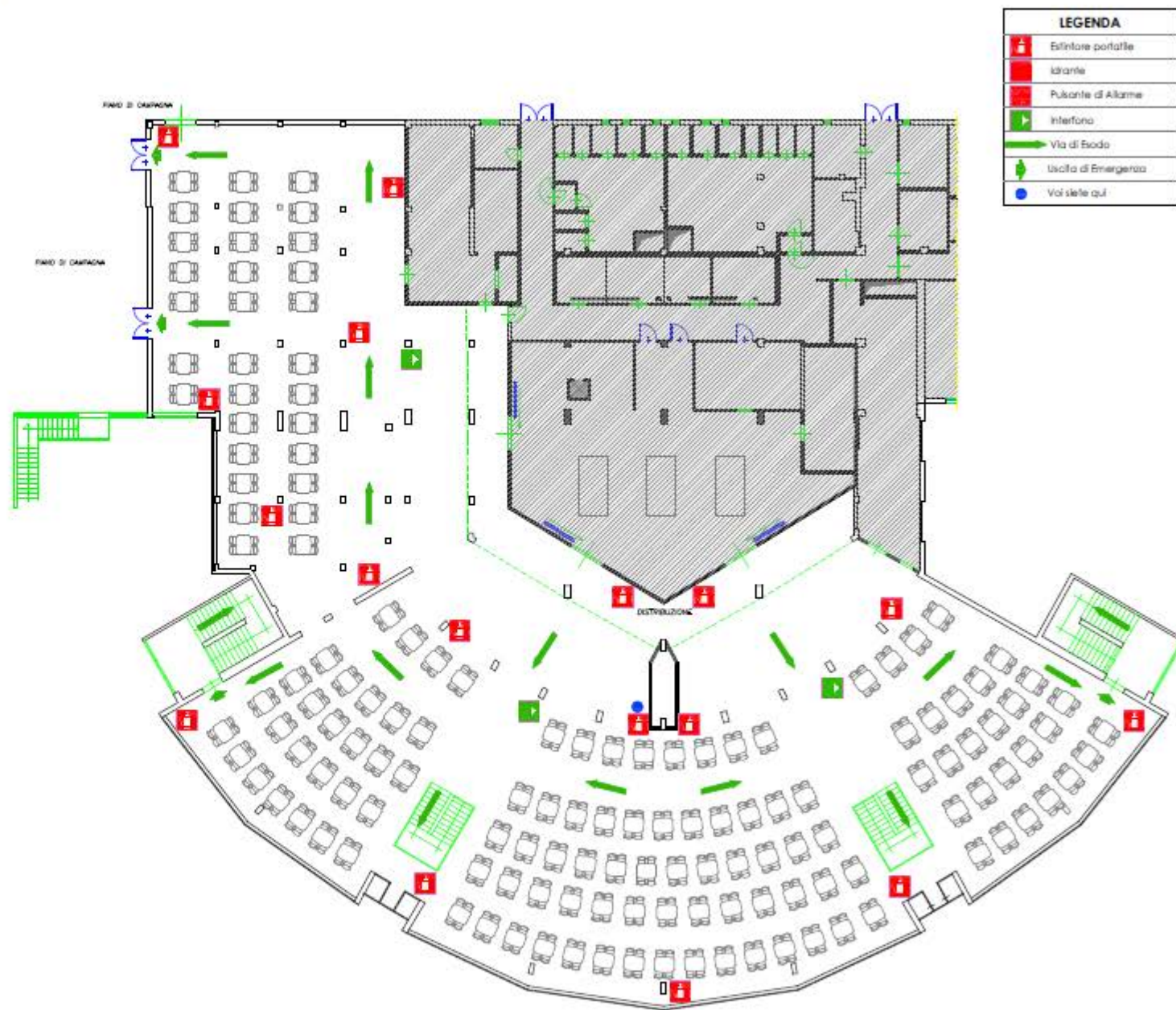
1. Alla segnalazione di "preallarme" (3 suoni di sirena di 10 sec. intervallati da pause di 5 sec.) tutto il personale presente a qualsiasi titolo nel Centro deve riunirsi presso i previsti punti di raccolta interni, situati in prossimità dell'interfono.
2. Il personale riceverà tutte le informazioni relative alla gestione dell'emergenza, tramite la rete interfonica collegata con la sala d'emergenza.
3. Alla segnalazione di "cessato allarme" (un suono di sirena continuo per 60 secondi) tutto il personale potrà riprendere le proprie attività lavorative.

**CHIAMATA DI SOCCORSO**

Chiunque dovesse trovarsi a segnalare una situazione di emergenza dovrà obbligatoriamente riferire:

1. Il proprio nome e cognome
2. L'edificio, il piano ed il locale interessati dall'emergenza
3. Tipologia dei locali interessati o potenzialmente interessati dall'evento
4. La natura dell'evento che determina l'emergenza (incendio, scoppio, fuga di gas tossici, ecc.)
5. L'eventuale presenza di infortunati e la necessità di urgente intervento medico

**GESTIONE DELLE EMERGENZE**



LEGENDA	
	Estintore portatile
	Idrante
	Pulsante di Allarme
	Interfono
	Via di Esodo
	Uscita di Emergenza
	Voi siete qui

Individuazione in pianta dei presidi antincendio e delle vie di esodo



# GESTIONE DELLE EMERGENZE

**Edificio: F-13**

**Piano Primo**  
**Locale cucina**

**NUMERI di EMERGENZA**

**NUMERI UTILI**

Squadra di Primo Intervento..... **3333**

Direzione di Centro..... **3734**

Pronto Soccorso..... **3000**

Servizio Prev. e Protez. .... **3841**

Servizi Tecnici..... **3715**

**PROCEDURE E DISPOSIZIONI COMPORTAMENTALI**

**EMERGENZA DI EDIFICIO**

**Durante la somministrazione dei pasti**

Negli orari di apertura, la mensa è normalmente presidiata da componenti della **Squadra di Primo Intervento di Centro (SPI)**, i quali sono in grado di fronteggiare e controllare eventuali anomalie che possono comportare rischi per tutte le persone presenti.

Tutte le situazioni dalle quali possono derivare pericoli alle persone e alla struttura, dovranno essere prioritariamente riferiti ad essi.

Il Coordinatore dell'emergenza, del personale di cucina, dovrà collaborare e seguire le istruzioni che saranno impartite dal personale della SPI di Centro.

**Al di fuori dell'orario di somministrazione dei pasti**

Qualora si verifichi un principio di incendio:

- Chiamare la SPI al numero **3333** e nel caso vi siano infortunati il Pronto Soccorso al numero **3000**
- In attesa dell'arrivo della SPI di Centro, il coordinatore di emergenza, qualora le situazioni lo consentano, provvederà nell'ordine a:
  - Verificare l'origine dell'incendio
  - Soccorrere eventuali persone in pericolo
  - Verificare la chiusura delle porte tagliafuoco per confinare lo sviluppo di fumi e calore
  - Togliere l'alimentazione elettrica nella zona coinvolta dall'incendio
  - Chiudere la valvola di intercettazione della condotta del gas
  - Utilizzare, qualora le condizioni lo permettano, gli estintori presenti
- All'arrivo della SPI fornire indicazioni precise sul percorso per raggiungere l'incendio



LEGENDA	
	Estintore portatile
	Idrante
	Pulsante di Allarme
	Porta tagliafuoco
	Intercettazione gas
	Via di Esodo
	Uscita di Emergenza
	Quadro Elettrico
	Voi siete qui

Individuazione in pianta dei presidi antincendio e delle vie di esodo

**EMERGENZA DI CENTRO O NUCLEARE (suono della sirena)**

**CHIAMATA DI SOCCORSO**

1. Alla segnalazione di "preallarme" (3 suoni di sirena di 10 sec. intervallati da pause di 5 sec.) tutto il personale presente a qualsiasi titolo nel Centro deve riunirsi presso i previsti punti di raccolta interni, situati in prossimità dell'interfono
2. Il personale riceverà tutte le informazioni relative alla gestione dell'emergenza, tramite la rete interfonica collegata con la sala d'emergenza
3. Alla segnalazione di "cessato allarme" (un suono di sirena continuo per 60 secondi) tutto il personale potrà riprendere le proprie attività lavorative

- Chiunque dovesse trovarsi a segnalare una situazione di emergenza dovrà obbligatoriamente riferire:**
1. Il proprio nome e cognome
  2. L'edificio, il piano ed il locale interessati dall'emergenza
  3. Tipologia dei locali interessati o potenzialmente interessati dall'evento
  4. La natura dell'evento che determina l'emergenza (incendio, scoppio, fuga di gas tossici, ecc.)
  5. L'eventuale presenza di infortunati e la necessità di urgente intervento medico

## ELENCO ATTREZZATURE MENSA C.R. CASACCIA

### CUCINA

TIPOLOGIA ATTREZZATURA	NR.	FUNZIONANTE
CUOCIPASTA AUTOMATICHE FIREX	2	SI
CUOCIPASTA A DUE VASCHE MARENO	1	ACCENSIONE DA VISIONARE
BRASIERA CUOCIVERDURE ZANUSSI	1	NO
BRASIERA CLASSICA INOX B.L.M. COD. 00048108	1	SI
FRIGGITRICE DUE VASCHE ANGELO PO	1	ACCENSIONE DA VISIONARE
BOLLITORE 150 LT. ANGELO PO	2	ACCENSIONE DA VISIONARE
CUCINA 4 FUOCHI ZANUSSI	2	SI
BRASIERA CLASSICA INOX ANGELO PO	1	SI
PIASTRA INOX B.L.M. COD.00043171	1	SI
PIASTRA INOX ANGELO PO	1	ACCENSIONE DA VISIONARE
ABBATTITORE DI TEMPERATURA ALPERINOX	1	SI
FORNO 20 TEGLIE ANGELO PO (COTTURE CLASSICHE E A VAPORE)	2	1 SI E 1 SENSORE GAS DA VEDERE
FORNO EKA 10 TEGLIE (COTTURE CLASSICHE)	1	SI
FORNO PIZZA PRISMAFOOD COD. 00043170	1	SI
SCHIACCIAPIZZA AUTOMATICO COD. 00043172	1	SI
FRIGORIFERO 1400 LT 2 ANTE (PESARO IFI E SAGI)	2	1 SI E 1 CAMBIARE GUARNIZIONI
FRIGORIFERO MDM 1400 LT 2 ANTE	1	RICARICA GAS
TAVOLI IN ACCIAIO 200 X 60	6	SI
TAVOLI IN ACCIAIO 150 X 60	3	SI
TAVOLO IN ACCIAIO 200 X 60 (CHIUSO CON SPORTELLI)	1	SI
CARRELLO CLASSICO 2 RIPIANI	6	SI
CARRELLO CLASSICO 3 RIPIANI	1	SI
CARRELLO PORTAVASSOI 10 RIPIANI (IN USO CUCINA)	7	SI
CARRELLO PORTATEGLIE 12 RIPIANI	2	SI
CONTENITORI ACCIAIO 33 X 53	66	SI
CONTENITORI ACCIAIO 53 X 65	66	SI

### REFRIGERAZIONE

TIPOLOGIA ATTREZZATURA	NR.	FUNZIONANTE
CELLA FRIGORIFERA CRIOCABIN (FRUTTA E VERDURA)	1	DA CAMBIARE IL MOTORE
CELLA FRIGORIFERA (FORMAGGI E SALUMI)	1	SI
CELLA FRIGORIFERA (CARNI FRESCHE)	1	DA RICARICARE GAS
CELLA FRIGORIFERA (BEVANDE)	1	DA RICARICARE GAS

### DEPOSITO

TIPOLOGIA ATTREZZATURA	NR.	FUNZIONANTE
DISPENSA ALIMENTI SECCHI - SCAFFALATURA A 4 RIPIANI	5	SI
DISPENSA PASTA - SCAFFALATURA A 5 RIPIANI	9	SI

### LAVATOIO

TIPOLOGIA ATTREZZATURA	NR.	FUNZIONANTE
TAVOLI IN ACCIAIO	3	SI
TAGLIERE 140 X 70	1	SI
LAVANDINO ACCIAIO 2 VASCHE	1	SI
CENTRIFUGA PER VERDURE	1	NO
PELAPATATE ANGELO PO	1	SI
VASCA LAVAGGIO VERDURE ATIR	1	SI
CUTTER PER PREPARAZIONE VERDURE	1	SI

### ZONA SCONGELAMENTO PESCE

TIPOLOGIA ATTREZZATURA	NR.	FUNZIONANTE
LAVANDINO 2 VASCHE ANGELO PO	1	SI
LAVANDINO 1 VASCA ZANUSSI	1	SI
CUTTER A GIRAFFA ERACO	1	SI

### ZONA PREPARAZIONE CARNI

TIPOLOGIA ATTREZZATURA	NR.	FUNZIONANTE
LAVANDINO 2 VASCHE ZANUSSI	1	SI
TAVOLO INOX 150 X 60	2	SI
TAVOLO INOX 200 X 60	2	SI
TAGLIERE 200 X 60	1	SI
TRITACARNE ELETTRICO DUPLEX + GRATTAFORMAGGIO	1	SI
FRIGORIFERO ALPERINOX 700 LT	1	SI
MONTACARICHI COLLEGAMENTO MENSA-BAR	1	SI
TAGLIARE 50 X 50 SU PIEDISTALLO	1	SI
CONTENITORI ACCIAIO CONSERVAZIONE ALIMENTI	4	SI
PORTAPIATTI VERTICALE 48 SCOMPARTI	1	SI
CUTTER MANUALE A IMMERSIONE	1	SI

### ZONA PREPARAZIONE SALUMI

TIPOLOGIA ATTREZZATURA	NR.	FUNZIONANTE
AFFETTATRICE A LAMA DRITTA	1	NO
AFFETTATRICE A LAMA INCLINATA	1	DA VEDERE
TAVOLO 200 X 60 IN ACCIAIO	2	SI
LAVANDINO ZANUSSI 1 VASCA	1	SI
FRIGORIFERO 2 ANTE MARENO 1400 LT	1	SI
TAGLIERE 140 X 60	1	SI
CARRELLO CLASSICO 2 RIPIANI	1	SI

### ZONA LAVAPENTOLE

TIPOLOGIA ATTREZZATURA	NR.	FUNZIONANTE
LAVANDINO ACCIAIO 2 VASCHE 250 X 70	1	SI
LAVANDINO ACCIAIO 1 VASCHE 150 X 70	1	SI
SCAFFALE ACCIAIO 4 RIPIANI 140 X 60	1	SI
LAVAPENTOLE ANGELO PO	1	SI
SCAFFALATURA ACCIAIO 4 RIPIANI 200 X 60	3	SI
CONTENITORE ALIMENTI ACCIAIO 33 X 52	113	SI
PENTOLE MISURE VARIE	20	SI

### ZONA LAVANDERIA

TIPOLOGIA ATTREZZATURA	NR.	FUNZIONANTE
CARRELLO CLASSICO 2 RIPIANI	1	SI
LAVATRICE 7 KG	1	NO
LAVANDINO IN CERAMICA 40 X 40	1	SI

### DEPOSITO CARTO/PLASTICA

TIPOLOGIA ATTREZZATURA	NR.	FUNZIONANTE
TAVOLO ACCIAIO 200 X 70	2	SI
SCAFFALATURE 4 RIPIANI 180 X 88	2	SI
CARRELLO CLASSICO 2 RIPIANI	1	SI

### ZONA SURGELATI

TIPOLOGIA ATTREZZATURA	NR.	FUNZIONANTE
FRIGORIFERI POZZETTI 150 X 75	3	SI (COMODATO D'USO)

### ZONA SELF SERVICE 1

TIPOLOGIA ATTREZZATURA	NR.	FUNZIONANTE
VETRINA REFRIGERATA ANGELO PO	1	NO
BANCONE SELF SERVICE 4 ELEMENTI AUTORISCALDANTI 145 X 75	1	SI
ELEMENTO POGGIAVASSOIO 75 X 75	1	SI

### ZONA SELF SERVICE 2/3/4/5 (COSI COMPOSTE)

TIPOLOGIA ATTREZZATURA	NR.	FUNZIONANTE
VASCHE PORTAVIVANDE 230 X 75	2	SI
ELEMENTO NEUTRO INOX (POGGIAPANE)	1	SI
ELEMENTO NEUTRO INOX CON SPORTELLI E PORTAPOSATE 150 X 75	1	SI
ELEMENTO REFRIGERATO BEVANDE E YOGURT 230 X 75	1	SI
ELEMENTO NEUTRO INOX USO CASSA	1	SI
VASSOIO PLEXIGLASS 53 X 37	750	SI
PORTABICCHIERI VERTICALI IN ACCIAIO 67X 67	4	SI
ISOLE PORTACONDIMENTO 70 X 70 X 220	6	SI
LAVELLO INOX CON PEDALE 50 X 50	3	SI
TAVOLO INOX 200 X 60 PORTAPIATTI	5	SI
FRIGORIFERO A VETRINA ALPERINOX 1400 LT	2	SI
BILANCIA 15 KG BIZERBA	1	SI
CARRELLO PORTAVASSOI 30 RIPIANI	13	SI
TAVOLO 4 POSTI	132	SI
DISTRIBUTORE AUTOMATICO IN ACCIAIO DI TOVAGLIETTE	4	SI
CARAFFE INOX ACQUA	90	SI

### ZONA LAVASTOVIGLIE

TIPOLOGIA ATTREZZATURA	NR.	FUNZIONANTE
TAVOLO CON RULLI 300 X 68	2	SI
NASTRO TRASPORTATORE PER VASSOI	1	SI
CARRELLI SBARAZZOVASSOI	2	SI

CARRELLO VASCA 120 X 58	1	SI
CESTELLI PORTABICCHIERI	25	SI
LAVASTOVIGLIE COMENDA A NASTRO INDUSTRIALE (CICLO CONTINUO)	1	VERIFICARE FUNZIONAMENTO RESISTENZE
LAVELLO ACCIAIO 2 VASCHE 250 X 70	1	SI
LAVABICCHIERI A CAPPOTTINA COMENDA	1	SI
SCAFFALATURA PORTAVASSOI ACCIAIO 350 X 65	1	SI
SCAFFALATURA PORTAPIATTI 300 X 33	1	SI
CARRELLO PORTAPOSATE	2	SI

## BAR

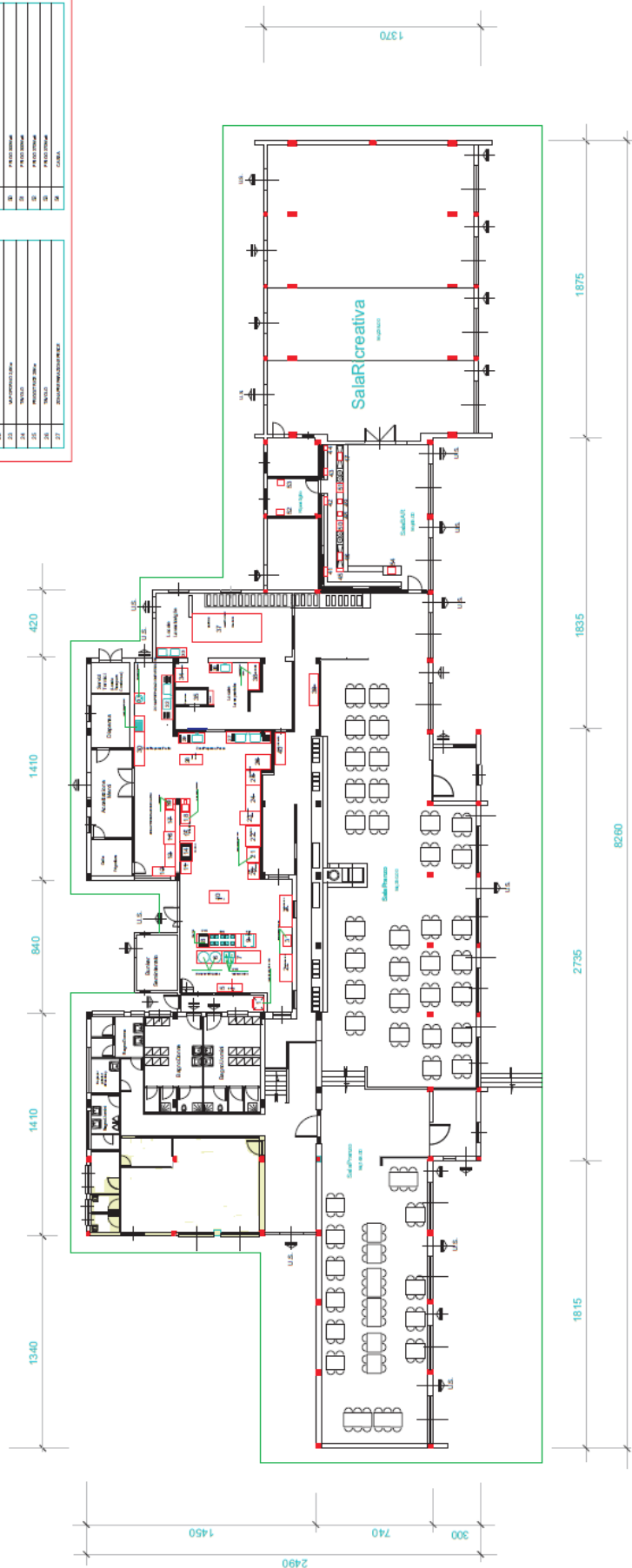
TIPOLOGIA ATTREZZATURA	NR.	FUNZIONANTE
VETRINA PER FREDDO	2	SI
PIASTRA PER TOAST	1	SI
LAVATAZZINE COMENDA	2	SI
MACCHINE CAFFE'	2	SI (COMODATO D'USO)
SPREMIAGRUMI	1	SI
MACININO CAFFE'	2	SI (COMODATO D'USO)
FORNO ELETTRICO PER CORNETTI	1	SI
FRIGORIFERO 1 ANTA	2	SI
CONGELATORE PER GELATI	1	SI (COMODATO D'USO)
TAVOLO 4 POSTI	4	SI



# PLANIMETRIA DELL'EDIFICIO DELLA MENSA C.R. FRASCATI

**LEGENDA**

TIPOMACCHINA		TIPOMACCHINA	
N.	TIPOMACCHINA	N.	TIPOMACCHINA
1	LABORATORIO	26	LABORATORIO
2	LABORATORIO	27	LABORATORIO
3	LABORATORIO	28	LABORATORIO
4	LABORATORIO	29	LABORATORIO
5	LABORATORIO	30	LABORATORIO
6	LABORATORIO	31	LABORATORIO
7	LABORATORIO	32	LABORATORIO
8	LABORATORIO	33	LABORATORIO
9	LABORATORIO	34	LABORATORIO
10	LABORATORIO	35	LABORATORIO
11	LABORATORIO	36	LABORATORIO
12	LABORATORIO	37	LABORATORIO
13	LABORATORIO	38	LABORATORIO
14	LABORATORIO	39	LABORATORIO
15	LABORATORIO	40	LABORATORIO
16	LABORATORIO	41	LABORATORIO
17	LABORATORIO	42	LABORATORIO
18	LABORATORIO	43	LABORATORIO
19	LABORATORIO	44	LABORATORIO
20	LABORATORIO	45	LABORATORIO
21	LABORATORIO	46	LABORATORIO
22	LABORATORIO	47	LABORATORIO
23	LABORATORIO	48	LABORATORIO
24	LABORATORIO	49	LABORATORIO
25	LABORATORIO	50	LABORATORIO
26	LABORATORIO	51	LABORATORIO
27	LABORATORIO	52	LABORATORIO
28	LABORATORIO	53	LABORATORIO
29	LABORATORIO	54	LABORATORIO
30	LABORATORIO	55	LABORATORIO
31	LABORATORIO	56	LABORATORIO
32	LABORATORIO	57	LABORATORIO
33	LABORATORIO	58	LABORATORIO
34	LABORATORIO	59	LABORATORIO
35	LABORATORIO	60	LABORATORIO
36	LABORATORIO	61	LABORATORIO
37	LABORATORIO	62	LABORATORIO
38	LABORATORIO	63	LABORATORIO
39	LABORATORIO	64	LABORATORIO
40	LABORATORIO	65	LABORATORIO
41	LABORATORIO	66	LABORATORIO
42	LABORATORIO	67	LABORATORIO
43	LABORATORIO	68	LABORATORIO
44	LABORATORIO	69	LABORATORIO
45	LABORATORIO	70	LABORATORIO
46	LABORATORIO	71	LABORATORIO
47	LABORATORIO	72	LABORATORIO
48	LABORATORIO	73	LABORATORIO
49	LABORATORIO	74	LABORATORIO
50	LABORATORIO	75	LABORATORIO
51	LABORATORIO	76	LABORATORIO
52	LABORATORIO	77	LABORATORIO
53	LABORATORIO	78	LABORATORIO
54	LABORATORIO	79	LABORATORIO
55	LABORATORIO	80	LABORATORIO
56	LABORATORIO	81	LABORATORIO
57	LABORATORIO	82	LABORATORIO
58	LABORATORIO	83	LABORATORIO
59	LABORATORIO	84	LABORATORIO
60	LABORATORIO	85	LABORATORIO
61	LABORATORIO	86	LABORATORIO
62	LABORATORIO	87	LABORATORIO
63	LABORATORIO	88	LABORATORIO
64	LABORATORIO	89	LABORATORIO
65	LABORATORIO	90	LABORATORIO
66	LABORATORIO	91	LABORATORIO
67	LABORATORIO	92	LABORATORIO
68	LABORATORIO	93	LABORATORIO
69	LABORATORIO	94	LABORATORIO
70	LABORATORIO	95	LABORATORIO
71	LABORATORIO	96	LABORATORIO
72	LABORATORIO	97	LABORATORIO
73	LABORATORIO	98	LABORATORIO
74	LABORATORIO	99	LABORATORIO
75	LABORATORIO	100	LABORATORIO



# CR FRASCATI



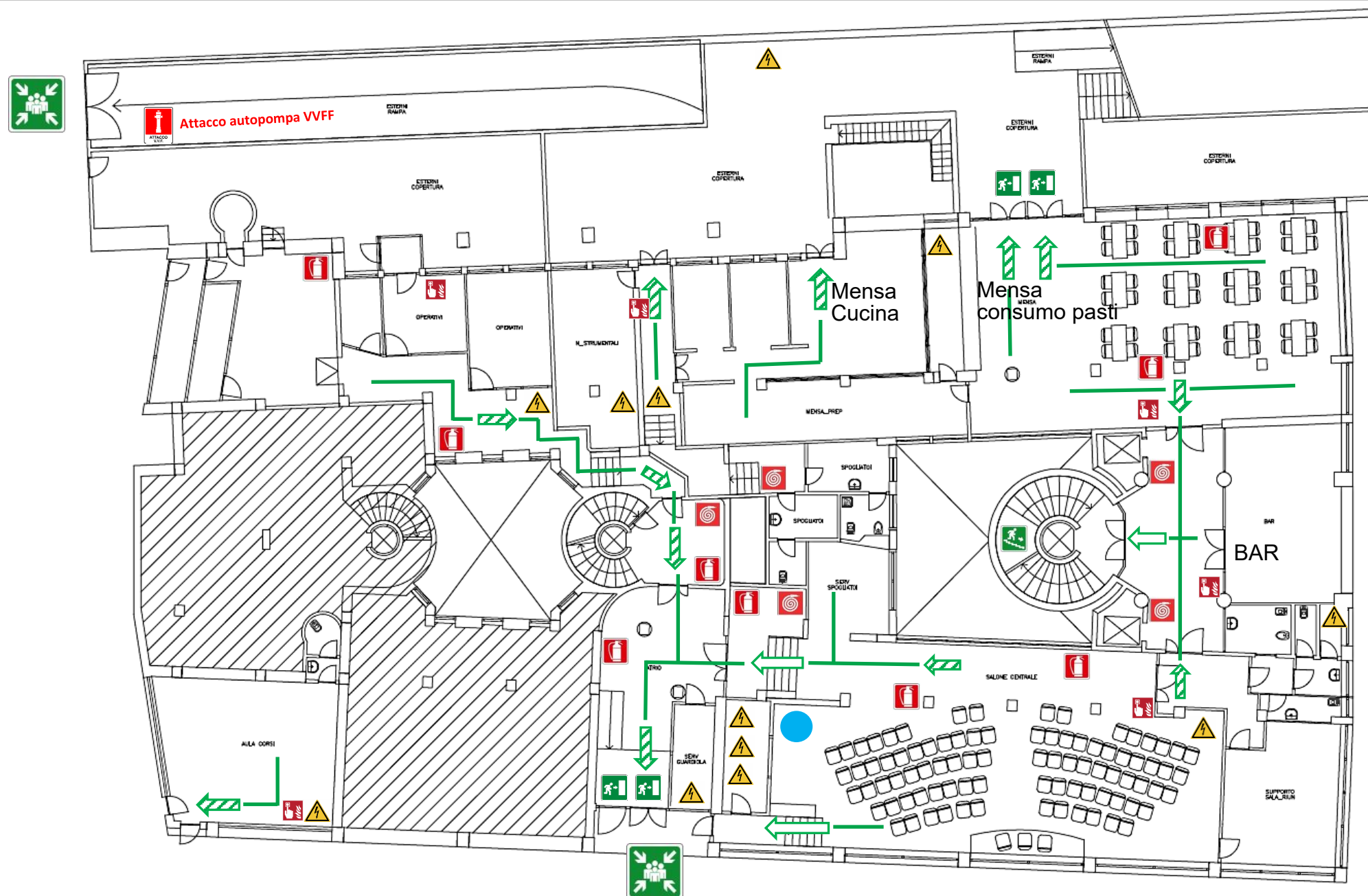
## ELENCO ATTREZZATURE PRESENTI SULL'IMPIANTO MENSA ENEA

DESCRIZIONE	UBICAZIONE	PROPRIETA'	NOTE
N. 2 banchi bagnomaria ALPENINOX mod. 711.00. 115;	Linea Service	ENEA	obsoleti da sostituire (ENEA)
N. 2 banchi bagnomaria ALPENINOX mod. 710.00. 122;	Linea Service	ENEA	obsoleti da sostituire (ENEA)
N. 2 banchi neutri ALPENINOX mod. 702.00.115;	Linea Service	ENEA	obsoleti da sostituire (ENEA)
N. 2 banchi refrigerati ALPENINOX mod. 721.00. 122;	Linea Service	ENEA	obsoleti da sostituire (ENEA)
N. 1 Banco Cassa completo di Sgabello da Sportellista e 2 lettori di badge	Linea Service	ENEA	
N. 4 carrelli portavassoi a livello costante;	Linea Service	ENEA	
N. 2 Tramogge di acciaio inox ALPENINOX per pane	Linea Service	ENEA	
N. 2 Distributori Bicchieri Plastica automatici a molla	Linea Service	ENEA	
N. 1 Scaffale acciaio a ripiani	Linea Service	ENEA	
N. 1 mensola a muro in acciaio	Linea Service	ENEA	
N. 1 Lavello Monovasca acciaio cm 180 x 70	Linea Service	ENEA	
N. 1 Tavolo Armadio cm 70 x 200	Linea Service	ENEA	
N. 1 Pedanetta bassa acciaio inox cm 40x90	Linea Service	ENEA	
N. 1 Pattumiera Plastica Bianca apertura a pedale e ruote	Cucina	ENEA	
N. 1 bilancia analogica da banco BIZERBA portata Kg. 15	Cucina	ENEA	
N. 1 brasiera o padellotto ribaltabile da lt. 80 MARENO	Cucina	ENEA	da riparare coperchio
N. 1 Apriscatole da banco	Cucina	ENEA	
N. 1 Tavolo acciaio cm 90 x 130 con alzatina e ripiano	Cucina	ENEA	
N. 1 Tavolo acciaio con alzatina e cassetto cm 90 x 46	Cucina	ENEA	
N. 2 Tavolinetti bassi acciaio inox cm 93 x 65	Cucina	ENEA	
N. 3 Ceppi Batticarne base in acciaio e piano in polietilene	Cucina	ENEA	
N. 1 brasiera ELECTROLUX	Cucina	ENEA	
N. 1 banco cucina modulare a GAS a 4 fuochi ZANUSSI serie 90	Cucina	ENEA	
N. 1 banco di cucina c.s. a 6 fuochi;	Cucina	ENEA	
N. 1 fry-top (o bisticchiera) MARENO	Cucina	ENEA	
N. 2 pentole a vapore da litri 100 FIREX mod. PMRIV 100;	Cucina	ENEA	
N. 1 Cuocipasta a gas MARENO	Cucina	ENEA	
N. 1 friggitrice elettrica a 2 vasche da litri 15 ALPENINOX	Cucina	ENEA	
N. 1 Abbattitore di Temperatura	Cucina	ENEA	
N. 2 Tavoli Armadiati ZANUSSI 200	Cucina	ENEA	
N. 1 Tavolo c.s. ZANUSSI 160	Cucina	ENEA	
N. 1 forno elettrico misto Convezione I Vapore ZANUSSI 10 cucina Griglie 2/1 con Addolcitore	Cucina	ENEA	
N. 1 forno elettrico a convezione ELECTROLUX AIR o cucina STEAM 20 griglie autopulente	Cucina	ENEA	
N. 1 Grattugia FIRMAR mod. GFHP2 IND. IX RE;	Cucina	ENEA	(da sostituire da parte di Enea perché non a norma per igienizzazione)
N. 1 Tritacarne FIRMAR Mod. 32/TS con accessorio Duplex Mod. GI-5110	Cucina	ENEA	
N. 1 Tagliaverdure DITO-SAMA Mod. TR260 con accessori;	Cucina	ENEA	sostituire i dischi accessori tipo cubettatrice etc. perché rotti e pericolosi (ENEA)
N. 1 pelapatate FIMAR 18 kg	Cucina	ENEA	
N. 1 affettatrice FAC F370 monof. 220	Cucina	ENEA	
N. 1 affettacarne vert. F350TCV-L monof. 220	Cucina	ENEA	
N. 1 lavaverdure ATIR NILMA	Cucina	ENEA	
N. 1 centrifuga verdure NILMA ATIR NILMA	Cucina	ENEA	
N. 1 armadi caldo elettrico su ruote serie 200	Cucina	ENEA	
N. 1 armadi caldo c.s. ZANUSSI serie 160	Cucina	ENEA	
N. 1 armadio frigo a temperatura positiva, un anta in vetro	Cucina	ENEA	
N. 2 armadio frigo a temperatura positiva, due ante in vetro	Cucina	ENEA	
N. 3 lavelli a doppia vasca	Cucina	ENEA	
N. 1 lavelli monovasca con sterilizza-coltelli;	Cucina	ENEA	
N. 2 Armadietti spogliatoi metallici	Cucina (ingresso)	ENEA	
N. 2 Scaffali metallici a muro con antine	Cucina	ENEA	
N. 3 armadi frigoriferi surgelati ad un anta chiusi (Cool art)	Cucina	ENEA	
N. 2 armadi frigoriferi ad un anta in vetro (Cool art)	Cucina	ENEA	
N. 1 impastatrice FIMAR	Cucina	ENEA	
N. 1 carrello in acciaio INOX con rubinetto di scarico.	Cucina	ENEA	
N. 1 Scaffale metallico a muro aperto	Cucina	ENEA	
N. 1 lavapentole RIPER 298	Sala Lavaggio	ENEA	

N. 1 Lavastoviglie a Nastro COMENDA nE 501	Sala Lavaggio	ENEA	E' molto vecchia, richiede molta manutenzione ed è sopra dimensionata per la quantità attuale dei pasti. Si ritiene di sostituirla.
N. 1 depuratore ad acqua calda IDROSERVICE;	Sala Lavaggio	ENEA	
N. 1 nastro trasportatore COMENDA;	Sala Lavaggio	ENEA	
N. 2 carrelli portavassoi a livello costante;	Sala Lavaggio	ENEA	
N. 2 armadi aperti acciaio a ripiani	Sala Lavaggio	ENEA	
N. 5 Tavoli da Lavoro acciaio varie misure	Sala Lavaggio	ENEA	
N. 1 Lavello due vasche con doccetta	Sala Lavaggio	ENEA	
N. 1 Lavello monovasca con doccetta	Sala Lavaggio	ENEA	
N. 30 Tavoli monoblocchi 4 posti;	Sala Mensa	ENEA	
N. 4 Tavolini quadrati per isole condimenti	Sala Mensa	ENEA	
N. 10 tavoli monoblocchi rettangolari 6 posti;	Sala Mensa	ENEA	
N. 1 Distributori Cosmetal Acqua refrigerata/liscia/gasata	Sala Mensa	ENEA	
N. 2 contenitori plastica per ombrelli	Sala Mensa	ENEA	
N. 2 Appendi abiti tipo Stender con stampelle	Sala Mensa	ENEA	
N. 1 Tavolo in acciaio con cassetti	Sala Mensa	ENEA	
N. 1 Carrello alto con vasca porta bottiglia	Sala Mensa	ENEA	
N. 2 Carrelli per riconsegna vassoi 24 posti	Sala Mensa	ENEA	
N. 1 Carrello per caraffe 3 ripiani	Sala Mensa	ENEA	
N. 2 Porta Menù a colonna in acciaio	Sala Mensa	ENEA	
N. 6 Carrelli acciaio sposta-derrate varie dimensioni;	Mensa e Magazzini	ENEA	
N. 1 Bilancia BIZERBA altezza d'uomo;	Magazz. Carne	ENEA	rotta (fuori uso)
N. 2 Motocompressori Semiermetici 2HP a servizio Celle Frigo Mensa;	Celle Frigo	ENEA	
N. 2 lavastoviglie da bar COMENDA;			Sono state disinstallate per la manutenzione dell'impianto del bar. Da reinstallare e revisionare.
	Bar	ENEA	
N. 1 piastra elettrica di cottura da bar doppia liscia	Bar	ENEA	
N. 10 Scaffali con specchi e vani sottostanti sportelli con scorrevoli	Bar	ENEA	da revisionare (Enea)
N. 1 Scaffale basso a 2 ante in legno	Bar	ENEA	
N. 1 Scaffale	Bar	ENEA	
N. 1 Forno SMEG per cornetti	Bar	ENEA	
N. 1 Spremiagrumi ZUMMO mod. Zum mito	Bar	ENEA	
N. 2 Sgabelli da sportellista	Bar	ENEA	
N. 2 Banconi bar	Bar	ENEA	
N. 1 Banco Cassa	Bar	ENEA	
N. 10 Pedane di acciaio varie misure	Bar	ENEA	
N. 1 Banco angolare	Bar	ENEA	
N. 1 Banco vetrina refrigerata	Bar	ENEA	
N. 1 Armadio metallico 2 ante	Magazzino Bar	ENEA	
N. 1 Armadio Frigo MBM	Magazzino Bar	ENEA	
N. 1 Armadio Frigo DESMOND	Magazzino Bar	ENEA	
N. 3 Scaffali in legno	Magazzino Bar	ENEA	
N. 1 lavabiancheria carico frontale 5 kg	Spogliatoi	ENEA	
N. 10 Armadietti metallici	Spogliatoio Masch.	ENEA	
N. 9 Armadietti metallici	Spogliatoio Femm.	ENEA	
N. 2 Appendiabiti a colonna	Spogliatoi	ENEA	
N. 2 Scrivanie con cassetti	Uff. Gestore Mensa	ENEA	
N. 2 Sedie scrivania	Uff. Gestore Mensa	ENEA	
N. 1 Armadio Legno a 2 ante	Uff. Gestore Mensa	ENEA	
N. 1 Armadio scaffale a 2 ante con ripiano	Uff. Gestore Mensa	ENEA	
N. 1 Mobiletto porta Fax	Uff. Gestore Mensa	ENEA	
N. 4 scaffali acciaio a 4 ripiani	Magazzino Frutta	ENEA	
N. 2 Pozzetti per Surgelati	Magazzino Formaggi	ENEA	
N. 3 Scaffali acciaio con ripiani a griglia	Magazzino Formaggi	ENEA	
N. 7 Scaffali a 4 Ripiani	Magazzino varie	ENEA	
N. 1 lavello monovasca cm 50x50	Magazzino varie	ENEA	
N. 2 pozzetti per surgelati	Magazzinetto	ENEA	

# PIANO DI EMERGENZA ED EVACUAZIONE

## Piano Terra



Sede Legale

Lungotevere Thaon di Revel, 76  
00196 Roma

### NUMERI DI EMERGENZA

- 112 Numero unico emergenze
- 2222 Guardiania Sede Legale  
Resp. Emergenza Sede Legale
- 06 67693902 Polizia municipale
- 800130336 ENEL Elettricità s. guasti
- 800900999 ENEL Gas s. guasti
- 800130335 ACEA Idrico s. guasti
- 06 6521626 TELECOM s. guasti

### LEGENDA

- Idrante
- Estintore
- Pulsante di allarme antincendio
- Attacco autopompa VVFF
- Pacchetto di medicazione
- Uscita di emergenza
- Scale di emergenza
- Percorso dell'evacuazione
- Via di fuga verso l'alto
- Via di fuga orizzontale
- Via di fuga verso il basso
- Punto di raccolta
- Sgancio manuale VVFF
- Quadro elettrico di zona
- Valvola di intercettazione gas
- VOI SIETE QUI

### COMPORAMENTI IN CASO DI INCENDIO

- Mantenere la calma;
- Avvertire direttamente il coordinatore di piano/settore o il Responsabile dell'emergenza della Sede Legale o il suo sostituto;
- Interrompere immediatamente ogni attività;
- Lasciare tutto come si trova senza raccogliere nulla se non lo stretto necessario;
- Accertarsi che la via di fuga sia praticabile.

#### OVE LA VIA DI FUGA SIA PRATICABILE

- Uscire ordinatamente e con calma dall'ambiente in cui ci si trova;
- Se il locale è invaso dal fumo procedere strisciando sul pavimento o andando carponi;
- Chiudere bene le porte dopo il passaggio;
- Seguire sempre le indicazioni dei cartelli verdi o delle luci verdi che portano alle uscite con divieto assoluto di uso di ascensori;
- Non tornare indietro per nessun motivo né prendere iniziative personali;
- Non appena raggiunto il punto di raccolta, non disperdersi ed attendere che il personale incaricato del controllo abbia verificato la situazione;
- Attendere presso il punto di raccolta l'arrivo dei Vigili del Fuoco;
- Rientrare nella struttura/luoghi di lavoro solo dopo che il responsabile dell'emergenza o il suo sostituto abbiano dato indicazioni in tal senso.

### COMPORAMENTI IN CASO DI EVACUAZIONE

#### ISTRUZIONI PER TUTTO IL PERSONALE

Chiunque si trovi nella struttura al momento della segnalazione di evacuazione deve attenersi alle seguenti indicazioni:

- Mantenere la calma e, per quanto possibile, non farsi prendere dal panico;
- Interrompere immediatamente ogni attività in corso;
- Accertarsi che le apparecchiature e gli impianti siano in condizioni di sicurezza;
- Uscire senza indugio dal locale seguendo i percorsi indicati nell'apposita segnaletica e raggiungere obbligatoriamente il punto di raccolta con divieto assoluto di uso di ascensori;
- Non abbandonare il punto di raccolta se non autorizzati.

## ELENCO ATTREZZATURE MENSA SEDE LEGALE ROMA

### CUCINA

Tipologia attrezzatura	n.	funzionante
Banco da lavoro acciaio con cassetti	2	si
Banco da lavoro acciaio	1	si
Lavello in acciaio	1	si
Forno	1	si
Abbattitore	1	si
Cuocipasta	1	si
Friggitrice elettrica	1	si
Brasiera	1	si
Frigo a colonna, verticale	1	si
Banco con doppia piastra elettrica	3	si tranne una
Pozzetto Congelatore orizzontale da 500 lt	1	si
Lessaverdure	1	si
Affettatrice	1	si
Armadio acciaio con cassetti e sportelli	1	si
Pattumiera acciaio	1	si
Impastatrice Planetaria	1	si
Bilancia	1	si
Cappa aspirazione		si

### Refrigerazione e depositi

Cella frigorifera per frutta e verdura	1	si
Cella frigo per salumi formaggi e latticini	1	si
Cella frigorifera per carne	1	si
Pozzetto congelatore orizzontale 500 lt	1	si
Scaffalatura alta in acciaio a piu scomparti	3	

### Zona lavaggio

Lavello in acciaio a vasca singola grande	2	si
Lavastoviglie in acciaio	1	si
Scaffali acciaio aperti alti portapentole	3	
Pattumiera acciaio	1	si

### Zona lavorazione pesce e carni

combinato tritacarne professionale con grattuggia	1	si
lavandino in acciaio	1	si
piano da lavoro	2	

### Lavorazione verdure

tagliaverdure piu accessori	1	si
lavandino in acciaio piccolo	1	si
lavandino acciaio doppia vasca	1	si
pelapatate da 10 kg	1	si
tavolo da lavoro in acciaio	1	

### BAR

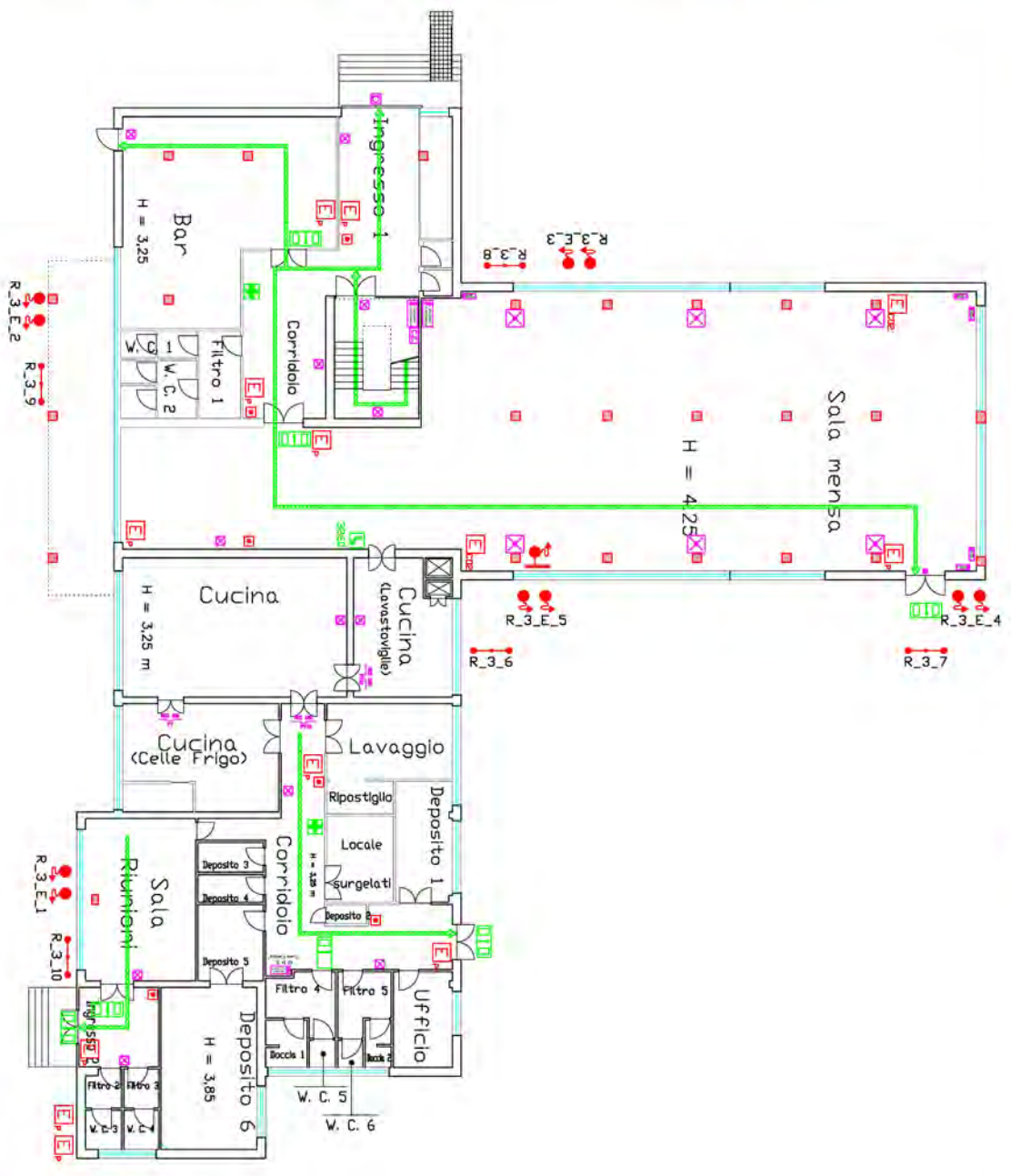
Mobile acciaio neutro	1	si
Doppia Piastra	1	si
Scaldavivande	2	si
Frigo verticale espositore	1	si
Banco a vetrina espositore	1	si
Spremiagrumi elettrico	1	si
Lavastoviglie tazze e bicchieri	2	una si l'altra da verificare
Vetrina per caldo	1	si
Banco frigo con lavello a doppia vasca in acciaio	1	si

### Linea distribuzione pasti

Banco lavorazione in acciaio	3	si
Elementi portavassoi in acciaio	1	si
Beverino per acqua liscia e frizzante	1	si
Tavoli		
Sedie		
Porta pane e porta vassoi e distributore bicchieri	1	
Elementi bagnomaria	3	SI
Elementi refrigerati con ante scorrevoli	2	si
Scorriassoio		
Espositore bevande con porta in vetro	1	si



# Planimetria Mensa C.R. TRISAIA



## Legenda Simbologia Antincendio

	Quadro Elettrico di Zona (QDZZ)
	Uscita di Emergenza
	Via di Fuga Orizzontale
	Via di Fuga verso il Basso
	Porta con Maniglione Antipanico n. 2 Arre
	Porta con Maniglione Antipanico n. 1 Arre
	Telefono di Pronto Intervento
	Cassetta Pronto Soccorso
	Porta tagliafuoco con maniglione antipanico n. 1 arre
	Porta tagliafuoco
	Luce di Emergenza Autoalimentata (LEA)
	Targa Ottico/Acustica
	Centralina Antincendio
	Estintore Portatile a CO2
	Estintore Portatile a Polvere
	Idrante Incassato UNI 45
	Attacco singolo Vigili del Fuoco

**ENEA**  
 CENTRO RICERCHE TRISAIA  
 Servizio Infrastrutture e Servizi Tecnici

Disegnato da: Papapietro Paolo, Ferrara Vincenzo, Ferrara Vincenzo, DiLascio Michele  
 Controllato da: Ferrara Vincenzo, DiLascio Michele  
 Approvato da: Ing. Tito Salvatore  
 Responsabile UTRI

**Edificio R 3 Rialzato**  
 REVISIONE 13.12.2016  
 Modifica Foglio 16.06.21 02\_03

Scala: R\_3\_(2\_3)  
 Data: 23.03.2011  
 Scala: 01:200

## ELENCO ATTREZZATURE MENSA C.R. TRISAIA

### CUCINA

Tipologia attrezzatura	n.	funzionante
Caldaia da 100 lt	2	si
Banco di lavoro in acciaio con frigo	2	no (frigo)
Lavamani in acciaio	1	si
Affettatrice ABM	1	si
Banco di lavoro in acciaio con cassettera e sportelli	1	-
Sterilizzatore coltelli	1	si
Lavello in acciaio a doppia vasca con sportelli	2	si
Pelapatate	1	si, ma con problema elettrico al quadro
Multiplo con accessori	1	si
Apriscatola da banco	1	si
Banco da lavoro in acciaio con cassettera (piccolo)	1	-
Banco da lavoro in acciaio con sportelli	1	-
Pensile in acciaio con sportelli	2	-
Porta rotolo in acciaio	2	si
Carrello porta teglie basso in acciaio	2	-
Carrello porta teglie alto in acciaio	1	-
Forno MBM mod. FGMD107, matr. 0524278	1	si
Forno Zoppas/Zanussi mod. 2FM26B matr. P120290/01	1	no
Banco da lavoro in acciaio con cassettera (grande)	1	-
Cucina a 4 fuochi	2	si
Brasiera	1	si
Piastra in ghisa	1	si
Cuocipasta a doppia vasca	1	si
Friggitrice elettrica a doppia vasca	1	si
Friggitrice a gas a doppia vasca	1	si
Piastra doppio piano (liscio e rigato)	1	si
Cutter da banco (Fimar Cutter CL/8, matr. 171102717)	1	si - acquisto del 16/04/2018
Tritacarne-grattugia (Fimar AB22ATQ0I235M, matr. 171104435)	1	si - acquisto del 16/04/2018
Addolcitore d'acqua per forno. Portata 1000 l/h p min. 1 bar p max 8 bar (Pentair 255740, matr. 1265331)	1	si - acquisto del 16/04/2018

### LAVATOIO (lavaggio verdure e frutta)

Tipologia attrezzatura	n.	funzionante
Lavello in acciaio a vasca singola con sportelli	1	-
Lavello in acciaio a doppia vasca con sportelli	1	-
carrello portavivande in acciaio	1	-

### LAVATOIO (lavaggio stoviglie)

Tipologia attrezzatura	n.	funzionante
Lavastoviglia a carrello in acciaio da 1650 piatti/ora Zoppas mod CT92	1	si
Lavapentole in acciaio	1	no
Banco da lavoro in acciaio con sportelli	1	-
Lavello in acciaio a vasca singola	1	si
Banco da lavoro in acciaio	1	-
Lavastoviglia in acciaio per posate	1	no

### REFRIGERAZIONE

Tipologia attrezzatura	n.	funzionante
Cella frigorifera positiva per frutta e verdura, con anticella e 2 celle interne (Mecter, id cella 20194328, matr. 2014070080020)	1	si
Frigo a colonna positivo per formaggi e latticini (mod. Oasis700)	1	si
Frigo a colonna positivo, doppio scomparto verticale con porte, per carni fresche 1-4°C e salumi 4-6°C (Zoppas)	1	si
Frigo a colonna positivo, doppio scomparto orizzontale con porte, frigorifero giornaliero 1-4°C (mod. Oasis700 Div.2)	1	si
Banco da lavoro in acciaio con ripiani	1	-
Banco da lavoro in acciaio (piccolo)	1	-
Frigo a colonna negativo	1	si

### DEPOSITI

Tipologia attrezzatura	n.	funzionante
Scaffale in acciaio nel deposito vicino zona lavatoio	3	-
Scaffale in acciaio nel deposito derrate	8	-
Carrelli in acciaio con ruote	5	-
Bilancia da 150 kg	1	si

### LAVANDERIA E STIRERIA

Tipologia attrezzatura	n.	funzionante
Lavatrice (Zanussi, mod. 6LB29B, matr. C03098T01)	1	si
Asciugatrice (Zoppas, mod. D350, matr. 435026)	1	si
Stiratrice a vapore, completa di asse da stiro (Grandimpianti, mod. 021, matr. P0005100495)	1	si
Carrello portabiancheria in acciaio con ruote	2	-
Scaffale in acciaio	1	-

### LINEA DISTRIBUZIONE PASTI (SALA MENSA)

Tipologia attrezzatura	n.	funzionante
Banco frigo	3	si
Banco caldo	3	si
Scaldapiatti	2	si
Porta pane e porta vassoi	1	-



Distributore automatico in acciaio per tovagliette (Samot NTS 9000, matr. 20170012001)	1	si - acquisto del 16/04/2018
--	---	------------------------------

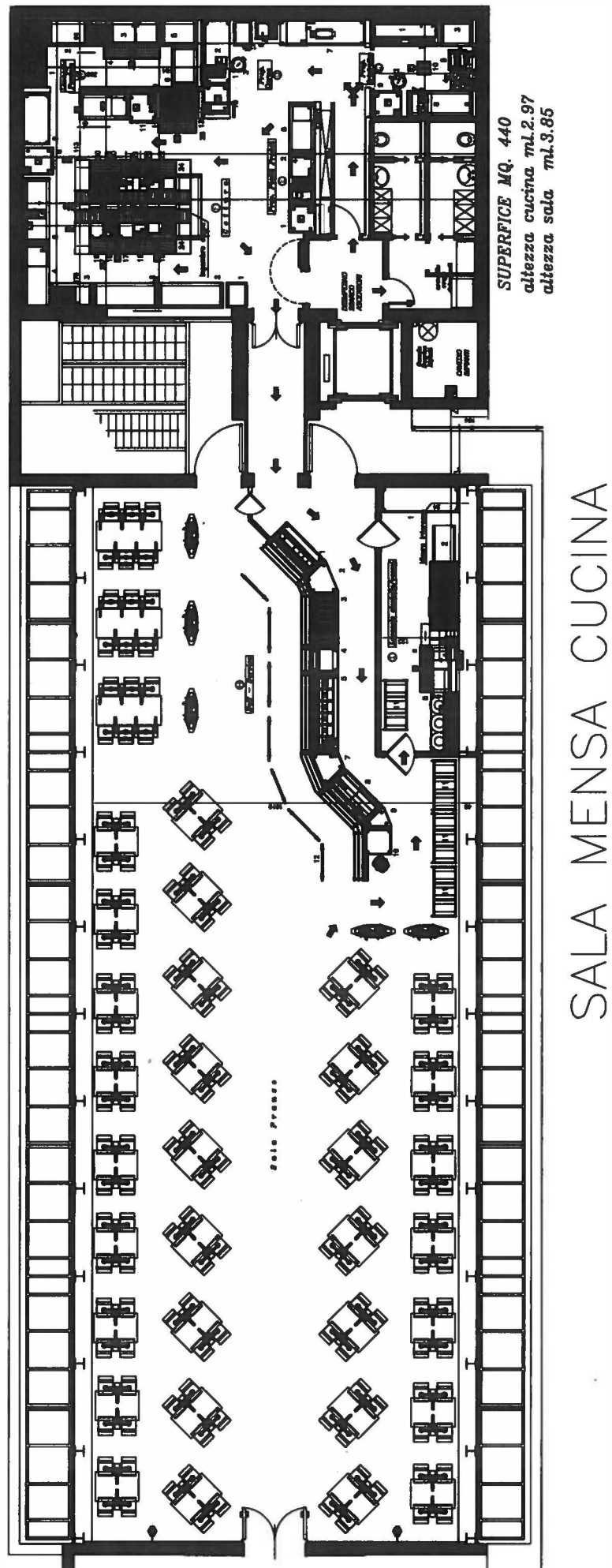
### SALA MENSA

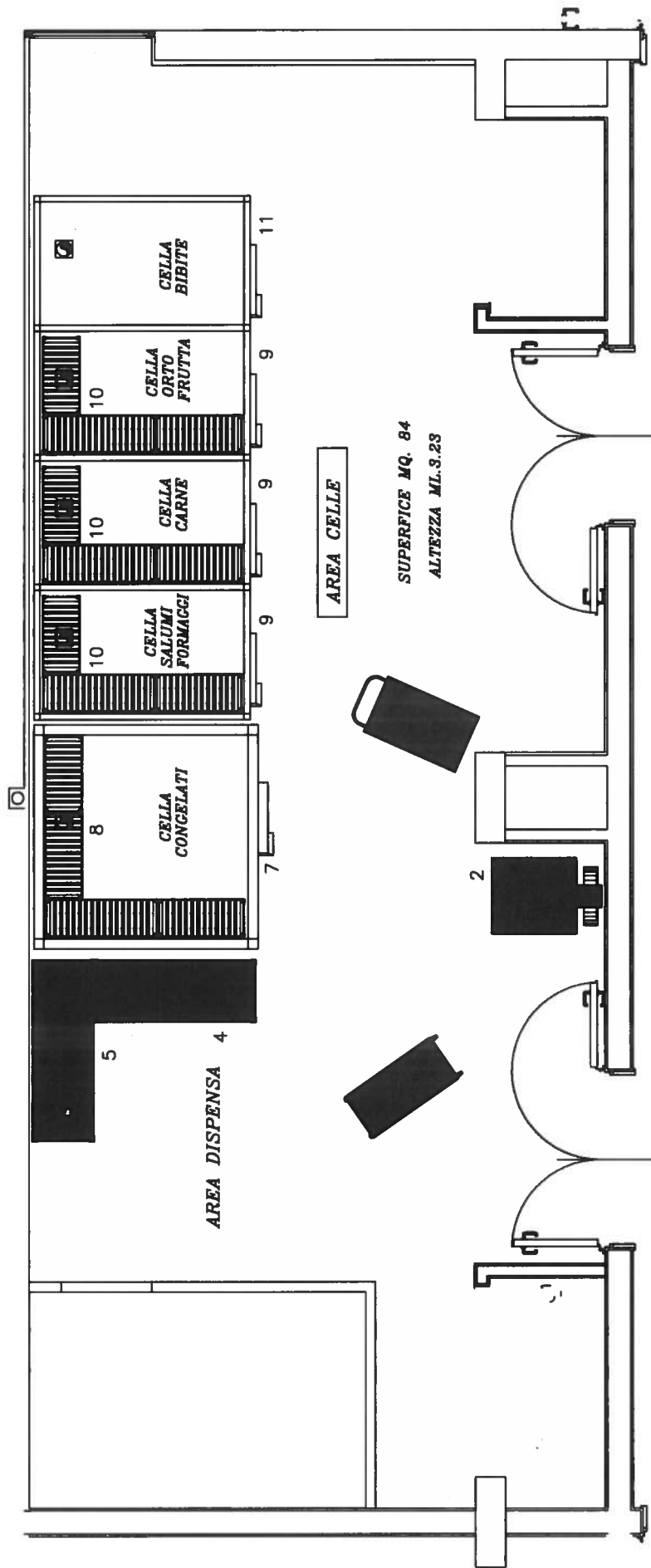
Tipologia attrezzatura	n.	funzionante
Beverino per acqua liscia e frizzante (BORES, mod. BE03, Lotto n. 240602)	1	si
Bilancia da 3 kg	1	si
Tavoli	-	-
Sedie	-	-
Carrelli in acciaio porta vassoi	4	-

### BAR

Tipologia attrezzatura	n.	funzionante
vetrina per caldo	1	si
vetrina per freddo	1	no
banco frigo in acciaio per bar con lavello a doppia vasca	1	si
Macchina caffè (FAEMA, E92 Elite)	1	si
Macina caffè (FAEMA)	1	si
Lavatazze	1	si
Lavabicchieri-Lavatazze da incasso Dim. 420x500x590 Cestello 35X35 lavaggio inferiore (Eurowash 917704, matr. 16810)	1	si - acquisto del 16/04/2018
Cioccolatiera SPM mod. Hot Wonder	1	si

# Planimetria Mensa C.R. PORTICI





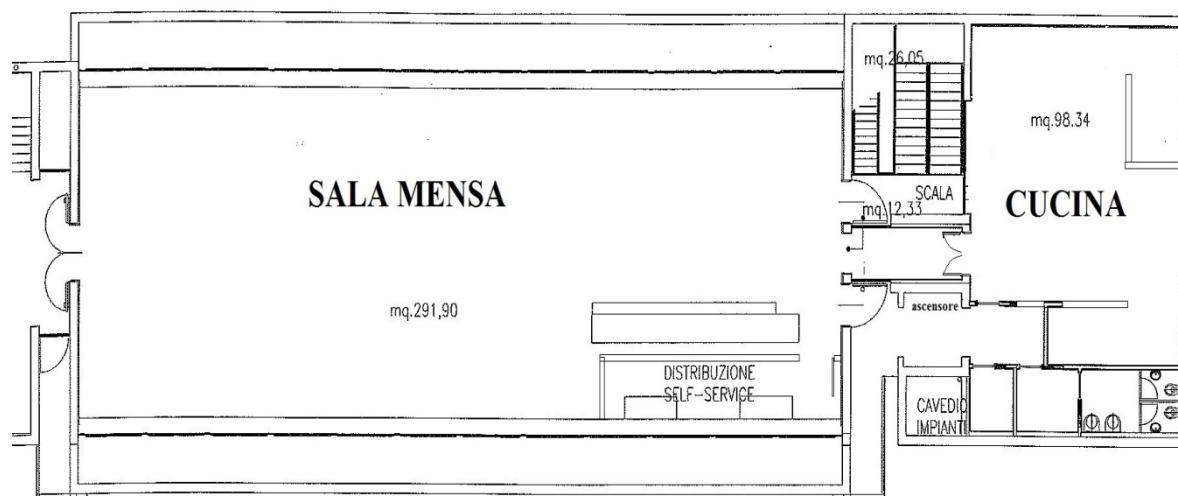
DISPENSA — CANTINATO

## Centro Ricerche ENEA di PORTICI

Per l'attività di ristorazione dei dipendenti il centro ha riservato tre locali: la mensa, il bar e la dispensa. La mensa occupa gli spazi relativi alla cucina e alla sala che sono situati al piano secondo dell'edificio 3. La sala è provvista di 40 tavoli ognuno di quattro posti, in totale 160 posti. Il bar si trova al piano terra dell'edificio 4 e la dispensa è situata nel seminterrato dell'edificio 3 e comprende il magazzino derrate e le celle frigo.

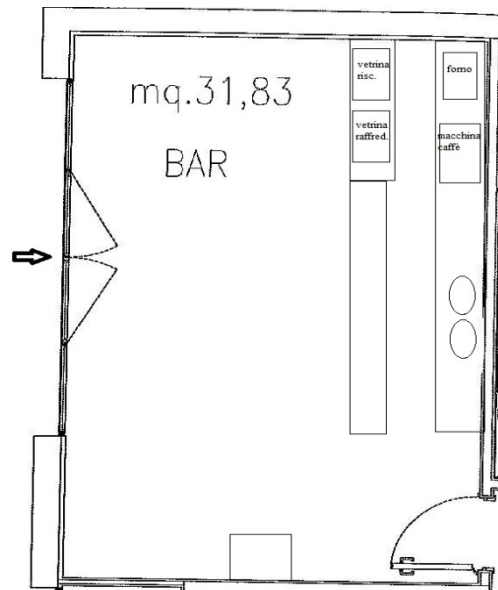
Le attrezzature, più importanti, installate nella mensa, cucina e sala, sono:

apparecchiatura	stato	note
FRIGO carni fresche	funzionante	
FRIGO latticini formaggi salumi	non funz.	gruppo frigo da sistemare
FRIGO prodotti giornalieri	non funz.	gruppo frigo da sistemare
FRIGO ortaggi e frutta	funzionante	
Pelapatate	funzionante	
Grattugia	funzionante	
Affettatutto	funzionante	
Affettatrice	funzionante	
Piastre elettriche gruppo da 4	funzionante	
Piastre elettriche gruppo da 2	funzionante	
Brasiera	funzionante	
Friggitrice	funzionante	
Cuocipasta	non funz.	Rubinet. Selet. e una resistenza da sostituire
Cuocipasta	non funz.	rubinetto e selettore da sostituire
Forno (anche a vapore)	funzionante	
Lavapentole	funzionante	va fatto qualche da controllo
Linea lava piatti posate e vassoi	funzionante	
Cappa centrale	funzionante	
Lavelli n. 6	funzionante	va controllata la rubinetteria
Linea distribuzione pietanze	funzionante	da sistemare
Distributori acqua liscia e gassata n. 2	funzionanti	da sistemare
Forno a microonde	funzionanti	



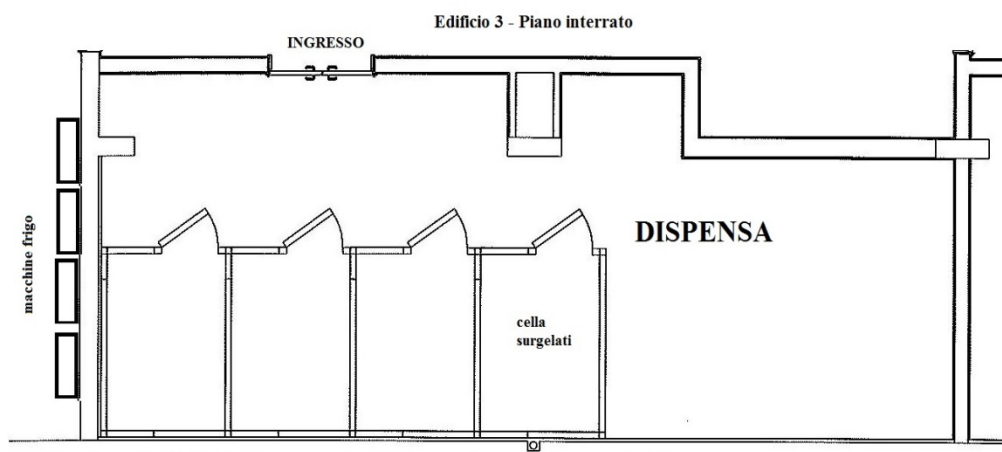
Le attrezzature presenti nel bar sono:

Bancone e vetrinette, riscaldata e refrigerata	funzionanti	
Macchina del caffè		Non ENEA
Macinacaffè		Non ENEA
Forno	funzionante	
Frigo1 bevande	funzionante	
Frigo2 bevande	funzionante	
Lavastoviglie	funzionante	
Addolcitore macchina caffè		Da controllare
Granitore	funziona	



Nella dispensa, utilizzata anche come magazzino derrate, sono installate le celle frigo:

Cella surgelati	funzionante	
Cella carni	Non funziona	Gruppo moto condensante da verificare
Cella frutta e verdure	Non funziona	Gruppo moto condensante da verificare
Cella	Non funziona	Gruppo moto condensante da verificare
Bilancia	funzionante	
Scaffalature di acciaio		



**C.R. SANTA TERESA**

**Documentazione fotografica dei locali interessati dal servizio e descrizione attività**

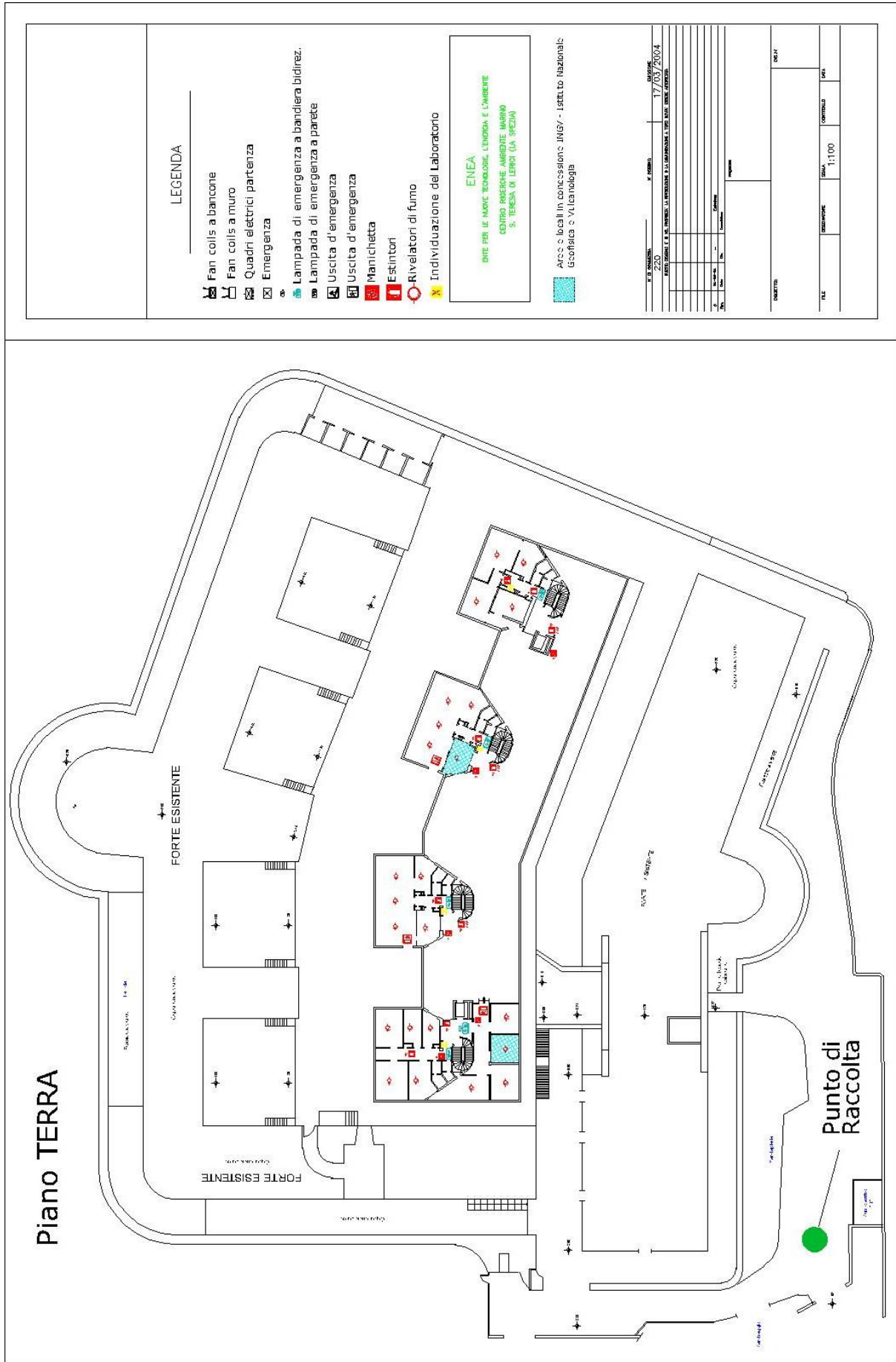
EDIFICIO / AREA	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ
<p><i>Area Cucina</i></p> 	<p><i>Preparazione pasto giornaliero</i></p>
<p><i>Locali bar e linea distribuzione</i></p> 	<p><i>Somministrazione dei cibi</i></p>
<p><i>Sala Pranzo</i></p> 	<p><i>Consumo del pasto</i></p>
	<p><i>Lavaggio stoviglie</i></p>





# PLANIMETRIE GENERALI DEL CENTRO

## Piano TERRA





**DOTAZIONE CUCINA - INVENTARIO ATTREZZATURE DI PROPRIETA' DI ENEA C.R. "SANTA TERESA" DI LERICI (SP)**

N°	ATTREZZATURA	MARCA E MODELLO	NUMERO D'INVENTARIO	VALORE ALL'ACQUISTO	ANNO	FUNZIONANTE	UBICAZIONE
1	LAVASTOVIGLIE	HOONVED MODELLO 7A CAPOTE	21761	€ 4,708.80	2006	SI	CUCINA
1	TAGLIAVERDURE CON VASCA INOX	MULTIGREEN	22230	€ 1,854.00	2007	SI	CUCINA
1	ARMADIO FRIGORIFERO	N.D.	27615	€ 2,856.00	2010	SI	CUCINA
1	AFFETTATRICE CARNI E SALUMI	SIMAN MODELLO PALLADIO	27909	€ 1,680.00	2011	SI	CUCINA
1	FORNO A MICROONDE	N.D.	19830	€ 1,740.00	2006	SI	CUCINA
1	LAVATAZZINE CESTELLO FISSO	HOONVED	19759	€ 1,380.00	2005	SI	CUCINA
1	FORNO ACCIAIO INOX	N.D.	12732	€ 6,888.00	2003	SI	CUCINA
2	CONGELATORE A POZZETTO	N.D.	8779-8780	Lire 780.000	2001	SI	CUCINA
1	CUCINA ACCIAIO INOX	N.D.	6728	Lire 13.080.000	2001	SI	CUCINA
1	PELAPATATE	PP4 EXPO	2780	Lire 1.896.000	2000	SI	CUCINA
1	BANCO BAR	CATTANEO	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
1	LINEA SELF-SERVICE	FRANKE	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
3	CARRELLI PER VASSOI	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
2	BANCHI LAVORO ALLUMINIO PICCOLI	FRANCHE AIESS	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
3	BANCHI LAVORO ALLUMINIO GRANDI + CASSETTI	FRANCHE AIESS	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
1	BANCO LAVORO ALLUMINIO GRANDE	FRANCHE AIESS	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
1	LAVATOIO IN ALLUMINIO (VASCONE)	FRANCHE AIESS	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
1	LAVATOIO IN ALLUMINIO (1 VASCA)	FRANCHE AIESS	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
1	LAVATOIO IN ALLUMINIO (2 VASCHE)	FRANCHE AIESS	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
2	CARRELLI A DUE PIANI IN ALLUMINIO PICCOLO 1	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
1	CARRELLO A DUE PIANI IN ALLUMINIO GRANDE	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
1	SCAFFALE A 4 PIANI	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
1	ARMADIO FRIGO	INOX B.I.m. S.r.l.	matr N°321	€ 1,900.00	2018	SI	CUCINA
1	ARMADIO FRIGO 2 ANTE	EVER LASTING	N.D.	N.D.	N.D.	No	CUCINA
1	TRITATUTTO MULTIPLO	GAM	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
1	MENSOLA IN ALLUMINIO GRANDE	FRANKE	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
2	MENSOLE IN ALLUMINIO PICCOLE	FRANKE	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
1	FRIGGITRICE	MARENO	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
2	STUFE CON 6 FUOCHI TOTALI	MARENO	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
1	FORNO A CONDUZIONE COMPLETO DI SUPPORTO	MARENO	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
1	BILANCIA	OMEGA	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA

N°	ATTREZZATURA	MARCA E MODELLO	NUMERO D'INVENTARIO	VALORE ALL'ACQUISTO	ANNO	FUNZIONANTE	UBICAZIONE
1	CEPPO DA MACELLERIA IN LEGNO	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
9	SCAFFALI PER MAGAZZINO	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
1	CARRELLO PER TRASPORTO MERCE	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
1	BILANCIA	SPES	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA
14	SCAFFALI PER CELLE FRIGO	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	SI	CUCINA