

# ENEA

## **PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PREVIA INDAGINE DI MERCATO AI SENSI DELL'ART 187 DEL D.LGS n.36/2023 PER LA CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE PER I CENTRI ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E SANTA TERESA**

### **Capitolato Tecnico**

***Edizione Maggio 2024***

Si intendono siglate tutte e 38 le pagine

Visto ISER  


*Procedura negoziata senza pubblicazione di bando previa indagine di mercato ai sensi dell'art 187 del D.Lgs n.36/2023 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 (Lotto 1), Frascati (Lotto 2), Sede Legale (Lotto 3), Trisaia (Lotto 4), Portici (Lotto 5) e Santa Teresa (Lotto 6)*

## I N D I C E

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

|         |                                                                                                |    |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ART. 28 | RESPONSABILE DEL PROGETTO / DIRETTORE DELL'ESECUZIONE E DIRETTORI OPERATIVI DEL SERVIZIO ..... | 21 |
| ART. 29 | VIGILANZA SULLE LAVORAZIONI - CONTROLLI SULLE LAVORAZIONI.....                                 | 22 |
| ART. 30 | COMITATO MENSA .....                                                                           | 23 |
| ART. 31 | PENALITÀ – SOSPENSIONE DELLE ATTIVITÀ - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....                        | 23 |
| ART. 32 | MODALITÀ DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ .....                                                  | 24 |
| ART. 33 | RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO – ASSICURAZIONE RESPONSABILITÀ CIVILE .....                  | 24 |
| ART. 34 | CRITERI PREMIANTI.....                                                                         | 25 |
| ART. 35 | REQUISITI DI PARTECIPAZIONE.....                                                               | 27 |

#### ALLEGATI:

Allegato A: 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 dei locali ENEA per il servizio DI RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE, 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 e ss.mm.ii. 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. 57 e 130 del Codice dei contratti (D.Lgs. n. 36/2023);
- 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 – tavola calda/catering 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.**

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

In funzione dei singoli lotti, ovvero dei singoli Centri che manterranno proprie unicità contrattuali, nello specifico dovrà essere assicurato uno dei servizi proposti o entrambi o se richiesto un servizio di catering veicolato:

- 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/tavola calda, che offra anche un'alternativa sostitutiva al servizio di ristorazione.
- In alternativa al servizio di ristorazione, snack-bar e tavola calda è possibile un servizio di catering veicolato;

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 manutenzione dei locali e degli impianti, come meglio dettagliato al successivo art. 4 del presente documento;
- 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/tavola calda, se attivo.

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

Codici NUTS:

|            |       |
|------------|-------|
| Casaccia   | ITI43 |
| Frascati   | ITI43 |
| Roma       | 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 36 (trentasei) mesi a decorrere dalla data di inizio concessione, indicata nei verbali dei vari lotti, con possibilità di rinnovo per ulteriori 24 (ventiquattro) mesi.**

**L'importo del pasto giornaliero 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 giornaliero non sarà soggetto a ribasso d'asta.**

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

**Altrettanto si impegna ad offrire un ribasso sul listino prezzi relativo alle singole pietanze del menù del giorno vedi tabella a pag. 17 del presente capitolato (art.21)**

**Il ribasso offerto sarà oggetto di criterio premiante, secondo l'art. 34 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 di ristorazione 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<br>lun - gio | Media giornaliera presenze previste<br>ven | Media giornaliera presenze su base settimanale | Calcolo mensile incassi medi presunti (iva inclusa) x 16gg/mese | Calcolo annuo incassi presunti (iva inclusa) | Durata in mesi | Importo in concessione |
|-------|--------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------|------------------------|
| 1     | CASACCIA     | 200                                              | 150                                        | 190                                            | 21.280,00 €                                                     | 255.360,00 €                                 | 36             | 766.080,00 €           |
| 2     | FRASCATI     | 120                                              | 80                                         | 112                                            | 12.544,00 €                                                     | 150.528,00 €                                 | 36             | 451.584,00 €           |
| 3     | SEDE LEGALE  | 60                                               | 40                                         | 56                                             | 6.272,00 €                                                      | 75.264,00 €                                  | 36             | 225.792,00 €           |
| 4     | TRISAIA      | 40                                               | 20                                         | 36                                             | 4.032,00 €                                                      | 48.384,00 €                                  | 36             | 145.152,00 €           |
| 5     | PORTICI      | 50                                               | 40                                         | 48                                             | 5.376,00 €                                                      | 64.512,00 €                                  | 36             | 193.536,00 €           |
| 6     | SANTA TERESA | 15                                               | 10                                         | 14                                             | 1.568,00 €                                                      | 18.816,00 €                                  | 36             | 56.448,00 €            |
|       |              |                                                  |                                            |                                                |                                                                 |                                              |                | 1.838.592,00 €         |

Le presenze medie e i giorni di apertura mensili sono stati determinati su base esperienziale e tengono conto della reale affluenza ai locali di ristorazione che del numero medio stimato di apertura dei locali che a sua volta tiene conto delle chiusure programmate e straordinarie di detti locali nel corso dell'intero anno di esercizio.

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

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 di concessione.

Il numero delle persone che, a vario titolo, lavorano o frequentano i Centri ENEA oggetto del presente Capitolato, alla data di elaborazione del presente documento, è il seguente:

| Centro ENEA  | Personale ENEA e Ospiti ENEA in percorso formativo | Altre società |
|--------------|----------------------------------------------------|---------------|
| CASACCIA     | 750                                                | 250           |
| FRASCATI     | 360                                                | 40            |
| SEDE LEGALE  | 200                                                | 20            |
| TRISAIA      | 120                                                | 80            |
| PORTICI      | 190                                                | 40            |
| SANTA TERESA | 20                                                 | 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 del Progetto/Direttore di Esecuzione e al Direttore Operativo di ciascun lotto.

In ogni singolo Lotto, la durata dell'apertura del servizio proposto (servizio mensa e/o snack bar e/o tavola calda o servizio di catering), sarà oggetto di criterio premiante, secondo l'art. 34 del presente Capitolato, e quindi di attribuzione di punteggio in fase di valutazione dell'offerta tecnica.

Il listino prezzi del servizio snack bar e/o tavola calda a base di trattativa è riportato in Allegato A.

Il ribasso offerto sul listino del servizio snack bar e/o tavola calda sarà oggetto di criterio premiante, secondo l'art. 34 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 e/o tavola calda nella propria offerta tecnica.

## ART. 2 LOCALI E ATTREZZATURE

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 in concessione, previa sottoscrizione di specifico contratto con allegato "*Verbale di Inventario e Consegna*".

Le aree concesse all'impresa sono riportate negli allegati 1, 2, 3, 4, 5, 6 al presente Capitolato.

È a carico del concessionario l'integrazione e il riassortimento di posate, bicchieri, stoviglie, pentolame e utensili da cucina, attrezzature integrative da bar e/o tavola calda (se attivati) e da cucina (centrifughe, etc.), secondo le esigenze operative del servizio, anche in relazione al piano alimentare proposto.

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.

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.

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.

Il Concessionario potrà installare, 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. I prezzi e la tipologia merceologica sono oggetto di accordi con la stazione appaltante al fine di garantire l'accessibilità, l'offerta rispetto alle necessità e la stagionalità dell'offerta stessa.

Le eventuali opere impiantistiche necessarie per l'installazione dei distributori automatici e delle attrezzature aggiuntive di bar e/o tavola calda (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.

**Al Concessionario è data facoltà di utilizzare le strutture anche per la preparazione di pasti veicolati in altre sedi/Enti.**

Allo scopo di aumentare la fruizione delle strutture e di favorire la sostenibilità della concessione la Stazione Appaltante favorirà l'accesso alle strutture di personale di amministrazioni esterne in presenza di accordi specifici. (es. accesso da INPS per Enea Sede o CNR per sede ENEA Portici, CNR ed INGV per ENEA Santa Teresa e SOGIN per ENEA Casaccia e ENEA Trisaia).

### **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 ad eccezione di contratti stipulati ad hoc per i servizi di catering in occasione di eventi e manifestazioni organizzate 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 successivo art. 4;
- la corresponsione di un canone annuo forfettario minimo, comprensivo di utenze.

Per la determinazione dell'importo minimo dei canoni di concessione annui forfettari, in considerazione:

- della tipologia e specificità del servizio richiesto per ogni singola sede ENEA (servizio di catering, snack bar, tavola calda e servizio mensa);
- del potenziale bacino di utenza dei singoli Centri ENEA, dei costi da sostenere da parte dell'Operatore Economico aggiudicatario;
- dei benefici correlati al servizio stesso, costituiti principalmente dai proventi della gestione del servizio (fatturato), che rappresenta il nucleo centrale della concessione;
- della precedente esperienza di concessione del servizio di ristorazione dei Centri di Casaccia, Frascati e Sede Legale, terminata lo scorso 20 ottobre 2023 con comunicazione anticipata da parte del Concessionario per via di una analisi economica non favorevole;
- dell'effettiva sostenibilità economico-finanziaria della concessione, per l'intera durata contrattuale;

- delle positive ricadute che il futuro servizio di ristorazione determini in termini di “benessere organizzativo” per il personale ENEA;

è stato quantificato un importo minimo forfettario, comprensivo di utenze, pari a circa 1 euro/mese a dipendente, come meglio dettagliato nella tabella seguente:

| LOTTO | CENTRO ENEA  | Personale ENEA e Ospiti ENEA in percorso formativo (a) | Canone minimo annuo (€) oltre IVA se dovuta |
|-------|--------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1     | CASACCIA     | 750                                                    | 8.400,00 €                                  |
| 2     | FRASCATI     | 360                                                    | 3.600,00 €                                  |
| 3     | SEDE LEGALE  | 200                                                    | 1.800,00 €                                  |
| 4     | TRISAIA      | 120                                                    | 1.800,00 €                                  |
| 5     | PORTICI      | 190                                                    | 1.800,00 €                                  |
| 6     | SANTA TERESA | 20                                                     | 300,00 €                                    |

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 (D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) 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, etc.) 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 sempre che questi non siano stati causati da incuria dello stesso che avrà cura di adottare tutte le tecniche e metodologie per evitare l’insorgenza di interventi straordinari comunicando ai Direttori Operativi tutte le difficoltà che il sito presenta e che incontra quotidianamente per l’erogazione del servizio previsto dal bando di concessione.

##### **4.2 MANUTENZIONI A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

Il Concessionario è responsabile della manutenzione ordinaria e straordinaria 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.

**Dovrà garantire nel tempo e a proprie spese la funzionalità e l'operatività delle attrezzature come risultanti durante la fase di sopralluogo e quindi alla sottoscrizione del verbale di consegna delle attrezzature in occasione dell'avvio esecuzione della concessione.**

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. Al termine della Concessione, l'OE potrà vedersi riconosciuto il maggior valore della strumentazione sostituita rispetto a quella presa in carico in occasione dell'avvio esecuzione della concessione.

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 rispetto a quelle già presenti e funzionali sul sito oggetto della concessione.

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 del Concessionario.

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. Per aspetti legati alla sicurezza sul luogo di lavoro, il Concessionario per l'installazione della propria attrezzatura dovrà inoltrare 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 del contratto di concessione.

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 di strumenti di misura idonei per il controllo della temperatura, al fine di assicurare le perfette condizioni di conservazione degli alimenti secondo normativa vigente.

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 annuale 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.

Il Concessionario deve mettere a disposizione la Scheda Tecnica di prodotto relativa a ciascuna derrata alimentare.

La Stazione Appaltante (SA), per il tramite dei propri Direttori Operativi, può suggerire una specifica fornitura/derrata conforme al piano alimentare impostato dall'Appaltatore. Di contro la SA potrà indicare derrate alimentari ritenute non gradite dalla platea dei fruitori.

L'appaltatore, nella sua facoltà di concessionario, può proporre il piano alimentare più consono e calibrato in quantità alla affluenza media stimata dal proprio responsabile di sito e decidere in totale autonomia di integrare l'offerta parziale di solo snack bar o solo mensa o solo catering ad altre forme più consone alla affluenza media (integrazione dello snack bar con linee di cottura ed elaborazione di piatti serviti caldi e non solo freddi).

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.

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

È richiesta l'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) 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.

## ART. 8 PREPARAZIONE E COTTURA

**I singoli Centri, afferenti ai 6 lotti a cui è rivolto il seguente capitolato tecnico, esprimono indicativamente le preferenze del "servizio minimo gradito" così suddiviso:**

**Lotto 1 (Enea Casaccia) e Lotto 2 (Enea Frascati):** servizio di mensa, servizio di snack-bar e/o tavola calda e distributori di articoli alimentari caldi e freddi

**Lotto 3 (Enea Roma Sede):** servizio di tavola calda con servizio bar o servizio mensa con servizio bar e distributori di articoli alimentari caldi e freddi

**Lotto 4 (Enea Trisaia):** servizio di mensa o in alternativa servizio di catering veicolato con cottura finale sul posto (*\*in subordine potranno essere valutate altre proposte di erogazione del servizio*)

**Lotto 5 (Enea Portici):** servizio di tavola calda con servizio bar o servizio mensa con servizio bar e distributori di articoli alimentari caldi e freddi

**Lotto 6 (Enea Santa Teresa):** servizio catering/delivering o in alternativa Servizio di snack-bar/tavola calda

**I cibi devono essere preparati e cotti il giorno stesso del servizio presso la cucina di ciascun Centro (ad eccezione del servizio catering e dei distributori automatici)**, adottando tecniche gastronomiche della ristorazione tradizionale.

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

Laddove presenti impianti per l'abbattimento della temperatura si può derogare per derrate **non uscite sulla linea di distribuzione** ed in osservazione dei C.A.M. le derrate avanzate e non lavorate ed inserite in distribuzione possono essere riproposte fuori menù per il giorno successivo.

#### **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 Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) di cui al Decreto 10/03/2020;

Al concessionario è data facoltà di vendita del cibo non utilizzato successivamente al servizio di ristorazione, nella stessa giornata, a prezzo calmierato.

#### **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 legame fresco caldo ovvero legame 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 può accettare le seguenti plurime modalità di pagamento:**

- **contanti;**
- **bancomat/carte di credito;**
- **buoni pasto, sia in formato cartaceo sia in formato elettronico (non obbligatorio);**

Il Concessionario può anche emettere proprie 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 5 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**

Il Concessionario potrà attivare i servizi dietetici, eventualmente proposti in sede di gara, che dovrà rendere 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, potranno 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 potranno essere 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 potranno 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 potrà 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 potrà 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 potrà 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 Documento di Valutazione dei Rischi ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. 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 tovaglette 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 detergenti compatibili con la salvaguardia dell'ambiente (vedere §7.1.D).

**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 per ogni singolo lotto, 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, come previsto dalla normativa di settore. La Stazione Appaltante acquisirà dal Concessionario la documentazione attestante l'avvenuto smaltimento come da normativa vigente.

#### **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).

È 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 proposto, 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 potrà impiegare, su ciascun impianto, prioritariamente e fino ad esaurimento delle eventuali riserve di personale non reimpiegato, il personale già presente sull'impianto stesso.

Il Concessionario dovrà garantire la gestione del servizio mediante l'impiego di personale adeguatamente specializzato per un numero di addetti ed un numero di ore sufficiente alla corretta esecuzione del servizio, sarà considerato criterio premiante un piano di assunzione nel quale venga prioritariamente impiegato il personale impiegato nel precedente contratto di concessione.

Prima dell'avvio del servizio di concessione proposto, 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 + 2 contorni (caldo e freddo) + pane + frutta o dessert;
- Secondo + 1 contorno a scelta + pane + frutta o dessert;
- Insalatona + pane + frutta o dessert;
- Altra composizione stabilita dal Concessionario, secondo un percorso variato e nutrizionalmente bilanciato.

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 contorni, 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. 11. 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:                  | € 4,00 (iva inclusa) |
| - secondo:                | € 5,00 (iva inclusa) |
| - contorno:               | € 2,00 (iva inclusa) |
| - insalatona:             | € 6,00 (iva inclusa) |
| - pane:                   | € 0,50 (iva inclusa) |
| - frutta/yogurt/dessert:  | € 1,40 (iva inclusa) |
| - acqua minerale ½ litro: | € 0,50 (iva inclusa) |
| - altre bevande           | € 1,40 (iva inclusa) |

**Il ribasso offerto sul listino dei prezzi del pasto scomposto sarà oggetto di criterio premiante, secondo l’art. 34 del presente Capitolato, e quindi di attribuzione di punteggio in fase di valutazione dell’offerta economica.**

Il Concessionario ha facoltà di arricchire l’offerta con menù a scelta propria e/o con piatti speciali volti ad aumentare il volume di affari e la fruizione della mensa da parte del personale presente nei Centri derogando all’importo per il pasto tipo e dal prezzario del pasto scomposto ( es. “pasto giornaliero light”).

**Nota:**

Si precisa che tutto quanto dettagliato nell'art. 21 del presente documento, fa riferimento al servizio di mensa da espletare nei vari Centri.

Il Concessionario potrà indicare e meglio specificare nella relazione tecnica descrittiva delle modalità di esecuzione, di cui all'allegato 3.2 al Disciplinare di gara, il servizio proposto che intende svolgere nei singoli Lotti, tenuto conto anche del "servizio minimo garantito" indicato dai vari Centri (cfr.art. 8 del presente documento).

**Definizioni del servizio (a titolo esemplificativo):**

**Mensa:** servizio di ristorazione messo a disposizione da un'organizzazione per i propri dipendenti, al fine di fornire loro pasti durante l'orario di lavoro.

**Snack bar o tavola fredda:** servizio che offre la somministrazione di cibi e bevande che richiedono una minima attività di manipolazione e riscaldamento (caffè, panini, toast, paste scongelate, e simili).

**Tavola calda:** servizio di piccola ristorazione in cui si servono cibi caldi o freddi, per lo più rapidamente, con presenza di cucina per la manipolazione e preparazione di alimenti più simile a quelli di un ristorante.

**Pasto veicolato:** tipologia di servizio in cui il pasto viene prodotto in un centro di produzione esterno e poi trasportato presso l'utente finale, senza bisogno di ulteriore manipolazione sul luogo dell'erogazione del servizio.)

**ART. 22 PERCORSI NUTRIZIONALI BILANCIATI**

Il Concessionario potrà 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.

**ART. 23 CONDIVISIONE DEI MENU'**

Il Concessionario può, se ritenuto necessario, condividere il menù con i Direttori Operativi al fine di una promozione dello stesso veicolato attraverso il servizio informatico del Centro Ricerche messo a disposizione da ENEA (intranet) e adottando tecniche di marketing per pubblicizzare a sue spese il menù su propri monitor posti nell'area di ristorazione e promuovendo iniziative commerciali con pacchetti offerta o eventi a tema.

**ART. 24 RIMBORSI IN CASO DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

Fatta eccezione per le situazioni non dipendenti dall'ENEA, dovute a cause esterne, nei casi di sospensione del servizio, disposte dall'ENEA stessa, senza preavviso scritto di almeno 2 giorni solari, al Concessionario verrà corrisposto un compenso giornaliero pari al 20% del prezzo del pasto (o Servizio di ristorazione reso nel Centro) per il numero medio dei pasti (o Servizio di ristorazione reso nel Centro) 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 ogni caso l'importo dei compensi giornalieri che l'Enea dovrà corrispondere a titolo di compenso o indennizzo al concessionario, non potrà superare l'importo del canone annuo che lo stesso dovrà pagare per la concessione dei locali ENEA.

#### ART. 25 DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Il Concessionario potrà 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       | 2                                               | -                                                | 3                                                        |
| C.R. Trisaia      | 5                                               | -                                                | 5                                                        |
| C.R. Portici      | 1                                               | 1                                                | 1                                                        |
| C.R. Santa Teresa | 1                                               | -                                                | 1                                                        |

L'installazione di altri distributori dovrà essere concordata tra la Stazione Appaltante e il Concessionario; in ogni caso il Concessionario dovrà installare ulteriori distributori ove specificatamente richiesto dalla Stazione Appaltante anche per tener conto della accessibilità da parte di categorie di ospiti e lavoratori con disabilità motoria.

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. 26 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                     |
|----------------------------|----------------------------------------|
| <b>Centro Casaccia</b>     | • mensa dalle ore 12.00 alle ore 13.30 |
| <b>Centro Frascati</b>     | • mensa dalle ore 12.00 alle ore 13.30 |
| <b>Sede Legale</b>         | • mensa dalle ore 12.15 alle ore 13.45 |
| <b>Centro Trisaia</b>      | • mensa dalle ore 12:00 alle ore 13:30 |
| <b>Centro Portici</b>      | • mensa dalle ore 12:00 alle ore 13:30 |
| <b>Centro Santa Teresa</b> | • mensa dalle ore 12:15 alle ore 13:15 |

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

Il servizio di ristorazione 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/orari, 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. 27 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 IT36M0100539100000000218180, indicando per entrambe le modalità la causale "1) Nominativo del Concessionario; 2) Canone forfettario anno \_\_\_\_ per concessione servizio mensa C.R. \_\_\_\_ Lotto \_\_ CIG \_\_\_\_".**

## **ART. 28 RESPONSABILE DEL PROGETTO / DIRETTORE DELL'ESECUZIONE E DIRETTORI OPERATIVI 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 Progetto.

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 del Responsabile di Esecuzione, nonché dei Direttori Operativi dei contratti di concessione nominati dall'Agenzia, ciascuno per le attività svolte presso il proprio Centro di competenza.

I Direttori Operativi, con riferimento alla parte di servizio relativa al proprio Centro ENEA di competenza, **di concerto con il Responsabile del Progetto e Responsabile di Esecuzione**, 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, e verificare il pagamento del canone annuo previsto dal contratto di concessione.

La composizione dei menù verrà stabilita, almeno su base stagionale o più frequentemente quando è necessario, da un incontro tra i Direttori Operativi e dell'ENEA e il Concessionario e sentito anche il Comitato mensa.

Tra i compiti del Responsabile del Servizio del Concessionario di ogni singolo Lotto 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 di concessione, del capitolato tecnico e delle eventuali richieste dal Responsabile del Progetto dell'ENEA e/o del Responsabile dell'Esecuzione ENEA;
- 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.

I Direttori Operativi, ai sensi della normativa vigente in materia di sicurezza, saranno preposti alla direzione del servizio, assumendone le responsabilità dell'andamento. Il Direttore Operativo, 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 Progetto 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. 29 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. È facoltà della Stazione Appaltante effettuare controlli per valutare la qualità del servizio offerto. Il Concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante, previo accordo, per esercitare il controllo che le compete sempre nel rispetto delle attività in corso e senza comportare contaminazione esterna alle aree di lavoro (indossare camici, cuffie, guanti e mascherine).

I controlli verranno affidati al Direttore Operativo 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. In presenza di evidenti difformità, qualora non istantanee e prontamente rimosse, le stesse dovranno essere comunicate agli organi di Stato per i successivi adempimenti di legge.

**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 o di un suo delegato. 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 Progetto 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. 30 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 partecipa, unitamente al Direttore Operativo, alle attività circa la composizione dei menù e può richiedere di accedere ai locali mensa e presenziare allo scarico delle derrate esclusivamente in presenza del Direttore Operativo e compatibilmente con i compiti e le attività del Direttore stesso.

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

**Il Comitato Mensa non può interloquire direttamente con personale del Concessionario né impartire a queste 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 Direttore Operativo.

### ART. 31 PENALITÀ – SOSPENSIONE DELLE ATTIVITÀ - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Se durante il periodo concessione oggetto del presente Capitolato Tecnico fossero constatate inadempienze, rispetto alle disposizioni deducibili dal presente documento o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, e fatto salvo il diritto del Concessionario a presentare proprie controdeduzioni, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- a) € 100,00 (euro cento/00) /settimana in caso di mancato rispetto del piano di **manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e arredi.**
- b) € 150,00 (euro cento/00) per ogni non conformità ai requisiti minimi merceologici di cui ai Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) 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 (*cfr. art. 7 del presente documento*).
- c) € 150,00 (euro cento/00) per ogni **non conformità relativa ai criteri pulizia, gestione rifiuti, derattizzazione** (*cfr. artt. 16,17 e 18 del presente documento*).
- d) per eventuali inadempienze non contemplate nella casistica di cui ai precedenti punti, l'ENEA applicherà penali variabili da un minimo di € 100,00 (euro cento/00) ad un massimo di €

150,00 (euro centocinquanta/00) settimanali, in rapporto alla gravità dell'inadempienza ed a insindacabile giudizio dell'ENEA.

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 concessione.

#### **ART. 32 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. 27, emessa dalla Stazione Appaltante per la corresponsione del canone annuo del Lotto di riferimento da parte del Concessionario **o in alternativa mediante escussione della cauzione definitiva a garanzia del contratto di concessione. In tale ipotesi la cauzione definitiva dovrà essere reintegrata entro i 15 giorni successivi alla data del prelievo.**

Tutte le inadempienze contrattuali dovranno essere oggetto di un contraddittorio e relativo verbale sottoscritto dal Responsabile dell'Esecuzione *e/o dal Responsabile del Progetto e dal Responsabile del servizio o suo delegato del Concessionario*. 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. 33 RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO – ASSICURAZIONE RESPONSABILITÀ CIVILE**

Il Concessionario è ritenuto responsabile di qualunque fatto, doloso o colposo, che, nel corso dell'esecuzione della concessione, cagioni danno ai beni di proprietà della Stazione Appaltante, del personale della stessa o di terzi, 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. 27, emessa dalla Stazione Appaltante per la corresponsione del canone annuo del Lotto di riferimento da parte del Concessionario **o in alternativa mediante escussione della cauzione definitiva a garanzia del contratto di concessione. In tale ipotesi la cauzione definitiva dovrà essere reintegrata entro i 15 giorni successivi alla data del prelievo.**

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. 34 CRITERI PREMIANTI**

Ausplicando la più ampia partecipazione degli Operatori Economici del settore, viene avviata una procedura di gara "negoziata senza pubblicazione di bando" ma previa indagine di mercato aperta", ai sensi dell'art. 187 del D.Lgs. n. 36/2023 (Codice dei Contratti), secondo il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 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:**

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

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

dove:

**Ci** = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

**Ai** = 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.

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):**

| Offerta tecnica per i Centri di Casaccia (Lotto 1), Frascati (Lotto 2), Sede Legale (Lotto 3), Trisaia (Lotto 4), Portici (Lotto 5) e Santa Teresa (Lotto 6)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                         |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|
| N°                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Criteri di Valutazione                                                                                                                                                                                                                                                      | Punti Max | n°  | Sub-Criteri di Valutazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Modalità di valutazione | Punti Max sub criterio |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | CERTIFICAZIONI                                                                                                                                                                                                                                                              | 5         | 1.1 | Sistemi di gestione per la qualità: possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2015 settore IAF 30                                                                                                                                                                                                                                                                     | T                       | 5                      |
| 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Elementi merceologici <b>migliorativi nel caso venga proposto il servizio mensa</b>                                                                                                                                                                                         | 15        | 2.1 | Consente al concorrente di offrire il miglioramento delle caratteristiche merceologiche di quanto già previsto nel Capitolato Tecnico <b>nel caso venga proposto il servizio mensa</b>                                                                                                                                                                                 | D                       | 15                     |
| 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Piano alimentare offerta giornaliera.<br><b>Nel caso di apertura del solo servizio di bar/tavola calda o pasto veicolato il punteggio viene attribuito esclusivamente sulla base della relazione tecnica descrittiva delle modalità di esecuzione del servizio proposto</b> | 15        | 3.1 | Consente al concorrente di esplicitare la varietà dell'offerta giornaliera proposta, nonché le modalità di esecuzione del servizio proposto                                                                                                                                                                                                                            | D                       | 15                     |
| 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Apertura servizio snack bar e/o tavola calda                                                                                                                                                                                                                                | 15        | 4.1 | Snack bar ( orario di apertura minimo 4 ore/gg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | T                       | 3                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |           | 4.2 | per ogni ulteriore ora aggiuntiva di cui al punto 4.1 punti 1 fino ad un massimo di 4 punti                                                                                                                                                                                                                                                                            | T                       | 4                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |           | 4.3 | Servizio aggiuntivo di tavola calda ulteriori punti 2 per ogni ora di servizio (fino ad un massimo di 8 punti)                                                                                                                                                                                                                                                         | T                       | 8                      |
| 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Organizzazione del lavoro e risorse umane                                                                                                                                                                                                                                   | 14        | 5.1 | Descrizione della struttura operativa che il concorrente intende impiegare per la gestione del servizio. Deve inoltre fornire una pianificazione del personale in base agli orari di apertura e chiusura giornalieri del servizio. Sarà valutata in particolare la coerenza con quanto richiesto nel capitolato tecnico e con quanto proposto nel progetto di gestione | D                       | 8                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |           | 5.2 | Punteggio aggiuntivo pari a 1,5 punti nel caso in cui il 25% del monte ore proposto venga svolto da personale proveniente dalla precedente concessione.<br><i>(ogni 25 punti percentuali in aumento si attribuiranno ulteriori punti 1,5 fino al 100% punti 6)</i>                                                                                                     | T                       | 6                      |
| 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Percorsi alimentari per esigenze particolari <b>nel caso venga proposto il servizio mensa</b>                                                                                                                                                                               | 3         | 6.1 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | T                       | 3                      |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Servizio di assistenza dietetica <b>nel caso venga proposto il servizio mensa</b>                                                                                                                                                                                           | 3         | 7.1 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | T                       | 3                      |
| <b>Totale</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                         | <b>70</b>              |
| <b>Definizioni:</b><br><b>Mensa:</b> servizio di ristorazione messo a disposizione da un'organizzazione per i propri dipendenti, al fine di fornire loro pasti durante l'orario di lavoro.<br><b>Snack bar o tavola fredda:</b> servizio che offre la somministrazione di cibi e bevande che richiedono una minima attività di manipolazione e riscaldamento (caffè, panini, toast, paste scongelate, e simili).<br><b>Tavola calda:</b> servizio di piccola ristorazione in cui si servono cibi caldi o freddi, per lo più rapidamente, con presenza di cucina per la manipolazione e preparazione di alimenti più simile a quelli di un ristorante.<br><b>Pasto veicolato:</b> tipologia di servizio in cui il pasto viene prodotto in un centro di produzione esterno e poi trasportato presso l'utente finale, senza bisogno di ulteriore manipolazione sul luogo dell'erogazione del servizio. |                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                         |                        |

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

| <b>Offerta Economica per ogni Lotto</b>                                                                                                           | <b>Punteggio max</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Offerta in rialzo su Canone                                                                                                                       | 10                   |
| Ribasso su pasti a Ospiti ENEA in percorso formativo (laureandi, tirocinanti, assegnisti, ecc.)                                                   | 6                    |
| Ribasso su listino prezzi pasto scomposto                                                                                                         | 8                    |
| Ribasso su listino bar *                                                                                                                          | 6                    |
| <b>Totale</b>                                                                                                                                     | <b>30</b>            |
| * 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. 35 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 annuale medio nel settore di attività oggetto della concessione, riferito a ciascuno degli ultimi tre esercizi finanziari disponibili (2021-2022-2023) **non inferiore** a quanto riportato nella tabella seguente – IVA esclusa:

| <b>Lotto</b> | <b>Centro ENEA</b> | <b>Fatturato annuale medio nel triennio</b> |
|--------------|--------------------|---------------------------------------------|
| 1            | Casaccia (RM)      | 300.000 €                                   |
| 2            | Frascati (RM)      | 200.000 €                                   |
| 3            | Sede Legale (RM)   | 150.000 €                                   |
| 4            | Trisaia (MT)       | 60.000 €                                    |
| 5            | Portici (NA)       | 60.000 €                                    |
| 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 (2021-2022-2023) **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 annuo medio nel triennio |
|-------|-------------------|------------------------------------|
| 1     | Casaccia (RM)     | 250.000 €                          |
| 2     | Frascati (RM)     | 150.000 €                          |
| 3     | Sede Legale (RM)  | 100.000 €                          |
| 4     | Trisaia (MT)      | 50.000 €                           |
| 5     | Portici (NA)      | 50.000 €                           |
| 6     | Santa Teresa (SP) | 20.000 €                           |

Il 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 sarà oggetto di criterio premiante, secondo l'art. 34 del presente Capitolato, e quindi di attribuzione di punteggio in fase di valutazione dell'offerta tecnica.

#### **Seguono:**

Allegato A: 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 – Listino Bar ENEA (prodotti alcool free)**

| BEVANDE                                | Prezzo iva inclusa |
|----------------------------------------|--------------------|
| Caffè espresso                         | 0,80               |
| Caffè decaffeinato e d'orzo            | 0,90               |
| Caffè-latte                            | 1,00               |
| Cappuccino                             | 1,20               |
| Caffè Freddo                           | 1,20               |
| Cioccolato in tazza                    | 1,50               |
| Thè ed infusi                          | 1,20               |
| Latte in bicchiere                     | 0,90               |
| Thè freddo                             | 1,20               |
| Sciroppi                               | 1,80               |
| Bevande gassate in bottiglia           | 1,20               |
| Succhi di frutta in bottiglia          | 1,20               |
| Spremute                               | 2,00               |
| Acqua minerale (1/2 litro)             | 0,40               |
| Acqua minerale bicchiere               | 0,15               |
| Acqua minerale (1,5 litro)             | 0,80               |
| Bibite e succhi di frutta in barattolo | 1,50               |
| Aperitivi nazionali                    | 1,80               |
| Yogurt nazionale magro (125 g.)        | 1,20               |
| Yogurt nazionale frutta (125 g.)       | 1,20               |

| <b>PASTICCERIA</b>                                 | <b>Prezzo iva inclusa</b> |
|----------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Brioche e lieviti</b>                           | <b>0,80</b>               |
| <b>Paste assortite normali <sup>1</sup></b>        | <b>0,70 – 1,00</b>        |
| <b>Tramezzini <sup>2</sup></b>                     | <b>1,00 – 1,50 – 2,00</b> |
| <b>Pizzette al pomodoro o farcite <sup>3</sup></b> | <b>1,20 – 2,00</b>        |

---

<sup>1</sup> (in funzione della grammatura)

<sup>2</sup> (in funzione della grammatura)

<sup>3</sup> (in funzione della grammatura)



Edificio: F-13

Piano Primo  
Locale cucina

#### NUMERI di EMERGENZA

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

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

#### NUMERI UTILI

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

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

## GESTIONE DELLE EMERGENZE



Individuazione in pianta dei presidi antincendio e delle vie di esodo

##### 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

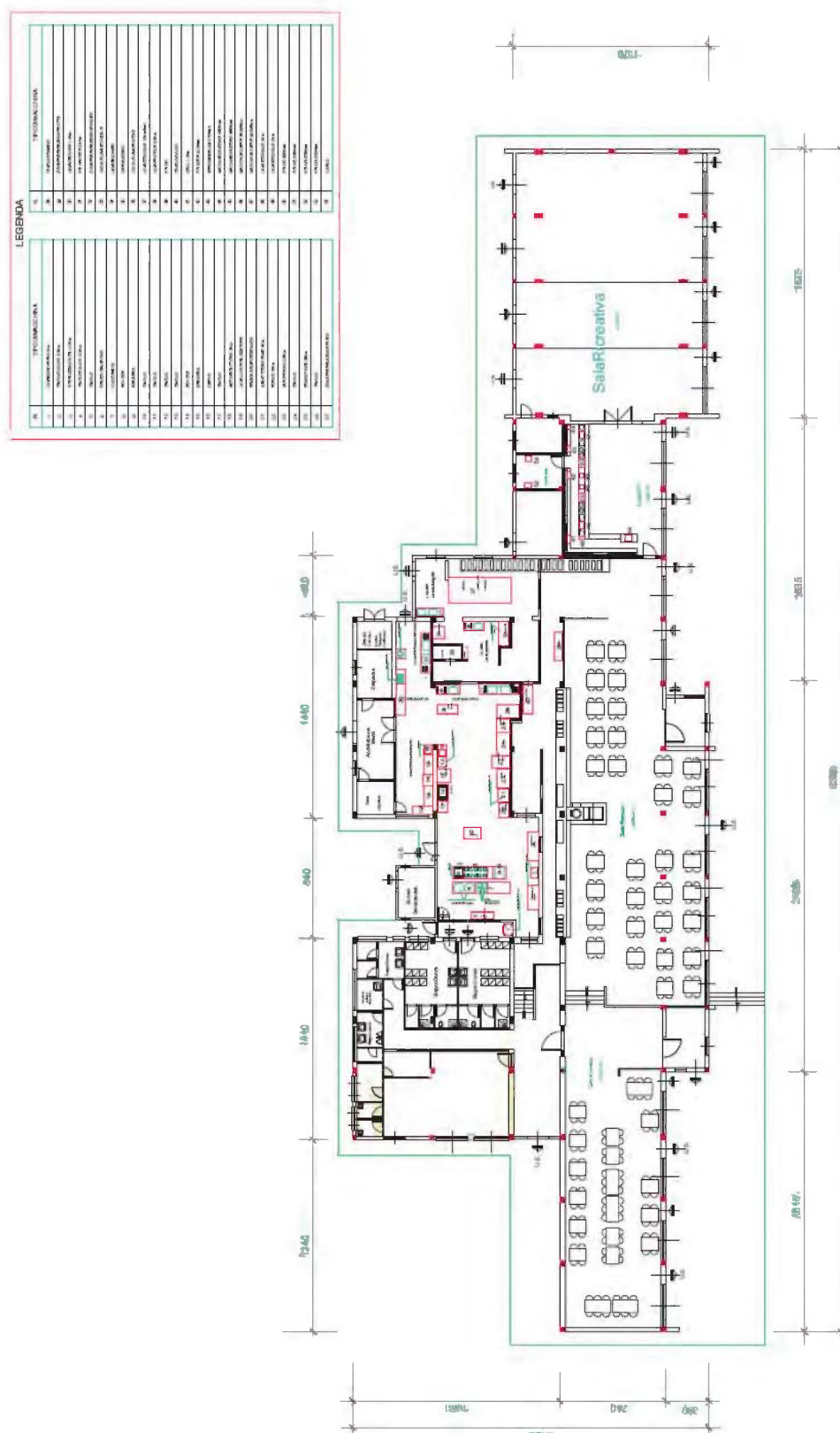
##### CHIAMATA DI SOCCORSO

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

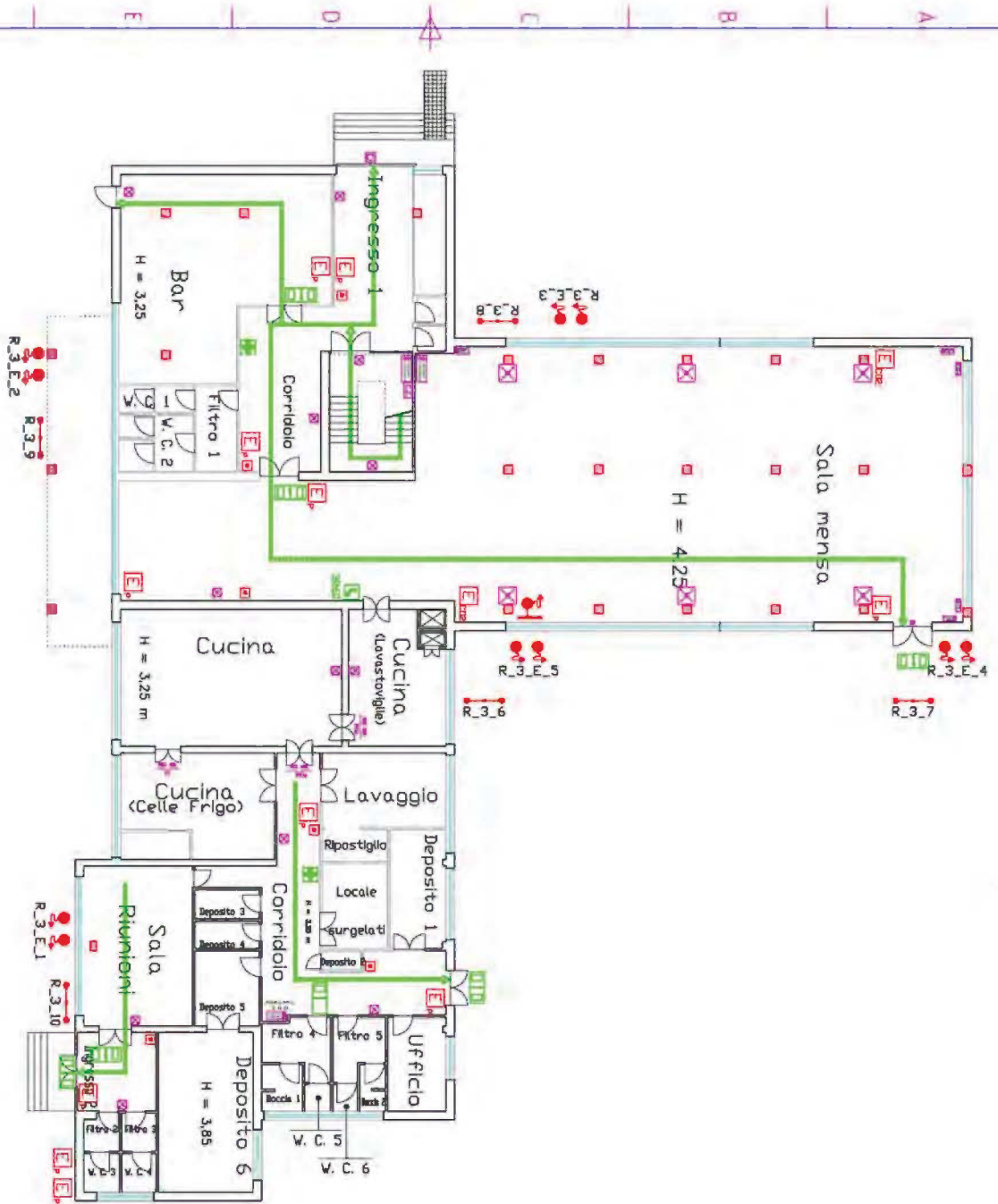
1. Il proprio nome e cognome
2. L'edificio, il piano ed il locale interessati dall'emergenza
3. Tipologia dei locali interessati o potenzialmente interessati dall'evento
4. La natura dell'evento che determina l'emergenza (incendio, scoppio, fuga di gas tossici, ecc.)
5. L'eventuale presenza di infortunati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

**Oggetto:** Documento Unico di Valutazione per Eliminare le Interferenze (DUVRI), ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008.

## PLANIMETRIA DELL'EDIFICIO DELLA MENSA







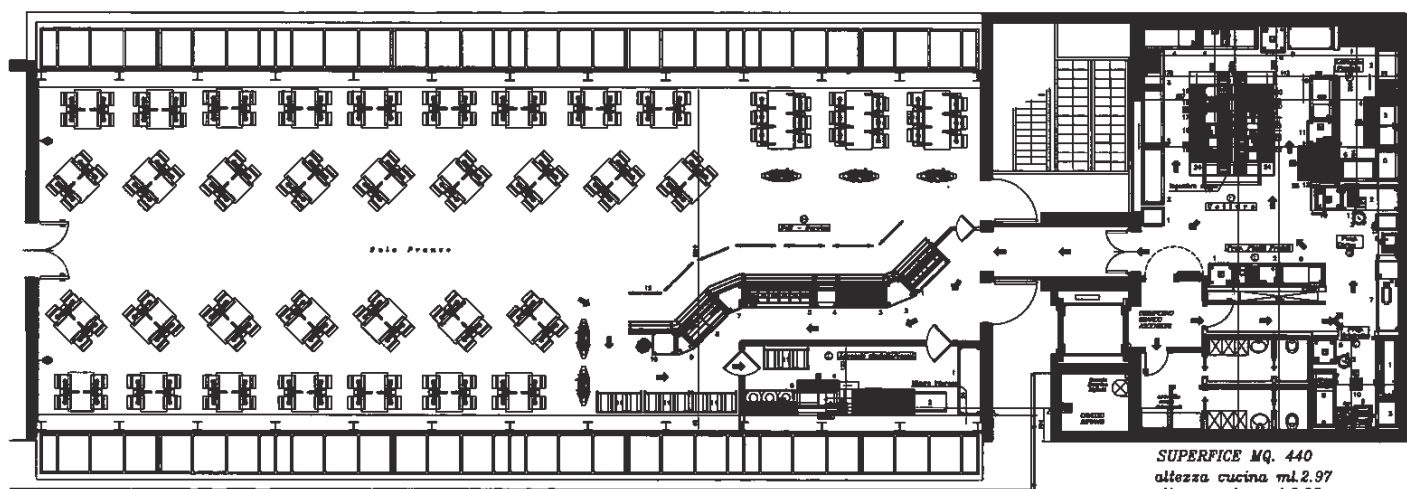
**Legenda Simbologia Antincendio**

|  |                                                       |
|--|-------------------------------------------------------|
|  | Quadro Elettrico di Zona (QEZ)                        |
|  | Uscita di Emergenza                                   |
|  | via di Fuga Orizzontale                               |
|  | via di Fuga verso il Basso                            |
|  | Porta con Maniglione Antipanico n. 2 Ante             |
|  | Porta con Maniglione Antipanico n. 1 Anta             |
|  | Telefono di Pronto Intervento                         |
|  | Cassette Pronto Soccorso                              |
|  | Porta tagliafuoco con maniglione antipanico n. 1 anta |
|  | 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                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <p>Disegnato da<br/>Papaletto Paolo<br/>Ferrara Vincenzo<br/>Ferrara Vincenzo<br/>Palassandro Michele</p> <p>Coordinato da<br/>Ing. Tito Salvatore<br/>Responsabile UTTRI</p> <p>ENEA<br/>CENTRO RICERCHE TRISAIA<br/>Servizio Infrastrutture e Servizi Tecnici</p> | <p>Modifica<br/>13.12.2016</p> <p>Modifica Foglio<br/>16.06.21 02_03</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|

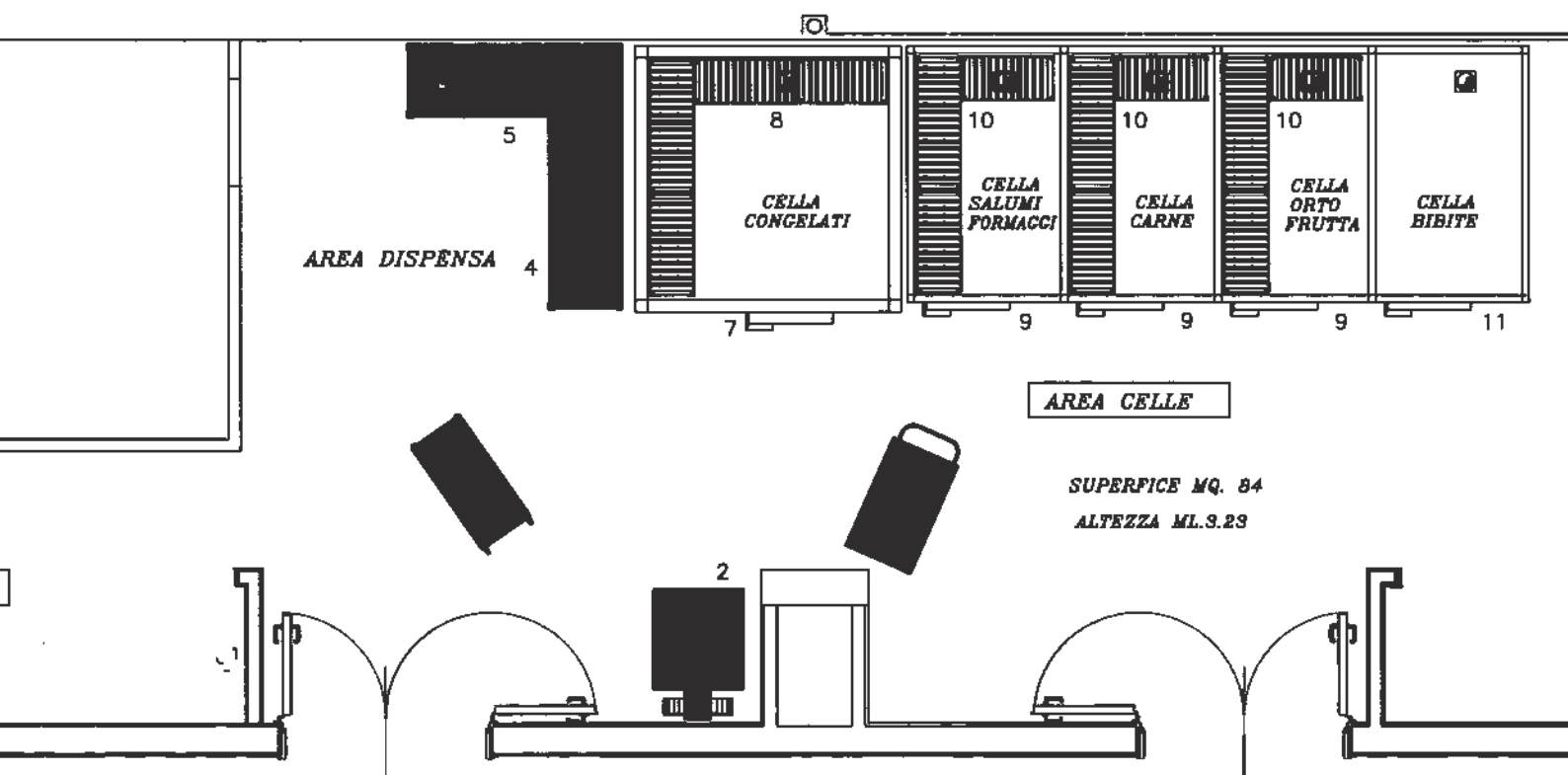
**Edificio R 3 Rialzato**

23.03.2011 01.200



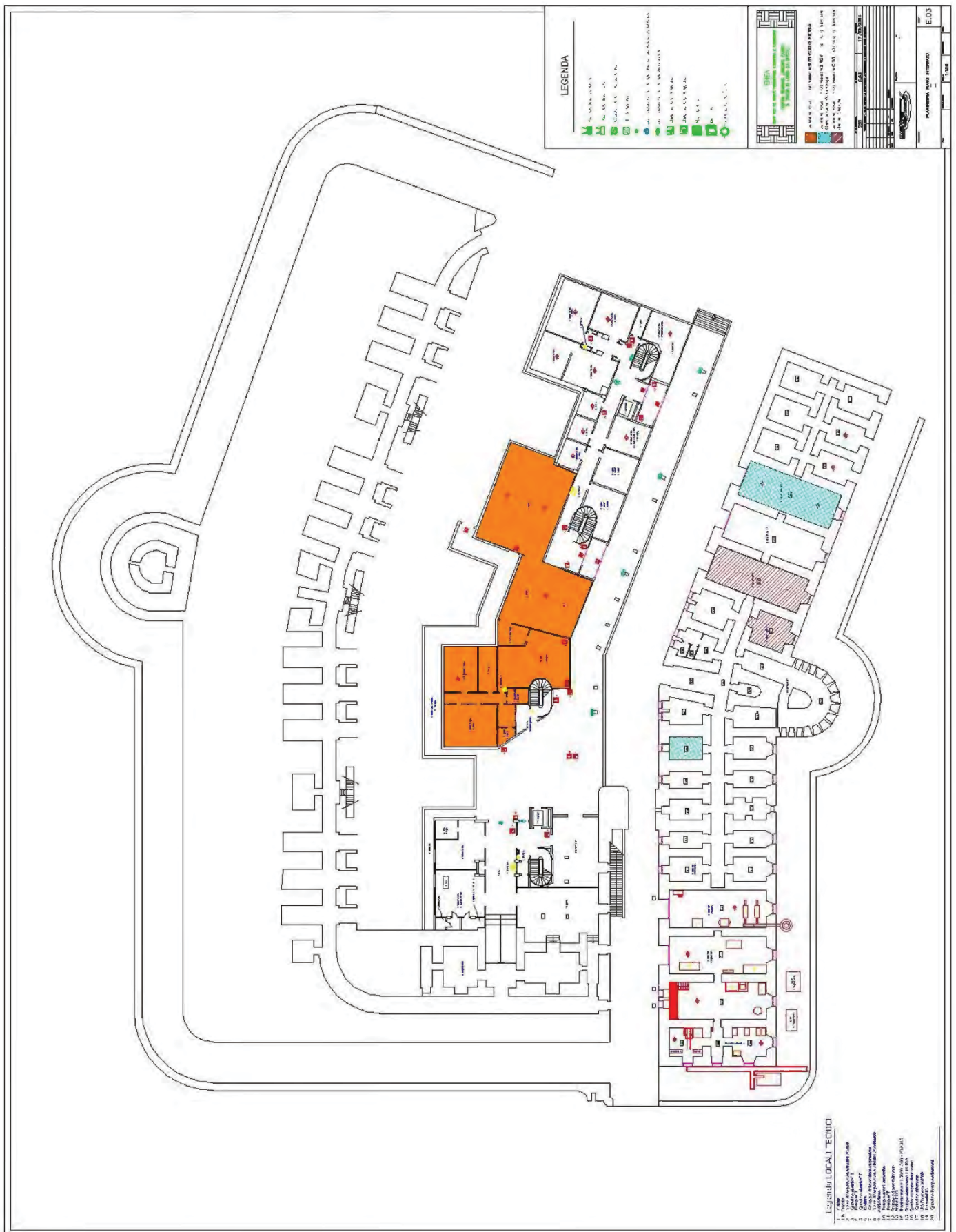
SUPERFICE MQ. 440  
altezza cucina ml. 2.97  
altezza sala ml. 3.85

SALA MENSA CUCINA



DISPENSA — CANTINATO

# PLANIMETRIE GENERALI DEL CENTRO Piano INTERRATO



## PLANIMETRIE GENERALI DEL CENTRO

