



Viale Liegi n° 26
00198 ROMA

CAPITOLATO TECNICO

PROCEDURA COMPETITIVA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA DEL TIPO “FREE-FLOW E DEL BAR” PRESSO LA SEDE DI TOR VERGATA – ROMA.

CIG 4253529B29

Premessa

L'Agenzia Spaziale Italiana (ASI), nel seguito definita "Concedente", con sede legale ed operativa in Viale Liegi n. 26, 00198 – ROMA, intende affidare in concessione il servizio di ristorazione e bar presso la sede di via del Politecnico – Tor Vergata – Roma.

Elementi caratterizzanti l'attività sono, oltre che la qualità dei prodotti e la continuità del servizio, la regolare manutenzione, le attività di pulizia e igiene ambientale, sanificazione, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, degli ambienti e delle attrezzature concesse in uso.

Il servizio deve in ogni caso essere espletato nel rispetto dei principi vigenti di igiene e sicurezza, e delle esigenze di organizzazione e dell'immagine di ASI.

Scopo del presente capitolato è definire il servizio atteso e le regole di esecuzione dello stesso, necessari per la predisposizione dell'offerta tecnico-economica da parte delle imprese partecipanti.

1. OGGETTO

- 1.1. Oggetto della presente procedura selettiva è la disposizione di prodotti, servizi, professionalità ed attrezzature complementari per l'approvvigionamento, la conservazione, la preparazione e la distribuzione di alimenti e bevande al personale dipendente dell'ASI ed eventuali ospiti, secondo gli standard di quantità e qualità meglio definiti nel seguito, usufruendo di locali, strutture e attrezzature resi disponibili dall'ASI.
- 1.2. La gestione della ristorazione, operativamente condotta da personale specializzato ed esperto, dipendente della impresa conduttrice, non può essere ceduta in subappalto neanche parziale.
- 1.3. Le tipologie di somministrazione saranno le seguenti:
 - pasto free-flow per dipendenti ed ospiti autorizzati
 - servizio bar

2. DURATA DELLA CONCESSIONE

- 2.1. La concessione avrà durata di tre anni dalla data di sottoscrizione del contratto. È riservata alla facoltà discrezionale dell'ASI l'eventuale ripetizione nel triennio successivo, alle medesime condizioni contrattuali, previo accertamento che sussistano ragioni di convenienza e di pubblico interesse per la prosecuzione. Tale eventualità sarà portata a conoscenza della ditta concessionaria tramite raccomandata a.r. con un preavviso di trenta giorni rispetto alla data di scadenza del contratto. In assenza di tale comunicazione il contratto avrà termine a tutti gli effetti alla scadenza.
È tuttavia fatto salvo l'obbligo per l'aggiudicatario di continuare l'espletamento del servizio, dietro richiesta dell'ASI, giustificata dall'esigenza di continuità del servizio, alle medesime condizioni dell'offerta, per non oltre 180 giorni dalla scadenza del contratto.

3. MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

3.1. Definizione caratteristiche minime

- 3.1.1. I servizi di ristorazione si effettuano da lunedì al venerdì. La continuità ed efficienza nella preparazione e distribuzione dei pasti e delle consumazioni è un requisito essenziale del servizio.
- 3.1.2. In nessun caso il concessionario può sospendere il servizio, escluso accordi specifici con la committente o impedimenti dovuti ad atti di guerra, disordini civili, calamità naturali, incidenti rilevanti.
- 3.1.3. La mancata fornitura del pasto o del cestino, anche per un solo giorno, dà diritto all'ASI di rivalersi sul Concessionario degli oneri sostenuti per sopperire all'inadempienza.

- 3.1.4. La distribuzione dei pasti al free-flow o dei cestini dovrà essere garantita a pranzo dalle ore 12.00 alle ore 14.00.
- 3.1.5. Il ritiro delle pietanze avverrà, previo pagamento del loro valore mediante Ticket elettronico o cartaceo emesso da società specializzata nel settore che verrà successivamente indicata, oppure tramite denaro contante.
- 3.1.6. Per la composizione della proposta giornaliera dei menù e del cestino si rimanda agli appositi allegati ed all'offerta dei concorrenti.
- 3.1.7. La composizione dei menù sarà scelta fra le pietanze riportate negli allegati ed ogni tipo di variazione dovrà essere preventivamente concordata ed approvata dall'ASI.
- 3.1.8. Le pietanze devono essere servite ciascuna in un piatto distinto. I piatti dovranno essere in porcellana per lavastoviglie.
- 3.1.9. La posateria sarà in acciaio, confezionata in sacchetti per set individuale, salvo richiesta dell'utente o particolari esigenze tecniche sopravvenute da comunicare all'ASI. Il set dovrà essere così composto da forchetta, coltello, cucchiaio, e due tovaglioli di carta.
- 3.1.10. I bicchieri saranno monouso. Essi dovranno essere allocati in appositi distributori che ne garantiscano l'igiene.
- 3.1.11. I vassoi saranno di geometria adatta ai tavoli per n. 4 posti e a contenere i piatti previsti nella composizione del menù. Essi saranno realizzati in materiale lavabile in lavastoviglie e rivestiti con tovaglietta in carta monouso. Non sono ammessi vassoi danneggiati, deformati o sudici che devono essere immediatamente ritirati.
- 3.1.12. L'utilizzo del monouso è consentito solo su richiesta del singolo dipendente. Pertanto dovrà essere sempre disponibile una scorta di piatti e posate di buona resistenza e materiali per alimenti. Tutti i materiali per vassoi, posate, piatti, bicchieri, tovaglette e sacchetti monouso devono essere autorizzati per uso alimentare e marcati a norma di legge.
- 3.1.13. Il personale del gestore provvederà al ritiro dei carrelli, appena riempiti dei vassoi, ivi depositati dai consumatori dopo l'uso.
- 3.1.14. Nelle giornate festive, i sabati, le domeniche e i giorni di ferie collettive, dovranno essere forniti solo cestini freddi per i dipendenti in servizio, in numero indicato dall'ASI. La conservazione deve essere garantita fino al momento della consumazione.
- 3.1.15. Il servizio bar sarà garantito da Lunedì a Venerdì nel seguente orario: ore 8,00 – 16,00.
- 3.1.16. Il pagamento per il servizio bar avverrà mediante Ticket elettronico o cartaceo emesso da società specializzata nel settore che verrà successivamente indicata, oppure tramite denaro contante.
- 3.1.17. Il servizio bar deve sempre disporre, su richiesta dell'avventore, di tazze e cucchiaini monouso.

4. GENERALIMENTARI

- 4.1. I prodotti alimentari dovranno essere in ottimo stato di freschezza e igiene, di prima qualità merceologica e di marca affermata sul mercato italiano (vedi allegato. 2 - Caratteristiche merceologiche degli alimenti). L'assortimento e la presentazione degli alimenti dovranno essere di buon gusto. Saranno da privilegiare i prodotti di stagione e quelli per cui non sia fatto uso di anticrittogamici e conservanti. Sono tassativamente vietati alimenti geneticamente modificati. Non è ammessa la presenza di alimenti estranei all'attività oggetto della Concessione.
- 4.2. Sulla bolla di accompagnamento di frutta, ortaggi e verdure freschi devono risultare: la specie, la varietà, la categoria, la provenienza, il peso netto, il peso lordo.
- 4.3. Il pane dovrà essere preparato giornalmente, in confezione singola e in contenitori idonei al trasporto per alimenti. Non deve essere conservato e rigenerato.

- 4.4. Tutte le carni devono essere sempre etichettate con bollo sanitario.
- 4.5. Potranno essere impiegati cibi surgelati esclusivamente per pesce di grossa pezzatura e per verdure e legumi fuori stagione, garantendo assolutamente il rispetto della catena del freddo anche con esame obiettivo prima e durante la preparazione.
- Gli alimenti surgelati devono essere acquistati in confezioni originali chiuse dal fabbricante e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.
- Il concessionario dovrà garantire l'acquisto di alimenti surgelati etichettati con le seguenti modalità previste dall'art. 8 del D. Lgs. n. 110/1992:
- a) denominazione di vendita completata dal termine surgelato;
 - b) indicazione del termine minimo di conservazione completata dal periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
 - c) istruzioni sulla conservazione del prodotto dopo l'acquisto indicanti anche la temperatura di conservazione e l'attrezzatura richiesta;
 - d) l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
 - e) l'indicazione del lotto.
- Il concessionario dovrà effettuare frequentemente e ad intervalli regolari, mediante registrazione automatica o manuale, il controllo della temperatura nelle celle frigorifere datando e conservando le registrazioni per almeno un anno.
- 4.6. L'approvvigionamento delle derrate deve avvenire con regolare frequenza, in modo da ridurre i problemi di giacenza e di eccessivo stoccaggio e assicurando i generi alimentari di più recente produzione.
- 4.7. Nel caso il concessionario, per obiettive difficoltà d'approvvigionamento, non potesse utilizzare generi alimentari freschi, ovvero i fornitori o le marche indicate nel progetto tecnico, dovrà chiedere autorizzazione scritta all'ASI per la sostituzione temporanea, indicando chiaramente le motivazioni e i tempi previsti.

5. MENÙ E PRODOTTI BAR

- 5.1. In base alle pietanze di base e alla tabella dietetica di grammatura (Vedi all. 1), il menù del free-flow sarà proposto e variato settimanalmente dal gestore, con la partecipazione eventuale del personale dell'ASI preposto. Le proposte non possono ripetersi prima di almeno 10 giorni lavorativi. Il menù dovrà pervenire all'ASI una settimana prima dell'inizio della rotazione quindicinale. I pasti completi saranno composti da un primo piatto, un secondo, un contorno, pane e acqua minerale da lt.1/2. Oltre al pasto completo i clienti potranno scegliere una delle altre ipotesi di pasto indicate nell'allegato 3 – Offerta economica.
- 5.2. Il concessionario esporrà permanentemente l'elenco degli ingredienti utilizzati.
- 5.3. Il menù settimanale dovrà essere affisso e visibile all'ingresso dell'area di distribuzione, a partire dal venerdì della settimana precedente.
- 5.4. Giornalmente sarà proposto un menù con scelta fra tre primi piatti, tre secondi di cui almeno, tre contorni, oltre al pane, la frutta, i dessert e le bevande.
- 5.5. In prossimità dell'uscita dall'area free-flow, il concessionario allestirà dei punti di condimento, utilizzato direttamente dai consumatori, in modo che sia comodo e sicuro l'appoggio dei vassoi e scorrevole il servizio. Tra i condimenti saranno sempre disponibili olio extra vergine d'oliva in

confezione ed etichettatura originali, aceto ed aceto balsamico. sale, pepe, peperoncino, origano, maionese, ketchup ed altre spezie e salse.

5.6 Le consumazioni al bar saranno scelte sulla base del listino esposto in modo ben visibile nel locale bar.

5.7 L'ASI si riserva la facoltà di effettuare controlli e verifiche ispettive riguardo al rispetto del contratto.

6. PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

6.1. L'elenco nominativo del personale addetto al servizio con le relative mansioni dovrà essere comunicato all'ASI prima dell'inizio lavori e ad ogni variazione unitamente alla copia dell'attestato di formazione corrispondente alla mansione in corso di validità.

Il suddetto personale dovrà essere qualificato con idoneo attestato di formazione corrispondente alla mansione, anche ai fini di igiene e sanità e con adeguata esperienza almeno triennale in mansione analoga a quella alla quale verrà assegnato per la presente procedura competitiva.

6.2. Il Concessionario avrà l'obbligo di far osservare al proprio personale gli obblighi derivanti dal contratto di concessione.

6.3. Il personale addetto al servizio dovrà indossare una divisa da lavoro rispondente alle norme d'igiene e sicurezza e ai criteri di decorosità. Tutti gli addetti dovranno indossare copricapo che contenga sempre completamente la capigliatura. Tutti i componenti del servizio ristorazione dovranno portare sulla propria divisa il tesserino di riconoscimento con generalità, foto e identificazione del datore di lavoro. L'accesso degli addetti al servizio all'interno dei confini della sede, anche in caso di improvvise e temporanee sostituzioni di persone, è regolamentato dalle norme adottate in generale dall'ASI nei confronti delle ditte appaltatrici ed è subordinato al benessere del Servizio di Vigilanza dell'ASI. Resta fermo il diritto insindacabile dell'ASI di rifiutare in qualsiasi momento l'accesso al personale che non sia di proprio gradimento e/o potrà chiedere in ogni caso la sostituzione di uno o più componenti degli addetti al servizio.

6.4. Il Concessionario dovrà identificare presso la sede dell'ASI un suo preposto Responsabile del Coordinamento, della Sicurezza e dell'Emergenza del proprio personale e della gestione delle risorse materiali.

Il Responsabile della gestione ristorazione deve essere l'unica interfaccia nei confronti dell'ASI, persona reperibile in ogni momento, per tutta la durata del contratto con ASI, anche per interventi sul posto in caso di anomalie e ispezioni.

Il Concessionario dovrà altresì comunicare il nominativo di un sostituto in assenza fortuita del Responsabile della gestione ristorazione. Il Concessionario rimane in ogni caso il solo responsabile dell'operato delle persone di cui sopra.

6.5. Personale Operativo

a) *Free-flow:*

Nel ciclo giornaliero di lavorazione:

- addetti alla preparazione pasti (con almeno 3 anni di esperienza);
- addetti alla distribuzione tale da garantire la copertura delle isole free-flow durante il periodo di erogazione del servizio;
- cassiere
- addetti al ritiro vassoi, lavaggio, confezionamento rifiuti.

b) *Bar:*

- baristi
- cassiere

- 6.6. Il concessionario adeguerà il personale di servizio in modo da non creare ritardi o malfunzionamento in caso di significativo incremento di commensali, previo giusto preavviso di due giorni lavorativi da parte dell'ASI.

7. LOCALI E ATTREZZATURE

7.1. Struttura

L'ASI mette a disposizione una struttura per ricevimento e conservazione generi alimentari, preparazione pasti, distribuzione pasti, servizio bar, locali di lavaggio, di deposito derrate e transito rifiuti, locali di servizio per gli operatori.

7.2. Macchine e arredi

7.2.1. Tale struttura è attrezzata con macchine e arredi necessari al servizio. All'atto della consegna dell'impianto sarà redatto un verbale, sottoscritto tra le parti, contenente l'inventario di tutte le attrezzature concesse dalla Committente.

7.2.2. Il Concessionario verificherà l'effettiva disponibilità e funzionalità delle attrezzature, dei documenti richiesti dalle norme di legge per la conformità ai requisiti di sicurezza di costruzione, incluso il libretto di uso e manutenzione ed il certificato di conformità CE. Il Concessionario, per le attrezzature che utilizza in concessione, è tenuto a verificare, avvalendosi di un suo incaricato competente, la sussistenza dei requisiti di sicurezza e redigere il piano di controlli periodici ed effettua i controlli ad immediata scadenza, consegnandone all'ASI apposita registrazione. In base all'esito di tale controllo, l'ASI procede all'effettiva concessione in uso e garantisce lo scambio dei documenti previsti dall'art. 72 del D. Lgs: n. 81/2008.

7.3. Pulizia, sanificazione e disinfezione

Il Concessionario, a proprie spese e con propria organizzazione, eseguirà scrupolosamente, secondo il programma trasmesso all'ASI in sede di offerta ed approvato da quest'ultima, le attività di pulizia e igiene ambientale sanificazione, disinfezione, disinfezione e derattizzazione dei locali e degli ambienti, delle attrezzature assegnate e di tutto quanto concorre alla conservazione e manipolazione degli alimenti. A titolo esemplificativo e non esaustivo si elencano: pavimenti, griglie dei pozzetti interni di raccolta acque, pareti, soffitto a vista, bocchette di ventilazione, cappe incluso sistemi di aspirazione, corpi illuminanti, porte, finestre, reti di porte e finestre contro polveri e animali, banco self maniglie, rubinetti, vasche, terminali di filtri e aspiratori, impiantistica ausiliaria a vista, canaline, tubazioni di impianti e attrezzature specifiche, travi a vista e condotte di aerazione a vista ripiani, contenitori, guarnizioni. Inoltre, dovrà essere garantita, durante gli orari di distribuzione pasti, la presenza di una persona che dovrà mantenere sempre puliti i tavoli e le sedie ed intervenire in caso di emergenza.

Qualora nel corso della durata della aggiudicazione dovessero manifestarsi obiettive carenze o imprevisti, potrà essere richiesto un adeguamento del programma.

7.4. Manutenzione

Il Concessionario si impegna all'uso proprio delle attrezzature dell'ASI, avendo cura di applicare le istruzioni di manutenzione delle case costruttrici e della buona prassi e segnalare all'ASI eventuali anomalie.

7.4.1. Guasti o danni ai beni descritti nel verbale di consegna, dovuti ad incuria o uso scorretto, verificatisi nel corso del servizio a qualunque titolo, saranno riparati o sostituiti a cura ed a spese del Concessionario.

- 7.4.2. Nell'eventualità di mancato funzionamento delle attrezzature il Concessionario dovrà comunque garantire la somministrazione dei pasti, a sua cura e spese, secondo i termini e modalità da convenire.
- 7.4.3. L'ASI si riserva la facoltà di effettuare controlli riguardo alle condizioni igieniche e di conservazione di impianti ed attrezzature e dei locali suddetti.
- 7.4.4. Le attrezzature in dotazione saranno riconsegnate all'ASI al termine del contratto, in buone condizioni di funzionalità, sicurezza, pulizia e sanificazione con verbale di attivazione essenziale al pagamento della fattura dell'ultimo mese di esercizio.
- 7.4.5. I danni non rimediati e le inadempienze riferite alla riconsegna delle attrezzature saranno addebitati al Concessionario.
- 7.4.6. Eventuali variazioni e integrazioni, ritenute necessarie o migliorative al corredo delle attrezzature in sede di offerta, sono a carico del Concessionario e formeranno oggetto di valutazione dell'offerta.

8. REGOLAMENTO DI SICUREZZA E IGIENE

- 8.1. Al personale del Concessionario è fatto obbligo di limitare la propria circolazione alle sole zone o locali assegnati al servizio dall'ASI. Tali locali sono salubri, provvisti di idonee protezioni dal rischio di fughe di gas, incendio, protetti dall'ingresso di animali e corredati da numerose e agevoli uscite d'emergenza.
- 8.2. Il Preposto alla sicurezza del personale, nominato dal Concessionario, avrà cura di far rispettare, oltre alle vigenti leggi, anche le disposizioni di Sicurezza e Comportamento di ASI. Il Concessionario si impegna sin d'ora a coordinarsi efficientemente con l'ASI in merito ai rischi d'interferenza lavorativa.
- 8.3. Il Concessionario garantirà, a norma di legge, che il personale impiegato sia informato sulle misure generali di tutela delle condizioni di igiene e sicurezza dei lavoratori e degli utenti del servizio ristorazione, nonché sulle pratiche fondamentali di primo soccorso, antincendio e collaborazione con i soccorsi esterni e gli organi di vigilanza e controllo in caso di ispezione.
- 8.4. I mezzi, le procedure e le attività del personale suddetto dovranno essere conformi alla legislazione vigente. L'elenco qui di seguito è a titolo indicativo e non esaustivo:
- R. D. n. 1265/1934 "Testo unico servizi sanitari";
 - L. n. 283/1962 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
 - L. n. 441/1963 "Modifiche ed integrazioni alla legge 30 aprile 1962, n. 283, sulla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande ed al decreto del Presidente della Repubblica 11 agosto 1959, n. 750";
 - D.P.R. n. 327/1980 "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
 - L. n. 287/1991 "Licenza comunale alla distribuzione di alimenti e bevande";
 - D.Lgs. 109/1992 "Attuazione delle Direttive CEE 395/1989 e 396/1989 concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari";
 - D.Lgs. n. 110/1992 "Attuazione della Direttiva CEE 108/1989 in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana";
 - D.P.R. n. 459/1996 "Direttiva Macchine"
 - D.Lgs. n. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari"

- D.Lgs. n. 81/2008 "Testo unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".
- 8.5. L'ASI si riserva la facoltà di effettuare controlli riguardo le condizioni igieniche di conservazione delle scorte alimentari e delle pietanze pronte al consumo, le procedure di manipolazione degli alimenti durante tutto il ciclo di preparazione e distribuzione e, infine, le condizioni di impiego di locali e attrezzature.
- 8.6. È espressamente vietato l'incrocio sporco-pulito durante la preparazione e distribuzione dei pasti.
- 8.7. È vietato raffreddare le pietanze a temperatura ambiente o per immersione in acqua. È ammessa la preparazione anticipata delle pietanze, purché dopo la cottura il raffreddamento avvenga con abbattitore rapido della temperatura e conservando i recipienti in frigorifero tra 1°C e 6°C.
- 8.8. Le confezioni delle derrate devono essere intatte, sigillate e riportare le indicazioni di cui al D. Lgs. 109/92. Le confezioni di verdura e ortaggi devono essere realizzate in tele o imballaggi lignei.

9. OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

9.1. Servizio

Per quanto descritto, il Concessionario provvederà a quanto segue:

- a. pagamento posticipato di un contributo trimestrale di € 1.000,00 relativo ai costi fissi per i servizi indivisibili forniti dall'ASI per la parte di immobile destinato alle attività del servizio mensa e bar e tutto quanto indicato al presente punto 9, nonché ulteriori € 1.000,00 per il pagamento forfettario di utenze varie, per un totale di € 2.000,00 a trimestre, per un totale annuo pari ad € 8.000,00;
- b. conduzione delle pratiche amministrative per l'ottenimento dell'autorizzazione sanitaria per la preparazione e distribuzione alimenti e bevande e di ogni altra concessione da parte delle autorità competenti;
- c. fornitura dei generi alimentari e controlli della loro integra conservazione fino alla somministrazione dei preparati;
- d. approntamento della isole free-flow e dei tavoli per i condimenti;
- e. ritiro dei carrelli dei vassoi depositati dagli utenti dopo l'uso;
- f. pulizia e rigovernatura dei locali consegnati;
- g. approvvigionamento e deposito, in idonei contenitori, dei detersivi, additivi e utensili occorrenti per la pulizia dei locali e delle attrezzature in locali non destinati agli alimenti completi di scheda di sicurezza;
- h. lavaggio, con gli elettrodomestici già installati e con prodotti idonei ed efficaci, di tutti gli utensili, delle stoviglie, dei vassoi, piatti, posate e tazze;
- i. gestione dei rifiuti nel rispetto delle norme d'igiene;
- j. raccolta dei rifiuti derivanti dal servizio ristorazione e pulizia locali e attrezzature e loro confezionamento, trasporto e deposito giornaliero negli appositi contenitori, installati dall'ASI nel punto di raccolta indicato;
- k. gestione di un registro di carico e scarico per gli oli alimentari, conferiti, quando esausti, dal concessionario al Consorzio autorizzato dalla legge;
- l. conservazione, pulizia e manutenzione dell'attrezzatura oggetto della gara;
- m. eventuale allacciamento di una linea telefonica alla rete nazionale, ivi compreso il relativo onere economico per il canone e tutte le altre spese di utilizzazione;
- n. applicazione del Regolamento d'Igiene e Sicurezza proprio e dell'ASI;

- o. gestione del rapporto con le ditte esterne senza intralciare l'efficienza e la qualità del servizio reso all'ASI;

9.2. Trattamento del personale dipendente

Il personale destinato alla prestazione del servizio avrà rapporto giuridico ed economico soltanto con la ditta da cui dipende e l'ASI se ne dichiara estranea. Il Concessionario è quindi tenuto a:

- a. attuare per il proprio personale dipendente condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro correttamente applicabili alla categoria cui appartiene l'impresa; il medesimo obbligo vale relativamente alle assicurazioni sociali, tributarie ed antinfortunistiche ed in generale a tutte le norme vigenti in materia;
- b. fornire copia all'ASI di tutta la documentazione atta a dimostrare il rispetto delle normative vigenti da parte del Concessionario relativamente al personale in servizio, in particolare:
 - Estratto del Libro Unico del Lavoro;
 - Documento Unico di Regolarità Contributiva.

9.3. Responsabilità e controlli

È responsabilità del concessionario la custodia di attrezzature e scorte per cui non sarà accordato nessun indennizzo per perdite, avarie, danni e furti. Per giustificato motivo il personale della Sorveglianza ASI ha diritto di accesso ai locali consegnati, eventualmente in accompagnamento del personale della manutenzione, emergenza o ispezione autorizzato dall'ASI.

10. ONERI A CARICO DELL'ASI

10.1. Saranno a cura e spese dell'ASI:

- a. i consumi di acqua, gas ed energia elettrica, nonché le spese relative al riscaldamento e raffreddamento dei locali occorrenti ai servizi della presente procedura di gara;
- b. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle opere edili, degli impianti tecnologici fino a piè di macchina (condizionamento, elettricità, acqua, gas, telefonia e trasmissione dati) e dei sistemi antincendio e antintrusione; manutenzione straordinaria delle attrezzature di servizio.
- c. il conferimento dei rifiuti dal punto di raccolta a smaltitore autorizzato, ad esclusione degli oli alimentari esausti;

10.2. L'ASI non assume nessuna responsabilità per il deterioramento dei prodotti a seguito di imprevista mancanza dei servizi ausiliari (elettricità, acqua ecc.). Sarà cura dell'ASI informare il Concessionario di eventuali interruzioni programmate dall'ASI stessa o segnalate dai gestori di detti servizi.

11. FORMULAZIONE E VALIDITÀ DELL'OFFERTA

11.1. L'offerta tecnica va formulata rispettando quanto previsto nell'avviso di gara e nel disciplinare.

11.2. L'offerta economica deve redatta secondo quanto previsto allegato n.3, comprendere tutto quanto necessario all'effettuazione del servizio.

11.3. I prezzi dei pasti e dei prodotti bar di cui all'allegato 3 saranno quelli indicati dal concorrente. In ogni caso i prezzi offerti non potranno, a pena di esclusione dal procedimento, essere superiori a quelli stabiliti dall'amministrazione e di seguito riportati:

- prezzo per pasto completo € 8,00
- prezzo combinazione primo-contorno € 6,00
- combinazione secondo-contorno € 7,00
- prezzo offerto per primo piatto € 3,00

• prezzo offerto per secondo piatto	€ 4,00
• prezzo offerto per contorno	€ 2,00
• prezzo offerto per frutta/dessert	€ 1,00
• prezzo offerto per pane	€ 0,50
• listino prezzi bar	
<i>Caffè espresso</i>	€ 0,70
<i>Caffè decaffeinato</i>	€ 0,90
<i>Caffè freddo</i>	€ 0,90
<i>Cappuccino</i>	€ 0,95
<i>Latte Bianco</i>	€ 0,75
<i>Cioccolata</i>	€ 1,40
<i>Tè / Camomilla</i>	€ 1,15
<i>Acqua Minerale lt. 0,5</i>	€ 0,50
<i>Bibite (1/3 Lattina)</i>	€ 1,20
<i>Birra nazionale (1/3 Lattina)</i>	€ 1,40
<i>Succo di Frutta (in bottiglia)</i>	€ 1,20
<i>Brioche / cornetti</i>	€ 0,70
<i>Aperitivi alcolici</i>	€ 1,80
<i>Aperitivi analcolici</i>	€ 1,50
<i>Amari</i>	€ 1,80
<i>Spremute</i>	€ 1,70
<i>Panini ripieni con unica farcitura</i>	€ 2,10
<i>Pizza rossa</i>	€ 1,50
<i>Tramezzino</i>	€ 1,30

11.4. I prezzi indicati in offerta s'intendono **IVA esclusa**, fissi e non revisionabili per il primo anno di contratto.

11.5. A partire dal secondo anno si procederà alla revisione annuale dei prezzi offerti avendo a riferimento gli indici pubblicati periodicamente dall'ISTAT e relativi all'andamento dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

12. ALLEGATI

12.1. Grammatatura delle pietanze e delle bevande (All. 1);

12.2. Caratteristiche merceologiche delle derrate (All. 2);

12.3. Modulo di offerta economica (All. 3);

12.4. Linee guida redazione offerta tecnica (All.4).

Agenzia Spaziale Italiana
 Il Responsabile del Procedimento
 Ing. Pasquale Cangiano

P. Cangiano