

**CAPITOLATO SPECIALE – CONCESSIONE SERVIZIO MENSA E BAR**  
**Codice Identificativo Gara (CIG) n. 765308123B**

*Sommario*

Art. 1 - Oggetto della concessione .....	2
Art. 2 - Orari di apertura.....	3
Art. 3 - Utilizzo del locale mensa/bar attrezzato.....	4
Art. 4 - Servizi, oneri e forniture a carico della SISSA .....	4
Art. 5 - Modalità di gestione del servizio .....	4
Art. 6 - Prezzi.....	9
Art. 7 - Corrispettivo.....	10
Art. 8 - Revisione prezzi.....	10
Art. 9 - Oneri e spese a carico dell'impresa.....	11
Art. 10 - Manutenzioni a carico dell'impresa.....	12
Art. 11 - Pagamenti elettronici.....	13
Art. 12 - Responsabilità – assicurazioni.....	13
Art. 13 - Personale impiegato nella gestione del servizio.....	14
Art. 14 - Addestramento e formazione del personale.....	15
Art. 15 - Standard qualitativo del servizio – Controlli e supervisione della SISSA .....	15
Art. 16 - Controlli microbiologici analitici - programma di campionamento annuale.....	17
Art. 17 - Conservazione campioni .....	17
Art. 18 - Supervisione del servizio di ristorazione.....	17
Art. 19 - Commissione Mensa/Bar della SISSA .....	18
Art. 20 - Negligenza e inadempimento – clausola penale.....	18
Art. 21 - Situazioni di emergenza e/o situazioni particolari.....	20
Art. 22 - Allegati.....	20

## **Art. 1 - Oggetto della concessione**

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio mensa e bar della SISSA, da svolgersi presso i locali mensa/bar della sede della SISSA di Via Bonomea n.265 a Trieste, di cui si allega la planimetria – Allegato 1), e l'effettuazione di servizi accessori e supplementari di coffee break e lunch, da effettuarsi da parte dell'impresa aggiudicataria (d'ora innanzi "impresa") presso i locali mensa/bar o in appositi spazi della Scuola che verranno definiti nella richiesta di effettuazione dei servizi.

La concessione comprende inoltre l'effettuazione del servizio di refezione dell'utenza dell'asilo nido della SISSA, situato nell'edificio B1 del comprensorio della Scuola.

La concessione ha ad oggetto anche l'uso dei locali e le relative attrezzature di proprietà della SISSA, strumentali all'espletamento dei servizi mensa e bar.

Il servizio dovrà essere svolto con osservanza dei criteri ambientali minimi previsti, in attuazione dell'art. 18 della L. 28 dicembre 2015, n. 221, dall'allegato 1 al decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011, "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)".

Il servizio dovrà inoltre rispettare la legislazione vigente in materia e le disposizioni previste dal presente capitolato che regola il rapporto di concessione e le modalità di gestione del servizio.

Per l'espletamento del servizio l'impresa dovrà provvedere a quanto segue:

- acquisizione e stoccaggio dei generi alimentari;
- messa a disposizione del personale necessario per un corretto funzionamento del servizio;
- preparazione, cottura e somministrazione dei pasti;
- fornitura di attrezzature, utensilerie e articoli complementari quali vassoi, stoviglieria, bicchieri in vetro trasparente o plastica riutilizzabile, posateria, tovaglie copri vassoio, copripiatti, tovaglioli di carta, stuzzicadenti e di quant'altro necessario alla realizzazione del servizio stesso;
- lavaggio e riordino delle stoviglie, delle pentole, dei carrelli, dei tavoli, delle sedie e di quant'altro occorrente per lo svolgimento del servizio;
- messa a disposizione di sistemi di pagamento elettronici;
- tutte le altre necessità previste ed imprevedute per la gestione del servizio.

L'Impresa dovrà attenersi al modello di approvvigionamento descritto in offerta tecnica e dotarsi di un sistema di:

- gestione della concessione con il minimo impatto sull'ambiente; per tale motivo l'Impresa deve mantenere valida la registrazione EMAS ovvero la certificazione ISO 14001, richiesta come requisito di partecipazione alla gara;
- tutte le altre necessità previste ed imprevedute per la gestione del servizio.

Nell'esecuzione del servizio, l'impresa si impegna a garantire la sicurezza alimentare e nutrizionale, in ottemperanza alla normativa vigente e mediante la puntuale applicazione delle procedure indicate nel Manuale di corretta prassi operativa per la ristorazione collettiva redatto da ANGEM e Legacoop, approvato dal Ministero della Salute DGISAN 0042521 – P, dd. 18/12/2012.

I servizi oggetto del presente contratto dovranno erogarsi in favore dei dipendenti, degli allievi, dei borsisti, degli assegnisti di ricerca, dei collaboratori, degli appaltatori, degli ospiti della SISSA e, in generale, dei soggetti che operino per conto della Scuola all'interno del comprensorio della SISSA,

nonché in favore dei dipendenti, collaboratori, appaltatori, clienti e ospiti degli enti e delle società insediati nel suddetto comprensorio o autorizzati ad operarvi stabilmente.

L'impresa, nella gestione del servizio, si impegna ad accettare i buoni mensa erogati dalla SISSA quale corrispettivo per i pasti consumati dai dipendenti della Scuola alla mensa e al bar.

L'impresa si impegna inoltre a stipulare apposita convenzione con l'ARDISS (Agenzia Regionale per il Diritto agli Studi Superiori) a favore degli allievi della SISSA.

Per l'erogazione dei pasti in favore degli utenti afferenti ad enti e società insediati nel comprensorio della Scuola, nonché in favore degli appaltatori che si trovino all'interno del comprensorio in dipendenza dell'esecuzione di contratti per la prestazione di servizi o di forniture o per la realizzazione di opere, l'impresa concluderà apposite convenzioni con gli stessi, disciplinanti le modalità di pagamento del servizio di mensa, rimanendo l'impresa per ogni altro aspetto vincolata alle clausole e condizioni previste dal presente capitolato e all'applicazione dei medesimi prezzi e condizioni offerte alla SISSA.

Il rischio commerciale della gestione del servizio in concessione si intende completamente a carico dell'impresa, non garantendo la SISSA un ammontare minimo di fatturato, dovendosi intendere il servizio in concessione da prestarsi "al bisogno" dell'utenza.

## **Art. 2 - Orari di apertura**

Gli orari e l'articolazione del servizio sono i seguenti:

- orario di apertura della mensa, per il solo pranzo, da lunedì a venerdì, dalle ore 12.00 alle 14.30;
- orario di apertura del bar: da lunedì a venerdì, dalle ore 8.00 alle 18.00.

Resta salva l'eventuale estensione di tale orario indicata nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Previo accordo con l'Amministrazione, l'Impresa, durante l'esecuzione della concessione, potrà ampliare gli orari e le giornate di apertura del servizio, fermi restando gli orari e le giornate di apertura minimi sopra indicati.

In occasione di coffee break, di congressi e convegni o di altre manifestazioni promosse o autorizzate dalla Scuola, la SISSA si riserva di chiedere, in caso di necessità, il prolungamento dell'orario ordinario del servizio mensa/bar, anche in giorni ed orari diversi ed ulteriori rispetto a quelli previsti, senza che ciò attribuisca all'impresa alcun diritto di richiedere maggiorazioni di prezzo, o risarcimento, o indennizzo, sotto qualsiasi forma.

Dovrà essere garantita l'apertura della mensa e del bar durante tutto l'anno. Saranno considerate festive le ricorrenze civili e religiose riconosciute dallo Stato.

Su richiesta scritta dell'impresa, inviata con un anticipo di almeno 15 giorni, la SISSA potrà concedere riduzioni dell'orario di apertura del bar e della mensa in periodi di ridotta attività della Scuola (es. festività natalizie, agosto) ed eventuali chiusure di 1-2 giorni a ridosso delle festività qualora i Servizi Amministrativi della Scuola siano chiusi.

Eventuali riduzioni dell'orario saranno valutate in caso di eccezionale maltempo e comunque al verificarsi della sospensione dei Servizi Amministrativi.

Periodi di chiusura che si rendessero necessari per l'effettuazione di manutenzioni ordinarie o straordinarie da parte del concessionario o della Scuola, andranno concordati con congruo anticipo.

### **Art. 3 - Utilizzo del locale mensa/bar attrezzato**

La SISSA mette a disposizione dell'impresa per tutta la durata della concessione, gratuitamente, i propri locali mensa, cucina, bar, locali accessori e relativi servizi igienici, situati al piano terra nell'edificio principale A del comprensorio della Scuola sito a Trieste – Località Opicina, Via Bonomea n.265, di cui si allega la planimetria – Allegato 1).

Il locale mensa/bar occupa una superficie di 751,87 mq, di cui 241,86 mq relativi alla zona cucina e 510,01 mq relativi alla zona mensa-bar, ed è dotato di impianti fissi e delle attrezzature ed arredi di cui all'Allegato 2), nello stato in cui si trovano.

Il locale e gli impianti, eseguiti a norma di Legge, vengono consegnati perfettamente funzionanti.

All'atto della consegna del locale e del materiale mobile e fisso presente nello stesso, verrà redatto apposito verbale.

L'impresa è tenuta ad utilizzare i locali esclusivamente per le finalità strettamente e direttamente collegate all'erogazione del servizio previsto dal presente capitolato.

I locali, le attrezzature fisse e mobili, nonché gli arredi di esclusiva proprietà della SISSA, di cui si allega l'elenco – Allegato 2) non saranno assoggettabili a sequestro o pignoramento in sede di eventuali procedure cautelari esecutive a carico dell'impresa.

È fatto divieto all'impresa di effettuare trasformazioni, modifiche o migliorie ai beni immobili e mobili dati in concessione senza il consenso scritto della SISSA che, in caso di inosservanza del suddetto divieto, avrà diritto di procedere all'immediata rimessione in pristino a spese dell'impresa.

Eventuali lavori di sistemazione e miglioria preventivamente autorizzati dalla SISSA, saranno eseguiti a totale cura e spese dell'impresa, la quale nulla potrà pretendere a titolo di rimborso spese o indennizzo, nemmeno in caso di cessazione del rapporto contrattuale prima della naturale scadenza, per qualsiasi motivo la cessazione avvenga.

L'impresa è tenuta a conservare l'efficienza dei locali, degli arredi e delle attrezzature oggetto della concessione con particolare riguardo alla sicurezza degli utenti. Detti beni devono essere usati con la diligenza del buon padre di famiglia e restituiti alla SISSA alla scadenza del contratto nello stato di normale efficienza, salvo il normale deperimento derivante dall'uso.

La SISSA si riserva il diritto di compiere in qualsiasi momento ispezioni nei locali oggetto di concessione al fine di controllare il rispetto del divieto suddetto nonché l'adempimento dell'obbligo della diligente manutenzione.

### **Art. 4 - Servizi, oneri e forniture a carico della SISSA**

È a carico della SISSA:

1. la messa a disposizione gratuita dei locali mensa e bar presso l'edificio A, nonché delle attrezzature e dell'arredo di cui all'Allegato 2), di cui verrà redatto apposito verbale di consegna;
2. la spesa per il riscaldamento e condizionamento della zona cucine, bar e mensa;
3. la manutenzione e la conduzione degli impianti di condizionamento e riscaldamento e dei locali;
4. la manutenzione straordinaria degli arredi e delle attrezzature di proprietà della SISSA, comprese le sostituzioni di beni danneggiati per cause non imputabili all'impresa.

Eventuali carenze o disservizi connessi a quanto sopra, dovranno essere segnalati alla SISSA che provvederà alla loro tempestiva eliminazione.

### **Art. 5 - Modalità di gestione del servizio**

#### **A) SERVIZIO MENSA**

Il servizio da prestare consta nella realizzazione dei pasti partendo dagli ingredienti freschi, nella loro collocazione sui piani di presentazione e nella distribuzione nel corso del servizio mensa all'ora di pranzo.

L'impresa si impegna ad erogare pasti per asporto.

L'impresa dovrà offrire quotidianamente almeno quanto segue:

- due primi asciutti, di cui uno totalmente vegetariano;
- un primo asciutto in bianco;
- salsa al pomodoro da aggiungere, su richiesta, al primo asciutto in bianco;
- una zuppa;
- tre secondi piatti (uno di carne, uno di pesce e uno vegetariano);
- due contorni cotti e un contorno crudo;
- dolce;
- frutta.

L'impresa dovrà garantire la preparazione del menù articolato su quattro settimane di cui all'Allegato 3).

La decorrenza dei periodi è la seguente:

- menù autunno-inverno: 1 ottobre – 31 marzo
- menù primavera-estate: 1 aprile – 30 settembre.

L'impresa dovrà inoltre garantire le integrazioni ai suddetti menù, offerte in sede di gara. In relazione ai contorni si precisa che almeno due contorni su tre dovranno essere a base di verdura di stagione.

Tutte le pietanze dovranno rispettare i quantitativi minimi delle grammature indicati per i principali alimenti nell'Allegato 4).

L'impresa nell'esecuzione del servizio si impegna a rispettare quanto previsto nell'Allegato 5) in relazione alla lista merceologica dei prodotti, al calendario della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli e al piano di approvvigionamento.

Nell'effettuazione del servizio dovranno essere sempre garantite le seguenti composizioni di pasto previste nell'Allegato D - Offerta economica, ai prezzi offerti dall'impresa:

- *pasto completo*: composto da un primo, un secondo, un contorno, pane, dolce o frutta;
- *pasto speciale: tipo 1)* composto da mezzo primo, mezzo secondo, un contorno, pane, dolce o frutta;  
*tipo 2)* composto da un primo o un secondo, un contorno, pane, dolce o frutta.

Su prenotazione, dovranno essere offerti pasti per celiaci.

Durante l'esecuzione del servizio l'impresa dovrà esporre, con le modalità indicate nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, quanto segue:

- il menù del giorno e, per ogni piatto - preparazione, dovranno essere indicati gli ingredienti, così come da progetto alimentare presentato in sede di gara, e gli eventuali allergeni presenti nelle singole preparazioni alimentari;
- il listino prezzi.

Le stesse informazioni dovranno essere rese disponibili via web ed accessibili anche dal sito della Scuola.

Tutte le informazioni dovranno essere rese sia in italiano che in inglese.

Nell'effettuazione del servizio non è ammessa la somministrazione di cibi precotti o parzialmente precotti, ad eccezione del dolce. Esclusivamente per gli arrostiti, è ammessa la preparazione il giorno antecedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido

di temperatura, secondo le normative vigenti, vengano posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero a temperatura compresa tra 1° C e 4° C.

L'intervallo fine cottura / consumo non deve superare assolutamente un'ora per pasta e riso, e comunque, per le altre preparazioni, deve essere rispettato l'Allegato 6 - Cronoprogramma di inizio - fine produzione pasti. Particolare attenzione deve essere prestata per i tempi riportati nell'Allegato 6 per verdure cotte, minestre e preparazioni a base di pesce destinate anche al nido.

L'impresa si obbliga a mantenere il medesimo standard quantitativo e qualitativo del cibo, nonché il medesimo standard qualitativo di pulizia e igiene dei locali e dei tavoli, dall'inizio alla fine della fascia oraria di prestazione del servizio, onde permettere a coloro che fruiscono del pasto, alla fine dell'orario, di effettuare la propria scelta tra il medesimo numero e tipo di alternative di cibi, e di fruire di ottimali condizioni igieniche.

Non sono ammessi ricicli di eventuali eccedenze alimentari. Le eccedenze al cotto vanno interamente smaltite, salvo quanto previsto nell'offerta tecnica presentata dall'impresa in relazione al "Progetto relativo al recupero e destinazione del cibo non somministrato".

Gli alimenti dovranno essere serviti con stoviglie e posate inox e igienizzate, in sacchetti. La disponibilità delle stoviglie, delle posate, bicchieri e quant'altro necessario alla formazione del vassoio deve essere sempre garantita, indipendentemente dall'ora e dall'afflusso.

Per i pasti consumati per asporto potranno essere utilizzate posate monouso.

In fase di servizio all'utente, la temperatura di servizio dei cibi caldi dovrà essere adeguata al tipo di cibo, tenendo eventualmente conto dei tempi di attesa.

L'impresa provvederà affinché presso i locali mensa non rimangano carrelli-raccoglitori ingombri di vassoi e stoviglie usati.

Il servizio deve essere garantito con la presenza di personale in numero sufficiente a garantire tempi minimi di attesa, specialmente durante l'orario di maggior afflusso dalle 12 alle 13.30.

La sala mensa dovrà essere rifornita di quanto segue:

- olio extra vergine di oliva e aceto di vino e/o aceto balsamico nelle bottiglie originali da massimo un litro;
- sale e pepe in contenitori igienici;
- stuzzicadenti e tovaglioli di carta;
- quant'altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente Capitolato.

## **B) SERVIZIO BAR**

I prodotti in vendita al bar dovranno essere disponibili durante tutto l'orario di apertura.

In particolare dovrà essere garantita all'utenza del bar:

- la pasticceria soprattutto nella fascia oraria dalle 8.00 alle 11.00;
- i prodotti snack e le insalate soprattutto nella fascia oraria dalle 12.00 alle 15.00.

Il caffè proposto dall'impresa deve essere di miscela Arabica 100%.

I prodotti venduti devono essere di prima qualità e sempre freschi. Non possono essere somministrati panini, piadine, focacce, pizze, tramezzini e brioches preconfezionate.

I prodotti del “listino prezzi” minimo di cui alla Scheda B dell’Allegato D – “Offerta economica”, rappresentano l’elenco minimo esemplificativo di prodotti che l’impresa dovrà sempre garantire. In aggiunta a quanto sopra, dovranno essere disponibili al bar i prodotti e servizi aggiuntivi indicati nell’offerta tecnica presentata in sede di gara. L’impresa concessionaria è libera di aumentare l’offerta con eventuali prodotti e servizi fuori listino. Tra i prodotti offerti al bar non possono essere inseriti super alcolici.

Le bevande calde devono essere servite in tazze di ceramica o in bicchieri di vetro.

Negli orari di maggior affluenza, nello specifico dalle 9.00 alle 10.30 e dalle 13 alle 14.30, il servizio deve essere garantito con la contemporanea presenza in bar di almeno 2 unità di personale e comunque, in modo da garantire tempi minimi di attesa secondo le modalità organizzative proposte nell’offerta tecnica.

Nella gestione del servizio non è obbligatorio effettuare il servizio al tavolo, per il quale, comunque, non potranno essere previsti supplementi di prezzo.

Durante il servizio dovranno essere sempre disponibili prodotti per particolari esigenze alimentari. In particolare dovrà essere disponibile almeno una tipologia di latte vegetale e prodotti da forno e snack che rispondano a particolari esigenze alimentari, secondo quanto dettagliato nell’offerta tecnica presentata in sede di gara.

I prodotti somministrati dal bar dovranno inoltre rispondere alle condizioni prescritte dalla legge e dalle Autorità competenti.

### **C) SERVIZI ACCESSORI E SUPPLEMENTARI (coffee break e lunch)**

La SISSA può richiedere all’impresa, in via non esclusiva, servizi accessori e supplementari (coffee break e lunch) da effettuarsi nei locali della Scuola, in occasione di congressi, meeting, eventi speciali, celebrazioni e occasioni diverse.

Anche se normalmente tali eventi hanno luogo in giorni feriali, gli eventi potranno avere luogo in giorni festivi e prefestivi.

La richiesta da parte della SISSA per tutti i servizi accessori e supplementari avverrà con un tempo minimo di preavviso di 5 (cinque) giorni lavorativi.

Per il servizio di coffee break fino a 20 persone, tale preavviso è ridotto a 3 (tre) giorni lavorativi.

I prezzi indicati nell’offerta economica dell’impresa concessionaria dovranno essere applicati anche per gli eventi, autorizzati dalla SISSA, che si svolgano nei locali della Scuola, anche se sponsorizzati da soggetti esterni e a questi ultimi direttamente fatturati.

I servizi richiesti potranno essere delle seguenti tipologie e dovranno rispettare le modalità dell’effettuazione del servizio e la qualità, quantità e varietà dei prodotti proposti dall’impresa nell’offerta tecnica:

#### **a) Coffee break:**

*tipologia 1):* caffè espresso, caffè americano, tè, tisane, latte, acqua naturale e frizzante, succhi di frutta;

*tipologia 2)* caffè espresso, caffè americano, tè, tisane, latte, acqua naturale e frizzante, succhi di frutta e piccola pasticceria secca;

*tipologia 3)* caffè espresso, caffè americano, tè, tisane, latte, acqua naturale e frizzante, succhi di frutta, piccola pasticceria secca e croissant e brioches assortite

*tipologia 4)* caffè espresso, caffè americano, tè, tisane, latte, acqua naturale e frizzante, succhi di frutta, vino, piccola pasticceria secca, pizzette/tramezzini/piccoli panini, salatini/patatine

Il servizio comprende l'allestimento di una coffee-station nelle zone richieste, con tovagliato, tazze, bicchieri, piatti, brocche, bricchi e quanto altro previsto per un ottimo servizio.

Il prezzo a persona offerto in sede di gara, è riferito ad un evento fino a 50 persone.

Per eventi oltre le 50 persone, verrà corrisposto, per ogni persona eccedente le 50, il 75% dell'importo offerto.

Dovrà essere presente in sala almeno una persona di servizio. Per eventi oltre le 50 persone dovrà essere presente una ulteriore persona di servizio ogni 50 partecipanti.

## b) **Lunch**

Per lunch si intende un piccolo pranzo a buffet, composto da quanto segue:

*tipologia 1)* - acqua naturale e gassata

- vino bianco e rosso
- antipasto vegetariano
- antipasto di pesce
- antipasto di carne
- primo piatto
- insalata di frutta

*tipologia 2)* - acqua naturale e gassata

- vino bianco e rosso
- antipasto vegetariano
- antipasto di pesce
- antipasto di carne
- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- dolce.

Il prezzo a persona offerto in sede di gara, è riferito ad un evento fino a 30 persone.

Per eventi oltre le 30 persone, per ogni persona eccedente le 30, verrà corrisposto il 75% dell'importo offerto.

Dovranno essere presenti in sala almeno 2 persone di servizio. Per eventi oltre le 30 persone dovrà essere presente una ulteriore persona di servizio ogni 30 partecipanti.

Sia per le modalità organizzative che per le combinazioni di menù offerte sono valide le migliori indicate dall'impresa nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Resta salva la facoltà di concordare di volta in volta, differenti modalità di effettuazione del servizio o la diversa composizione del coffee break o del lunch; in tal caso il corrispettivo della prestazione sarà oggetto di apposita contrattazione.

La pulizia e lo sgombero dei locali e ogni altro costo similare afferente al servizio di catering saranno a carico dell'impresa e si intendono compresi nel prezzo.



## **D) SERVIZIO DI REFEZIONE DELL'ASILO NIDO**

L'impresa si obbliga a prestare apposito servizio di preparazione e consegna dei pasti, con oneri di trasporto a suo carico, in favore dei bambini iscritti all'asilo nido della SISSA "La SISSA dei Piccoli", sito nell'edificio B1 del comprensorio della SISSA, avente una ricettività di 21 posti, che può essere aumentata del 15% (overbooking), per un totale di 24 posti, destinati a bambini dai 12 ai 36 mesi. Dovranno anche essere forniti i pasti per il personale in servizio presso l'Asilo Nido dal lunedì a venerdì (indicativamente 5 unità).

I pasti prodotti dovranno essere conformi per tipologia, qualità e quantità alle prescrizioni di legge vigenti in materia e recapitati secondo prassi HACCP.

L'impresa dovrà confezionare i pasti in appositi contenitori pluri-porzione, in modo da assicurare durante il trasporto sino alla sede di distribuzione la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali, alloggiati in contenitori termici per il trasporto, che verrà operato a cura e spese dell'impresa.

L'impresa provvederà in giornata, a propria cura e spese, al ritiro dei contenitori medesimi. Lo sporzionamento verrà eseguito dal personale ausiliario dell'impresa gestrice del servizio di Nido, il quale provvederà anche al lavaggio e fornitura delle stoviglie.

Le indicazioni nutrizionali, la tipologia delle materie prime, i menù, le grammature e i metodi di preparazione e cottura degli alimenti adatti alla prima infanzia devono essere concordati e approvati dall'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste.

I pasti e le diete particolari per patologie devono essere confezionati rispettando anche eventuali indicazioni del pediatra o del medico specialista.

Il Nido è aperto 12 mesi all'anno e il servizio dovrà essere prestato dal lunedì al venerdì, secondo il calendario di apertura del nido.

Il servizio si articola nei seguenti pasti:

- merenda del mattino
- pranzo
- merenda del pomeriggio.

L'impresa dovrà rispettare le "Linee d'indirizzo per l'alimentazione dei nidi d'infanzia 3 mesi – 3 anni" della Regione Friuli Venezia Giulia, in particolare dovrà impiegare per la preparazione dei pasti esclusivamente i prodotti alimentari indicati nel documento citato.

La consegna quotidiana dei pasti dovrà avvenire dalle ore 11.15 alle ore 11.30.

L'impresa dovrà adeguarsi alle eventuali successive variazioni del menù adottato nei nidi e scuole d'infanzia comunali, che saranno introdotte dal Comune di Trieste.

### **Art. 6 - Prezzi**

Nella gestione del servizio l'impresa dovrà applicare i prezzi offerti in sede di gara.

In relazione al prezzo offerto per il caffè, l'impresa si obbliga ad applicare il prezzo offerto per tutta la durata del contratto e, pertanto, il prezzo del caffè non sarà oggetto di revisione dei prezzi ai sensi del successivo art.8.

Eventuali altri prezzi relativi a tipologie di prodotti non comprese nell'elenco del listino prezzi minimo del bar di cui alla "Scheda B" dell'Allegato D - Offerta economica, o eventuali prezzi proposti dall'impresa in relazione a diverse ed ulteriori composizioni di pasto, non previste dallo schema di offerta – Allegato D, saranno concordati con la Commissione Mensa/Bar della SISSA di cui all'art.17.

I prezzi per gli snack, gelati e prodotti confezionati non potranno essere superiori a quelli di listino del produttore.

Il listino dei prezzi praticato dovrà essere esposto in un luogo visibile al pubblico e sulla merce esposta dovrà sempre essere indicato il relativo prezzo.

Non potranno essere previsti supplementi per l'eventuale servizio al tavolo né per i pagamenti elettronici.

### **Art. 7 - Corrispettivo**

L'impresa gestirà il servizio con propria organizzazione di mezzi e a proprio rischio. In particolare, la SISSA non garantisce all'impresa un ammontare minimo di pasti erogati, nonché un ammontare del fatturato del servizio bar e catering (coffee break e lunch), dovendosi intendere il servizio in concessione da prestarsi "al bisogno" dell'utenza. All'impresa compete unicamente il diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, senza pretendere nulla dalla SISSA.

La SISSA non erogherà all'impresa alcun compenso aggiuntivo rispetto alla mera corresponsione del controvalore dei buoni-mensa forniti dalla Scuola ai propri dipendenti per la loro utilizzazione in maniera esclusiva presso la mensa e il bar della SISSA o eventuali compensi per servizi richiesti dalla Scuola (es. coffee break e lunch).

Per quanto sopra, il corrispettivo dell'impresa per il servizio in concessione sarà costituito da quanto segue:

- controvalore dei buoni-mensa forniti dalla SISSA ai propri dipendenti per la loro utilizzazione per l'intero importo in maniera esclusiva presso la mensa e il bar della Scuola;
- controvalore dei buoni-mensa forniti da ARDISS per gli allievi;
- eventuale controvalore di pasti forniti in convenzione con società ed enti insediati nel comprensorio e/o con imprese operanti presso la SISSA;
- gli importi in denaro per la fornitura dei pasti ai soggetti non forniti di buono-mensa;
- gli importi in denaro per le forniture eccedenti il buono-mensa;
- gli importi in denaro per il consumo dei prodotti somministrati al bar;
- gli importi corrisposti dalla SISSA per i servizi accessori e supplementari di cui all'art.5 lettera C, richiesti dalla Scuola o per prestazioni non contemplate originariamente dal presente capitolato, purché complementari e omogenee, oggetto di apposita contrattazione con la SISSA;
- gli importi relativi alla fornitura dei pasti per l'asilo nido, che verranno corrisposti direttamente dall'impresa gestrice dell'asilo, su presentazione di regolare fattura mensile, con modalità da concordare con l'impresa stessa.

Nulla spetta all'impresa, a qualsiasi titolo, a causa ed in dipendenza di impossibilità di funzionamento della mensa e/o del bar per fatto di terzi o per fatti imprevedibili e imprevedibili non imputabili alla SISSA.

### **Art. 8 - Revisione prezzi**

Non è ammessa la revisione dei prezzi durante il primo anno di concessione.

Successivamente, con validità a partire dal mese di inizio del secondo anno di durata del contratto, e su richiesta dell'impresa, i prezzi potranno essere aggiornati ai sensi dell'art. 175 del D.Lgs 50/2016. In assenza dell'identificazione dei prezzi di riferimento per i servizi oggetto della presente concessione ai quali riferirsi, il parametro di riferimento sarà l'indice "ISTAT FOI Generale al netto dei tabacchi, che rileva le variazioni percentuali dell'anno indicato rispetto all'anno precedente", relativo all'anno precedente la richiesta.

L'istanza di revisione del prezzo dovrà essere corredata da idonea documentazione a sostegno della richiesta ed è subordinata all'approvazione da parte della Scuola.

Il prezzo del caffè non sarà oggetto di revisione e rimarrà fisso ed invariato per la durata del contratto.

## **Art. 9 - Oneri e spese a carico dell'impresa**

L'impresa assume l'onere dell'approvvigionamento dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti da somministrare; inoltre si assume l'onere della loro conservazione e il rischio del loro naturale deterioramento in attesa del loro impiego. Per assolvere a detto onere l'impresa può provvedere ai necessari acquisti sia direttamente, sia incaricando, sulla base della normativa vigente, altro fornitore di fiducia. L'impresa si rende garante per i fornitori terzi e resta l'unico obbligato nei confronti della SISSA.

La responsabilità in ordine ai prodotti venduti ricade esclusivamente sull'impresa.

La SISSA resta inoltre esonerata da qualsiasi responsabilità per eventuale inadempienza dei pagamenti dell'impresa.

L'impresa dovrà inoltre provvedere a proprie spese a quanto segue:

- ottenere le autorizzazioni necessarie per l'esecuzione delle attività oggetto del presente contratto;
- la regolare tenuta delle autorizzazioni e licenze nonché il rilascio all'Ufficio Affari Generali a Acquisti della Scuola di copia di detti documenti;
- la predisposizione e l'attuazione delle misure di igiene e sicurezza sul lavoro e delle procedure HACCP, anche per il trasporto dei pasti all'asilo nido;
- l'applicazione del sistema previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal D.Lgs 193/2007, per la garanzia della qualità e della sicurezza del servizio mediante controlli e verifiche igienico sanitarie;
- stipulare le coperture assicurative RCT e RCO e Incendio, come specificato al successivo art.18;
- in relazione allo stato dei locali mensa/bar e delle attrezzature, avvisare tempestivamente la Scuola di imperfezioni, rotture e simili, rilevabili dal personale in servizio;
- oltre alla relazione di cui all'art. 7, fornire alla SISSA, con periodicità semestrale, una dichiarazione resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, con assunzione di responsabilità in caso di false dichiarazioni, che attesti, in relazione al semestre di riferimento, l'ammontare del fatturato del servizio mensa e il numero dei pasti forniti, e l'ammontare del fatturato del servizio bar e dei servizi catering; la SISSA si riserva di verificare le suddette dichiarazioni mediante controlli a campione, ispezioni, eventualmente anche prendendo visione della documentazione contabile e degli scontrini fiscali.

È inoltre a carico dell'impresa:

- a) la fornitura di stoviglieria, posate, vassoi, compreso loro lavaggio, e la fornitura di tovaglioli monouso e tovaglette di carta per vassoi;
- b) l'integrazione delle attrezzature e degli arredi necessari allo svolgimento del servizio, secondo le vigenti norme igieniche in materia e secondo gli standard qualitativi previsti nel contratto;
- c) l'installazione nei locali mensa/bar di almeno due distributori di acqua libera a disposizione dell'utenza durante tutto l'orario di apertura dei locali;
- d) la messa a disposizione di almeno tre forni a microonde nei locali mensa/bar per consentire all'utenza di riscaldare e consumare in tali locali il proprio pasto portato da casa, usufruendo della mensa stessa (tavoli, sedie, etc.);
- e) la fornitura di cassonetti per i rifiuti da collocare nei locali mensa/bar per l'effettuazione della raccolta differenziata, stoccaggio e trasporto al punto di raccolta, nel rispetto dei criteri per la raccolta differenziata così come individuati dal Comune;
- f) la pulizia ordinaria e straordinaria della zona cucina, bar, mensa e dei servizi igienici, compresa la pulizia iniziale prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio;
- g) la fornitura dei detersivi e materiali di consumo occorrenti per il servizio;
- h) tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio;

- i) l'impresa si impegna a subentrare nei contratti di somministrazione di acqua, energia elettrica e gas della zona cucine e dei locali mensa/bar. Dette utenze sono dotate di contatori autonomi, tecnicamente ed amministrativamente separate da quelle relative al resto dell'edificio;
- j) manutenzioni delle attrezzature e degli arredi di proprietà della SISSA, come previsto al successivo art. 10;
- k) l'effettuazione di tutte le analisi richieste, compresa l'effettuazione delle analisi degli standard microbiologici di riferimento, anche qualora richieste dalla SISSA, e la messa a disposizione dei materiali necessari al prelievo dei campioni;
- l) le disinfestazioni, le disinfezioni, le derattizzazioni;
- m) qualunque spesa inerente il funzionamento del servizio, nonché le imposte e tasse, nulla escluso ed eccettuato, che venissero applicate in dipendenza alla gestione;
- n) tutte le spese inerenti il contratto (bollo, registrazione fiscale, ecc.);
- o) gli oneri derivanti dall'offerta tecnica presentata dall'impresa;
- p) tutte le altre necessità previste ed imprevedute per la gestione del servizio.

Tutti gli acquisti necessari per l'esecuzione del servizio dovranno essere fatti dall'Impresa a proprio nome, restando la SISSA esonerata da ogni e qualsiasi responsabilità, anche per eventuale inadempienza dei pagamenti.

L'impresa è tenuta a collaborare ai progetti di ricerca attivati dalla SISSA nel campo della sicurezza alimentare e nutrizionale, anche volti alla determinazione del valore nutrizionale delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti finiti serviti agli utenti.

Alla scadenza del contratto l'impresa è tenuta a riconsegnare i locali, gli impianti fissi, gli arredi e le attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale, redatto con le stesse modalità del verbale di consegna. Sarà a carico dell'impresa la sostituzione del materiale mancante o danneggiato consegnato dalla Scuola, con esclusione di quanto oggetto di normale usura dovuta al corretto utilizzo.

### **Art. 10 - Manutenzioni a carico dell'impresa**

Sono a carico dell'impresa le seguenti manutenzioni:

- a) manutenzione ordinaria delle attrezzature della cucina e del bar di proprietà della SISSA.  
La SISSA ha in essere sino al 31/05/2019 un contratto di manutenzione delle attrezzature di cucina e bar. L'impresa aggiudicataria si impegna, dall'inizio del servizio e sino alla scadenza del 31/05/2019 a rimborsare alla SISSA la quota parte di competenza del sopraccitato contratto e si impegna ad attivarsi tempestivamente per stipulare, a proprio nome, un nuovo contratto di manutenzione con una ditta manutentrice autorizzata con decorrenza 01/06/2019, di cui dovrà essere trasmessa copia all'Ufficio Tecnico e Logistica.  
L'impresa dovrà provvedere all'attivazione delle chiamate di intervento dandone notizia per conoscenza all'Ufficio Tecnico e Logistica per i controlli del caso. L'impresa assume l'onere di mantenere le attrezzature in buono stato di manutenzione tale da garantire la sicurezza, la salute e l'incolumità del proprio personale addetto all'uso delle medesime;
- b) manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature e degli arredi di proprietà della SISSA ed ogni riparazione che si rendesse necessaria per la loro conservazione nello stato di funzionale utilizzo. Si intende riparazione con natura di ordinaria manutenzione quella necessitata da guasti originati da consumazione o logorio derivante da normale uso. In tali casi, ove sia accertato dalla Scuola un costo di riparazione superiore alla metà del costo originario di acquisto del bene guasto o logoro, come risultante dai registri inventariali, oppure sia accertata la irreparabilità del bene, si farà luogo a manutenzione straordinaria o sostituzione a carico della Scuola. Saranno ad esclusivo carico

- dell'impresa le riparazioni o sostituzioni di attrezzature o arredi danneggiati a causa di uso improprio da parte dell'impresa stessa;
- c) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature ed arredi di proprietà dell'impresa.

Qualora l'impresa non provveda puntualmente alle manutenzioni che gli competono ai sensi del presente capitolato, la SISSA si riserva la facoltà di provvedere direttamente agli interventi necessari in danno della controparte inadempiente, addebitando all'impresa il relativo importo, maggiorato del 20% a titolo di spese generali, salvo azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che la SISSA ritenesse opportuno intraprendere per tutelare i propri interessi.

### **Art. 11 - Pagamenti elettronici**

È a carico dell'Impresa attivare modalità di pagamenti e transazioni in forma elettronica, sia alla mensa che al bar, in base alle modalità specificate nell'offerta tecnica presentata in sede di gara. Gli eventuali costi di installazione o gestione dei servizi di pagamento elettronico sono interamente a carico dell'impresa e non potranno essere previsti supplementi di prezzo.

### **Art. 12 - Responsabilità – assicurazioni**

L'impresa risponde dei danni di qualunque natura alla stessa imputabili, che risultino arrecati dal proprio personale ai beni immobili e mobili della Scuola, nonché a terze persone o a cose di terzi, al personale della SISSA, agli studenti o altri visitatori; conseguentemente si impegna alla pronta riparazione dei danni stessi ed, in difetto, al loro risarcimento, all'uopo riconoscendo il diritto di rivalsa da parte della Scuola sotto qualsiasi e più ampia forma consentita dalla legge.

A tal fine è a carico dell'impresa l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per Responsabilità Civile verso Terzi e verso i prestatori di lavoro d'opera per danni provocati a cose e/o persone da atti eseguiti od ordinati da dipendenti dell'impresa o comunque in dipendenza diretta o indiretta della esecuzione dei servizi, con i seguenti massimali:

**RCT massimale unico non inferiore a €2.500.000,00;**

**RCO €2.000.000,00 per sinistro con limite di €1.000.000,00 - per persona;**

fermo restando l'intera responsabilità dell'impresa per eventuali ulteriori danni come indicato al precedente paragrafo. Eventuali scoperti o franchigie previste dal tale polizza resteranno a totale carico dell'Impresa.

La suddetta polizza RCT dovrà contenere la clausola del "Rischio smercio" e dovrà necessariamente prevedere la copertura relativamente alla responsabilità derivante dalla somministrazione di cibi e/o bevande e la SISSA non dovrà essere esclusa dal novero dei terzi.

L'impresa dovrà inoltre provvedere alla stipula di apposita polizza Incendio nella quale sia prevista la garanzia Rischio Locativo con un massimale pari ad euro 1.150.000,00 per i danni all'immobile, la copertura contro l'incendio delle attrezzature di proprietà della SISSA, in nome proprio e per conto di chi spetta, per un valore pari ad euro 240.000,00 e la garanzia "Ricorso terzi" per un massimale di Euro 500.000,00.

Le polizze, debitamente quietanzate, dovranno essere trasmesse alla Scuola entro 30 giorni dall'aggiudicazione, e comunque prima dell'inizio del servizio. Le coperture dovranno essere garantite per l'intero periodo contrattuale e le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere trasmesse alla SISSA alle relative scadenze.

L'impresa potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT/RCO già attivata, avente le medesime caratteristiche, e produrre un'appendice alla polizza da cui risulti la copertura per il servizio oggetto della presente concessione. La polizza già attivata dovrà prevedere massimali almeno pari a quelli fissati nel precedente comma e non dovrà prevedere limiti al numero di sinistri.

L'impresa, in caso di danni ai beni di proprietà della Scuola, dovrà provvedere alla pronta riparazione degli stessi; in difetto, vi provvederà la SISSA addebitando all'impresa il relativo importo, maggiorato del 20% a titolo di spese generali.

Eventuali danni derivanti a personale, utenti e terzi causati dalla struttura dei locali mensa/bar resteranno a carico dell'impresa qualora la stessa non abbia provveduto ad avvisare tempestivamente la Scuola di imperfezioni, rotture e simili, rilevabili dal personale in servizio.

### **Art. 13 - Personale impiegato nella gestione del servizio**

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza, la prevenzione, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Il personale adibito alla distribuzione delle pietanze e a relazionarsi con l'utenza dovrà conoscere la lingua inglese e avere una buona padronanza della terminologia riferita allo specifico settore della ristorazione.

L'impresa dovrà individuare tra il proprio personale un responsabile del servizio, con il compito di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di fare eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale. Tale responsabile sarà il referente del servizio per la SISSA.

Prima dell'inizio del servizio l'impresa deve trasmettere alla Scuola l'elenco e i dati anagrafici del personale, specificandone le rispettive qualifiche e mansioni, nonché il nominativo del referente ed il programma di formazione.

L'impresa dovrà provvedere affinché il personale adibito al servizio oggetto del presente capitolato indossi idonei capi di vestiario.

L'impresa provvederà affinché il personale, nel rapporto con gli utenti, tenga sempre un contegno irreprensibile.

La Scuola si riserva la facoltà di chiedere, motivatamente, in qualsiasi momento, la sostituzione di un qualunque dipendente dell'Impresa, addetto al servizio.

Qualora fosse stato proposto nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, l'impresa si impegna ad utilizzare nel servizio un'unità di personale appartenente alle categorie protette, anche qualora non incorra in tale obbligo di legge.

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

L'organico degli addetti al servizio, per tutta la durata dei contratti, deve essere corrispondente a quanto proposto in sede di gara, e l'Impresa è tenuta a provvedere alle sostituzioni nei termini e secondo le modalità del piano presentato in sede di offerta.

L'Impresa dovrà assicurare, per tutta la durata della concessione, l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze del servizio, in modo da garantire modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata attuazione del servizio stesso, al fine di rispettare le indicazioni di cui all'Allegato 6 - Cronoprogramma inizio – fine produzione pranzi.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale, l'impresa subentrante nel servizio dovrà impiegare prioritariamente gli stessi addetti che già operavano nel servizio stesso alle dipendenze del concessionario uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'impresa subentrante.

Su richiesta della SISSA l'Impresa comunicherà, in qualsiasi momento, la consistenza numerica e la qualifica del personale effettivamente utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche e mansioni, il monte ore ed i relativi orari di lavoro, devono essere tempestivamente comunicate alla SISSA.

#### **Art. 14 - Addestramento e formazione del personale**

L'impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento a tutto il personale impiegato, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla SISSA.

Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004, dal D.Lgs. 193/2007 e dalla legge regionale 21/2005, art. 5, nonché dai Criteri ambientali minimi.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere corsi anche sulle tematiche relative alla sicurezza nutrizionale e alla sostenibilità, con una durata di almeno 4 ore ogni due anni per il personale addetto alla produzione dei pasti e di 2 ore ogni due anni per il personale addetto alla distribuzione del pasto.

I corsi dovranno affrontare i seguenti temi specifici da sviluppare nell'arco di due edizioni:

- alimentazione e salute, in relazione alle esigenze nutrizionali degli utenti e in particolare a quelle della prima infanzia;
- tecniche di conservazione, preparazione, cottura e somministrazione per massimizzare l'apporto di nutrienti contenuti nei piatti finiti;
- alimentazione e ambiente;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti.

#### **Art. 15 - Standard qualitativo del servizio – Controlli e supervisione della SISSA**

Il servizio fornito dovrà essere di livello qualitativo elevato, sia per quanto riguarda la qualità dei prodotti utilizzati e posti in vendita, sia per la professionalità del personale, che per le attrezzature.

I prodotti in vendita devono inoltre rispondere alle condizioni prescritte dalla legge e dalle Autorità competenti e devono essere di prima qualità e sempre freschi.

Gli ingredienti e le materie prime da utilizzarsi nella preparazione dei pasti devono essere corrispondenti alle specifiche tecniche relative alle derrate alimentari di cui all'Allegato 5), nonché quanto eventualmente proposto come offerta migliorativa in sede di gara.

La responsabilità in ordine ai prodotti venduti ricade esclusivamente sull'impresa.

L'impresa, nell'esecuzione del servizio, si impegna a far intrattenere con la clientela, da parte dei propri dipendenti, rapporti improntati alla massima correttezza e serietà, impedendo manifestazioni non consone alla dignità del luogo.

La SISSA ha ampie facoltà di controllo che attuerà nelle forme che riterrà più opportune, anche applicando procedure atte alla rilevazione dei livelli qualitativi e funzionali del servizio e il grado di soddisfazione dell'utenza, e vigilerà sul rispetto delle disposizioni di legge e delle disposizioni del presente Capitolato.

È facoltà della SISSA effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con modalità ritenute opportune, controlli ispettivi, sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio per verificare la rispondenza del servizio offerto.

I controlli saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio. A titolo esemplificativo e non limitativo si indicano come oggetto di controllo:

- temperatura di servizio di celle-frigoriferi;
- modalità di approvvigionamento e tempi di conservazione di cui all'Allegato 5 – Lista merceologica, anche con immediata messa a disposizione della relativa documentazione amministrativa;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- cronoprogramma dei flussi di produzione e rispetto dei criteri di sicurezza alimentare e nutrizionale di cui all'Allegato 6 - Tempi - Cronoprogramma inizio – fine produzione pranzi;
- modalità di cottura;
- quantità delle singole porzioni;
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- presentazione dei piatti;
- modalità di confezionamento dei gastronom;
- etichettature di alimenti;
- modalità e tempi di impiego dei sanificanti;
- modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei detergenti, dei sanificanti e loro etichettatura;
- stato igienico degli indumenti di lavoro del personale addetto e corretto abbigliamento di servizio;
- stato igienico dei servizi;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- ordine e pulizia dei locali di produzione e di somministrazione;
- organizzazione del personale ed organigramma;
- professionalità degli addetti;
- corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- interventi di manutenzione a carico dell'Impresa;
- stato di avanzamento degli interventi impiantistici migliorativi eventualmente offerti in sede di gara;
- tempi di attesa;

b) controlli delle procedure adottate ai sensi dei Regolamenti 852/2004 e 178/2002, per valutare la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP dell'Impresa redatto ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 178/2002

c) controlli analitici.

Durante i controlli, i tecnici incaricati dalla SISSA potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari. Nulla potrà essere richiesto alla SISSA per la quantità di campioni prelevati. Gli accertamenti analitici di laboratorio mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio, riguarderanno le caratteristiche microbiologiche, merceologiche e fisico-chimiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti utilizzati per la prestazione del servizio.

d) controlli di degustazione.

Verranno effettuati assaggi su prodotti prelevati in produzione e in distribuzione durante l'orario di somministrazione.

All'esecuzione dei prelievi e dei controlli potrà assistere il Supervisore o suo sostituto.

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



I controlli verranno affidati a personale della SISSA e/o a soggetti appositamente incaricati.

#### **Art. 16 - Controlli microbiologici analitici - programma di campionamento annuale**

Ai fini del controllo igienico-sanitario del servizio di refezione, l'Impresa appaltatrice dovrà prevedere su base annuale, a cadenza trimestrale, a propria cura e spese, all'analisi microbiologica, e se necessario merceologica e fisico-chimica, da effettuarsi presso laboratori accreditati di matrici prelevate presso il centro cottura; trimestralmente almeno 6 campionature da effettuarsi sul prodotto finito: primo piatto, secondi piatti, contorni crudi, sia per l'asilo nido che per gli utenti SISSA e 3 tamponi su attrezzature, utensili, superfici, contenitori, utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso.

Dovrà essere garantita, nell'articolazione complessiva del programma di campionamento annuale, l'alternanza delle preparazioni finite con particolare attenzione a quelle dedicate al nido. La tipologia di analisi da effettuare ed i limiti microbiologici ritenuti accettabili devono seguire quanto disposto dalla normativa di riferimento (Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i.) e subordinatamente a quanto indicato nel protocollo d'intervento per la ristorazione collettiva e assistenziale pubblicato dalla Direzione Regionale della Sanità e delle Politiche Sociali della Regione Friuli Venezia Giulia.

I limiti di accettabilità delle analisi per i tamponi su superfici pulite sono di seguito riportati

<i>Carica microbica totale</i>	$1 \times 10^2$ u.f.c/cm <sup>2</sup>
<i>Coliformi totali</i>	< 10 u.f.c/cm <sup>2</sup>
<i>muffe e lieviti</i>	< 10 cell/cm <sup>2</sup>
<i>Salmonella spp.</i>	Assente
<i>Listeria spp</i>	Assente
<i>stafilococco coagulasi positivo</i>	Assente

#### **Art. 17 - Conservazione campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'Impresa stessa, con indicazione della data e dell'ora di confezionamento e conservarli in congelatore a - 18° C per 72 ore successive, ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari.

Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto: pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quali e non sulla preparazione già miscelata; risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- secondo piatto: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
- contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.).

Trascorso il termine di cui al punto 1 senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

#### **Art. 18 - Supervisione del servizio di ristorazione**

L'Impresa è tenuta a trasmettere alla SISSA, con cadenza semestrale, via PEC, una relazione dettagliata sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma

adottato dall'impresa e all'organizzazione del lavoro di cui all'Allegato 6, al piano di qualità, al programma di implementazione della dotazione delle attrezzature eventualmente offerto in sede di gara, alle attività di formazione del personale, ai dati relativi ai monitoraggi sugli approvvigionamenti dei prodotti alimentari e dei pasti secondo i seguenti criteri:

- consumi medi settimanali per utente di: pane, pasta, riso, carni (rosse e bianche) pesce, uova, formaggio, legumi, salumi, verdure crude e cotte, frutta fresca, oli e grassi da condimento, tutti i prodotti alimenti indicati dai CAM e quelli eventualmente offerti in sede di gara;
- pasti non consumati espressi in medie mensili.

### **Art. 19 - Commissione Mensa/Bar della SISSA**

Per la vigilanza sull'attività e sul funzionamento del servizio, presso la SISSA è costituita una Commissione Mensa/Bar.

A tale Commissione devono essere indirizzati gli eventuali reclami sia da parte dei frequentatori che dall'impresa, nonché eventuali proposte di integrazione o modifica dei generi somministrati.

La Commissione verificherà la rispondenza del servizio prestato rispetto alle prescrizioni del presente capitolato e alle prescrizioni successivamente impartite dalla SISSA, o concordate con l'impresa, e potrà procedere ad effettuare verifiche sulla gestione del servizio.

Le verifiche potranno essere effettuate anche in contraddittorio con il referente dell'impresa.

Alla Commissione dovrà essere assicurato il libero accesso ai locali mensa, alle cucine e alle pertinenze, ai fini di provvedere alla verifica delle materie prime e di tutte le fasi di lavorazione delle stesse e al rispetto di quanto previsto dal presente capitolato. Ove necessario, l'impresa dovrà mettere a disposizione della Commissione opportuni elementi di vestiario e soprascarpe per assicurare che il sopralluogo e la verifica siano compiuti nel rispetto delle regole igieniche.

La Commissione avrà facoltà di formulare pareri all'impresa per il miglioramento dei servizi, anche al fine di impartire all'impresa stessa direttive per una ottimale erogazione del servizio, senza pregiudizio per la sua autonomia imprenditoriale.

La Commissione valuterà il livello della qualità dei prodotti e del servizio, formulerà le eventuali contestazioni al referente dell'impresa e potrà avanzare precise proposte operative.

La Commissione potrà chiedere la somministrazione di generi di consumo diversi o in aggiunta, rispetto a quelli previsti dall'impresa.

Ogni variazione al listino proposto, ivi compresi marche e tipi dei prodotti, dovrà essere preventivamente concordata ed autorizzata dalla suddetta Commissione.

### **Art. 20 - Negligenza e inadempimento – clausola penale**

Qualora si verificassero da parte dell'impresa inadempimenti riguardo gli obblighi contrattuali, la SISSA potrà applicare una penale compresa tra Euro 250,00 ed Euro 1.000,00 per ogni contestazione, come sotto specificato.

A) Penalità di Euro 250,00 (duecentocinquanta) per:

- per ogni giornata in cui non sia rispettato l'orario minimo di apertura previsto dal presente capitolato o diversamente concordato con la SISSA;
- per mancata esposizione del listino prezzi in luogo ben visibile al pubblico;
- per carenze di posateria, tovagliette, tovaglioli, vassoi e bicchieri riscontrati in sala;
- per la vendita di prodotti a un prezzo maggiore e/o quantità/grammatura minore rispetto a quanto dichiarato in sede d'offerta o successivamente concordato con la SISSA;
- per reiterata mancata disponibilità di uno o più prodotti indicati nel listino prezzi;
- scarsa professionalità o cortesia del personale, rilevati a seguito di segnalazioni di protesta pervenuta per iscritto dagli utenti;

- non adeguata conservazione degli arredi e attrezzature varie in dotazione della struttura;
- ogni mancato invio entro cinque giorni delle variazioni all’elenco del personale operante;
- per un ritardo di oltre 30 giorni nella presentazione della relazione sul servizio di cui all’art. 7 e della dichiarazione relativa al fatturato e al numero dei pasti di cui all’art. 11;
- mancato rispetto del cronoprogramma di cui all’Allegato 6;
- mancata ostensione della documentazione di cui all’art. 6 (modalità di approvvigionamento e tempi di conservazione di cui all’Allegato 5 – Lista merceologica, anche con immediata messa a disposizione della relativa documentazione amministrativa)

B) Penalità di Euro 500,00 (cinquecento) per:

- in relazione ai pasti della mensa, per mancato rispetto delle grammature previste, verificato su 4 portate della stessa preparazione;
- per carenze igieniche riscontrate presso la cucina;
- per ogni parametro non conforme alle specifiche igieniche ambientali o di pulizia delle singole zone di mensa;
- per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi presso la cucina;
- per ogni prodotto che abbia superato il termine indicato “da consumarsi preferibilmente entro il gg/mm/aa” rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi presso la cucina;
- per derrate non conformi a quelle dettate dalle tabelle merceologiche di cui all’Allegato 5);

C) Penalità di Euro 1.000,00 (mille) per le seguenti gravi violazioni:

- per ogni contestazione rispetto a malori o malesseri dovuti a tossinfezioni di origine alimentare verificatesi;
- per ogni derrata rinvenuta che risulti essere sofisticata, contraffatta o risulti essere un surrogato o contenga additivi non ammessi;
- per ogni derrata rinvenuta che contenga OGM in quantità tale da escludere la derrata dalla classificazione “Alimento privo di OGM”.

Per altre inadempienze agli obblighi contrattuali, non elencate nei precedenti punti A), B) e C), la SISSA ha facoltà, a suo insindacabile giudizio, di applicare nei confronti dell’impresa penali da un minimo di Euro 250,00 ad un massimo di Euro 1.000,00 per ogni violazione, commisurate alla gravità dell’inadempimento.

Resta inteso il diritto della SISSA di richiedere il risarcimento del maggior danno ed ogni altra conseguenza in relazione all’inadempimento.

L’inadempimento sarà contestato attraverso comunicazione formale all’impresa con richiesta dei motivi giustificativi della mancata prestazione, che potranno essere presi in considerazione solo nei casi riferibili a causa di forza maggiore.

Tali giustificazioni dovranno pervenire alla SISSA entro 5 giorni dalla data di contestazione, trascorsi i quali l’inadempimento darà luogo all’applicazione della penalità.

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

L’ammontare delle penalità è addebitato sui crediti dell’impresa dipendenti dal contratto ed è addebitato, di regola, nel momento in cui viene disposto il pagamento delle fatture.

Mancando crediti o essendo insufficienti, l'ammontare della penalità viene addebitato sulla cauzione con obbligo di immediato reintegro.

### **Art. 21 - Situazioni di emergenza e/o situazioni particolari**

L'impresa, a fronte di emergenze e/o situazioni particolari non dipendenti dalla volontà dell'impresa stessa, potrà, previo accordo scritto con la SISSA, apportare modifiche organizzative/operative al fine di garantire lo svolgimento del servizio e/o la sicurezza del proprio personale.

### **Art. 22 - Allegati**

Sono parte integrante e sostanziale del presente capitolato speciale i seguenti allegati:

- Allegato 1) - Planimetria dei locali mensa e bar e locali accessori;
- Allegato 2) - Elenco attrezzature e dell'arredo dei locali mensa e bar;
- Allegato 3) - Menù;
- Allegato 4) - Tabella grammature;
- Allegato 5) - Lista merceologica;
- Allegato 6) - Cronoprogramma inizio – fine produzione pranzi