

**CAPITOLATO SPECIALE – Concessione del servizio di gestione del Ristobar aziendale
Codice Identificativo Gara (CIG) n. 8460883D84**

SOMMARIO

Premessa

Art. 1 - Oggetto e durata della concessione

Art. 2 - Orari di apertura

Art. 3 - Utilizzo del locale mensa/bar attrezzato

Art. 4 - Servizi, oneri e forniture a carico dell'Istituto

Art. 5 - Modalità di gestione del servizio

Art. 6 - Prezzi

Art. 7 - Corrispettivo

Art. 8 - Oneri e spese a carico dell'impresa

Art. 9 - Pagamenti elettronici

Art. 10 - Responsabilità – assicurazioni

Art. 11 - Personale impiegato nella gestione del servizio

Art. 12 - Addestramento e formazione del personale

Art. 13 - Standard qualitativo del servizio – Controlli e supervisione dell'Istituto

Art. 14 - Controlli microbiologici analitici - programma di campionamento annuale

Art. 15 - Direttore dell'Esecuzione del Contratto

Art. 16 - Negligenza e inadempimenti – penali

Art. 17 - Duvri rischi da interferenza

Art. 18 - Disposizioni finali

Art. 19 - Allegati

Premessa

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio mensa e bar della Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (in seguito denominato Istituto), da svolgersi presso i locali mensa/bar posti al primo piano dell'immobile noto come "Fabbricato Mensa – Asilo Nido" sito presso la sede centrale dell'Istituto, in Viale dell'Università n. 10, Legnaro (PD) 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" o "concessionario") presso i locali mensa/bar o in appositi spazi che verranno definiti nella richiesta di effettuazione dei servizi stessi. La concessione ha ad oggetto anche l'uso dei locali e le relative attrezzature di proprietà dell'Istituto strumentali all'espletamento dei servizi mensa e bar. I locali mensa/bar occupano una superficie di 751,87 mq, di cui 241,86 mq relativi alla zona cucina e 510,01 mq relativi alla zona mensa-bar, e sono dotati delle attrezzature ed arredi di cui all'Allegato 2, nello stato in cui si trovano.

L'Istituto, in ottemperanza a quanto previsto dal CCNL e dal contratto integrativo, riconosce al proprio personale il diritto al pasto (c.d. "buoni mensa") quantificato alla data del bando della presente procedura nel valore facciale di € 6,26 (IVA inclusa) a persona; il buono può essere utilizzato interamente sia presso la mensa che al bar.

Il servizio potrà essere oggetto di attività sperimentali dell'Istituto nel contesto delle quali il personale dello stesso potrà assistere all'operatività del concessionario con rilievo di tecniche e tempi di esercizio delle attività svolte. In corrispondenza delle varie fasi, e senza modifica dei procedimenti in corso, potranno essere eseguiti prelievi di campioni che l'Istituto sottoporrà ad analisi a scopo di ricerca. In particolare, con il fine di determinare e quantificare l'Analisi del Rischio e sistemi di Sorveglianza in Sanità Pubblica dell'Istituto, a scopo dimostrativo, formativo e sperimentale. Tali attività verranno preventivamente comunicate al concessionario e potranno svolgersi sia durante la fase di preparazione dei pasti che nei segmenti orari in cui non è previsto l'utilizzo di tali ambienti da parte del personale dipendente, il tutto compatibilmente con le attività e tempistiche operative del concessionario con il quale verranno assunti i necessari accordi.

Il concessionario prende inoltre atto che:

- è tenuto a rispettare le procedure operative che potranno essere definite di volta in volta dai ricercatori dei vari Laboratori dell'Istituto impegnati nel settore alimentare;
- dovrà consentire, su richiesta della struttura, il prelievo di campioni (tamponi ambientali e campioni di alimento) funzionali all'effettuazione di analisi sulla sicurezza alimentare;
- dovrà altresì consentire la partecipazione ad eventuali corsi di formazione organizzati dall'Istituto ed indirizzati al concessionario ed al personale dipendente che gestirà il servizio, riguardanti i principi base della corretta preparazione dei pasti dal punto di vista della sicurezza alimentare e nutrizionale.

Per l'erogazione di pasti in favore di utenti afferenti ad enti e società diversi dall'Istituto ("esterni"), l'Impresa, previa autorizzazione dell'Istituto (in particolare ai fini della preventiva verifica che tali convenzioni, per quantità di pasti da erogare, orari o quant'altro, possano compromettere la corretta esecuzione del servizio nei confronti del personale dell'Istituto), concluderà apposite convenzioni con gli stessi, disciplinanti le condizioni economiche e le modalità di pagamento del servizio, rimanendo l'Impresa stessa per ogni altro aspetto vincolata alle clausole e condizioni previste dal presente capitolato. Per ogni pasto erogato ad utenti "esterni" l'impresa dovrà versare all'Istituto, a titolo di rimborso spese, un importo pari ad € 0,50 ovvero l'importo migliorativo offerto in sede di gara (il versamento dovrà avvenire annualmente, in occasione dell'invio della relazione annuale di cui all'Art. 8, in base ai pasti effettivamente erogati agli "esterni" nell'anno precedente).

Si riportano i seguenti dati unicamente per consentire ai potenziali concorrenti di valutare il possibile volume d'affari al fine della presentazione dell'offerta:

- il servizio oggetto del presente capitolato, si rivolge al personale della sede centrale dell'Istituto attualmente pari a circa 450;
- il numero di posti a sedere presso i locali mensa è pari a 100;
- quantità di pasti erogati nel 2019 (tali dati devono essere considerati come meramente indicativi, e non come garanzia di giro d'affari, per le valutazioni connesse alla partecipazione alla gara):

- pasti erogati a personale dell'Istituto: 28.500 ca;
- pasti erogati a utenti "esterni": 1.100 ca..

Gli attuali orari in cui è articolato il servizio sono i seguenti:

- Servizio mensa: solo pranzo, da lunedì a venerdì, dalle ore 12.00 alle 14.30;
- Servizio bar: da lunedì a venerdì, dalle ore 9.30 alle 15.00.

Si informa che presso le strutture della sede centrale dell'Istituto sono collocati i seguenti distributori automatici:

Ubicazione	N.ro totale distributori	Tipologia distributori	
		Bevande calde	Bevande fredde + snack
Edificio A – primo piano	2	1	1
Edificio A – secondo piano	2	1	1
Centro direzionale – piano terra	3	1	2
Edificio C – piano terra	2	1	1
Edificio F – piano terra	2	1	1

L'attuale impresa concessionaria impiega i seguenti addetti per assicurare il servizio:

Personale e qualifiche	Data assunzione e scadenza contratto	CCNL e livello	Monte ore settimanale
Cuoco	02/11/2012 Tempo indeterminato.	CCNL Pubblici esercizi – liv. 2	37,50
Aiuto cuoco	18/09/2019 Tempo indeterminato	CCNL Pubblici esercizi – liv. 5	25,00
Lavapiatti	22/07/2013 Tempo indeterminato	CCNL Pubblici esercizi – liv. 7	17,50
Banconiera	03/06/2015 Tempo indeterminato	CCNL Pubblici esercizi – liv. 5	37,50
Aiuto barista	04/06/2018 Tempo determinato	CCNL Pubblici esercizi – liv. 6	15,00
Addetta pulizie	14/08/2017 Tempo determinato	CCNL Pubblici esercizi – liv. 7	5,00

VALORE DELLA CONCESSIONE

Ferma restando la non prevedibilità *ex ante* del numero dei pasti, delle consumazioni al bar e dei servizi accessori e complementari che verranno effettuati, la stima del valore annuo della concessione è stata così quantificata:

1. Servizio mensa:
Fatturato annuo 2019 = € 169.000,00 ca. IVA esclusa;
2. Servizio bar:
Fatturato annuo 2019 = € 40.000,00 ca. IVA esclusa;
3. Servizi accessori e complementari:
Fatturato annuo 2019 = € 1.000,00 ca. IVA esclusa.

Il valore annuo stimato della concessione ammonta ad arrotondati € 200.000,00 (IVA esclusa).

La concessione ha pertanto un valore massimo stimato e arrotondato, oneri fiscali esclusi, così riassumibile:

VALORE STIMATO DURATA QUINQUENNALE	VALORE STIMATO EVENTUALE RINNOVO (3 ANNI)	VALORE STIMATO DELL'EVENTUALE PROROGA (6 MESI)	VALORE COMPLESSIVO STIMATO DELLA CONCESSIONE
€ 1.000.000,00	€ 600.000,00	€ 100.000,00	€ 1.700.000,00

L'importo massimo del contratto di concessione comprensivo di eventuali rinnovi e proroghe, è pertanto di Euro 1.700.000,00 I.V.A. esclusa. Detto valore è di massima, presunto e meramente indicativo, e l'Istituto non assume alcun impegno in relazione all'effettiva affluenza ai servizi di ristorazione da parte degli utenti.

Al fine di garantire l'equilibrio economico-finanziario e quindi le condizioni di convenienza economica e sostenibilità finanziaria in relazione alla qualità ed ai costi del servizio secondo gli standard qualitativi e quantitativi previsti dal presente capitolato e dalle norme applicabili, l'Istituto rende disponibili gratuitamente al concessionario, per tutta la durata della concessione, i locali mensa/bar (posti al primo piano dell'immobile noto come "Fabbricato Mensa – Asilo Nido" sito presso la sede centrale dell'Istituto, in Viale dell'Università n. 10, Legnaro (PD) - di cui alla planimetria Allegato 1, nonché gli impianti fissi, le attrezzature e gli arredi di cui all'Allegato 2. Il concessionario assume su di sé il rischio di domanda ed il rischio di disponibilità. Tale trasferimento di rischi a carico del concessionario costituisce motivazione relativamente all'adozione della concessione di servizi.

Il vantaggio economico garantito dall'Istituto al concessionario si esaurisce nel comodato d'uso gratuito dei locali, delle attrezzature e dell'arredo, nell'assunzione della spesa per il riscaldamento, il condizionamento, e per la fornitura di acqua, energia elettrica, nella manutenzione e conduzione degli impianti di condizionamento e riscaldamento dei locali nonché nella manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e delle attrezzature di proprietà dell'Istituto.

Art. 1 - Oggetto e durata della concessione

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio mensa e bar dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie presso i predetti locali mensa/bar posti al primo piano dell'immobile noto come "Fabbricato Mensa – Asilo Nido" sito presso la sede centrale dell'Istituto, in Viale dell'Università n. 10, Legnaro (PD), 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 che verranno definiti nella richiesta di effettuazione dei servizi stessi.

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

I locali concessi in uso devono essere utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto dell'appalto.

L'impresa si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati, né di utilizzare gli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente capitolato.

Il servizio dovrà essere svolto con osservanza dei criteri ambientali minimi previsti, in attuazione del DM 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (art. 34 D. lgs. 50/2016).

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.

Nell'esecuzione del servizio, l'impresa si impegna a garantire la sicurezza alimentare e nutrizionale, in ottemperanza alla normativa vigente.

I servizi oggetto del presente contratto dovranno erogarsi in favore del personale dell'Istituto, dei collaboratori, degli appaltatori, degli ospiti dell'Istituto e, in generale, dei soggetti che operino per conto dell'Istituto, nonché in favore dei dipendenti degli enti e delle società con i quali l'Impresa sottoscriverà apposite convenzioni (previa autorizzazione dell'Istituto).

L'impresa, nella gestione del servizio, si impegna ad accettare i buoni pasto - corrisposti dall'Istituto ai propri dipendenti - quale corrispettivo per quanto consumato dal personale dell'Istituto presso la mensa ed il bar.

Per l'erogazione dei pasti in favore degli utenti afferenti ad enti e società diversi dall'Istituto ("esterni"), l'Impresa, previa autorizzazione dell'Istituto (in particolare ai fini della verifica che tali convenzioni, per quantità di pasti da erogare, orari o quant'altro, possano compromettere la corretta esecuzione del servizio nei confronti del personale dell'Istituto), concluderà apposite convenzioni con gli stessi, disciplinanti le condizioni economiche e le modalità di pagamento del servizio,

rimanendo l'Impresa stessa per ogni altro aspetto vincolata alle clausole e condizioni previste dal presente capitolato. Copia delle convenzioni dovrà essere fornita all'Istituto, al quale, parimenti, dovranno essere comunicati i resoconti dei servizi effettuati e del fatturato relativo. Per ogni pasto erogato ad utenti "esterni" l'impresa dovrà versare all'Istituto, a titolo di rimborso spese, un importo pari ad € 0,50 o l'importo migliorativo offerto in sede di gara (vedasi Art. 8 Oneri e spese a carico dell'Impresa).

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

La concessione avrà una durata pari a 5 (cinque) anni a decorrere dal primo giorno del secondo mese successivo alla stipula del contratto, alla scadenza l'Istituto avrà la facoltà unilaterale di rinnovare il contratto per ulteriori 3 (tre) anni, fatta salva la possibilità di addivenire a proroga per il termine massimo di 6 mesi nelle more dell'espletamento della procedura di scelta del nuovo concessionario.

Art. 2 - Orari di apertura

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.

Attualmente gli orari e l'articolazione del servizio sono i seguenti:

- orario di apertura della mensa, per il solo pranzo, da lunedì a venerdì, dalle 12.00 alle 14.30;
- orario di apertura del bar: da lunedì a venerdì, dalle 9.30 alle 15.00.

Resta salva l'eventuale estensione di tale orario indicata nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, e, in ogni caso, previo accordo con l'Istituto, 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 dall'Istituto, l'Istituto medesimo avrà la facoltà 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.

Su richiesta scritta dell'impresa, inviata con un anticipo di almeno 15 giorni, l'Istituto potrà concedere riduzioni dell'orario di apertura del bar e della mensa in periodi di ridotta attività dell'Istituto stesso (es. festività natalizie, agosto).

Eventuali riduzioni dell'orario saranno valutate anche in caso di eccezionale maltempo e comunque al verificarsi della eventuale sospensione dei Servizi sanitari e/o amministrativi.

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

Art. 3 - Utilizzo del locale mensa/bar attrezzato

L'Istituto 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 primo piano dell'immobile noto come "Fabbricato Mensa – Asilo Nido" sito presso la sede centrale dell'Istituto, in Viale dell'Università n. 10, Legnaro (PD).

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 dell'Istituto, 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 preventivo scritto dell'Istituto 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 dall'Istituto o che si rendessero necessari per l'adeguamento a normative eventualmente emanate nel corso dello svolgimento del servizio, 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 all'Istituto alla scadenza del contratto nello stato di normale efficienza, salvo il normale deperimento derivante dall'uso.

L'Istituto 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.

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna, a sue spese, a riconsegnare all'Istituto, il locale, gli arredi e le attrezzature nello stato in cui sono stati consegnati, previa stesura di apposito verbale in contraddittorio tra le parti.

Art. 4 - Servizi, oneri e forniture a carico dell'Istituto

Sono a carico dell'Istituto:

1. la messa a disposizione gratuita dei locali mensa e bar di cui all'Allegato 1, 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, la fornitura di acqua ed energia elettrica della zona cucine, bar e mensa;
3. la manutenzione e la conduzione degli impianti di condizionamento e riscaldamento e dei locali;
4. la manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e delle attrezzature di proprietà dell'Istituto, comprese le sostituzioni di beni danneggiati per cause non imputabili all'impresa.

L'Impresa dovrà comunque garantire il servizio anche durante gli interventi manutentivi.

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

Nulla è dovuto all'impresa nell'ipotesi di interruzioni dovute a causa di forza maggiore, nell'erogazione di acqua, luce, riscaldamento o aria condizionata (nei mesi estivi), che possano causare eventuali disservizi alla gestione del servizio in oggetto.

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 si impegna a erogare almeno le seguenti tipologie di pasto (ad un prezzo pari al controvalore del buono pasto):

- Mensa:

- 1) Primo piatto + contorno/macedonia/dolce/yogurt/bibita in lattina + pane/2 cf grissini + caffè/frutto (il caffè deve essere consumato il giorno stesso);
- 2) Secondo piatto caldo/freddo + contorno/macedonia/dolce/yogurt/bibita in lattina + pane/2 cf grissini + caffè/frutto (il caffè deve essere consumato il giorno stesso);
- 3) ½ porzione primo piatto + ½ porzione secondo piatto + ½ porzione contorno + pane/2 cf grissini + caffè/frutto (il caffè deve essere consumato il giorno stesso);
- 4) Insalatona + pane/2 cf grissini + caffè + 2°caffè/frutto (il 2° caffè deve essere consumato il giorno stesso).

- Bar:

- 1) Panino + caffè + 2° caffè/frutto (il 2° caffè deve essere consumato il giorno stesso);
- 2) Maxi toast + caffè + 2°caffè/frutto (il 2° caffè deve essere consumato il giorno stesso);
- 3) Piadina farcita + caffè + 2°caffè/frutto (il 2° caffè deve essere consumato il giorno stesso);
- 4) Toast + 1 tramezzino + caffè + 2°caffè/frutto (il 2° caffè deve essere consumato il giorno stesso);

5) Tre tramezzini + caffè + 2°caffè/frutto (il 2° caffè deve essere consumato il giorno stesso).

In particolare l'impresa dovrà offrire quotidianamente almeno quanto segue:

- due primi asciutti;
- pasta e riso asciutti in bianco;
- salsa al pomodoro da aggiungere, su richiesta, al primo asciutto in bianco;
- una minestra;
- tre secondi piatti caldi (oppure a scelta formaggio o affettato)
- almeno due contorni cotti e almeno tre contorni crudi (prioritariamente a base di verdura di stagione);
- frutta (prioritariamente di stagione).

Grammature e porzioni degli alimenti offerti dovranno essere tali da garantire il corretto apporto calorico medio previsto per il pranzo per un individuo adulto.

Su prenotazione, dovranno essere disponibili pasta e/o pane integrali e pasti per celiaci.

L'impresa dovrà garantire la preparazione di menù articolati su base settimanale.

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

- almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
 - un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).
- Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nella lettera D - Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme – dell'allegato 1 al Decreto 10 marzo 2020. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire il recupero degli avanzi non serviti.

Durante l'esecuzione del servizio l'impresa dovrà esporre quanto segue:

- il menù del giorno e, per ogni piatto - preparazione, dovranno essere indicati gli ingredienti e gli eventuali allergeni presenti nelle singole preparazioni alimentari;
- l'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.).

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il family bag per gli avanzi.

Sono preferibili gli alimenti preparati freschi di giornata. Sono ammessi alimenti cucinati o parzialmente cucinati in anticipo per motivi di servizio a patto che siano applicati i criteri del cook & chill indicati nel manuale di corretta prassi.

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.

Le insalate pronte ("insalatone") non potranno essere tenute per il giorno successivo; queste devono essere protette con apposito film durante la conservazione/esposizione. In alternativa le insalate possono essere predisposte su richiesta del cliente.

Non sono ammessi ricicli di eventuali eccedenze alimentari di vegetali (insalate, etc), pasta e altri alimenti la cui qualità decade rapidamente con il mantenimento caldo.

Per esigenze emerse con la pandemia del Covid-19 si ritiene preferibile che le posate non siano esposte al pubblico ma vengano date protette, il cucchiaino deve essere dato esclusivamente a coloro che richiedono prodotti per il consumo dei quali è necessario.

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.

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;
- sale e pepe in contenitori igienici;
- stuzzicadenti in confezione singola sigillata;
- quant'altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente Capitolato.

Eventuali modifiche ai requisiti di erogazione del servizio possono derivare da necessità legate a situazioni epidemiche (es.: Covid-19) e governate da specifici atti ufficiali.

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 nelle prime ore della mattina;
- i prodotti snack e le insalate soprattutto nella fascia oraria successiva e fino alla chiusura.

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

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

Il latte utilizzato per il servizio di banco dovrà essere del tipo "fresco".

Gelati e bibite non devono essere di sottomarche.

I prodotti del "Listino minimo prodotti e relativi prezzi massimi" di cui all'Allegato 3 del presente capitolato, rappresentano l'elenco minimo esemplificativo di prodotti che l'impresa dovrà sempre garantire ai prezzi massimi ivi indicati.

L'impresa è libera di aumentare l'offerta con eventuali prodotti e servizi fuori listino, purché contemplati nelle corrispondenti licenze e/o autorizzazioni rilasciate dalle Autorità competenti.

Tra i prodotti offerti al bar non possono essere inseriti alcolici o super alcolici.

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

Il servizio deve essere garantito con la presenza in bar di personale in quantità idonea a garantire tempi minimi di attesa.

Nella gestione del servizio non è previsto il servizio al tavolo.

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 (a titolo esemplificativo ma non esaustivo celiachia).

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

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

L'Istituto può richiedere all'impresa, in via non esclusiva, servizi accessori e supplementari (coffee break e lunch) da effettuarsi nei locali dell'Istituto, 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 dell'Istituto per tutti i servizi accessori e supplementari avverrà con un tempo minimo di preavviso di 5 (cinque) giorni lavorativi.

Per i servizi fino a 20 persone, tale preavviso è ridotto a 3 (tre) giorni lavorativi.

Il servizio dovrà comprendere anche eventuale personale di servizio.

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

D) ECCELENZE ALIMENTARI

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio. Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante e avviare un progetto (redatto sulla base di quanto proposto in sede di gara) sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.; le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, possono essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

Art. 6 - Prezzi

Nella gestione del servizio l'impresa dovrà applicare prezzi non superiori a quelli indicati nel presente documento e suoi allegati e/o offerti in sede di gara e/o concordati con l'Istituto.

Eventuali prezzi relativi a tipologie di prodotti non comprese nel "Listino minimo prodotti e relativi prezzi massimi" del bar di cui all'Allegato 3 del presente documento, dovranno essere preventivamente autorizzati dall'Istituto.

I prezzi per snack, gelati e prodotti confezionati non potranno comunque 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 i pagamenti elettronici.

I prezzi per i servizi accessori e supplementari richiesti dovranno essere di volta in volta concordati con l'Istituto.

Art. 7 - Corrispettivo

L'impresa gestirà il servizio con propria organizzazione di mezzi e a proprio rischio. In particolare, l'Istituto 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 dall'Istituto.

L'Istituto non erogherà all'impresa alcun compenso aggiuntivo rispetto alla mera corresponsione di eventuali compensi per servizi accessori richiesti (es. coffee break e lunch).

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 imprevisti e imprevedibili non imputabili all'Istituto.

Art. 8 - 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 nei loro confronti. La responsabilità in ordine ai prodotti venduti ricade esclusivamente sull'impresa. L'Istituto resta inoltre esonerato da qualsiasi responsabilità per eventuale inadempienza dei pagamenti dell'impresa.

L'Impresa dovrà attenersi a quanto previsto dal Decreto 10 marzo 2020 – Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione e in particolare dall'Allegato 1 – lettera D) per quanto riguarda i requisiti degli alimenti.

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

1.1) acquisizione e stoccaggio dei generi alimentari;

1.2) messa a disposizione del personale necessario per un corretto funzionamento del servizio;

1.3) preparazione, cottura e somministrazione dei pasti;

1.4) fornitura e utilizzo di attrezzature, utensilerie e articoli complementari quali vassoi, stoviglieria riutilizzabile (bicchieri in vetro, posate in acciaio inossidabile, stoviglie in ceramica o porcellana bianca), tovaglie copri vassoio, tovaglioli monouso (conformi a quanto fissato nel Decreto 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari), stuzzicadenti e quant'altro necessario alla realizzazione del servizio stesso;

1.5) fornitura e utilizzo di contenitori riutilizzabili per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione e di sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 per il congelamento o la surgelazione nonché, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermitici completamente riciclabili;

1.6) lavaggio e riordino delle stoviglie, delle pentole, dei carrelli, dei tavoli, delle sedie e di quant'altro occorrente per lo svolgimento del servizio;

1.7) messa a disposizione di sistemi di pagamento elettronici;

1.8) tutte le altre necessità previste ed impreviste per la gestione del servizio.

2) Per quanto previsto dal Decreto 10 marzo 2020 – Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione e in particolare dall'Allegato 1 – lettera D) per quanto riguarda i requisiti degli alimenti;

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

2.1) ottenere le autorizzazioni e licenze (amministrative, commerciali, fiscali, sanitarie, etc) necessarie per l'esecuzione delle attività oggetto del presente contratto;

2.2) la regolare tenuta delle autorizzazioni e licenze (amministrative, commerciali, fiscali, sanitarie, etc) nonché il rilascio all'Istituto di copia di detti documenti;

2.3) la predisposizione e l'attuazione delle misure di igiene e sicurezza sul lavoro e delle procedure HACCP;

2.4) l'applicazione del sistema previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal Reg. CE 852/04 e le altre norme del "pacchetto igiene" applicabili, al fine di una garanzia della qualità e della sicurezza del servizio mediante controlli e verifiche igienico sanitarie documentate;

2.5) stipulare le coperture assicurative RCT e RCO e Incendio, come specificato al successivo Art. 10;

2.6) in relazione allo stato dei locali mensa/bar e delle attrezzature, avvisare tempestivamente l'Istituto di imperfezioni, rotture e simili, rilevabili dal personale in servizio;

2.7) fornire ed avviare, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, un progetto (redatto sulla base di quanto proposto in sede di gara) sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità

sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo (art. 5 lettera d) del presente Capitolato);

2.8) fornire all'Istituto con periodicità annuale,:

- i dati di cui all'art. 5 lettera d), relativi alle eccedenze alimentari;
- 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 all'anno di riferimento, l'ammontare del fatturato del servizio mensa e il numero dei pasti forniti (**distintamente tra interni ed esterni**), e l'ammontare del fatturato del servizio bar (con il dettaglio delle tipologie di consumazioni) e dei servizi catering; l'Istituto si riserva di verificare le suddette dichiarazioni mediante controlli a campione, ispezioni, eventualmente anche prendendo visione della documentazione contabile e degli scontrini fiscali;

2.9) versare all'Istituto, in occasione dell'invio della predetta dichiarazione annuale, il contributo spese per i pasti erogati ad utenti esterni di cui all'Art. 1, previo ricevimento di nota di debito da parte dell'Istituto.

3) Oltre a quanto descritto nei precedenti articoli è inoltre a carico dell'impresa:

3.1) l'eventuale 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;

3.2) l'installazione nei locali mensa/bar di almeno due spine (una collocata nei pressi del bar ed una collocata nell'opposta sala mensa) di acqua e acqua gasata a libera fruizione dell'utenza durante il servizio mensa;

3.3) la raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento negli appositi contenitori dedicati. L'Impresa avrà l'obbligo di uniformarsi a qualsiasi disposizione comunale in materia di smaltimento rifiuti solidi urbani e di raccolta differenziata, e alle eventuali indicazioni dell'Istituto in materia. Saranno a suo totale carico anche gli oneri derivanti dalla raccolta, trasporto e smaltimento di olio proveniente dalle lavorazioni. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). In particolare, secondo quanto previsto nella lettera D - Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme – dell'allegato 1 al Decreto 10 marzo 2020, le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'impresa deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* o per motivazioni sanitarie oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

3.4) 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 ed il lavaggio delle stoviglie. Dovranno essere eseguite direttamente dall'Impresa nel corso dell'anno accurate pulizie straordinarie dei pavimenti, dei rivestimenti, dei vetri, dei corpi illuminanti e di tutte le superfici lavabili; dovrà inoltre essere eseguita un altrettanto accurata pulizia straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di tutte le dotazioni. Le date in cui saranno compiuti tali interventi dovranno essere comunicate con congruo anticipo al Direttore dell'esecuzione del contratto, il quale si riserva la facoltà di eseguire un sopralluogo durante l'esecuzione degli stessi;

3.5) la fornitura dei detersivi e materiali di consumo occorrenti per il servizio - per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature (i detersivi e gli altri

prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi. E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci ecc.);

3.6) tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio;

3.7) manutenzione ordinaria e straordinaria di eventuali attrezzature ed arredi di proprietà dell'impresa;

3.8) l'attivazione e mantenimento di utenze telefoniche e dati in numero sufficiente da permettere l'attivazione di n. 2 lettori di buoni pasto elettronici e dell'utenza telefonica;

3.9) riparazioni o sostituzioni di locali, impianti, attrezzature o arredi danneggiati a causa di uso improprio da parte dell'impresa o comunque causate da dolo/colpa dell'impresa;

3.10) qualunque spesa inerente il funzionamento del servizio, nonché le imposte e tasse, nulla escluso ed eccettuato, che siano o divenissero applicabili in dipendenza alla gestione;

3.11) tutte le spese inerenti il contratto (bollo, registrazione fiscale, ecc.);

3.12) gli oneri derivanti dall'offerta tecnica presentata dall'impresa;

3.13) tutte le altre necessità previste ed imprevedute per la gestione del servizio.

3.14) assicurare, a fronte del pagamento anticipato di 10 consumazioni del medesimo prodotto presso il bar, uno sconto minimo pari al 10% del valore (mediante l'erogazione di una tessera con consumazione a scalare).

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

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 dall'Istituto, con esclusione di quanto oggetto di normale usura dovuta al corretto utilizzo.

L'Impresa deve:

- essere in possesso, dalla data di avvio del servizio, della licenza per la somministrazione di alimenti e bevande;

- essere responsabile delle inosservanze a leggi, regolamenti e disposizioni in genere in materia di esercizio dell'attività oggetto del presente contratto ed in materia igienico - sanitaria;

- impegnarsi ad applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi H.A.C.C.P. previsto dalla legge vigente ed a far rispettare agli utenti il divieto di fumare nel punto di ristoro;

- dotare il personale di indumenti e mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi;

- impegnarsi a mantenere, collaboratori compresi, un comportamento consono con l'ambiente nel quale viene esercitata l'attività, assumere i necessari provvedimenti organizzativi e funzionali affinché il personale addetto possa usufruire del riposo settimanale e nel contempo sia assicurato un regolare funzionamento del servizio;

- provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D.Lgs. 81/08, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie ed esonerando di conseguenza l'Istituto da ogni e qualsiasi responsabilità;

- esibire, ad ogni richiesta dell'Istituto, il libro unico del lavoro, il registro infortuni previsto dalle vigenti norme e le copie delle ricevute dei versamenti mensili contributivi e associativi prescritti dalle vigenti disposizioni di legge relativi ai dipendenti;

- predisporre e presentare, con oneri a proprio carico, allo Sportello unico per le attività produttive del Comune di Legnaro (PD) eventuali nuove comunicazioni, denunce o dichiarazioni obbligatorie previste dalla normativa vigente (a titolo esemplificativo e non esaustivo: autorizzazione sanitaria,

somministrazione alimenti e bevande, scarichi idrici,) ovvero licenze/autorizzazioni per l'erogazione del servizio. Di tutte le suddette procedure l'Impresa dovrà preventivamente informare il Servizio tecnico dell'Istituto e il Direttore dell'esecuzione del contratto, consegnando copia della documentazione.

Per tutte le inadempienze di cui a quanto sopra indicato, a seconda della gravità, l'Istituto si riserva di applicare le penali o le altre misure di risoluzione del contratto nonché, se del caso, di segnalare il fatto alle autorità competenti all'irrogazione delle sanzioni penali e/o delle misure amministrative previste dalle norme in vigore.

Art. 9 - Pagamenti elettronici

È a carico dell'Impresa attivare modalità di pagamenti e transazioni in forma elettronica, anche per l'accettazione dei buoni pasto elettronici, sia alla mensa che al bar. 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. 10 - Responsabilità – assicurazioni

L'impresa risponde dei danni di qualunque natura alla stessa imputabili, che risultino arrecati dal proprio personale ai beni immobili e mobili dell'Istituto, nonché a terze persone o a cose di terzi, al personale dell'Istituto, 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 Istituto 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 € 3.000.000,00 per sinistro con limite di € 1.500.000,00 per persona e di € 1.500.000,00 per danni a cose ed animali;

RCO € 3.000.000,00 per sinistro con limite di € 1.500.000,00 per prestatore di lavoro;

fermo restando l'intera responsabilità dell'impresa per eventuali ulteriori danni come indicato al precedente paragrafo. Eventuali scoperti o franchigie previste da 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 l'Istituto non dovrà essere escluso 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 almeno € 1.250.000,00 per i danni all'immobile, la copertura contro l'incendio delle attrezzature di proprietà dell'Istituto, in nome proprio e per conto di chi spetta, per un valore pari ad almeno € 1.000.000,00 e la garanzia "Ricorso terzi" per un massimale di almeno € 500.000,00.

Le polizze, debitamente quietanzate, dovranno essere trasmesse all'Istituto 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 all'Istituto 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 dell'Istituto, dovrà provvedere alla pronta riparazione degli stessi; in difetto, vi provvederà l'Istituto 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 l'Istituto di imperfezioni, rotture e simili, rilevabili dal personale in servizio.

Art. 11 - 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, essere sottoposto, prima di iniziare la propria attività e durante tutto il corso della gestione del servizio a tutte le vaccinazioni e/o controlli/visite sanitarie eventualmente richieste dalla normativa vigente, nonché essere in possesso della prescritta documentazione sanitaria previste dalle vigenti norme. Il personale adibito alla distribuzione delle pietanze e a relazionarsi con l'utenza dovrà possedere ottima conoscenza della lingua italiana 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 l'Istituto.

Prima dell'inizio del servizio l'impresa deve trasmettere all'Istituto 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.

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

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'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.

L'impresa deve applicare ai propri lavoratori dipendenti, impiegati nello svolgimento del servizio, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal contratto collettivo di lavoro vigente alla data di affidamento del servizio.

L'impresa si obbliga a ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Su richiesta dell'Istituto 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 all'Istituto.

Il personale dipendente deve essere fisicamente idoneo. Nello svolgimento del servizio è tenuto a:

- un comportamento discreto, riservato, decoroso e irreprensibile, comunque conforme alle regole di buona educazione e di rispetto per la specifica situazione nella quale viene svolto il servizio;
- osservare tutte le norme di carattere regolamentare, generali e particolari vigenti per i locali di servizio e per il suo espletamento;
- mantenere durante l'orario di servizio un comportamento lavorativo finalizzato all'efficace ed efficiente svolgimento del proprio compito.

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. Il personale impiegato attualmente è indicato nella Premessa.

Art. 12 - 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.

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

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

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

Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004 e dalle normative della Regione Veneto in materia, nonché dalla normativa sui Criteri Ambientali Minimi.

Art. 13 - Standard qualitativo del servizio – Controlli e supervisione dell'Istituto

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. 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.

L'Istituto 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 dell'Istituto 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 potranno essere 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;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- quantità delle singole porzioni;
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- presentazione dei piatti;
- 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 detersivi, 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;
- tempi di attesa;

b) controlli sulla applicazione delle procedure stabilite dal piano di autocontrollo implementato dalla ditta sviluppato ai sensi dei Regolamenti 852/2004 e delle altre norme del "pacchetto igiene;

c) controlli analitici. Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'Istituto potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari. Nulla potrà essere richiesto all'Istituto 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 ~~relazione~~ capitolato 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 dell'Istituto e/o a soggetti appositamente incaricati.

Art. 14 - Controlli microbiologici analitici - programma di campionamento annuale

Ai fini del controllo igienico-sanitario del servizio di refezione, l'Istituto potrà chiedere al concessionario di prevedere su base annuale un piano di controlli analitici, a propria cura e spese, da effettuarsi presso laboratori accreditati di matrici prelevate presso la cucina; il piano di analisi dovrà eventualmente prevedere almeno 3 campionature per ogni sessione di prelievi da effettuarsi a rotazione sui prodotti finiti: primi piatti, secondi piatti, contorni crudi, e 3 tamponi a rotazione su attrezzature, utensili, superfici, contenitori, utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso.

La tipologia di analisi da effettuare sarà stabilita dal concessionario ed i valori microbiologici o chimici ritenuti accettabili devono seguire quanto disposto dalla normativa di riferimento (Reg. (CE) 2073/2005; Allegato 7 del Provvedimento (naz.) del 10 novembre 2016 - Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004; altre normative in materia).

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

<i>Carica microbica totale</i>	< 100 u.f.c/cm ²
<i>Enterobatteri</i>	< 10 u.f.c/cm ²
<i>Salmonella spp.</i>	Assente /100 cm ²
<i>Listeria spp</i>	Assente /100 cm ²

Art. 15 – Direttore dell'Esecuzione del Contratto

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto sovrintende e vigila sull'osservanza contrattuale, sull'applicazione delle penalità e delle altre misure di risoluzione contrattuale previste in questo capitolato. Il Direttore dell'esecuzione del contratto è il referente dell'Istituto per ogni questione relativa alla gestione del servizio. L'Istituto si riserva la facoltà di coadiuvare o sostituire le funzioni del Direttore di Esecuzione del Contratto, specie per le questioni inerenti la gestione e gli aspetti igienico-alimentari.

In conformità a quanto stabilito dal Decreto 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari:

- le verifiche sui menu si realizzano sia in situ sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato,

pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche sono eseguite senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto;

- le verifiche sulla prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari vengono effettuate con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto annuale di cui all'Art. 8;
- le verifiche relative alla prevenzione dei rifiuti e agli altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti, alle tovaglie copri vassoi e tovaglioli sono eseguite direttamente con sopralluoghi senza preavviso presso i locali cucina e mensa per la presa visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballi primari;
- le verifiche relative alle pulizie dei locali e alle modalità di lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure vengono effettuate attraverso sopralluoghi presso i locali cucina e mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Art. 16 – Negligenza e inadempimenti - Penali

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto dell'Istituto di pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori spese e danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvano in una non corretta gestione del contratto, l'Istituto si riserva di applicare le penali nei casi e con le modalità di seguito descritte per ogni contestazione:

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 l'Istituto;
- per mancata esposizione del listino prezzi in luogo ben visibile al pubblico;
- per carenze o non conformità di posateria, tovaglie copri vassoi, tovaglioli, vassoi e bicchieri riscontrati in sala;
- per la vendita di prodotti a un prezzo maggiore e/o quantità insufficienti;
- 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 adeguato utilizzo degli arredi e attrezzature varie in dotazione;
- ogni mancato invio entro cinque giorni delle variazioni all'elenco del personale operante;
- per un ritardo di oltre 30 giorni nella presentazione della dichiarazione annuale di cui all'Art. 8;

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

- in relazione ai pasti della mensa, per insufficiente quantità verificata su più di una portata della stessa preparazione;
- per carenze igieniche riscontrate presso la cucina;
- per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- 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 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 ogni mancata sostituzione, nei tempi richiesti, delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

In caso di danni arrecati dal personale impiegato dall'Impresa: l'Istituto applicherà una penale pari al 10% dell'ammontare del danno, oltre al relativo addebito delle spese sostenute per le riparazioni. Per altre inadempienze agli obblighi contrattuali, l'Istituto 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.

L'inadempimento sarà contestato attraverso comunicazione formale all'impresa con richiesta delle controdeduzioni, che potranno essere prese in considerazione solo nei casi riferibili a causa di forza maggiore.

Tali controdeduzioni dovranno pervenire all'Istituto 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 sulla cauzione con obbligo di immediato reintegro.

Qualora l'impresa non provveda puntualmente alle operazioni da eseguirsi direttamente, l'Istituto riserva la facoltà di provvedere 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 l'Istituto ritenesse opportuno intraprendere per tutelare i propri interessi.

L'Istituto si riserva, comunque, in caso di applicazione di 3 penali, indipendentemente da qualsiasi contestazione, di procedere alla risoluzione del rapporto contrattuale, ai sensi dell'art. 1456 c.c., con semplice provvedimento amministrativo, con conseguente esecuzione del contratto in danno della Società inadempiente, salvo il risarcimento per maggiori danni.

Art. 17 - Duvri rischi interferenza

In considerazione delle modalità di esecuzione del contratto di concessione, è stato redatto il D.U.V.R.I. ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008 per la definizione delle misure di prevenzione dei rischi interferenziali.

Il D.U.V.R.I. è inserito nella documentazione di gara.

Art. 18 - Disposizioni finali

Per quanto ivi non espressamente previsto, valgono le disposizioni del Capitolato Generale d'Oneri per la fornitura di beni e servizi dell'IZSVe, nonché le norme applicabili in tema di concessioni e/o di appalti e del Codice Civile.

Art. 19 - 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 arredo dei locali mensa e bar;
- Allegato 3) - Listino minimo prodotti e relativi prezzi massimi