



**agenzia regionale per il
DIRITTO agli STUDI SUPERIORI**

c.f./p.iva 01241240322

www.Ardiss.fvg.it

direzione@Ardiss.fvg.it

Ardiss@certregione.fvg.it

CAPITOLATO TECNICO

**GARA TELEMATICA TRAMITE MEPA CON PROCEDURA
NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36 COMMA 2 LETT. B)
DEL D. LGS. 50/2016 PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE PRESSO LA MENSA
UNIVERSITARIA DI VIA MANTEGNA 3 - PORDENONE**

CIG 834757601

Scadenza del termine di presentazione delle offerte: entro le ore 12,00 del 18/04/2019

PREMESSA

Il presente appalto si svolge in conformità al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11/04/2008 e applica espressamente le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 recante "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Tali aspetti riguardano, in particolare:

- la **certificazione**: all'Impresa viene richiesto l'applicazione ad un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001), al fine di dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente;
- le **derrate alimentari**: si richiama integralmente quanto previsto dai "criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica amministrazione (PANGPP), adottati con decreto ministeriale del 25 luglio 2011 e pubblicato sulla GU n. 220 del 21 settembre 2011; l'Impresa deve utilizzare prodotti per la preparazione dei pasti e fornire prodotti finiti provenienti da produzione biologica, da "sistemi di produzione integrata", da prodotti IGP, DOP e STG nelle percentuali previste dai predetti criteri ambientali minimi secondo quanto indicato dall'allegato 3 del presente capitolato;
- le **attrezzature**: l'Impresa deve installare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza **almeno** alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori ed **almeno** alla classe A per lavastoviglie e forni;
- i **prodotti di pulizia**: devono essere utilizzati prodotti detergenti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE) con riferimento al gruppo di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari" come indicato all'art. 65 del presente Capitolato;
- **gli imballaggi** (primario, secondario e terziario) devono rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche richiamate nei criteri ambientali minimi di cui sopra;
- i prodotti in **carta-tessuto**: nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'Impresa deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE);
- **gestione dei rifiuti**: l'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Art. 1 – Oggetto e durata dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione svolto a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto dal presente Capitolato tecnico, presso l'immobile sito in via Mantegna, 3 a Pordenone.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 51 del Codice dei contratti pubblici, la natura del servizio da affidare non consente la suddivisione in lotti funzionali ovvero prestazionali, pertanto l'appalto è costituito da un unico lotto.

Il servizio oggetto del presente appalto prevede:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari necessarie per l'erogazione del servizio;
- preparazione e cottura dei cibi;
- somministrazione dei pasti;
- lavaggio e sanificazione delle stoviglie, apparecchiature ed attrezzature utilizzate per il servizio
- pulizia dei tavoli prima e durante l'orario di servizio, riassetto, pulizia, sanificazione, nonché disinfestazione da animali infestanti (tramite idonea azienda abilitata), delle cucine, delle dispense, delle mense, dei locali annessi comprese le aree esterne e relative pertinenze, degli impianti e delle apparecchiature ove viene effettuato il servizio, compresa la fornitura di necessari prodotti, materiali e attrezzature;
- smaltimento dei rifiuti secondo le norme vigenti in materia;
- manutenzione delle attrezzature e macchinari, impianti, arredi, e quant'altro necessario per la realizzazione del servizio;
- fornitura/sostituzione di impianti, attrezzature, arredi, utensilerie, vasellame e quant'altro necessario alla realizzazione del servizio stesso;
- fornitura e predisposizione dei sistemi hardware, la custodia e l'utilizzo dei sistemi di acquisizione dati (software) per la rilevazione dei consumi (pasti);
- controllo della sala mensa e del corretto comportamento degli utenti durante la permanenza all'interno dei locali.

Art. 2 - Durata

L'appalto avrà la durata di quattro anni, con decorrenza presumibile dal mese di maggio 2019 ovvero dalla data di effettivo avvio della gestione in caso di eventuale differimento dovuto a ritardi nel completamento della procedura di aggiudicazione o di stipulazione del contratto.

La durata complessiva del contratto potrà inoltre essere prorogata agli stessi patti, prezzi e condizioni dall'Ardiss, a suo insindacabile giudizio, per garantire la continuità del servizio nelle more dell'espletamento di una nuova gara, fino ad un massimo di sei mesi. La richiesta di proroga avverrà con preavviso non inferiore a trenta giorni antecedenti la scadenza del contratto, mediante posta elettronica certificata. Pertanto, i concorrenti si impegnano sin dalla partecipazione alla gara, in caso di aggiudicazione, a prorogare il servizio, a fronte della corresponsione del relativo corrispettivo e alle medesime condizioni contrattuali ed economiche.

Art. 3 – Prezzo del pasto

Il prezzo del pasto sarà quello dichiarato in sede di presentazione dell'offerta e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'affidamento.

Nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dall'Ardiss tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, previsti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente consumati dagli utenti.

Art. 4 – Modalità di pagamento dei pasti da parte degli utenti

Gli utenti di cui al successivo art. 6 pagheranno quanto dovuto secondo le seguenti modalità:

- a) pagamento mediante tessera con banda magnetica rilasciata dall'Ardiss o smart cards rilasciate dall'Università degli Studi di Udine e dall'Università degli Studi di Trieste. All'atto della consumazione

l'utente presenterà alla cassa la tessera da cui verrà detratta la quota del pasto a suo carico. Il pagamento potrà essere effettuato anche attraverso appositi sistemi di cassa automatica;

- b) il pagamento in contanti non è previsto salvo per eccezionali circostanze da parte di ospiti autorizzati dall'Ardiss e con modalità concordate con l'Ardiss stesso. L'incasso compete all'Impresa, che pertanto assume al riguardo ogni responsabilità, compresa quella del rispetto delle norme fiscali.

L'emissione delle tessere o smart cards e la gestione delle procedure applicative che ne determinano la validità e la tipologia di utenza avverrà ad esclusiva cura dell'Ardiss.

L'Impresa è tenuta a chiedere all'utente il proprio titolo di accesso alla fruizione del servizio ed in caso di utilizzo improprio dello stesso è tenuta a trattenere il titolo medesimo per gli eventuali provvedimenti di competenza.

L'utente che gode di tariffa agevolata (prima, seconda e terza fascia) potrà utilizzare tale tariffa, con corrispondente integrazione da parte dell'Ardiss, sino ad un massimo di un pasto per turno di apertura.

Le modalità di accesso, di incasso e i relativi controlli sono a totale discrezione dell'Ardiss, che potrà in qualsiasi momento modificarli od integrarli previa comunicazione all'Impresa, che non potrà rivendicare alcun onere o costo.

Per quanto riguarda il pagamento delle consumazioni, alla fine di ciascun mese, l'Impresa provvederà ad emettere fattura di importo corrispondente alla somma dei pasti erogati a tariffa agevolata nel corso del mese stesso differenziati per fascia d'erogazione, applicando i prezzi stabiliti in sede di offerta, detratta la quota pagata dallo studente.

Art. 5 – Ubicazione dei locali di produzione e di consumo dei pasti

Il servizio verrà realizzato presso i seguenti locali:

Locali messi a disposizione del gestore del servizio e concessi in uso gratuito:

Mensa di via Mantegna 3 a Pordenone

La planimetria del plesso viene allegata sub 1a e 1b al presente Capitolato tecnico.

Art. 6 – Tipologia del servizio richiesto

La tipologia del servizio prevede la preparazione e la distribuzione self-service di pasti, bevande e generi alimentari, nei locali messi a disposizione dall'Ardiss.

Per gli utenti diversamente abili il servizio sarà erogato al tavolo a cura del personale dell'Impresa.

Il servizio di distribuzione a self-service verrà organizzato sulla base delle attrezzature già presenti nei locali adibiti a mensa.

L'aggiudicatario, a proprie spese, dovrà provvedere all'allestimento dei locali relativo alle attrezzature mancanti al fine di garantire la corretta esecuzione del servizio.

Saranno effettuate, a cura dell'impresa, le operazioni di:

- raccolta differenziata dei rifiuti, pulizia e lavaggio dello stoviglie e dei vassoi;
- pulizia dei locali di produzione e consumo e locali annessi;
- pulizia delle attrezzature, impianti ed arredi ivi presenti.

La raccolta differenziata dovrà essere prevista anche nelle sale di ristorazione.

Il riordino avverrà a cura degli utenti, che depositeranno i vassoi sui nastri trasportatori e/o sugli appositi carrelli.

Il servizio dovrà essere espletato secondo le indicazioni riportate nel presente Capitolato e nei suoi allegati.

Art. 7 – Tipologia e dimensione dell'utenza

L'utenza è composta da studenti iscritti all'Università degli studi di Trieste e di Udine che frequentano i corsi attivati presso la sede universitaria di Pordenone, di studenti di altre Università di paesi esteri con

riferimento agli studenti partecipanti a programmi di mobilità internazionale, da partecipanti a convegni, seminari ed attività di studio, da studenti iscritti ad un master universitario e da eventuali altri utenti regolarmente autorizzati dall'Ardiss, da personale docente e non docente dell'Università.

Il riconoscimento degli studenti universitari e degli altri utenti del servizio avverrà mediante l'utilizzo di sistemi informatici, per il tramite della tessera a banda magnetica rilasciata dall'Ardiss o della smart card dell'Università di Trieste e Udine ovvero di altri sistemi informatici di rilevazione indicati dall'Ardiss.

E' fatto divieto all'Aggiudicatario di estendere l'erogazione del servizio a categorie diverse da quelle elencate, fatti salvi casi eccezionali, di carattere temporaneo, e solo previa autorizzazione da parte dell'Ardiss.

La dimensione annuale media del servizio è stimata in 15.565 pasti.

Il dato corrisponde al valore medio dei pasti erogati nell'ultimo triennio, ovvero negli anni 2016/2017/2018 e sono relativi al solo servizio erogato a pranzo.

	2016	2017	2018
Totale pasti erogati	15.265	17.564	13.865

Il numero dei pasti sopra indicato ha valore puramente indicativo.

Art. 8 - Pasto serale

Il servizio di erogazione del pasto serale è rivolto prevalentemente (ma non in via esclusiva) agli studenti alloggiati presso la casa dello studente di via Mantegna che ha una capienza di n. 95 posti letto.

Art. 9 – Prescrizioni in materia di sicurezza alimentare e standard minimi di qualità del servizio

Il Servizio dovrà rispettare i principi di igiene e sicurezza del sistema HACCP. La gestione del servizio deve, inoltre, essere condotta in ottemperanza alle normative vigenti in materia, tra cui in particolare il D.Lgs. n. 193/2007 e successive modifiche e integrazioni ed il Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 28/01/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. Il servizio deve necessariamente essere conforme alle caratteristiche tecniche e alle specifiche indicate nel presente Capitolato. In ogni caso l'Impresa si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili, siano esse di carattere generale o specificatamente inerenti il settore merceologico sul servizio di ristorazione, e in particolare quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del contratto.

Le apparecchiature e i dispositivi utilizzati per il servizio devono essere conformi alla normativa vigente che regola la loro produzione, commercializzazione ed utilizzazione e devono rispettare, fra l'altro, le seguenti prescrizioni in materia di sicurezza alimentare:

- Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Art. 10– Specifiche tecniche

Le specifiche tecniche come di seguito elencate sono allegate al presente Capitolato divenendone parte integrante e sostanziale:

Allegato n. 3 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Allegato n. 4	Grammature degli alimenti
Allegato n. 5	Limiti di cariche microbiche negli alimenti destinati alla ristorazione collettiva;
Allegato n. 6	Limiti di cariche microbiche su superfici ed attrezzature nella ristorazione collettiva;
Allegato n. 7	Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria

Art. 11 - Modalità minime di distribuzione, orari, periodi di sospensione

La distribuzione dei pasti, salvo migliorie organizzative e progettuali che l'operatore economico affidatario presenterà in sede di offerta tecnica, deve essere gestita con le seguenti modalità minime e secondo i seguenti orari e calendario:

BRAND	ORARI DI APERTURA
- self-service con sistema tradizionale	<p>tutti i giorni a pranzo dal lunedì al venerdì 12,30 – 14,30</p> <p>tutti i giorni a cena dal lunedì al venerdì 19,00 – 20,30</p>

Al termine dell'orario, il servizio resterà aperto per un'ulteriore mezz'ora per consentire all'utenza, pervenuta negli ultimi minuti di apertura, di consumare i pasti in tempi ragionevoli.

Il servizio prevede i seguenti periodi di sospensione:

chiusura estiva: mese di agosto;

chiusura natalizia e pasquale: secondo il calendario definito dall'Ardiss.

L'Impresa si obbliga ad accettare eventuali variazioni di orario in base alle disposizioni che l'Ardiss potrà stabilire in relazione alle esigenze e necessità dell'utenza.

Si precisa che i suddetti orari ed aperture sono solo indicativi e che gli stessi potranno essere modificati, in accordo con l'Ardiss, in base all'andamento stagionale o mensile di afflusso alle mense o per qualsiasi necessità dovesse sorgere nel corso dello svolgimento del contratto.

Art. 12 – Interruzione e sospensione del servizio

In caso di sciopero del personale dell'Impresa, l'Ardiss deve essere avvisato con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni totali del servizio dovute a causa di forza maggiore dovranno essere comunicate immediatamente. In difetto di comunicazione detta interruzione verrà imputata ad esclusiva responsabilità dell'Impresa, con riserva per l'Ardiss di richiedere l'eventuale risarcimento dei danni.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio dell'ordinaria diligenza.

In tale ipotesi l'impresa si impegna a garantire la fornitura di un servizio alternativo dandone immediata comunicazione all'Ardiss. In difetto l'Ardiss si riserva il diritto di assicurare autonomamente un servizio sostitutivo, i cui oneri verranno sostenuti dall'Impresa.

L'Impresa non potrà sospendere il servizio senza l'autorizzazione dell'Ardiss, fatte salve le fattispecie previste dal presente articolo; l'Ardiss si riserva il diritto all'eventuale risarcimento dei danni subiti ed all'applicazione delle sanzioni previste.

Art. 13 –Menu ed informazioni agli utenti

I menu devono essere articolati in 4 menu stagionali organizzati in 4 settimane sia per il pranzo che per la cena.

Le proposte di menu per il pranzo devono essere diverse dalle proposte di menu per la cena.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo di categoria alimentare, qualità e tipo di cottura e grammatura a quelli indicati nel presente Capitolato e nelle specifiche tecniche.

L'Impresa è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menu settimanale e quello del giorno con l'indicazione dell'eventuale presenza di elementi allergizzanti.

I menu esposti devono riportare con precisione il piatto che viene erogato nonché la natura delle materie prime utilizzate (fresco e/o surgelato-congelato). Deve inoltre essere riportata la specie animale di provenienza delle carni, accompagnata dalla denominazione del taglio utilizzato (filetto bovino, lonza suina, scaloppa vitello, ecc.), nonché delle specie ittiche (filetto di cernia, platessa, ecc.).

Tutti i piatti proposti dovranno riportare le indicazioni relative alla presenza di eventuali allergeni presenti come previsto dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Indipendentemente dalla procedura adottata, la documentazione richiesta dovrà essere messa bene in vista e a disposizione degli studenti, così da consentire loro di accedervi facilmente e liberamente.

Art. 14 - Variabilità dei menu

Nella predisposizione dei menu settimanali, redatti in ottemperanza ai “criteri minimi ambientali” e conformemente al “Progetto alimentare” contenuto nell’offerta tecnica proposta in sede di gara, dovranno essere rispettate le seguenti indicazioni:

è vietato somministrare lo stesso piatto o la stessa tipologia di alimenti a pranzo e a cena;

è vietato somministrare lo stesso piatto o la stessa tipologia di alimenti nelle stesse giornate della settimana.

Inoltre, nella predisposizione del menu mensile, considerato l'obbligo di offrire due alternative di primi e secondi piatti (28 proposte a settimana) dovranno essere rispettate le seguenti frequenze:

primi a base di pasta ripiena e/o farcita (ravioli, tortellini, cannelloni, lasagne, ecc.)	non meno di 3 volte a settimana
primi a base di pasta all'uovo	non meno di 2 volte a settimana
primi a base di gnocchi di patate	non meno di 2 volte a settimana
primi a base di risotti mantecati	non meno di 2 volte a settimana
primi con condimento a base di prodotti ittici	non meno di 3 volte a settimana
primi piatti liquidi a base di verdure (minestrone, zuppa, crema, ecc.)	non meno di 7 volte a settimana (con maggiore frequenza a cena)
secondi a base di carni bovine	non meno di 4 volte a settimana
secondi a base di carni avicole (pollo)	non meno di 2 volte a settimana
secondi a base di carni avicole (tacchino)	non meno di 2 volte a settimana
secondi a base di carni suine	non meno di 4 volte a settimana
secondi a base di prodotti ittici	non meno di 6 volte a settimana
secondi a base di carni di coniglio	non meno di 1 volta a settimana
secondi a base di carni miste (spiedini, grigliate, ecc.)	non meno di 2 volte a settimana

secondi a base di uova (frittate, torte salate, ecc.)	non meno di 4 volte a settimana
secondi a base di salumi (salame, prosciutto cotto praga, pancetta, prosciutto crudo, speck, ecc.)	non meno di 1 volta a settimana
secondi a base di formaggi (montasio, latteria, caciotta caprina, formaggio caprino morbido, ricotta affumicata di malga, ecc.)	non meno di 1 volta a settimana
torta	non meno di 3 volte a settimana

Art. 15 – Stagionalità dei menu

I menu dovranno seguire la seguente stagionalità dei prodotti orto-frutticoli che dovranno essere di provenienza nazionale e/o di provenienza UE:

GENNAIO

Arance, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi

FEBBRAIO

Arance, banane, mandarini, mele, pere, pompelmi

MARZO

Arance, banane, mandarini, mele, kiwi, pere

APRILE

Ananas, banane, kiwi, mele, pere

MAGGIO

Albicocche, ciliegie, fragole, mele, pere, pompelmi

GIUGNO

Albicocche, ciliegie, fragole, lamponi, melone, nespole, pere, pesche, prugne

LUGLIO

Albicocche, cocomeri, fragole, lamponi, meloni, pesche, prugne

AGOSTO

Cocomeri, fichi, meloni, prugne, frutti di bosco

SETTEMBRE

Fichi, kiwi, lamponi, mele cotogne, mirtilli, prugne, ribes, uva

OTTOBRE

Melagrane, mele, uva, castagne

NOVEMBRE

Arance, cachi, kiwi, melagrane, mele, noci, pere, pompelmi

DICEMBRE

Ananas, arance, mandarini, melagrane, mele, pere

GENNAIO

Bietole, broccoletti, carciofi, cardì, carote, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, catalogna, cicoria, cipolle, finocchi, indivia belga e riccia, lattuga, porri, radicchio rosso, rape, sedano, spinaci.

FEBBRAIO

Bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolini di Bruxelles, cavolo rosso, cicoria, cipolla, finocchi, indivia riccia, lattuga romana, porri, prezzemolo, radicchio di Castelfranco, di Chioggia, di Treviso, di Verona, radici amare, scarola, sedano, spinaci, verza.

MARZO

Barbabietole, broccoli, broccoletti, carciofi, cavoli, cavolfiori, cipollotti, finocchi, insalate, melanzane, peperoni, porri, rape, sedano, zucca, zucchine.

APRILE

Aglio, asparagi, broccoletti, carciofi, carote novelle, cipolline, cipollotti, coste, crescione, erba cipollina, fave, lattuga, maggiorana, menta, origano, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, sedano verde, spinaci, zucchine.

MAGGIO

Aglio, asparagi, bietole, catalogna, carciofi romani, carote, cipolle, cipollotti, crescione, erba cipollina, fagiolini, fave, finocchio, fiori di zucca, patatine novelle, peperoni, ravanelli, rucola, sedano, zucchine.

GIUGNO

Aglio, barbabietole, basilico, bietole, carote, cetrioli, cipolle bianche, cipollotti, fagioli, fagiolini, fave, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, sedano verde, zucchine.

LUGLIO

Bietole, basilico, cipollotti, cetrioli, fagiolini, lattughino, melanzane, peperoni, pomodori da insalata, ravanelli, rucola, sedano verde, zucchine.

AGOSTO

Cipolle, fagioli, fagiolini, lattuga, melanzane, peperoni, pomodori.

SETTEMBRE

Barbabietole, bietole, carote, cavolfiori, cavoli, cicoria, coste, erbette, funghi (prataioli, porcini, chiodini, finferli), pomodori, rucola, spinaci, zucca

OTTOBRE

Barbabietole, bietole a costa, catalogna, cavolo cappuccio, funghi, radicchio rosso, rucola, valeriana, verza, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, bietole, broccoli, carciofi, cardì, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, cime di rapa, finocchi, indivia belga, porri, rapa, scalogno, sedano bianco, zucca.

DICEMBRE

Bietole a costa, bietoline, broccoli, carciofi, cardì, cavolini di Bruxelles, cavolfiore, cavolo cappuccio, cicoria, finocchi, indivia, patate dolci, porri, radicchio di Treviso, rape, scalogno, scarola, sedano bianco, spinaci.

Art. 16 - Corrispondenza dei menu

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nei menu proposti.

L'impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu del giorno, nelle grammature richiamate nell'allegato 4 "Grammature degli alimenti", fino ad almeno 15 (quindici) minuti dalla fine del turno di erogazione del servizio; in caso di esaurimento di alcune preparazioni, queste, previa comunicazione all'Ardiss nonché all'utenza, saranno sostituite da preparazioni che costituiscano una valida ed equivalente alternativa.

Art. 17 - Diete speciali

In caso di utenti allergici, muniti di certificato medico, l'Impresa dovrà garantire pasti privi dell'elemento allergizzante.

Pertanto, previa ordinazione da parte dell'utente, secondo le modalità individuate e pubblicizzate dall'Impresa stessa, dovranno essere predisposte le relative diete speciali.

Art. 18 - Variazione di menu

È consentita, in via temporanea, una variazione di menu nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del prodotto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa tempestiva comunicazione all'Ardiss.

Art. 19 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare nell'ambito del servizio di ristorazione sono quelle previste nell'allegato n. 4 "Grammature degli alimenti", in cui sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Qualora l'Impresa intenda proporre ricette non contemplate nelle Tabelle dietetiche e comunque non sostitutive di quelle predisposte dall'Ardiss, dovrà formulare le Tabelle dietetiche dei nuovi piatti e presentarle all'Ardiss, fermo restando che le grammature degli ingredienti principali non dovranno essere inferiori a quelle di altre preparazioni già previste nell'allegato n. 4 "Grammature degli alimenti".

Art. 20 - Definizione delle varie tipologie di pasto e delle componenti

Pasto intero

- Primo, secondo, contorno, pane, frutta o dessert

Pasto ridotto:

composizione A: secondo piatto, contorno, frutta o dessert, pane;

composizione B: primo piatto, contorno, frutta o dessert, pane.

oppure a scelta tra:

- piatto unico a base di pasta o riso, un solo tipo o bis o tris;
- piatto unico a base di pietanze alla griglia;
- insalatona con almeno 8 ingredienti, di cui n. 3 vegetali e n. 5 componenti forti (mozzarella, uova, acciughe, tonno, olive, ecc.).

Componenti del pasto

PRIMO

Un primo piatto a scelta tra due alternative (dovranno inoltre essere sempre presenti pasta e/o riso in bianco, pasta e/o riso al pomodoro)

SECONDO

Un secondo piatto a scelta tra due alternative (dovranno inoltre essere sempre presenti due alternative di formaggi confezionati)

CONTORNO

Un contorno a scelta tra due alternative calde (patate e verdura cotta) e due alternative fredde

PANE

1 panino (50 grammi) o grissini o cracker

FRUTTA/DESSERT

Un tipo a scelta fra 4 proposte giornaliere (frutta fresca di stagione + 2 a rotazione tra budino, yogurt e dolce).

Art. 21 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Tutti i generi alimentari forniti devono possedere le caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato 3 al presente Capitolato Tecnico, denominato "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari", tenuto conto che tali caratteristiche devono rispettare integralmente i "criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica amministrazione (PANGPP), adottati con decreto ministeriale del 25 luglio 2011.

Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti dovranno essere:

- di prima qualità, sia dal punto di vista igienico-sanitario che commerciale;
- rispondere ai requisiti previsti dalle disposizioni vigenti in materia al momento della stipula del contratto e a tutti quelli di carattere cogente che venissero emanati nel corso della durata del contratto stesso;
- conformi alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione.

L'Impresa si impegna a mantenere i prodotti nelle confezioni originali integre fino al momento dell'utilizzo per la preparazione dei pasti.

L'Impresa assume l'onere esclusivo dell'approvvigionamento dei generi alimentari occorrenti per il confezionamento dei pasti da somministrare e comunque per le esigenze rappresentate dall'Ardiss assumendosi altresì l'onere della conservazione ed il rischio del naturale deterioramento in attesa di impiego.

L'Impresa è tenuta alla predisposizione della documentazione relativa alla rintracciabilità degli alimenti secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo basato sul sistema HACCP. Tutta la documentazione dovrà comunque essere a disposizione dell'autorità pubblica di controllo.

Le materie prime utilizzate nel processo devono provenire esclusivamente da fornitori qualificati ed essere oggetto di rigoroso controllo all'ingresso.

Art. 22 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

Le derrate alimentari crude, i semilavorati ed i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nell'allegato n. 5 "Limiti di cariche microbiche negli alimenti destinati alla ristorazione collettiva".

Art. 23 – Confezioni ed etichettatura delle derrate alimentari

Ai sensi della vigente normativa in materia tutte le confezioni utilizzate per le derrate alimentari devono essere di materiale idoneo all'imballaggio della particolare derrata alimentare in esse contenuta; devono inoltre risultare chiuse o sigillate ed intatte; i contenitori metallici non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne.

Le confezioni devono inoltre riportare tutte le indicazioni previste dalla legge, quali ad esempio il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice, il luogo di provenienza, la data di scadenza, eccetera.

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate in conformità alla vigente normativa in materia.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 24 - Garanzie di qualità e monitoraggio del sistema di approvvigionamento

L'appalto deve essere gestito 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.

L'Impresa dovrà, altresì, fornire all'Ardiss l'elenco dei propri fornitori di materie prime, informando puntualmente la stessa di ogni eventuale variazione successiva, e dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Ardiss idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia di qualità e alle caratteristiche merceologiche di cui all'allegato n. 3 al presente Capitolato, nonché dichiarare che i fornitori adottano il piano aziendale di autocontrollo, ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004, CE 178/2002 e del d.lgs. 193/07.

L'Impresa dovrà attenersi al sistema di approvvigionamento descritto in offerta tecnica.

Art. 25 – Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dall'allegato n. 6 al presente Capitolato "Limiti di cariche microbiche su superfici ed attrezzature nella ristorazione collettiva".

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni incrociate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio degli arrostiti, lessi, alla preparazione di carni, insalate di riso, eccetera, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e/o munite di zanzariere e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per carni bianche e rosse devono essere utilizzati distinti piani, taglieri e attrezzature.

Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico - sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli al fine di sopperire ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico - sanitaria, l'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'Ardiss.

Art. 26 - Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle e/o frigoriferi distinti.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 4°C.

Nel caso di utilizzo di contenitori in banda stagnata, il loro contenuto, qualora non venisse immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in appositi contenitori muniti di copertura o con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, eccetera, devono essere conservati in confezioni ben chiuse; i prodotti stessi, una volta aperte le confezioni, devono essere conservati in contenitori chiusi.

Art. 27 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

L'Impresa dovrà attivarsi per il recupero del cibo avanzato (porzioni preparate e non somministrate) e per la sua consegna ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi di quanto previsto dalla Legge n. 166/2016.

Art. 28 - Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno antecedente il consumo purché dopo la cottura gli alimenti vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero a temperatura compresa tra 1° C e 4° C.
L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Art. 29 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze nelle fasi di lavorazione o distribuzione, dovrà osservare le seguenti norme igieniche:

- lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
- indossare idonea divisa, che deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto ed il nome dell'Impresa;
- togliere dalle mani anelli ed ori in genere, monili pendenti, braccialetti ed orologi durante il servizio e non avere smalti sulle unghie;
- le quantità degli alimenti da distribuire dovranno corrispondere a quanto previsto nelle tabelle delle grammature a crudo degli alimenti (allegato n. 4);
- la distribuzione degli alimenti deve essere svolta con utensili adeguati.

Art. 30 – Condimenti e dotazioni di sala

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei locali di consumo con olio extravergine di oliva avente le caratteristiche riportate sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n. 81 del 21/10/1991. Il contenuto d'acidità, espresso in acido oleico, deve essere inferiore o uguale all'1%, come previsto dal Reg. CE 2568/91, dal Reg. CE 1989/03 e s.m.i.

Le pastasciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione.

La sala mensa dovrà essere rifornita ai tavoli o nell'apposito banco condimenti di:

- olio extra vergine di oliva e aceto di vino e/o aceto balsamico nelle bottiglie originali da max un litro;
- sale e pepe in contenitori igienici;
- altri aromi, condimenti e salse (Peperoncino, Maionese, Ketchup, eccetera) ;
- stuzzicadenti e tovaglioli di carta;
- quant'altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente Capitolato.

Art. 31 - Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

Art. 32 – Stoviglie e prodotti monouso

L'Impresa è tenuta ad utilizzare stoviglie e materiale non a perdere quali piatti in ceramica, posate in acciaio inox e bicchieri in polycarbonato da 40 cc lavabili e riutilizzabili e/o bicchieri in vetro.

Sono a carico dell'Impresa le spese relative al reintegro dei vassoi e dello stovigliame nonché l'eventuale reintegro degli accessori per le attrezzature da cucina e degli elementi di arredo consunti.

Art. 33 – Locali, arredi e attrezzature

L'Ardiss mette a disposizione dell'impresa per lo svolgimento del servizio i locali siti in Pordenone, via Mantegna n. 3 nonché gli arredi e le attrezzature attualmente utilizzati e di proprietà dell'Ardiss.

L'aggiudicatario dovrà provvedere all'allestimento di arredi ed attrezzature mancanti necessarie allo svolgimento del servizio, non comprese nell'allegato 2 Elenco attrezzature e beni mensa.

L'Impresa ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i locali e gli impianti concessi per tutta la durata del contratto ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa.

Art. 34 – Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine vengono forniti tutti i dati relativi alle unità di personale impiegato, riportati nell'Allegato 7 del Disciplinare.

Art. 35 – Organico

Entro 20 giorni dall'inizio del servizio l'impresa trasmetterà all'Ardiss l'elenco del personale impiegato nell'appalto ed il programma di formazione come da successivo art. 36.

Le diverse fasi del servizio oggetto del presente Capitolato devono essere svolte da personale alle dipendenze dell'Impresa.

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 del contratto, deve essere corrispondente, per numero, qualifiche e mansioni, a quello indicato in sede di gara.

L'Impresa dovrà assicurare, per tutta la durata dell'appalto, 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.

Qualora si ravvisasse la necessità, l'impresa ha l'obbligo di integrare il personale rispetto all'organigramma presentato ed accettato dall'Ardiss.

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

Inoltre l'Impresa dovrà esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

In caso di subappalto l'Impresa dovrà verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore.

Art. 36 – Reintegri e variazione del personale

L'organico impiegato nell'esecuzione del servizio, nel corso delle diverse fasi, deve rimanere costante. L'Impresa dovrà sempre rispettare il monte ore proposto nonché provvedere alle sostituzioni nei termini e secondo le modalità del piano presentato in sede di offerta.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche e mansioni, devono essere adeguatamente motivate e preventivamente comunicate all'Ardiss per l'approvazione formale. In mancanza di tale approvazione l'Impresa non può procedere ad alcuna variazione.

L'Ardiss si riserva inoltre il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza alcun onere aggiuntivo.

Art. 37 - Supervisore del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ed a tempo pieno ad un Supervisore, il cui nominativo deve essere indicato entro 5 giorni dall'avvio del servizio, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno un anno nella posizione di supervisore di un servizio nel settore di ristorazione di dimensione pari a quello oggetto del presente Capitolato.

Il Supervisore ha il compito precipuo di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione del servizio ed all'accertamento di eventuali danni.

Il Supervisore deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Ardiss per il controllo dell'andamento del servizio ed essere fornito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi fatto e problematica che dovessero presentarsi.

In caso di sua assenza o impedimento, le sue funzioni saranno svolte dal sostituto indicato.

Il Supervisore o il suo sostituto dovranno essere rintracciabili dalle ore 8.00 alle 19.00 di ogni giorno feriale (dal lunedì al venerdì).

La mancata reperibilità del Supervisore, per almeno tre volte consecutive, è causa di risoluzione contrattuale.

Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Ardiss al Supervisore designato dall'appaltatore, si intendono come fatte direttamente alla ditta appaltatrice.

Art. 38 – Formazione

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato presso le strutture al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. lgs. 81/08 e secondo 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 di cui al DM 25/07/2011

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere corsi specifici sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

Dovrà, quindi, essere prevista la formazione continua del personale operativo e degli addetti alla distribuzione, onde sostenerne la motivazione personale e la migliore gestione dei rapporti con l'utenza che stanno alla base di ogni servizio di ristorazione e rivalutarne la preparazione professionale.

Il personale dovrà essere inoltre opportunamente formato sull'utilizzo delle apparecchiature informatiche.

Art. 39 – Vestiario e tessera di riconoscimento

L'Impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza (D.P.R. 327/80, art. 42, e D.lgs. 81/2008), da indossare durante le ore di servizio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80.

Il personale, ai sensi dell'articolo 26, comma 8, del D.lgs. 81/2008, dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Art. 40 – Controllo della salute degli addetti

L'Impresa deve provvedere a garantire all'Ardiss che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

L'Ardiss ha in ogni momento la facoltà di richiedere ispezioni ed accertamenti relativi al rispetto delle norme di sicurezza ed igiene del lavoro alla competente autorità o a consulenti privati, e l'appaltatore è tenuto a consentirvi, fornendo anche le informazioni e la documentazione del caso.

L'Impresa deve inoltre ottemperare alla vigente normativa relativa all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali e ad ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art. 41 - Ricognizione dei locali - Inventario

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio l'Ardiss cederà in uso e consegnerà all'impresa affidataria, alle condizioni sottoelencate, i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi della mensa.

L'inventario e la descrizione analitica di quanto citato saranno effettuati in contraddittorio tra le parti, alla presenza di un rappresentante dell'impresa e di un dipendente dell'Ardiss, con conseguente redazione di appositi verbali aventi ad oggetto arredi/attrezzatura già disponibile presso i locali della mensa nonché gli arredi/attrezzatura che l'aggiudicatario è tenuto ad integrare per consentire l'avvio del servizio.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante non verrà inserito nell'inventario e pertanto tutto il materiale riportato in detto documento si intende perfettamente funzionante ed atto all'uso.

L'Impresa ha la facoltà di sostituire in tutto o in parte le attrezzature e gli arredi ricevuti in consegna, previa comunicazione ed autorizzazione da parte dell'Ardiss. In ogni caso le attrezzature e gli arredi integrati o sostituiti nel corso dell'appalto resteranno in proprietà dell'Ardiss al termine del contratto.

L'esecuzione di tutte le opere di installazione delle attrezzature e degli arredi previsti dovrà essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale dell'impresa aggiudicataria.

L'impresa ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i locali, degli impianti e delle attrezzature concessi per tutta la durata del contratto, ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio.

Il rischio di eventuali furti, sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'impresa.

Art. 42 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta dell'Ardiss, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, in caso di danni causati direttamente o indirettamente per incuria o negligenza dell'Impresa, quest'ultima provvederà al ripristino entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'Ardiss provvederà agli interventi necessari, previa comunicazione scritta all'Impresa, ed addebiterà alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 20% a titolo di indennizzo per ulteriori spese generali.

Art. 43 – Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature

In ogni ipotesi di cessazione degli effetti del contratto, per scadenza naturale ed in caso di qualsiasi ulteriore ipotesi sopravvenuta e non prevista, l'Impresa si impegna a riconsegnare all'Ardiss, previa stesura di apposito verbale, i locali, gli impianti annessi, le attrezzature e gli arredi.

I restanti beni (stoviglie, vasellame, eccetera) rimarranno di proprietà dell'Impresa, che provvederà a proprie spese alla loro rimozione entro la data che verrà indicata dall'Ardiss alla scadenza del rapporto contrattuale. In mancanza provvederà l'Ardiss, addebitando all'Impresa le spese a tal fine sostenute, oltre al 20% delle stesse a titolo di indennizzo per la mancata disponibilità dei locali.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a quanto consegnato dovuti a imperizia, incuria, mancata manutenzione o comunque a scorretto comportamento dell'Impresa, questi sono a totale carico di quest'ultima.

L'Impresa deve provvedere direttamente entro 15 gg. lavorativi dalla data del riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza l'Ardiss provvederà ai ripristini o ai reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta all'Impresa stessa addebitandogli l'importo delle spese sostenute con una maggiorazione del 25% a titolo di indennizzo per spese generali.

Art. 44 – Modificazioni e divieto di variazione di destinazione d'uso

L'Impresa si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché a tutti gli impianti, senza previa autorizzazione dell'Ardiss.

L'Impresa si obbliga a mantenere inalterata la destinazione d'uso dei locali per tutta la durata del contratto.

Qualsiasi variazione della destinazione d'uso comporta la risoluzione del contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva a titolo di penale, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute.

Art. 45 – Accessi

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Ardiss, in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzato dall'Ardiss e dall'Impresa.

Art. 46 – Chiavi di accesso ai locali

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, copia delle chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in busta sigillata all'Ardiss.

Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, l'Impresa ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuta a comunicarlo per iscritto all'Ardiss, provvedendo a consegnare agli stessi copia delle nuove chiavi.

Art. 47 – Oneri a carico dell'impresa

Salvo quanto specificato al successivo articolo 48, sono a carico dell'Impresa le spese relative:

- a) alla manutenzione ordinaria, preventiva, straordinaria comprensiva dei contratti per la conduzione dell'impianto termico con 3° Responsabile, dell'impianto di climatizzazione, degli impianti elettrici, idraulici, di scarico, compresi svuotamento vasche di decantazione spurghi e svuotamenti eccezionali, manutenzione attrezzature, pulizie straordinarie canali di aspirazione, sostituzione pezzi di ricambio, disinfestazione e derattizzazione, smaltimento olii esausti;

- b) alle vulture, alla stipula dei contratti di somministrazione ed al pagamento di energia elettrica, acqua, gas, telefono, linee ADSL dedicate alla trasmissione dati, tassa smaltimento rifiuti, imposte e tasse pertinenti, canoni Edp, eventuali spese conseguenti ai lavori necessari, compresi i lavori idraulici e di muratura per l'installazione dei contatori da intestare a se medesima;
- c) al possesso di licenze, autorizzazioni e permessi ed all'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme di legge ed equiparate vigenti;
- d) al pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- e) all'acquisto, alla manutenzione, al ripristino delle attrezzature informatiche, complete e all'eventuale sostituzione delle stesse a seguito di guasti, malfunzionamenti o diverse necessità applicative per la gestione informatizzata del servizio presso ogni punto cassa delle mense;
- f) alla fornitura ed installazione di contenitori per la raccolta differenziata della carta, della plastica e dei rifiuti organici all'attivazione del servizio;
- g) ad eventuali costi di connessione *una tantum* allo switch della mensa sulla LAN (Local Area Network) con linee UTP cat. 6 o superiore, qualora vengano attivate nuove postazioni cassa rispetto a quelle già presenti nell'infrastruttura esistente derivanti da cambiamenti dell'attuale disposizione dei brand.

L'Ardiss resta sollevato da qualsiasi onere aggiuntivo che dovesse derivare da fatti non prevedibili alla stipula dei contratti.

Art. 48 – Spese di utenza

Sono a carico dell'Impresa tutti i costi per la fornitura di energia elettrica, gas, acqua e telefono di cui sottoscriverà i relativi contratti di fornitura.

Art. 49 – Spese per apparecchiature informatiche

Per quanto riguarda le spese per le apparecchiature informatiche è richiesto che l'Impresa provveda a:

- a) acquisto, manutenzione e ripristino delle seguenti attrezzature informatiche complete compatibili con il software, e all'eventuale sostituzione delle stesse a seguito di guasti, malfunzionamenti o diverse necessità applicative per la gestione informatizzata del servizio presso ogni punto cassa delle mense: n. 1 pc terminali di cassa e/o ricarica (sistema integrato composto da stampantina POS, personal computer per casse mensa e lettore di badge magnetico);
- b) fornitura, installazione, gestione e manutenzione di supporti informatici (hardware) compatibili con il software messo a disposizione dall'Ardiss, per l'eventuale ricarica automatica delle tessere a banda magnetica, compatibili con tessera o smart card dell'Ardiss e delle tessere smart cards emesse dagli Atenei di Udine e Trieste, entro e non oltre 90 giorni dall'attivazione del servizio in rapporto all'utenza;
- c) garantire connettività di ogni punto cassa, o dispositivo automatico, su rete cablata verso un armadio tecnico dotato di pannello di permutazione RJ45 e di apparecchiature di rete attive, gestite da Insiel; tale armadio tecnico viene fornito da Ardiss e ubicato presso la mensa.

Art. 50 – Manutenzione ordinaria dei locali e manutenzione ordinaria e straordinaria delle dotazioni tecnologiche

Sono a carico dell'Impresa le cure e gli oneri relativi agli interventi di manutenzione ordinaria dei locali di produzione, distribuzione, stoccaggio e consumo dei pasti. Sono altresì a carico dell'Impresa le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei macchinari, attrezzature e arredi. Si intendono, inoltre, ad esclusivo carico dell'impresa tutte le spese anche straordinarie per le manutenzioni, i miglioramenti, le addizioni, le innovazioni e/o trasformazioni, anche a completamento della funzionalità dei locali messi a disposizione del servizio che l'impresa stessa intendesse apportare nel corso dell'appalto.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, l'Impresa sarà tenuta ad eseguire immediatamente i necessari interventi, che dovranno essere effettuati a regola d'arte, con pezzi originali di ricambio, tramite le ditte concessionarie ufficiali delle attrezzature.

Tutti gli interventi effettuati di manutenzione ordinaria e straordinaria devono essere riportati in un apposito registro conservato presso la mensa, a disposizione dell'Ardiss per verifiche e controlli.

Relativamente agli impianti in uso esclusivo (a titolo esemplificativo: impianto elettrico, terminali dell'impianto di riscaldamento, UTA asservite a locali mensa, impianti di condizionamento aria, rete idranti e impianti di spegnimento, impianti specifici come cucine, impianti estrattori, svuotamento pozzi, impianto rilevazione gas, impianti elevatori, ecc. in ottemperanza alle leggi vigenti), la manutenzione ordinaria e straordinaria è a carico dell'Impresa. Nella manutenzione degli impianti di trattamento delle acque (addolcitori) è compresa la fornitura del sale occorrente per il funzionamento dell'impianto.

Sono a carico dell'Impresa la gestione e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti speciali e di sicurezza ad uso esclusivo (a titolo esemplificativo: impianto di rivelazione incendio, impianto rilevazione fughe gas, estintori, montacarichi, reti idranti e impianti di spegnimento ecc.).

L'Impresa deve comunicare per iscritto i motivi della necessità di intervento straordinario, che deve essere comunque autorizzato dall'Ardiss.

L'impresa, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Ardiss copia del documento rilasciato dalla Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento effettuato.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento – anche temporaneo – dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine ed il degrado dei locali.

L'Ardiss si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

La manutenzione ordinaria e straordinaria e la conduzione degli impianti termici s'intendono a carico dell'impresa aggiudicataria che dovrà ottemperare alle disposizioni contenute nelle norme vigenti di settore.

Art. 51 – Responsabilità dell'appaltatore e obblighi assicurativi

Ogni responsabilità connessa con l'uso degli immobili, degli impianti, delle apparecchiature e delle attrezzature, anche antincendio, e con l'erogazione dei servizi oggetto del presente Capitolato è assunta totalmente dall'impresa aggiudicataria rimanendo l'Ardiss sollevato ed indenne da qualsiasi responsabilità per danni diretti ed indiretti a persone o a cose che dovessero derivare dall'esecuzione del servizio o da cause ad esso connesse.

Pertanto l'impresa dovrà stipulare a proprio carico apposite polizze assicurative per la copertura di qualsiasi danno derivante dall'esercizio delle attività previste nel presente Capitolato con i seguenti massimali per anno assicurativo e per sinistro:

responsabilità civile verso terzi e per danni alle persone e alle cose con un massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00, con limite di € 2.500.000,00 per danni ad ogni persona ed € 2.500.000,00 per danni a cose;

una polizza assicurativa che tenga indenne l'Ardiss da danneggiamenti causati dall'aggiudicatario stesso, nonché contro la distruzione totale o parziale di impianti e attrezzature, opere e/o strutture anche preesistenti, verificatisi durante l'esecuzione del contratto, per un massimale unico pari ad € 5.000.000,00;

una polizza assicurativa che copra tutti i rischi di danno per furto, incendio, scoppio, allagamento, sommersione o altri eventi calamitosi con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00;

un'assicurazione che copra gli eventuali rischi da tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio con massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00.

Le polizze, debitamente quietanzate, dovranno essere trasmesse all'Ardiss prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere trasmesse all'Ardiss alle relative scadenze. La validità e l'efficacia delle predette polizze deve essere garantita per tutta la durata del contratto, pena la risoluzione dello stesso.

Resta ferma l'intera responsabilità dell'appaltatore per maggiori danni eccedenti i massimali di cui sopra.

Art. 52 – Licenze, autorizzazioni e registri

L'Impresa deve provvedere all'acquisizione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze, ove necessarie, per l'espletamento del servizio richiesto dal presente Capitolato e fornirne copia all'Ardiss.

L'Impresa dovrà inoltre provvedere alla regolare tenuta del Registro di carico e scarico degli olii esausti e il contratto con la Ditta autorizzata al ritiro di detti olii. Tale documentazione dovrà permanere presso i locali di produzione e consumo ed essere quindi disponibile ad ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dall'Ardiss di verificare la conformità del servizio agli standard di Capitolato.

L'impresa dovrà possedere inoltre un registro di controllo aggiornato di tutte le attrezzature antincendio.

Art. 53 – Disposizioni in materia di sicurezza

L'Impresa dovrà osservare le norme vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza sul luogo di lavoro di cui al D. lgs. 81/08 e sue modifiche ed integrazioni.

L'Impresa inoltre dovrà adempiere agli obblighi derivanti dalla normativa sulla prevenzione degli incendi e provvedere a richiedere il rinnovo del certificato di prevenzione incendi, a redigere il piano di evacuazione ed ad esporre in tutti i locali la prescritta cartellonistica.

Restano ferme le disposizioni vigenti a carico dell'impresa appaltatrice in materia di valutazione dei rischi, formazione, informazione e addestramento del personale, costituzione e svolgimento del servizio di prevenzione e protezione, gestione delle emergenze.

L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 e ad ottemperare alle prescrizioni di sua competenza ai sensi del D. Lgs. 81/2008 cooperando con il Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ardiss.

Art. 54 – Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas e vapore deve essere assicurato da personale dell'Impresa che conosca le modalità operative dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica.

Ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 55 - Piano di evacuazione

L'Impresa deve predisporre un piano di emergenza ed evacuazione per l'allontanamento repentino degli utenti e del personale presente dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (incendi, allagamenti ecc.); a tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga, nel massimo della sicurezza, dal luogo dell'incidente, certificando le prove effettuate. Copia del piano deve essere trasmessa all'Ardiss.

Art. 56 - Costi della sicurezza a carico dell'Ardiss

I costi della sicurezza a carico dell'Ardiss attualmente prevedibili per l'esecuzione dell'appalto sono pari a zero in quanto non si ravvisano rischi interferenziali, perché l'attività verrà svolta in edifici indipendenti sia per gli accessi che energeticamente.

Nel caso di sopralluoghi da parte del personale dell'Ardiss alle aree di lavoro, per verifiche o controlli, si potrà accedere solo se autorizzati dal responsabile dell'appaltatore e qualora sia fornito dei mezzi di protezione individuale.

In queste situazioni sarà cura della ditta appaltatrice, in collaborazione con i referenti dell'Ardiss, organizzare la propria attività lavorativa in modo da ridurre al minimo i rischi da interferenza.

Art. 57 - Documento di Valutazione dei Rischi e relativi oneri aziendali

La ditta appaltatrice dovrà effettuare la valutazione di tutti i rischi con la conseguente elaborazione del documento previsto dal D.Lgs. n. 81/2008, che andrà elaborato in collaborazione con il Servizio Prevenzione e Protezione dell'Agenzia in un unico DVR che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti nell'ambito dell'organizzazione in cui essi prestano la propria attività.

I costi per la sicurezza derivanti da obblighi di legge propri dell'Impresa (es. fornitura DPI, formazione obbligatoria ecc.) devono essere indicati nell' Offerta economica.

Art. 58 - Gestione delle emergenze

Spetta alla ditta aggiudicataria dell'appalto la gestione delle emergenze nell'intera struttura per tutti i presenti tramite i propri lavoratori appositamente formati. In particolare l'Impresa deve designare preventivamente i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza.

I lavoratori incaricati dell'attività di cui sopra devono ricevere un'adeguata informazione ed una specifica formazione con aggiornamenti periodici.

L'avvenuta formazione sarà comprovata dall'invio di copia degli attestati di frequenza ai corsi per la prevenzione e la gestione degli incendi e di primo soccorso effettuati come previsto dagli art. 45 e 46 del D. Lgs 81/2008. Si richiede un corso adeguato per la formazione antincendio finalizzato all'aspetto operativo della gestione delle emergenze come prescritto dal D.M. 10 marzo 1998 e di 12 ore per il primo soccorso ai sensi del D.M. n. 388/2003 e dai successivi decreti ministeriali di adeguamento.

L'impresa, tramite i propri addetti, dovrà operare al fine di:

- 1) evitare l'insorgere di un incendio e limitarne le conseguenze qualora esso si verifichi;
- 2) adottare misure precauzionali di esercizio;
- 3) provvedere al controllo di impianti e attrezzature antincendio secondo le periodicità previste dalla normativa vigente e le istruzioni scritte disponibili presso l'ufficio tecnico dell'Ardiss e forniti e/o visionabili all'occorrenza;
- 4) adottare un Piano di sicurezza per la gestione delle emergenze con i criteri connessi alla specifica attività svolta dall'Impresa e come tali da essa individuati.

L'Impresa, in collaborazione con il proprio medico competente, deve garantire la presenza delle cassette di pronto soccorso presso ciascun luogo di lavoro, adeguatamente custodite in un luogo facilmente accessibile ed individuabile con segnaletica appropriata, integrate sulla base dei rischi presenti nei luoghi di lavoro e delle quali sia costantemente assicurata la completezza ed il corretto stato d'uso dei presidi ivi contenuti.

Resta a carico dell'Impresa l'onere relativo alla dotazione di cassette di primo soccorso per i propri dipendenti secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 59 – Informazione e formazione in materia di sicurezza

L'informazione e la formazione del personale, in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, è a totale carico della ditta appaltatrice.

L'Impresa deve inoltre provvedere affinché ciascun lavoratore riceva un'adeguata informazione:

- a) sui rischi per la salute e sicurezza sul lavoro connessi alla attività della impresa in generale;
- b) sulle procedure che riguardano il primo soccorso, sulle procedure antincendio, sull'evacuazione dai luoghi di lavoro;
- c) sui nominativi dei lavoratori incaricati di applicare le misure di Primo soccorso e Prevenzione incendi;
- d) sui nominativi del responsabile e degli addetti del servizio di prevenzione e protezione, e del medico competente;
- e) sui rischi specifici cui è esposto in relazione all'attività svolta, le normative di sicurezza e le disposizioni aziendali in materia;
- f) sui pericoli connessi all'uso delle sostanze e dei preparati pericolosi sulla base delle schede dei dati di sicurezza previste dalla normativa vigente e dalle norme di buona tecnica;
- g) sulle misure e le attività di protezione e prevenzione adottate.

Il contenuto dell'informazione deve essere facilmente comprensibile per i lavoratori e deve consentire loro di acquisire le relative conoscenze. Ove l'informazione riguardi lavoratori immigrati, essa avviene previa verifica della comprensione della lingua utilizzata nel percorso informativo.

Art. 60 - Sospensione delle attività

In caso di inosservanza delle norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, l'Ardiss potrà ordinare la sospensione delle attività appaltate disponendone la ripresa solo quando siano ripristinate le condizioni di sicurezza.

Art. 61– Pulizie ed igiene delle strutture

I trattamenti di pulizia da eseguire presso tutti i locali devono essere eseguiti a cura dell'Impresa. Tali trattamenti sono regolamentati dall'allegato n. 7 "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria" e contenuti nel piano aziendale di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004, CE 178/2002 e del d. lgs. 193/07.

Art. 62 - Disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni

L'Impresa si impegna, con oneri a proprio carico, a far disinfettare, disinfestare, derattizzare i locali consegnati, con cadenza trimestrale e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, comunque almeno nei seguenti periodi:

- ✓ all'inizio della chiusura estiva;
- ✓ al termine delle chiusure estiva, natalizia e pasquale.

Copia dell'attestato dell'effettuazione degli interventi, rilasciata dalla ditta esecutrice, deve essere allegata all'apposito registro che l'Impresa è obbligata a tenere aggiornato presso la struttura, annotando tutti gli interventi effettuati.

Art. 63 - Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie si fa riferimento alla legge n. 283 del 30/04/1962 e relativo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/1980 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal piano aziendale di autocontrollo adottato dall'Impresa ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004, CE 178/2002 e del d.lgs. 193/07, del Regolamento Locale di Igiene ed a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Art. 64 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci e quant'altro di qualsiasi genere e tipo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, eccetera).

Art. 65 – Lavaggio e pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni e/o distribuzione alimenti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione ed alla preparazione degli alimenti.

Art. 66– Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso i locali dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nelle "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria" allegato n. 7.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici e sulle valvole del gas.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Art. 67 – Detersivi

L'Impresa è tenuta ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene. L'impresa deve utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE) con riferimento al gruppo di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari" ad eccezione di specifiche particolari e documentate esigenze sanitarie. L'impresa è tenuta a dichiarare il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel Europeo. Su richiesta dell'Ardiss dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel Europeo, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto. La scelta dei prodotti dovrà tener conto della presenza di personale ausiliario allergico a determinate sostanze. Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'Impresa devono essere presenti in ogni centro di cottura.

Art. 68 - Modalità ed utilizzo dei detersivi

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Di tutti i prodotti l'Impresa deve trasmettere all'Ardiss deplianti illustrativi, schede tecniche informative e schede tecniche di sicurezza.

Tutto il materiale di sanificazione non dovrà sostare nei locali di preparazione, cottura e distribuzione durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti e dovrà essere riposto nei locali appropriati o su carrelli adibiti appositamente a tale funzione.

Art. 69 – Servizi igienici e spogliatoi

I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti.

Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza dovranno essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere con gli opportuni contenitori.

Art.70 – Pulizie esterne

L'Impresa dovrà provvedere affinché le aree esterne di pertinenza della mensa universitaria, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente pulite e sgombre da materiali (imballi, neve, erbacce, cartacce, ecc.). Le pulizie esterne dovranno, in particolare, interessare le superfici calpestabili di fronte alle entrate principali, i marciapiedi su cui si aprono le uscite di servizio e le aree di scarico delle merci.

Art. 71 - Limiti di igiene degli ambienti

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, produzione e consumo sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie che devono essere conformi all'allegato n. 6 "Limiti di cariche microbiche su superfici ed attrezzature nella ristorazione collettiva".

Art. 72 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta secondo quanto previsto dai singoli Regolamenti comunali.

Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro dei rifiuti sono a carico dell'Impresa.

La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D. lgs. 152/06 e successive modifiche.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Art. 73 – Diritto di controllo dell'Ardiss e analisi di laboratorio

L'Impresa è tenuta a trasmettere all'Ardiss, con cadenza semestrale, una relazione dettagliata sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo e con l'utenza.

È facoltà dell'Ardiss effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per valutare la qualità del servizio offerto e per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali, al presente Capitolato, nonché al piano aziendale di autocontrollo di cui ai Regolamenti CE n. 852/2004, CE 178/2002 ed al d. lgs. 193/07.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Ardiss in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo di competenza.

L'Ardiss controllerà in particolare che il servizio di ristorazione venga erogato nel rispetto delle norme di legge e contrattuali e che venga garantito un elevato livello qualitativo del servizio in quanto a varietà dell'offerta, grammature delle singole porzioni, gradevolezza del prodotto, tempi di attesa, cortesia del personale, eccetera.

Ai fini del controllo igienico-sanitario del servizio, l'Impresa appaltatrice dovrà prevedere su base annuale, a propria cura e spese, almeno 30 campionature e/o tamponi, sulle materie prime convenzionali o sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico-chimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati. L'Impresa dovrà, inoltre, realizzare almeno una volta all'anno idonea analisi sull'acqua potabile.

Entro 30 giorni dall'inizio dell'appalto l'Impresa comunicherà all'Ardiss presso quale laboratorio di fiducia portare i campioni; i prelievi verranno svolti direttamente dall'Ardiss o da personale incaricato ed i risultati di tali controlli verranno successivamente trasmessi in copia all'Impresa.

Art. 74 – Personale preposto al controllo

I controlli verranno affidati a personale dell'Ardiss, a soggetti appositamente incaricati ed a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.

Gli addetti di cui al precedente comma sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa, ad eccezione del Supervisore del servizio.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo.

Art. 75 – Tipologia dei controlli

I controlli di cui ai precedenti articoli saranno articolati in:

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

- ✓ modalità e tempi di conservazione;
- ✓ temperatura di servizio di celle-frigoriferi;
- ✓ modalità di cottura;
- ✓ modalità di lavorazione delle derrate;
- ✓ quantità delle singole porzioni;
- ✓ modalità di manipolazione degli alimenti;
- ✓ presentazione dei piatti;
- ✓ modalità di distribuzione;
- ✓ etichettature di alimenti e prodotti detergenti e sanificanti;
- ✓ modalità e tempi di impiego dei sanificanti;
- ✓ modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- ✓ verifica del corretto uso degli impianti;
- ✓ caratteristiche dei sanificanti;
- ✓ modalità di sanificazione;
- ✓ stato igienico-sanitario del personale addetto;
- ✓ stato igienico dei servizi;
- ✓ stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- ✓ ordine e pulizia dei locali frequentati dagli utenti;
- ✓ organizzazione del personale ed organigramma;
- ✓ distribuzione dei carichi di lavoro;
- ✓ abbigliamento di servizio degli addetti;
- ✓ professionalità degli addetti;
- ✓ cortesia degli addetti verso gli utenti;
- ✓ corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;
- ✓ interventi di manutenzione a carico dell'Impresa;
- ✓ tempi di attesa in fila;
- ✓ modalità di controllo della titolarità all'accesso;
- ✓ modalità di registrazione di cassa;

b) controlli delle procedure adottate ai sensi del D. lgs n. 193/07.

I controlli di cui al presente punto valuteranno 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 e del D.lgs. n. 193/07;

c) controlli analitici.

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'Ardiss effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

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

d) controlli di degustazione.

Verranno effettuati assaggi su prodotti prelevati alla distribuzione durante l'orario di apertura della mensa.

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.

Art. 76– Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al “blocco delle derrate”. I tecnici incaricati dall'Ardiss provvederanno a far custodire le derrate bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

L'Ardiss provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate ed a darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le penali previste dall'art. 80.

In caso di esito positivo del referto, i costi relativi agli esami di laboratorio saranno a carico dell'impresa

Art. 77 – Metodologia dei controlli

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica digitale, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Ardiss per la quantità di campioni prelevati.

Art. 78 – 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 frigorifero alla temperatura di +4°C o in cella frigorifera 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 comma 1 senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

Art. 79 – Contestazioni

Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo, l'Ardiss farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni, con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Ardiss, in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro il termine previsto dal primo comma del presente articolo l'Impresa non produrrà alcuna comprovata giustificazione, l'Ardiss applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 80 – Penalità

Per ogni violazione o inesatto adempimento degli obblighi derivanti da prescrizioni di legge, da prescrizioni contrattuali, nonché dal presente Capitolato e dagli atti in esso richiamati, l'Ardiss si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di applicare nei confronti dell'Impresa le penalità di seguito indicate:

€ 150,00

- per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature;
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore inferiore non concordata con l'Ardiss;

€ 350,00

- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- per ogni derrata non conforme rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva sulle derrate non conforme a quanto previsto;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari ed alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- per ogni caso di mancato rispetto del divieto di riciclo;
- per ogni caso di non conformità alle operazioni di preparazione e cottura degli alimenti;
- per ogni caso di raffreddamento dei prodotti cotti con modalità non previste dal Capitolato tecnico;
- per ogni caso di non conformità alle operazioni di conservazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle tecniche relative alle operazioni di pulizia;
- per ogni parametro non conforme ai limiti microbici di contaminazione delle superfici, degli utensili, delle attrezzature e degli ambienti di lavorazione;
- per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;

- per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita;
- ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dall'Ardiss per eseguire i controlli di conformità;
- per il mancato reintegro di piatti e posate;
- per ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio dei contratti desumibili direttamente ed indirettamente dai contratti stessi oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- per utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza;

€ 600,00

- per ogni parametro non conforme ai limiti microbici di contaminazione degli alimenti per microrganismi non patogeni;
- per assenza del Supervisore o del suo sostituto superiore a 3 giorni senza intervenuta sostituzione;
- per ogni mancato rispetto delle norme di legge e contrattuali relative alla conservazione ed alla lavorazione degli alimenti;
- per inosservanza degli orari previsti nell'erogazione del servizio, salvo causa di forza maggiore;
- per mancato preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato oltre il termine previsto dal capitolato;
- per ogni giorno di ritardo a fronte dell'obbligo di riconsegna dei locali, arredi e attrezzature conseguente alla cessazione del rapporto e per qualsiasi causa si sia determinato;
- per ogni giorno di ritardo dell'inizio della gestione rispetto a quanto stabilito dall'Ardiss, imputabile all'impresa;
- per ogni mese di ritardo nelle forniture, installazioni ed esecuzione di quanto previsto alle lettere all'art. 26 del capitolato tecnico;

€ 1.000,00

- per ogni parametro non conforme ai limiti microbici di contaminazione degli alimenti per microrganismi patogeni.

€ 6.000,00

- per le mancate forniture, installazioni ed esecuzioni di quanto previsto all'art. 26 entro il termine di 3 mesi dall'attivazione del servizio salvo il recupero di eventuali maggiori spese sostenute dall'Ardiss;

da € 100,00 a € 5.000,00

- per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato, non espressamente previste nelle penali di cui sopra, l'Ardiss si riserva l'applicazione di una penale compresa fra un minimo di € 100,00 e un massimo di € 5.000,00, in base alla gravità della violazione riscontrata.

ELENCO ALLEGATI AL CAPITOLATO TECNICO

Allegato n. 1 a	Planimetria locali cucina
Allegato n. 1 b	Planimetria piano terra
Allegato n. 2	Elenco attrezzatura e beni mensa
Allegato n. 3	Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
Allegato n. 4	Grammature degli alimenti
Allegato n. 5	Limiti di cariche microbiche negli alimenti destinati alla ristorazione collettiva
Allegato n. 6	Limiti di cariche microbiche su superfici ed attrezzature nella ristorazione collettiva
Allegato n. 7	Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria