



Concessione servizio di ristorazione e bar del Parco Scientifico e Tecnologico TECNOPOLIS

Capitolato Tecnico

**Tecnopolis PST s.c.r.l.
Unipersonale
St. prov. Casamassima Km 3
70010 Valenzano (BARI)
Italia
www.tecnopolispst.it**

Maggio 2014

1. Scopo del documento

Il presente documento con relativi allegati disciplina gli aspetti tecnici della concessione da parte di Tecnopolis Parco Scientifico Tecnologico, di seguito indicata anche come Tecnopolis o Stazione Appaltante, del complesso delle attività denominate "Concessione del servizio di ristorazione e di gestione del bar del Parco Tecnopolis", nel seguito del presente documento e degli allegati anche indicata brevemente come concessione.

2. Servizio mensa

2.1 Caratteri generali

Il servizio dev'essere:

- realizzato attraverso l'approvvigionamento e la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione e la cottura giornaliera dei pasti, la somministrazione degli stessi con la formula self-service, la pulizia delle attrezzature (frigoriferi, forno, banco cucina, banco lavoro etc.), degli utensili (stoviglie, pentole, posate, vassoi, oliere, etc.), dei locali cucina e della sala ristorante utilizzati;
- eseguito garantendo il pieno rispetto di tutte le leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti e, in particolare, del D.lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e s'impegna anche all'osservanza della vigente normativa igienico-sanitaria e, in particolare, di quella prevista dagli articoli dal n. 37 al n. 42 del D.P.R. n. 327/1980;
- attuato con professionalità, nel rispetto del decoro e cortesia nei confronti degli utenti, avendo riguardo alle prescrizioni generali indicate da Tecnopolis;
- operato dal lunedì al venerdì, escluse le festività infrasettimanali, nella fascia oraria compresa fra le 12,30 e le 14,30, con la formula del self-service.

Si fa presente che:

- nel caso si dovessero verificare circostanze per le quali gli orari precedentemente indicati debbano subire variazioni, sarà cura di Tecnopolis e/o da Terzi autorizzati comunicare, preventivamente, al Concessionario tale esigenza, anche verbalmente;
- Le eventuali chiusure per periodi feriali devono essere preventivamente concordate e autorizzate da Tecnopolis.

Al fine di agevolare scelte di portate o prodotti alternativi, in modo da assicurare, da un lato, un appropriato apporto calorico e, dall'altro, di garantire agli utenti una dieta equilibrata, entro il 15 di ciascun mese sarà cura del Concessionario predisporre a cura del proprio dietologo/nutrizionista un menù mensile -con l'indicazione delle grammature e delle relative calorie- e presentarlo a Tecnopolis e alla commissione interna di controllo (cfr. punto 6.1) per consentire eventuali richieste di modifiche/integrazioni da apportare.

Inoltre il Concessionario è tenuto ad approntare ed esporre nell'apposita bacheca:

- entro il venerdì di ogni settimana il menù relativo alla settimana successiva,
- giornalmente il menù proposto,

con indicazione delle pietanze proposte, del loro apporto calorico, delle relative grammature, del prezzo di vendita.

Queste informazioni saranno anche pubblicate su una sezione di un eventuale sito dedicato alle informazioni agli utenti del servizio, curato dal Concessionario nell'ambito delle azioni di informazione/sensibilizzazione previste (cfr. punto 4.2).

2.2 Preparazione

Il Concessionario per l'esecuzione del servizio deve:

- provvedere a sua cura, rischio e spese, all'acquisto delle derrate alimentari, al trasporto, alla sistemazione e custodia nel magazzino e nei frigoriferi nel locale magazzino;
- curare la conservazione delle stesse, rispettandone le disposizioni di legge in materia;
- provvedere alla preparazione/confezionamento delle pietanze e occuparsi delle operazioni di scarto dei rifiuti attraverso il conferimento negli appositi contenitori ubicati nei pressi della cucina;
- adoperarsi affinché il rifornimento dei generi da parte dei fornitori avvenga entro le ore 9,00, al fine di rendere al minimo le possibili conflittualità di traffico auto nel parco;
- garantire che gli ingredienti usati nella produzione dei pasti siano di prima scelta e/o prima filiera. La catena di approvvigionamento dei prodotti utilizzati per l'erogazione del servizio può essere verificata da Tecnopolis e/o da Terzi autorizzati attraverso la richiesta di presentazione di idonea documentazione (bolle, fatture, etc.).

Inoltre, il concessionario nell'esecuzione del servizio deve osservare le seguenti prescrizioni:

- 1) la preparazione dei pasti e la cottura dei cibi devono essere realizzati nel centro cottura. Per la conservazione dei cibi deve essere osservata ogni disposizione di legge e regolamento, nonché le buone norme in merito;
- 2) nella proposta di piatti e menù si dovrà tener conto della stagionalità delle produzioni. I menù proposti dovranno seguire i criteri di una dieta equilibrata tenendo conto delle tradizioni (italiana e pugliese) e dovrà essere proposto almeno una volta alla settimana un piatto tipico regionale. I contorni di verdure fresche o cotte dovranno essere sempre disponibili in più alternative.
- 3) per la preparazione dei pasti il Concessionario dovrà seguire tutte le misure previste dalla legislazione vigente in materia. I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo;
- 4) possono essere serviti/preparati prodotti surgelati limitatamente a quelli ittici;
- 5) fermo restando che devono essere sempre utilizzate verdure fresche di stagione, è possibile in particolari periodi dell'anno e per particolari preparazioni utilizzare verdure surgelate;
- 6) è tassativamente vietato utilizzare per la preparazione dei cibi prodotti OGM (organismi geneticamente modificati), conservanti e additivi chimici, ogni forma di riciclo dei cibi preparati, alimenti con data di scadenza ravvicinata;
- 7) non è consentito in alcun modo il riutilizzo di residui di pasti preparati e già posti in distribuzione nei giorni precedenti.

Il Concessionario deve garantire che gli ingredienti usati nella produzione dei pasti siano di prima qualità e conformi a quanto indicato nelle specifiche quantitative riportate nel documento "Principali alimenti e loro grammatura minima" allegato **A** al presente Capitolato Tecnico.

Tecnopolis potrà intervenire sulla grammatura dei cibi e sulle modalità di preparazione dei medesimi e chiedere modificazioni ed aggiustamenti nei limiti degli usi praticati in mense di buon livello.

2.3 Alimenti per particolari patologie alimentari

Il Concessionario si impegna, senza modifiche del prezzo pattuito, a predisporre quotidianamente la presenza di alimenti compatibili con un insieme di patologie (basso contenuto di sodio, assenza di lattosio, ...) individuate congiuntamente con la commissione di controllo (cfr. successivo punto 6.1). Anche queste informazioni potranno essere pubblicate su una sezione dell'eventuale sito dedicato alle informazioni agli utenti del servizio, curato dal Concessionario nell'ambito delle azioni di informazione/sensibilizzazione previste (cfr. punto 4.2).

2.4 Somministrazione

La distribuzione dei pasti deve avvenire tramite la linea di self-service, attrezzata con appositi contenitori per il servizio, con l'assistenza fissa lungo la linea di almeno n. 2 addetti che provvedono alla composizione dei piatti per gli utenti.

La quantità di cibo servito dal concessionario con il primo piatto deve essere a discrezione del commensale, ma comunque non inferiore a 70 gr., mentre la quantità servita come secondo piatto è precisata nel documento "Principali alimenti e loro grammatura minima", allegato **A** al presente Capitolato Tecnico.

La composizione del pasto tipo che il Concessionario renderà disponibile giornalmente dev'essere costituito da:

- o un primo piatto fra due scelte di cui una minestra; comunque tutti i giorni in aggiunta deve essere proposto un primo piatto in bianco (pasta o riso) e uno al pomodoro (pasta o riso); deve essere presente anche la possibilità di condimento con formaggio parmigiano o grana;
- o un secondo piatto caldo fra tre scelte; comunque tutti i giorni deve essere proposta carne o pesce ai ferri in tranci, due tipi di piatti freddi a rotazione (formaggio, affettati, prodotti in scatola) e due tipi di "insalatone";
- o un contorno caldo fra due scelte e un contorno freddo tra tre scelte;
- o due panini, comunque con possibile scelta fra tre tipi di pane, di cui almeno uno di farina integrale;
- o una porzione di frutta di stagione con possibile scelta tra almeno quattro tipi di frutta di cui una può essere anche cotta;
- o bottiglia da 1/2 litro di acqua minerale (naturale o gassata).

Alternativa al primo piatto (secondo il menù del giorno) può essere costituito da:

- uno yogurt;
- un contorno;

- una porzione di frutta di stagione o frutta cotta;
- un trancio di pizza;
- una porzione di dessert.

Alternativa al secondo piatto (secondo il menù del giorno) può essere costituito da:

- una porzione di prosciutto cotto o crudo o bresaola o capocollo o equivalente;
- una porzione di formaggio escluso grana e parmigiano;

Alternativa al contorno:

- una porzione di frutta di stagione o frutta cotta

Dopo le ore 14.00 le scelte possono essere ridotte.

Le vivande devono essere somministrate in piatti frangibili messi a disposizione dal Concessionario. Sempre a cura del Concessionario devono essere fornite posate in metallo da collocare, per il prelievo da parte dei commensali, nell'apposito contenitore presente nel banco self-service e devono essere rigorosamente confezionate in buste di cellophane/carta chiuse, contenenti in un tipo di busta una forchetta ed un coltello e in un altro tipo di busta un cucchiaino.

Devono essere forniti e approntati a cura e spese del Concessionario:

- vassoi, copri vassoio usa e getta, bicchieri di plastica, tovaglioli di carta doppio velo;
- su tavoli/ripianti presenti nel locale mensa: condimenti aggiuntivi per i cibi quali ad esempio: Olio extravergine di oliva, aceto di vino bianco e rosso, aceto balsamico, maionese, altre salse e spezie varie, stuzzicadenti monoporzione.

Alla fine della linea self-service ciascun fruitore prima di recarsi al tavolo per la consumazione del pasto consegna ad un addetto del Concessionario un ticket (interno) o un buono pasto ed eventualmente il corrispettivo per consumazioni extra, o nel caso di attivazione di un sistema automatico effettua con il badge in dotazione la relativa operazione di addebito delle pietanze prelevate.

I ticket interni (o gli accrediti automatici) ritirati costituiranno per il Concessionario il giustificativo per la determinazione del numero dei pasti erogati. Le relative fatture saranno emesse da parte del Concessionario ad ogni singola Impresa/Ente con cui saranno stati stipulati i relativi contratti di fornitura sulla base del valore contrattuale stabilito fra le parti, tenuto conto del prezzo di aggiudicazione della concessione.

Nel corso della concessione la modalità di contabilizzazione dei pasti erogati potrà essere modificata, previa comunicazione e accordo fra le parti, utilizzando mezzi elettronici (badges) al fine di costituire un unico sistema di rilevazione-controllo-addebito.

Dopo il pasto il commensale ripone il vassoio con stoviglie e residui in appositi carrelli porta vassoio messi a disposizione dal Concessionario. Sarà cura del personale del Concessionario la gestione dei carrelli e la pulizia dei tavoli nell'intervallo di utilizzo tra un utente e l'altro.

Si fa presente che:

- ciascun commensale potrà consumare anche piatti, contorni, bevande o altri generi in aggiunta ad una delle alternative sopra previste pagando il relativo prezzo;
- per l'acquisto di altre bevande (lattine bibite gassate, ...) il commensale verserà direttamente al Concessionario, anche tramite specifici buoni acquistati direttamente dal concessionario stesso, il relativo prezzo che non potrà superare l'importo IVA compresa del prezzo di vendita dello stesso bene presso il bar del Parco;
- è fatto divieto al Concessionario di somministrare agli utenti bevande alcoliche o super alcoliche.

3. Servizio Bar

Il servizio dev'essere realizzato dal lunedì al venerdì, escluse le festività infrasettimanali e dev'essere effettuato nel locale appositamente adibito e attrezzato allo scopo. Il servizio dev'essere assicurato nella fascia oraria 8,00-18.00.

Il Concessionario deve provvedere a sua cura, rischio e spese, all'acquisto, al trasporto, alla sistemazione dei prodotti nei magazzini e/o nelle celle frigorifere e ne deve curare la conservazione.

Per quanto riguarda le dosi impiegate per i generi di caffetteria e la miscela di bevande esse dovranno corrispondere alle disposizioni di legge vigenti in materia, alle consuetudini di piazza; in ogni caso i prodotti di caffetteria dovranno essere confezionati utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità con almeno l'80% di arabica.

La pasticceria dolce e salata, e ogni altro genere di colazione (panini con varie farciture, pizze, sandwiches, toast, ecc.) dovrà essere di prima scelta. La pasticceria sarà confezionata con l'utilizzo di prodotti freschi escludendo il ricorso a prodotti congelati.

I prodotti proposti devono essere di prima qualità e di primarie marche.

Tecnopolis si riserva di intervenire sulla grammatura dei cibi e delle bevande e sulle modalità di preparazione dei medesimi e chiedere in proposito modificazioni ed aggiustamenti nei limiti degli usi praticati in bar di buon livello.

Il servizio deve essere svolto dal Concessionario con professionalità nel rispetto del decoro e della cortesia nei confronti degli utenti, avendo riguardo alle prescrizioni formulata da Tecnopolis.

Le consumazioni richieste sono servite dietro pagamento diretto effettuato dai richiedenti.

I prezzi in vigore sono riportati nel documento "Listino prezzi del bar Tecnopolis" allegato sotto la lettera **B** del presente capitolato e devono essere esposti a vista ai consumatori.

Il Concessionario si impegna anche a somministrare tutti quei prodotti comunemente erogati nei bar aperti al pubblico, ivi compresi prodotti sostitutivi del pranzo (panini farciti, toast,...).

Le eventuali chiusure per periodi feriali devono essere preventivamente concordate ed autorizzate da Tecnopolis.

Nel caso si verificassero circostanze per le quali gli orari, intesi in senso lato, di cui al punto precedente debbano subire variazioni, sarà cura di Tecnopolis comunicare al Concessionario tale esigenza e concordare le nuove modalità di esecuzione del servizio.

Il servizio anche oltre il normale orario e nelle giornate di sabato e domenica e nei festivi infrasettimanali, dovrà essere garantito dal Concessionario in caso di convegni, manifestazioni, ecc..

Le comunicazioni con i relativi orari di massima, saranno comunicati con almeno 72 ore di preavviso, da Tecnopolis per conto dell'organizzazione richiedente.

In tali casi sarà riconosciuto al Gestore l'onere riferito al personale impiegato alla tariffa oraria prevista dalle tabelle pubblicate sulla rivista trimestrale Indici Italia - Indici del costo del lavoro relative al costo del lavoro del Settore della Ristorazione Collettiva in vigore al momento della prestazione, aumentate del 25,0%, per utili di impresa e spese generali, e ribassate alla luce della percentuale unica di sconto offerta in gara.

Gli oneri relativi ai servizi prestati saranno pagati dall'organizzazione richiedente a seguito di emissione di fatture.

4. Obblighi di tipo generale (Oneri e obblighi del Concessionario)

4.1 Gestione dei rifiuti e norme Igienico-Sanitarie

Il Concessionario deve garantire una corretta gestione della raccolta dei rifiuti, coerente con le modalità disposte dall'amministrazione comunale di Valenzano.

Fermo quanto normalmente è riferito ai criteri ambientali, i rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e depositati in giornata negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà essere depositato, anche temporaneamente, fuori dei locali della mensa. I sacchetti devono essere sempre depositati direttamente nei cassonetti distinti per tipologia di rifiuto e/o negli spazi appositamente attrezzati.

A tale fine resta a carico del Concessionario qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti fino al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, ecc).

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

Tecnopolis si riserva di effettuare verifiche durante l'esecuzione del contratto.

4.2 Informazione agli utenti del servizio

Il Concessionario deve assicurare, per tutto il periodo contrattuale della concessione, informazioni ai fruitori del servizio sui seguenti temi:

- alimentazione, salute e ambiente;

- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

con le modalità e i media che riterrà più opportune, privilegiando quelli tipici del web, e predisponendo pagine ad hoc su un sito dedicato per informazioni puntuali sulle attività informative e sui menù via via proposti.

Per far questo il Concessionario si impegna a presentare, entro 60 giorni dalla contrattualizzazione, il **Piano di Informazione** che riporti, in relazione all'obiettivo fissato:

- a) i materiali di comunicazione che verranno realizzati;
- b) i supporti che verranno utilizzati;
- c) i temi ed i contenuti della comunicazione;
- d) la frequenza/periodicità delle azioni.

Questo Piano di Informazione sarà validato da Tecnopolis, anche con la richiesta di integrazioni coerenti con il piano formulato, e costituirà il documento master per tutte le attività da realizzare.

4.3 Destinazione del cibo non somministrato

Il Concessionario si impegna a mettere in atto le opportune azioni per destinare il cibo non somministrato a ONLUS (*Organizzazioni Non Lucrative di Utilità Sociale*) che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con lo spirito della Legge 155/2003 (*Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale*).

Tale impegno sarà perfezionato dal Concessionario con l'adesione ad uno specifico protocollo da sottoscrivere con Tecnopolis e l'ONLUS -da individuare successivamente-.

Resta ferma la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

4.4 Qualità del servizio ristorazione

Il Concessionario s'impegna ad utilizzare nei menù proposti prodotti provenienti da produttori locali, per il periodo in cui sono disponibili. Il ricorso ai produttori locali dovrà in ogni caso essere sempre privilegiato laddove nel menù siano presenti alimenti o pietanze tipiche della cucina pugliese.

Per produttori locali s'intendono tutti quelli con basi produttive ubicate nella Regione Puglia.

Il concessionario nell'erogazione del servizio di ristorazione si impegna a:

- installare nelle rubinetterie -se non presenti- i riduttori di flusso;
- utilizzare gli impianti di pulizia stoviglie a pieno carico;
- introdurre, tra le buone prassi di lavoro dei propri dipendenti, modalità di risparmio del consumo di acqua per tutte le operazioni connesse al lavaggio di ortaggi e frutta.

4.5 Locali e attrezzature

All'atto della contrattualizzazione del servizio, Tecnopolis concederà in gestione al Concessionario, previa la determinazione congiunta dello stato dei luoghi e la redazione dell'inventario dei beni ^[1] presenti, i locali del Parco destinati alla zona:

- a) **ristorazione**, suddivisi fra area dedicata alla distribuzione dei pasti (linea self service) e area dedicata alla consumazione, comprensivo dei relativi impianti, arredi e attrezzature;

¹ Il documento che registra e rappresenta la presa in carico formale da parte del Concessionario dei beni/immobili per l'esecuzione dei servizi richiesti per i successivi 5 anni è costituito dal Verbale di Consegna. Il Verbale sarà redatto in duplice copia, in contraddittorio tra Concessionario e Tecnopolis e recare la loro firma congiunta.

Il Verbale di Consegna prevede una specifica sezione che contiene il dettaglio della consistenza dei beni/immobili di Tecnopolis, presi in carico dal Concessionario, con esplicitazione della tipologia di oggetti e dei relativi quantitativi.

Una ulteriore sezione conterrà anche l'elenco della documentazione tecnica di legge in possesso di Tecnopolis, che la stessa consegna al Concessionario (a titolo esemplificativo, e comunque non esaustivo, dichiarazione conformità legge 46/90, CPI e/o NOP dei VV.F., omologazione ISPESL).

In una successiva sezione saranno inoltre indicati eventuali strutture e/o mezzi e/o servizi che Tecnopolis dovesse dare, in comodato d'uso, al Concessionario per lo svolgimento delle attività previste.

Il Concessionario, controfirmando per accettazione il Verbale di Consegna, viene costituito custode dei beni oggetto del Verbale stesso e si impegna formalmente a prendersene cura ed a mantenerli in modo tale da garantire il buono stato di conservazione degli stessi.

Il Verbale di Consegna sarà aggiornato in modo che siano recepite tutte le informazioni di pertinenza relative a nuove configurazioni di servizio da attivare a seguito di modifiche/aggiornamenti/sostituzioni di impianti, ovvero dovrà essere formalizzato che il Concessionario prenderà formalmente in carico i beni per l'esecuzione del servizio per la durata residua della concessione. Anche per l'aggiornamento del Verbale di Consegna il Concessionario deve garantire il requisito di rintracciabilità di tutte le variazioni intercorse.

- b) **operativa**, comprendenti le aree dedicate alla conservazione, alla preparazione, alla cottura dei pasti, comprensivo di alcuni impianti, attrezzature e materiali;
- c) **bar**, comprensivi dei relativi impianti, arredi, attrezzature e materiali.

Queste superfici complessivamente rese disponibili sono indicate nella planimetria allegata (lettera C).

La gestione di questi spazi non potrà essere effettuata per scopo diverso da quello per cui la concessione è disposta, salvo i casi eccezionali formalmente autorizzati da Tecnopolis.

Il Concessionario dovrà provvedere al completo allestimento dei locali, in conformità alle norme vigenti in materia impiantistica e di salute, nonché al possesso delle attività antincendio rilasciate dai VV.FF, di seguito riportate:

- Attività 4b (D.P.R. 1 agosto 2011 n°151) inerente al deposito di GPL in serbatoio fisso;
- Attività 74 (D.P.R. 1 agosto 2011 n°151) relativa agli impianti per la produzione di calore alimentati a combustibile solido, liquido o gassoso con potenzialità superiore a 116 KW;

In particolare, attrezzature, strumentazioni ed allestimenti in uso presso gli spazi bar e mensa, resi disponibili da Tecnopolis nell'ambito della concessione, comprendono:

- A) per il servizio ristorazione
 - n. 1 cappa di aspirazione acciaio inox (zona fuochi);
 - n. 1 vascone lavapentole, escluso rubinetto (zona lavaggio);
 - n. 1 linea self di distribuzione completa (zona distribuzione);
 - n. 1 frigo a due ante marca Zanussi (zona distribuzione);
 - n. 2 distributori di pane e vassoi (zona distribuzione).
 - n. 5 carrelli portavassoi sporchi (zona distribuzione);
- B) per il servizio bar
 - n. 1 bancone completo di frigoriferi, vetrina espositiva refrigerata e lavello in acciaio,

restando a carico del Concessionario il completamento funzionale degli spazi attraverso gli eventuali lavori impiantistici collegati con la fornitura e l'installazione delle attrezzature (macchine, ausili, elettrodomestici ed accessori) necessarie per la corretta esecuzione delle prestazioni richieste (conservazione alimenti, preparazione pasti,). I relativi costi sostenuti dal Concessionario per gli investimenti, ivi compresi quelli destinati all'allestimento dei locali, verranno compensati con i proventi della gestione del Servizio senza alcun onere aggiuntivo per Tecnopolis.

Resta a carico di Tecnopolis la manutenzione straordinaria ed ordinaria dei locali, affidati al Concessionario per l'esecuzione delle attività. Saranno a carico della società concessionaria i costi per tutti gli eventuali danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del personale della società.

Il Concessionario provvederà, in ogni caso, a sua cura e spese:

- al riordino, lavaggio, sanificazione, pulizia dei locali, delle attrezzature, stoviglie, utensileria, biancheria, ecc. presenti nella mensa, con adeguati prodotti ed attrezzature, sia quotidianamente sia a seguito di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria eseguiti da Tecnopolis;
- agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati nei locali concessi, se e quando necessari;
- alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio delle cucine e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti; tutte le operazioni devono essere realizzate con prodotti ecologici.

Il Concessionario avrà comunque:

- l'onere del controllo delle parti dei locali ricevuti per l'esecuzione delle attività,
- l'obbligo di segnalare la necessità di interventi di manutenzione sia ordinaria che straordinaria;
- l'obbligo di mantenere e controllare periodicamente tutte le condizioni di sicurezza previste dalla vigente normativa in materia dei locali e di quanto in essi contenuto.

L'uso dei locali e connessi arredi, attrezzature e impianti di cui al presente articolo avrà il medesimo termine della concessione.

Il concessionario dovrà fare uso dei beni affidati in conformità alle finalità perseguite con la presente concessione, con l'obbligo della restituzione, al termine della concessione stessa, in buono stato di conservazione e funzionanti, salvo il deterioramento solo per effetto del normale uso per cui sono stati consegnati e senza colpa del concessionario.

All'atto della riconsegna verrà redatto in contraddittorio un verbale e le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna di cui al punto precedente saranno oggetto di valutazione economica e i relativi importi saranno addebitati al concessionario.

Tecnopolis si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi, per attività di coordinamento o controllo da svolgersi a cura del proprio personale e/o di terzi autorizzati o per ogni altra esigenza di servizio. Nei locali destinati a magazzino e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'impresa concessionaria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo di Tecnopolis o di società autorizzate o del concessionario.

Ogni deroga e responsabilità sarà a carico del concessionario.

4.6 Programmi di emergenza

In caso di sciopero del personale del Concessionario che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, l'Impresa deve darne notizia possibilmente con un anticipo di almeno due (2) giorni; in tale ipotesi verranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i conseguenti disagi.

In situazioni di emergenza, come ad esempio la mancanza di acqua/gas o di energia elettrica, e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa riscontrata e documentata, il Concessionario potrà produrre i pasti necessari utilizzando un centro di cottura esterno che avrà cura di indicare successivamente all'aggiudicazione ma prima della contrattualizzazione.

Tali pasti dovranno essere trasportati presso la mensa del Parco in contenitori termici conformi agli standard di qualità previsti per tale tipo di servizio; i cibi saranno conformi, per qualità e quantità, a quanto stabilito contrattualmente e serviti caldi.

Nel caso in cui si renda oggettivamente impossibile procedere alla preparazione del menù del giorno il Concessionario dovrà predisporre un pasto sostitutivo la cui composizione ed il cui valore energetico devono avvicinarsi il più possibile a quelli del pasto sostituito. A tale scopo sarà cura del Concessionario organizzare gli approvvigionamenti in modo tale che le scorte di magazzino siano adeguate a far fronte alle situazioni di emergenza.

4.7 Oneri accessori

Sono a carico del Concessionario, oltre l'acquisto, il trasporto e tutte le operazioni di immagazzinamento dei generi alimentari, la loro preparazione / cottura e distribuzione attraverso la linea self-service, i seguenti oneri:

- 1) l'acquisizione di idonei registratori di cassa per il servizio mensa e per il servizio bar, muniti di software per la gestione di tessere magnetiche;
- 2) le imposte e le tasse di qualsiasi tipo, escluso quelle espressamente indicate come a carico di Tecnopolis (tassa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani);
- 3) le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio mensa;
- 4) gli indumenti di lavoro del personale, compresi i DIP (Dispositivi di Protezione Individuale) che il concessionario deve obbligatoriamente fornire al proprio personale;
- 5) i detersivi, i disinfettanti e gli attrezzi necessari alla pulizia dei locali, degli impianti e degli attrezzi;
- 6) il rifornimento di tovagliette sottovassoio, bicchieri e tovaglioli. Il Concessionario dovrà utilizzare -nella fase di somministrazione e consumo dei pasti- posate e piatti riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso, messi a disposizione dal Concessionario. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. Il Concessionario dovrà fornire i certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma
- 7) il rifornimento dei vari condimenti e degli accessori previsti sui tavoli condimix presenti in sala;
- 8) le spese per la pulizia delle tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant'altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi;
- 9) l'instestazione a proprio favore di tutte le previste autorizzazioni, ivi compresi tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla volturazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali;
- 10) l'installazione e la manutenzione di un impianto per la microfiltrazione dell'acqua di rete, nel rispetto della normativa vigente in materia. I controlli sull'impianto e sull'acqua microfiltrata saranno a carico del Concessionario, che su base concordata trasmetterà a Tecnopolis la documentazione sulle verifiche effettuate;
- 11) reports riepilogativi nei quali dovranno essere evidenziati tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati, allegando idonea documentazione. Tale report dovrà essere fornito alla Commissione Mensa e Bar per i dovuti controlli, entro il giorno 15 del mese successivo al trimestre di riferimento;

- 12) attivazione dei relativi contratti di fornitura, ove previsti.

4.8 Pulizia

La società Concessionaria dovrà provvedere:

- a) alla pulizia delle cucine, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie e accessori. Particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie; dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso.
- b) al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti delle sala cucina, della zona di preparazione dei cibi e delle zone di servizio della mensa e del bar, rivestimenti, macchinari, tavoli di lavoro, cappe di aspirazione, organi illuminanti, infissi, ecc.;
- c) alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e immagazzinamento delle provviste;
- d) alla pulizia sia dei servizi igienici destinati all'utenza e sia dei locali (spogliatoio e servizi igienici) utilizzati dal personale del concessionario;
- e) alla deblattizzazione, derattizzazione e disinfestazione periodica di tutti gli ambienti nonché ogni qualvolta si renderà necessario, con metodi ecologici.

Sarà, inoltre, a carico del concessionario predisporre, ai sensi delle normative vigenti in materia, il **Piano di detergenza e sanificazione**, contenente l'indicazione delle procedure adottate, la frequenza, i detergenti da utilizzare, le loro caratteristiche e le modalità di utilizzo.

Copia delle schede tecniche dei prodotti utilizzati, redatte in conformità della legislazione vigente e in lingua italiana, dovrà essere fornita a Tecnopolis e resa disponibile presso i luoghi di utilizzazione (ovvero su sezione del sito dedicato ai servizi ristorazione e bar). Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere conservati nelle confezioni originali con la relativa etichetta, e custoditi in armadi chiusi. Il personale impiegato nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve attenersi a tutte le prescrizioni del presente capitolato e a tutte quelle vigenti in materia.

4.9 Norme di igiene e programma di autocontrollo

Il Concessionario dovrà attenersi a tutta la normativa vigente in materia ed in particolare a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs. n. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari. Ai sensi di tale normativa dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolano i servizi oggetto dell'appalto.

Il Concessionario deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

Le eventuali irregolarità, accertate dalla società nell'ambito del programma di autocontrollo ed i provvedimenti da essa adottati, devono essere segnalati a Tecnopolis che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, può richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

In particolare il Concessionario dovrà attenersi preliminarmente alle seguenti prescrizioni:

- a) tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C / 4° C;
- b) la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- c) gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro e dopo l'uso del WC;
- d) devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavoro devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- e) gli utensili devono essere giornalmente puliti e disinfettati;
- f) devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- g) gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori;
- h) i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;

- i) deve essere evitata la cottura di pezzi di carne di qualsiasi specie animale del peso superiore a 2/3 Kg;
- j) devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti, ed il riutilizzo di alimenti in precedenza scongelati – l'alimento scongelato andrà utilizzato in giornata o altrimenti eliminato;
- k) i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio e coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione;
- l) al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;
- m) è tassativamente vietato fumare all'interno dei centri di cottura;
- n) i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura e gli abiti da lavoro dovranno essere sempre in perfetto ordine e puliti;
- o) i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Ulteriori prescrizioni, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, potranno essere fornite a seguito del sopralluogo congiunto, oppure da parte degli organi preposti alla vigilanza sia interni sia esterni.

Il Concessionario, durante l'erogazione del servizio deve impegnarsi a manlevare e tenere indenne Tecnopolis da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il concessionario si obbliga:

- a munire di libretto sanitario, aggiornato ed accessibile a Tecnopolis, tutto il personale che verrà adibito alla preparazione e manipolazione di cibi e bevande,
- a far sottoporre a proprie spese ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati il personale che sia stato assente dal lavoro per malattie infettive, prima del loro rientro in servizio.

4.10 Verifiche e prelievo di campioni

Premesso che i controlli igienico sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, Tecnopolis si riserva la più ampia facoltà di sottoporre al controllo dell'igiene la somministrazione dei pasti e del rispetto delle prescrizioni contrattuali sia direttamente, attraverso propri incaricati, sia attraverso organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti.

Tecnopolis si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato.

In particolare, Tecnopolis potrà effettuare o disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, verifiche e controlli sulle seguenti attività ed elementi:

- a) andamento del servizio al fine di rilevare la corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature;
- b) pulizia del personale e degli ambienti di somministrazione dei pasti, nonché la presenza di altre irregolarità che non richiedano il campionamento e l'analisi degli alimenti somministrati;
- c) controlli qualitativi e quantitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni del Capitolato d'appalto; in tali controlli sono comprese le verifiche sull'impianto di microfiltrazione dell'acqua di rete;
- d) validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali;
- e) caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
- f) modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
- g) termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- h) modalità di distribuzione dei pasti e rispetto della temperatura, compresa tra i 60/65°C (minimo) per i piatti caldi, e di 8/10°C (massimo) per i piatti freddi (es. roast-beef);
- i) stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
- j) organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto dei pasti;
- k) modalità di sgombero dei rifiuti;
- l) modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- m) caratteristiche dei detersivi e disinfettanti utilizzati;
- n) professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
- o) quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel presente Capitolato;
- p) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- q) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.

Durante le ispezioni il personale del Concessionario non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto a Tecnopolis per la quantità di alimento prelevata.

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza. Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle Aziende Sanitarie o dello Stato sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento relativo.

Tecnopolis ha la facoltà di commissionare ad una propria struttura di fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche. Qualora tali accertamenti documentino la non accettabilità del prodotto, si riserva di applicare le penalità di cui al successivo punto 6.2.

Le analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche commissionate da Tecnopolis non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità indicate dal Concessionario

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, una porzione di ogni pasto preparato presso la cucina della mensa dovrà essere confezionata in vaschetta monoporzione (sia per il primo sia per il secondo sia per il contorno), dovrà essere depositata in frigorifero presso la cucina stessa e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli (pasto-test).

Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con le indicazioni del pasto contenuto e della data di confezione. Trascorso il termine senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

4.11 Personale del Concessionario

Il personale impiegato dal Concessionario dovrà essere costantemente in numero adeguato ai fini della tempestiva, ordinata e perfetta erogazione del servizio per evitare intasamenti lungo la linea di distribuzione dei pasti.

Per il servizio bar dovranno essere presenti due unità di personale negli orari di punta che attualmente sono intorno alle ore 9-10 e 13-14.30.

Il Concessionario dovrà indicare prima della contrattualizzazione il numero, la qualifica, l'esperienza del personale che renderà disponibili per l'esecuzione dei due servizi, con indicazione dell'organizzazione della giornata di lavoro, in riferimento a modalità, tempi e numero di addetti che il Concessionario intende impiegare nel bar e nella mensa, al fine di garantire il regolare, efficace ed efficiente svolgimento del servizio oggetto della concessione.

4.11.1 Disposizioni sul personale della società'

Il numero minimo di dipendenti individuato da Tecnopolis per la contemporanea erogazione dei due servizi è di n. 4 dipendenti a tempo pieno e 3 dipendenti a tempo parziale (minimo 4 ore).

Il Concessionario si impegna a garantire se possibile l'assorbimento del personale attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio, ai sensi del CCNL per le aziende che svolgono attività nel settore del turismo e pubblici esercizi al fine di garantire la stabilità del personale esistente, assicurando in tal modo continuità relazionale con gli utenti del servizio.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di contrattualizzazione e allineato con quanto previsto dai documenti di gara, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate ed approvate da Tecnopolis.

In mancanza di tale approvazione formale non può essere effettuata alcuna variazione di organico. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Aggiudicataria è tenuta a sostituirlo entro 24 ore.

Il Concessionario si impegna in ogni caso a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo.

Nel caso venissero effettuate sostituzioni, il nuovo personale dovrà essere preventivamente addestrato e una volta collocato nel servizio, dovrà fare riferimento per l'attività operativa all'altro personale presente del Concessionario o al responsabile nominato dal Concessionario stesso presso la struttura. Qualsiasi variazione nominativa del personale impegnato, rispetto a quanto trasmesso in sede di prima istanza, dovrà essere tempestivamente comunicato a Tecnopolis.

Il Concessionario nominerà un proprio Responsabile del servizio con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio di ristorazione e bar vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.

Il personale dovrà presentarsi in servizio in ordine e munito di apposita divisa; gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione del pasto sono distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.; dovrà inoltre portare ben

visibile la tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della società di appartenenza.

Il Concessionario si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore ed a retribuirlo in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale e da quello Provinciale di lavoro della categoria, nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

Almeno cinque giorni prima dell'attivazione del servizio il Concessionario dovrà fornire a Tecnopolis la documentazione relativa al personale che impiegherà nel servizio, costituita indicativamente da: elenco nominativo, con l'indicazione del luogo e data di nascita, della qualifica, del numero di matricola e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali e della copia del libretto sanitario o equivalente.

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si verifichino modifiche nell'organico impiegato.

Tecnopolis si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che il Concessionario osservi le prescrizioni previste.

Tecnopolis si riserva la facoltà di richiedere, con nota motivata e in contraddittorio, la sostituzione del responsabile della cucina, qualora il servizio prestato non riscontri il gradimento degli utenti.

4.11.2 Formazione, addestramento ed aggiornamento del personale

Il Concessionario deve garantire a tutto il personale che sarà impiegato nelle attività proprie della concessione, lo svolgimento di attività di formazione, di addestramento e di aggiornamento con una durata coerente con le finalità formative e su contenuti adeguati alla presente concessione e in prima approssimazione costituiti da:

- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale.

Alla fine di ogni anno il Concessionario dovrà esibire i documenti attestanti le ore di formazione erogate a favore di ciascuno degli addetti al servizio impiegati nella concessione.

4.12 Norme di sicurezza

Il Concessionario è tenuto all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D.Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante la durata della concessione.

Si fa presente che il Concessionario è tenuto al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

A tale fine dovrà:

- fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale delle società operanti nel Parco o di altri soggetti presenti nelle aree di intervento. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio realizzata ai sensi della normativa vigente. Si precisa a tale proposito che sono stati stimati i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi di interferenze, ma non si è ritenuto opportuno, in questa fase, procedere alla redazione del DUVRI, in quanto tale documento verrà redatto congiuntamente con il concessionario, anche sulla base delle informazioni da esso fornite, anteriormente alla stipula della concessione;
- fornire a Tecnopolis lo schema dei costi relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività da svolgersi in riferimento alla concessione di cui alla presente documentazione, che restano a carico dell'Impresa; resta infatti immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

Il Concessionario deve provvedere ad un'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati.

Il Concessionario è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto di concessione.

Il personale del Concessionario deve attenersi alle disposizioni previste dal proprio Piano di emergenza redatto da quest'ultimo in maniera coordinata con il Piano di Emergenza della struttura Tecnopolis, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

Per motivi di sicurezza, il personale del Concessionario (dovrà) essere dotato di apposito badge dal quale dedurre l'ora di ingresso e di uscita (o la presenza nel Parco), al fine di avere informazioni puntuali sulla presenza del personale nella struttura, nel caso di eventi che richiedono l'attivazione di procedure di emergenza finalizzate all'evacuazione del sito.

5. Società concessionante: oneri

Restano a carico di Tecnopolis:

- a) il pagamento della Tassa per lo smaltimento dei Rifiuti Solidi Urbani;
- b) le utenze relative ai consumi per il condizionamento termico;
- c) la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti tecnici presenti.

6. Livelli di servizi

6.1 Commissione interna di controllo

Per un controllo diretto ed immediato del servizio di ristorazione, del servizio bar e della generale regolarità delle prestazioni, sarà attivata una **Commissione Mensa**, composta da personale dipendente delle organizzazioni ospiti nel Parco, incaricata di effettuare verifiche sulla qualità dei servizi prestati e segnalare eventuali difformità rispetto alle prescrizioni contrattuali fissate

La Commissione procederà a verifiche periodiche sull'andamento del servizio -anche mediante la somministrazione di questionari di gradimento agli utenti del servizio- al fine di rilevare la non corrispondenza della composizione del pasto, delle grammature, della pulizia del personale e degli ambienti di preparazione e somministrazione dei pasti, nonché la presenza di altre irregolarità che non richiedono il campionamento e l'analisi degli alimenti impiegati per la produzione dei pasti, con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate e alla cura e alle pulizie dei locali e delle attrezzature.

La Commissione interna di controllo può interagire con le eventuali strutture specializzate incaricate di programmi di vigilanza della mensa e del bar.

Eventuali irregolarità sono contestate, su segnalazione della Commissione, da Tecnopolis al Concessionario, il quale si impegna al ripristino del rispetto delle clausole contrattuali, nel termine all'uopo fissato, avvalendosi del diritto del contraddittorio (cfr. lettera K del punto 10 del disciplinare e punto 6.2 del Capitolato Tecnico).

Durante le ispezioni, il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo.

6.2 Livelli di servizio e penalità

Nella tabella seguente sono riportati per le prestazioni attese, relativamente alle attività connesse con l'esercizio dei differenti servizi che costituiscono l'oggetto della concessione, i dati relativi alle metriche, alle soglie di accettazione, alle modalità di calcolo e al valore delle penali applicabili.

Si fa presente che:

- a) l'applicazione delle penali per tutti i casi contemplati comporta:
 - per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali, Tecnopolis potrà, a sua insindacabile scelta, avvalersi della cauzione definitiva, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario, ovvero compensare il credito in toto o in parte con quanto dovuto a Concessionario a qualsiasi titolo;
 - ove per effetto dell'applicazione delle penali e delle conseguenti compensazioni con la cauzione definitiva prestata dal Concessionario, l'importo garantito dovesse risultare inferiore al 50% del valore della cauzione originariamente prestata, il Concessionario è tenuto a reintegrare tale cauzione fino alla originaria consistenza, a semplice richiesta da parte di Tecnopolis, entro i termini perentori da questa assegnati, a pena di risoluzione ai sensi dell'art. 1456 c.c.;
 - ove l'importo complessivo delle penali applicate dovesse superare il 10% (dieci per cento) dell'importo stimato anno, l'inadempimento si intenderà non di scarsa importanza ex art. 1455 c.c., e pertanto, Tecnopolis avrà facoltà di dichiarare risolto il contratto di concessione ai sensi dell'art.1456 c.c.;

- b) il Concessionario prende atto che l'applicazione delle penali previste non preclude il diritto di Tecnopolis a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni ai sensi dell'art. 1382 cod. civ.
- c) nel caso in cui l'evento che ha causato l'applicazione della penale si ripete nell'arco dello stesso anno solare, Tecnopolis si riserva di raddoppiare il valore della penale precedentemente assegnata.

Codice	Indicatore	Metrica e Soglia di accettazione	Modalità di calcolo	Penale
C-00	Ritardo nella presentazione della documentazione/piani/report/informazioni (Piano di Informazione, Piano di detergenza/sanificazione, Menù mensili, Ciclo formativo/addestramento personale)	Giorni; n.giorni = 2	Differenza tra la data concordata per la consegna e la data di effettiva presentazione.	€ 250,00 per ogni giorno oltre la soglia di accettazione.
C-01	Mancato utilizzo da parte del personale della divisa/indumenti di lavoro e/o del cartellino di riconoscimento	Evento	Applicazione diretta	€ 200,00 per ogni inadempienza contestata. Questa inadempienza non è considerata fra quelle che concorrono alla risoluzione contrattuale.
C-02	Difformità dell'orario di apertura e chiusura del servizio mensa e/o bar	Minuti; n.minuti = 5	Differenza tra gli orari previsti contrattualmente e quelli riscontrati.	€ 50,00 per ogni minuto oltre la soglia di accettazione. Questa inadempienza non è considerata fra quelle che concorrono alla risoluzione contrattuale, solo se la loro ricorrenza è limitata entro n 2 (due) difformità al semestre.
C-03	Difformità rispetto a quanto dichiarato nel contratto nell'impiego delle figure professionali in numero e qualifica	Evento	Applicazione diretta	€ 500,00 per ogni inadempienza contestata
C-04	Mancata conformità alle prassi di autocontrollo igienico sanitario di cui al Capitolato tecnico	Evento	Applicazione diretta	€ 1.000,00 per ogni inadempienza contestata
C-05	Mancata attuazione delle norme locali di gestione dei rifiuti	Evento	Applicazione diretta	€ 500,00 per ogni inadempienza contestata
C-06	Nel caso non sia garantita agli utenti la disponibilità di tutte le portate previste nel menù giornaliero almeno sino alle 14,00	Evento	Applicazione diretta	€ 300,00 per ogni inadempienza contestata Questa inadempienza non è considerata fra quelle che concorrono alla risoluzione contrattuale, solo se la loro ricorrenza è limitata entro n 2 (due) difformità al mese.
C-07	Nel caso di risultanze da analisi di matrici alimentari non conformi per indicatori igienici e/o patogeni	Evento	Applicazione diretta	€ 500,00 per ogni inadempienza contestata
C-08	Nel caso in cui non sia assicurato il regolare svolgimento del servizio nella distribuzione dei pasti, come indicato nel Capitolato tecnico	Evento	Applicazione diretta	€ 300,00 per ogni inadempienza contestata
C-09	Nel caso di mancato rispetto delle grammature previste nel Capitolato tecnico (verificato su 3 pesate della stessa preparazione).	Evento	Applicazione diretta	€ 300,00 per ogni inadempienza contestata

Allegato A. PRINCIPALI ALIMENTI E LORO GRAMMATURA MINIMA

ELENCO DEI PRINCIPALI ALIMENTI (i pesi elencati sono da riferire a generi a crudo e ad alcuni dei principali alimenti da utilizzare)

Portata	Descrizione/componente	Quantità	Prescrizioni
Primo	La quantità del primo piatto sarà servita secondo la richiesta di ciascun commensale e comunque non inferiore a:	gr. 70	La pasta deve essere di prima qualità prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri
Secondo: carne	Pollo	gr. 250	Le carni di tipo esclusivamente refrigerato, devono provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e macelli riconosciuti CEE. Le carni avicole e cunicole refrigerate devono provenire esclusivamente da allevamenti a terra autorizzati, di origine italiana ed alimentati con mangimi che non determinano odori e sapori anomali alle carni.
	Tacchino	gr. 250	
	Fesa di pollo / di tacchino	gr. 130	
	Coniglio	gr. 230	
	Posteriore di carne bovina (per bistecche, scaloppe, fettine, roast beef, ecc)	gr. 150	
	Anteriore di carne bovina (per bolliti)	gr. 170	
	Cotoletta alla milanese	gr. 120	
	Petto di carne bovina (per spezzatini, bocconcini, hamburger, polpette ecc.)	gr. 170	
	Coscia o spalla di maiale	gr. 150	
	Lonza o filone di maiale	gr. 150	
Secondo: pesce	Braciola o carrè di maiale con osso	gr. 160	Pesce fresco o surgelato (zona FAO 37) proveniente da fornitori che diano assoluta garanzia.
	Salsicce, wurstel	gr. 150	
	pesce in trance	gr. 150	
	filetti	gr. 120	
	in umido	gr. 150	
Secondo: affettati	frittura	gr. 150	La stagionatura deve essere minimo di 15 mesi. Il prodotti devono provenire da carne fresca nazionale o C.E.E..
	prosciutto crudo (di Parma o di montagna)	gr. 80	
	prosciutto cotto (senza polifosfati)	gr. 80	
	spalla cotta	gr. 90	
	speck	gr. 80	
	salame	gr. 80	
Secondo: varie	bresaola	gr. 80	Conformi a quanto prescritto nel D.L. 4.2.1993 n.65
	Uova	n. 2	
	Formaggi stagionati	gr. 70	
	Formaggi freschi	gr. 150	
	Latticini/ricotta	gr. 80	
	Tonno in olio d'oliva o al naturale	gr. 80	
	Prodotti a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato. I latticini devono essere di produzione locale		
Il tonno in scatola deve essere prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.			
Legumi	Secchi	gr. 70	Se fresche devono essere di produzione locale.
Contorni	Freschi	gr. 120	
	Verdure cotte	gr.180	
	Verdure crude (insalata)	gr. 80	
Pane	Insalata mista o di pomodori	gr. 150	Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. Il pane deve essere distribuito in confezioni imbustate.
	Patate	gr. 200	
	Panino/rosetta in pezzatura da	gr. 50/60	
	Pane casereccio affettato da	gr. 50/60	
Frutta e dolci	Grissini e crackers in confezioni monodose da	gr. 40/50	Di produzione italiana
	Fresca, di stagione	gr.180/200	
	Frutta secca	gr. 80	
	Yogurt, normale, magro, con frutta	gr. 125	
	Dolci vari freschi (creme caramel, trancio di torta, bigné, etc.)	gr. 70	
Varie	Dolci di preparazione industriale in confezione monodose	gr. 40	L'olio deve essere confezionato in bottiglie di vetro scuro o in latta non di plastica o in contenitori a perdere. Al momento della consegna la conservabilità dell'olio extra vergine di oliva non deve essere inferiore ai 12 mesi.
	Acqua oligominerale (frizzante e naturale) a basso contenuto di sodio	cc 500	
	Olio extra vergine di oliva, burro	q.b.	
	Parmigiano reggiano, grana padano, pecorino romano grattugiati	q.b.	
	Aceto di vino, aceto balsamico	q.b.	
	Ingredienti vari (odori, sapori, sale, ecc.)		

DISPOSIZIONI GENERALI

1. E' cura del concessionario approvvigionarsi da fornitori in grado di certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.
2. Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture; devono riportare le indicazioni previste dal D. L.vo 109/1992 e successive integrazioni, in materia di etichettatura.
3. Le quantità delle scorte devono essere assolutamente compatibili con la normale gestione e con la deperibilità delle medesime.
4. I pomodori pelati devono essere 100% di origine italiana
5. Il concessionario promuove, ove possibile, l'uso dei prodotti del **Commercio Equo e Solidale**.

1. Allegato B. Listino prezzi del bar Tecnopolis

Caffetteria	
Caffè espresso	0,50
Caffè decaffeinato	0,60
Caffè d'orzo	0,80
Caffè freddo	0,80
Caffè al ghiaccio	0,65
Caffè latte	1,00
Espressino	0,60
Espressino freddo	1,20
Cappuccino	0,80
Capuccino decaffeinato	0,90
Latte	0,80
Latte macchiato	0,80
Latte di soya	0,70
Cioccolato	1,30
Thè	1,00
Camomilla	1,00
Yogourt da bere	1,50
Rosticceria	
Panzerotto	1,20
Toast	1,80
Piadina	2,50
Panini vari	2,00
Bevande	
Bibita in lattina	1,00
Succo di frutta	1,00
Spremuta	1,50
Centrifugato	2,00
Frullato	2,00
Granita di limone	1,50
Acqua minerale lt. 0,5	0,50
Acqua minerale lt. 1,5	1,00
Prima colazione	
Cornetto	0,50
Krapfen	0,80
Cornetteria mini	0,40
Cornetteria speciale	0,80

Allegato C. Layout locali mensa e bar

