



Regione Molise

GIUNTA REGIONALE

Servizio Logistica, Patrimonio, Demanio e Servizi Generali

Via Giovannitti – 86100 Campobasso – tel. 0874.314875

CAPITOLATO DI GARA

REGIONE MOLISE – Giunta regionale – Servizio Logistica, patrimonio, Demanio e Servizi generali – Via Giovannitti, 86100 CAMPOBASSO

CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR PRESSO LA SEDE DELLA GIUNTA REGIONALE DEL MOLISE SITA IN CAMPOBASSO, VIA GENOVA N. 11.

1. INTRODUZIONE

1.1 Il presente Capitolato disciplina il servizio di gestione del bar della Regione Molise, presso l’immobile di Via Genova n. 11, Campobasso.

Il corrispettivo per l’erogazione del servizio del bar verrà versato direttamente dagli utilizzatori anche a mezzo di buoni pasto.

I pagamenti della locazione saranno effettuati trimestralmente con pagamento in rate trimestrali anticipate.

L’impresa aggiudicataria si dovrà impegnare ad accettare in luogo del pagamento in denaro anche i buoni pasto dei dipendenti regionali. A tal fine sarà cura della società attivare le apposite convenzioni.

1.2 L’impresa formulerà l’offerta economica in base al contenuto indicato nel Disciplinare di gara (vedi art. 12.2 del Disciplinare di gara).

2. OGGETTO DELL’APPALTO

Servizio di Gestione del Bar della sede della Giunta regionale del Molise sita in Campobasso, via Genova n. 11.

Le attività oggetto dell’appalto consistono principalmente in:

2.1 GESTIONE DEL BAR

- a) approvvigionamento e preparazione dei prodotti comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico
- b) servizio al banco
- c) pulizia del locale bar e connessi e delle attrezzature;
- d) lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate;

3. DURATA Con l’impresa aggiudicataria verrà stipulato un contratto della durata di 3 anni con possibilità di proroga per un ulteriore periodo triennale.

4. IMPORTO PRESUNTO DELL’APPALTO

4.1 Al momento dell’attivazione del servizio bar oggetto dell’appalto, nella sede della Regione Molise di via Genova prestano servizio circa n. 200 dipendenti.

Il valore stimato dell’appalto è costituito da:

- 1) Euro 67.524,48 relativi alla locazione per sei anni dei locali e strutture, cifra soggetta a rialzo in sede di gara.

- 2) Euro 103,20 relativi al servizio bar, soggetti a ribasso secondo quanto stabilito al punto 12 del disciplinare di gara.

Per un totale di € 67.627,68.

Per l'espletamento del servizio è stato stimato un valore pari a € 135.000,00, derivante dal fatturato complessivo presunto per la durata di sei anni, calcolato come segue:

€/gg. 90 x n.5 gg. a settimana = €/settimana 450 x n.50 settimane = €/anno 22.500,00 x n.6 anni =
€ 135.000,00

4.2 La Regione non assume alcun impegno circa il numero effettivo degli utilizzatori in totale e quotidianamente.

La Regione Molise non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze.

5. MODALITA' DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

5.1 GESTIONE DEL SERVIZIO BAR

Orari e modalità di erogazione

Il servizio bar sarà effettuato a favore di tutti i dipendenti della Regione Molise, degli eventuali ospiti, di tutti coloro che operano nella struttura della Regione e di altre persone che verranno preventivamente autorizzate.

Il servizio bar sarà svolto tutti i giorni dal lunedì al venerdì, dalle ore 7:30 alle ore 18:30. L'orario di apertura e di chiusura del bar potrà essere modificato per necessità della Regione. Eventuali periodi di chiusura in occasione di festività o ferie saranno concordati tra le parti.

Generi alimentari minimi somministrati

Il Gestore dovrà impegnarsi alla somministrazione di tutti i prodotti, della migliore qualità, di comune erogazione nei bar aperti al pubblico. Si intendono compresi i prodotti sostitutivi del pranzo (panini farciti, toast, altro).

Prezzi di vendita dei prodotti al bar per i dipendenti

I prezzi di vendita ai dipendenti della Regione saranno determinati con riferimento al listino oggetto dell'offerta economica.

Il listino dei prezzi di vendita dovrà essere affisso nel bar in luogo ben visibile.

Non è ammesso l'uso di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

5.2. L'organizzazione e la gestione del servizio è direttamente a carico dell'aggiudicatario che dovrà espletarlo secondo le seguenti indicazioni minime:

- a) il vasellame, la posateria ed i vassoi necessari per l'esecuzione del servizio dovranno essere predisposti prima dell'inizio della distribuzione in numero sufficiente per la somministrazione degli stessi, prevedibile nell'intera giornata;
- b) la frutta, lavata, dovrà essere somministrata utilizzando un contenitore per ciascun utilizzatore;
- c) gli articoli eventualmente danneggiati e/o usurati dovranno essere sostituiti;
- d) fornitura, lavatura e sostituzione degli indumenti del personale addetto al servizio;
- e) provvedere all'approvvigionamento ed al trasporto di tutti i prodotti alimentari mediante automezzi di cui la società comunicherà targa ed autisti.

Restano a carico della società aggiudicataria tutti gli oneri fiscali relativi a tale approvvigionamento.

5.3. La Regione si riserva altresì la facoltà, con preavviso di 3 mesi, di modificare le modalità di erogazione del servizio.

5.4. SOSPENSIONE DEL SERVIZIO. Qualora la Regione debba ordinare per qualsiasi causa la sospensione del servizio anche per periodi rilevanti, l'appaltatore non avrà diritto ad alcun risarcimento.

6. UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE BIOLOGICHE, INTEGRATE, TIPICI, TRADIZIONALI E DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

La Regione Molise intende inserire elementi qualificanti nell'ambito del servizio destinato ai propri dipendenti, promuovendo comportamenti alimentari ed una cultura dell'alimentazione finalizzati alla prevenzione della salute degli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio.

A tal fine ha carattere preferenziale la somministrazione di generi alimentari provenienti da agricoltura biologica, da lotta integrata, tipici e tradizionali, DOC, a denominazione protetta (DOP e IGP), di quelli provenienti dal circuito del Commercio Equo e Solidale, nonché il consumo di prodotti agricoli stagionali e di qualità (l.r. 9 febbraio 2010 n. 5).

Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

La ditta aggiudicataria dovrà ottenere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in originale nei propri uffici ed in copia nei locali della mensa, a disposizione della Regione. Tutti i prodotti a lotta integrata, DOP e IGP ed i prodotti del Commercio equo e solidale devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento.

E' comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati;
- alimenti in prossimità di scadenza.

L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo "iodato".

A richiesta della Regione la ditta aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

L'introduzione di ulteriori categorie di alimenti provenienti da agricoltura biologica nonché l'impegno alla osservanza della legge regionale 9 febbraio 2010 n. 5, sarà oggetto di valutazione sulla base di quanto indicato nella relazione tecnica al punto 4 (proposte migliorative), in sede di offerta tecnica.

7. QUALITA' DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria è invitata a favorire l'introduzione di:

- prodotti provenienti da produttori locali (nel raggio di 100 Km), almeno per il periodo in cui sono disponibili, al fine di ridurre la percorrenza di lunghe distanze e le emissioni di gas provocate dal trasporto.

Il ricorso ai produttori locali dovrà in ogni caso essere sempre privilegiato laddove siano presenti alimenti o pietanze tipiche della cucina molisana (es. generi elencati *nell'Atlante dei Prodotti tradizionale della Regione Molise* edito dall'Arsiam). In quest'ultimo caso per produttori locali si intendono quelli rientranti nell'ambito territoriale della regione Molise.

La Ditta Aggiudicataria del servizio oggetto del presente capitolato è inoltre invitata, senza ulteriori costi a carico della Regione:

- ridurre il più possibile gli imballaggi e favorire i produttori che riducono al massimo l'uso di imballaggi;
- riciclare i contenitori;
- installare nelle rubinetterie i riduttori di flusso;
- utilizzare gli elettrodomestici a pieno carico;
- inserire tra le buone prassi di lavoro dei propri dipendenti modalità di risparmio del consumo di acqua per tutte le operazioni relative al lavaggio di ortaggi, frutta e verdura;

- destinare le eccedenze a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuino distribuzioni gratuite agli indigenti di prodotti alimentari, a fini di beneficenza.

A tale proposito la Regione, attraverso accordi promuove l'incentivazione di progetti volti alla distribuzione gratuita agli indigenti degli alimenti in esubero tramite le citate organizzazioni, così come consentito dalla L. 155/2003, ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

La ditta partecipante potrà elaborare un progetto per il recupero delle eventuali eccedenze alimentari non distribuite.

La Ditta è inoltre invitata a:

- favorire per il materiale a perdere cartaceo e per i cartari in genere l'utilizzo di prodotti riciclati;
- favorire e privilegiare mezzi di trasporto con carburante a basso impatto ambientale per il trasporto delle materie prime.
- utilizzare per la pulizia delle attrezzature e degli ambienti detergenti ecologici che rispettino i criteri stabiliti dalla vigente normativa di settore in materia di rispetto ambientale.

L'introduzione degli elementi qualificanti sopra indicati sarà oggetto di valutazione, sulla base di quanto indicato nella relazione tecnica al punto 3 (proposte migliorative), in sede di offerta tecnica.

La Commissione valuterà ulteriori elementi ritenuti qualificanti, proposti dalle ditte partecipanti, ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo alle proposte migliorative. La proposta di elementi qualificanti nella relazione tecnica in sede di gara costituirà impegno per l'aggiudicatario in sede contrattuale.

8 UTILIZZATORI DEL SERVIZIO

8.1 Il servizio oggetto del presente Capitolato sarà effettuato a favore di tutti i dipendenti della Regione Molise, degli eventuali ospiti, di tutti coloro che operano nella struttura della Regione e da persone che verranno preventivamente autorizzate.

8.2 Il Bar viene utilizzato anche da persone partecipanti a corsi e/o riunioni che si svolgono presso la Regione.

In tal caso, su preavviso, la società dovrà organizzarsi per provvedere all'erogazione del servizio anche per questi soggetti.

9 MODALITÀ DI CONCESSIONE DEGLI SPAZI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DEI MATERIALI. - UTILIZZO DEGLI STESSI

All'atto dell'aggiudicazione del servizio la Regione concederà in locazione alla ditta aggiudicataria, previa definizione degli spazi effettuata al momento dell'affidamento, e relativo inventario dei beni presenti, effettuato con la Ditta aggiudicataria dell'appalto:

- a) dei locali della sede della Regione in via Genova n. 11 a Campobasso, destinati alla conservazione, alla preparazione ed alla distribuzione dei prodotti da erogare nonché i relativi impianti, arredi, attrezzature e materiali;
- b) dei locali destinati alla zona bar.

La Ditta aggiudicataria dovrà fare uso dei beni affidati in conformità alle finalità perseguite con il presente capitolato, con l'obbligo della restituzione, al termine dell'appalto, in buono stato di conservazione e funzionanti, salvo il deterioramento degli immobili e degli impianti fissi per solo effetto del normale uso per cui sono stati consegnati e senza colpa dell'affidatario.

Per quanto concerne gli spazi indicati ai precedenti punti a) e b) la Ditta aggiudicataria provvederà, a sua cura e spese, senza nulla pretendere dall'appaltante:

- al pagamento delle spese per l'energia elettrica, provvedendo, a propria cura e spese, all'attivazione, entro due mesi dalla stipula del contratto, della relativa fornitura ed installazione di apposito contatore ENEL intestato alla ditta medesima;

- alla manutenzione ordinaria delle strutture, con ogni annesso e pertinenza, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, degli elettrodomestici e dei materiali presenti, finalizzata al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al mantenimento delle normali condizioni di igiene e di sicurezza; la ditta dovrà trasmettere alla Regione copia degli atti attestanti gli interventi a tale titolo effettuati. Detta manutenzione dovrà comprendere in particolare:

__interventi sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazione, ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti interessate;

__revisione di rubinetterie, bruciatori, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni meccanici ed automatici;

__accurata manutenzione degli elettrodomestici e di tutte le loro componenti;

__controllo periodico generale delle componenti elettriche;

__controllo periodico generale delle componenti idrauliche;

__controllo periodico generale delle componenti meccaniche;

__manutenzione ordinaria delle componenti impiantistiche (canne fumarie, filtri, cappe o ventole aspiranti, ecc.);

__sostituzione delle guarnizioni;

__sostituzione delle lampade;

__sostituzione periodica di eventuali terminali in gomma di adduzione del gas;

__sostituzione o riparazione di tutti i componenti usurati in seguito all'uso, e delle parti terminali (non sottotraccia) degli impianti (es. rubinetterie, valvole, ecc);

__controllo periodico e sostituzione all'occorrenza dei dispositivi di sicurezza (es. termocoppie nei fuochi a gas, microinterruttori interbloccanti sulle attrezzature, ecc.);

__ogni prescrizione dell'ASREM relativa ad interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali e degli impianti;

- alle integrazioni e sostituzioni a proprio carico, salvo diversamente scelto dalla Regione, delle attrezzature, arredi e materiali vari ricevuti e presenti nei locali oggetto dell'appalto, che si rendessero necessari per l'espletamento regolare ed efficiente del servizio e per il mantenimento delle normali condizioni di sicurezza, ed agli eventuali oneri conseguenti di manutenzione ordinaria relativi agli allacciamenti ed al ripristino; tali integrazioni e sostituzioni dovranno essere preventivamente concordate con l'appaltante e potranno essere acquisite dalla Regione al termine del contratto ad un prezzo di stima del valore residuo concordato tra le parti.

Qualora la Ditta sia inadempiente o faccia uso di attrezzature, arredi e materiali non idonei dal punto di vista normativo e/o qualitativo, la Regione potrà chiedere alla Ditta di adempiere alla loro integrazione e/o sostituzione.

Decorso il termine previsto per ottemperare senza che la Ditta abbia provveduto, la Regione ha la facoltà di procedere autonomamente attribuendo alla Ditta tutti gli oneri finanziari conseguenti:

- al riordino, lavaggio, sanificazione, pulizia dei locali, delle attrezzature, stoviglie, utensileria, biancheria, ecc. presenti, con adeguati prodotti ed attrezzature, sia quotidianamente sia a seguito di interventi straordinari di manutenzione straordinaria eseguiti dalla Regione;

- agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati nei locali concessi in comodato, 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.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare un programma di manutenzione delle strutture, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e dei materiali, comprese le scadenze periodiche che intende applicare. Tale programma sarà sottoposto all'approvazione della Regione. La Ditta avrà comunque l'onere del controllo delle parti dei locali che riceverà e l'obbligo di segnalare alla Regione la necessità di interventi di manutenzione straordinaria. La Ditta avrà inoltre 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.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. In caso di danneggiamento dei beni per fatto doloso o colposo imputabile alla ditta, la stessa dovrà procedere all'immediata sostituzione del bene danneggiato con altro di caratteristiche analoghe, a propria cura e spese e senza nulla pretendere dalla Regione. Al termine del rapporto contrattuale detto bene resterà di proprietà della Regione.

La Regione 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 responsabile del servizio, 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 aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo della Regione o dell'impresa aggiudicataria. Ogni deroga e responsabilità è a carico della ditta appaltatrice.

10. PROGRAMMA DI EMERGENZA

La ditta appaltatrice dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di scioperi, agitazioni sindacali e cause di forza maggiore. In caso di interruzione dell'energia elettrica o dell'erogazione dell'acqua o del gas, ecc., e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa, la ditta fornirà i prodotti necessari utilizzando strutture produttive esterne che avrà cura di indicare all'interno della relazione tecnica. Tali dovranno essere trasportati presso il bar della Regione in contenitori termici sigillati conformi agli standard di qualità previsti per tale tipo di servizio, e serviti caldi. **La ditta dovrà indicare in sede di gara, all'interno della relazione tecnica, al punto 1 (procedure di approvvigionamento...), relativamente a tutto il periodo di durata del contratto, le modalità di esecuzione del servizio nelle situazioni di emergenza, nonché l'indicazione del centro di produzione alternativo utilizzabile.**

11. ONERI A CARICO DELLA SOCIETA' AGGIUDICATARIA

Sono a carico della Ditta aggiudicataria del servizio di bar i seguenti oneri:

- il pagamento delle spese per l'energia elettrica, provvedendo, a propria cura e spese, all'attivazione, entro due mesi dalla stipula del contratto, della relativa fornitura ed installazione di apposito contatore ENEL intestato alla ditta medesima;
- l'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento dei generi alimentari, con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno;
- la preparazione e distribuzione degli alimenti;
- l'acquisizione di idonei registratori di cassa per il servizio,
- le imposte e le tasse di qualsiasi tipo, escluso quelle espressamente indicate come a carico della Regione;
- le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali;
- gli indumenti di lavoro del personale, i Dispositivi di Protezione Individuale, nonché i detersivi, i disinfettanti e gli attrezzi necessari alla pulizia dei locali, degli impianti e degli attrezzi;
- le tovaglette sottovassoio, i bicchieri e tovaglioli di carta; - il rifornimento dei vari condimenti e degli accessori previsti;
- 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;
- l'intestazione a proprio favore delle necessarie autorizzazioni;

12. ONERI A CARICO DELLA REGIONE

Resta a carico della Regione il pagamento delle spese del rifornimento dell'acqua e per il condizionamento termico dei locali, la manutenzione straordinaria delle attrezzature, degli impianti e dei locali, così come indicato al punto 9.

13. NORME IGIENICO-SANITARIE

13.1. Raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati in giornata negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali della Regione. Detti sacchetti dovranno essere depositati direttamente nei cassonetti sulla pubblica via, distinti per tipologia di rifiuto, e/o negli spazi appositamente attrezzati dal Comune di Campobasso. Per tale operazione verrà utilizzato esclusivamente l'accesso specifico.

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 Bar, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta. L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata. A tale fine il Comune mette a disposizione gli appositi cassonetti sulla pubblica via e provvede al ritiro dei rifiuti, restando a carico della Ditta appaltatrice qualunque altro onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, ecc).

Saranno oggetto di valutazione, all'interno della relazione tecnica (punto 3) presentata in sede di offerta, eventuali altre misure che la Ditta intenda adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere), comprese nel prezzo offerto.

13.2 PULIZIA

L'aggiudicataria dovrà provvedere:

- a) alla pulizia, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed 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, della zona di preparazione dei cibi di servizio del bar, rivestimenti, macchinari, tavoli di lavoro, cappe di aspirazione, organi illuminanti, infissi, ecc.;
- c) alla pulizia dei frigoriferi, dei servizi igienici a servizio del personale del bar.

E' esclusa la pulizia dei servizi igienici destinati all'utenza, tali servizi restano a carico della Regione.

Sarà a carico della società aggiudicataria elaborare ai sensi delle normative vigenti in materia un **Piano di detergenza e sanificazione** contenente l'indicazione delle procedure da eseguire, la frequenza, i detergenti da utilizzare, le loro caratteristiche e le modalità di utilizzo. I prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione dovranno essere privi di sostanze tossiche, rispondenti alle normative vigenti in Italia e corredati dalle relative schede tecniche e di sicurezza. Sarà oggetto di migliore valutazione l'utilizzo di prodotti di detergenza naturali ecologici che rispettino i criteri stabiliti dalla vigente normativa di settore in materia di rispetto ambientale, **sulla base di quanto indicato nella relazione tecnica al punto 3 (proposte migliorative), in sede di offerta tecnica.**

Copia delle schede tecniche dei prodotti utilizzati, redatte in conformità della legislazione vigente ed in lingua italiana, dovrà essere fornita alla Regione e resa disponibile presso i luoghi di utilizzazione. 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 cibi 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.

13.3 Norme di igiene

Il personale adibito all'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'appalto dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, finalizzate ad evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari. In particolare la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- a) tutti i prodotti congelati e/o 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) 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;
- c) devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavoro devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- d) gli utensili devono essere giornalmente puliti e disinfettati;
- e) devono essere tassativamente evitate preparazioni abnormemente anticipate dei prodotti;
- f) gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori;
- g) i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- h) devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamento di alimenti già cotti, ed il riutilizzo di alimenti in precedenza scongelati – l'alimento scongelato andrà utilizzato in giornata o altrimenti eliminato;
- i) è tassativamente vietato fumare all'interno dei centri di cottura;
- l) i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura e gli abiti da lavoro dovranno essere sempre in perfetto ordine e puliti.

Ulteriori prescrizioni, potranno essere fornite a seguito del sopralluogo congiunto Regione - aggiudicatario, oppure da parte degli organi preposti alla vigilanza sia interni sia esterni.

La Ditta durante l'erogazione del servizio oggetto di gara dovrà:

- impegnarsi a manlevare e tenere indenne la Regione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti;
- impegnarsi a munire di libretto sanitario aggiornato ed accessibile alla Regione, tutto il personale che verrà adibito alla preparazione e manipolazione di cibi e bevande;

L'aggiudicatario si obbliga 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.

14. CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI

14.1 Fatto salvo 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, la Regione si riserva la più ampia facoltà di sottoporre al controllo dell'igiene della somministrazione dei pasti e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato sia direttamente, attraverso propri incaricati, sia attraverso organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti.

In particolare la Regione potrà effettuare o disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, verifiche e controlli sulla attività del BAR:

- a) andamento del servizio
- b) pulizia del personale e degli ambienti di somministrazione, 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 dalla società aggiudicataria alle prescrizioni del Capitolato d'appalto;
- d) validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali;
- e) caratteristiche microbiologiche, chimicofisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati;

- f) modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime; g) termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- g) modalità di distribuzione e rispetto delle temperature di riscaldamento;
- h) stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
- i) organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto;
- l) modalità di sgombero dei rifiuti;
- m) modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- n) caratteristiche dei detergenti e disinfettanti utilizzati;
- o) professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
- p) quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel contratto;
- q) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- r) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.

Durante le ispezioni il personale della società, non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto alla Regione 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.

14.2 – PRELIEVO DI CAMPIONI

La Regione si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato. La Regione 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; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolte è addebitato alla ditta appaltatrice.

Qualora tali accertamenti documentino la non accettabilità del prodotto, si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto.

Le analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche commissionate dalla Regione non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità indicate in sede di offerta tecnica.

15 DISPOSIZIONI SUL PERSONALE DELLA SOCIETÀ

15.1 PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE

Il personale impiegato dalla Società dovrà essere costantemente in numero adeguato al fine di garantire l'ottimale svolgimento del servizio bar. La ditta aggiudicataria dovrà indicare nella relazione tecnica da presentare in sede di offerta il numero, la qualifica, l'esperienza del personale che predisporrà per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato, con indicazione dell'organizzazione della giornata di lavoro, in riferimento a modalità, tempi e numero di addetti che la ditta intende impiegare nel bar, al fine di garantire il regolare, efficace ed efficiente svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato.

Il numero minimo di dipendenti individuato dalla Regione per la erogazione del servizio, è il seguente:

- n. 1 dipendenti a tempo pieno - n. 1 dipendenti a tempo parziale.

La Ditta aggiudicataria garantisce la stabilità del personale esistente, assicurando in tal modo continuità relazionale con gli utenti del servizio. La Ditta 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 della ditta o al responsabile nominato dalla ditta presso la struttura.

Qualsiasi variazione nominativa del personale impegnato, rispetto a quanto trasmesso in sede di prima istanza, dovrà essere tempestivamente comunicato alla Regione.

La Società 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 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 ditta di appartenenza. La Società 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.

E' fatto obbligo alla Società di avere una posizione contributiva INPS e di esibire, a semplice richiesta dei funzionari della Regione, il mod. DM 10, le ricevute dei versamenti INAIL, il libro matricola ed ogni altro documento comprovante la regolarità contributiva.

Almeno cinque giorni prima dell'attivazione del servizio la Società dovrà fornire alla Regione la seguente documentazione relativa al personale che impiegherà nel servizio:

- elenco nominativo di tutto il personale con l'indicazione del luogo e data di nascita, della qualifica, del numero di matricola e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali;
- copia dell'estratto del libro matricola riguardante il personale applicato all'appalto;
- copia dei libretti di lavoro e dei libretti sanitari del suddetto personale;
- copia del modello DM10 relativo al mese antecedente la formale comunicazione di aggiudicazione definitiva;

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

La Regione 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 la Società osservi le prescrizioni suddette.

15.2 FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

La Ditta deve garantire a tutto il personale che sarà impiegato nelle prestazioni in oggetto, lo svolgimento di attività di formazione, addestramento ed aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto, di durata congrua.

15.3 NORME DI SICUREZZA

La Ditta aggiudicataria è tenuta 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 dell'appalto. Si ricorda in particolare che la Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'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.

La Ditta è tenuta 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.

Il personale dell'appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni previste dal proprio Piano di Emergenza redatto da quest'ultimo in maniera coordinata con il Piano di Emergenza della struttura della Regione, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

16. ASSICURAZIONI - RESPONSABILITÀ

16.1 A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, la società aggiudicataria dovrà consegnare alla Regione polizze assicurative, con specifico riferimento al contratto relativo al presente servizio, stipulate con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, per **responsabilità civile per danni a terzi** (RCT) e per i **prestatori d'opera** dipendenti e parasubordinati (RCO), nelle quali venga esplicitamente indicato che la Regione viene considerata "terzo" a tutti gli effetti.

Dette polizze dovranno prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- **3 milioni** di Euro per sinistro, col limite di **2 milioni** di Euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 500.000,00 **milione** di Euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (Rct);

- **2,00 milioni** di Euro per sinistro, col limite di **1,00 milioni** di Euro per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (Rco). L'anzidetta polizza dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto della ditta aggiudicataria.

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'Appaltatore già attive. La Società si impegna a fornire alla Regione copia delle polizze all'atto della firma del contratto.

Alla società fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare alla Regione o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione. La Regione non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare alla società o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato o per qualsiasi altra causa. In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

16.2 Licenze ed autorizzazioni Sono a carico dell'appaltatore tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla volturazione delle autorizzazioni sanitarie, delle licenze commerciali, delle convenzioni.

17. COMMISSIONE DI COLLAUDO

Prima dell'aggiudicazione definitiva la Regione procederà ad istituire un'apposita Commissione di collaudo incaricata di valutare.

Successivamente all'aggiudicazione, la Commissione procederà a verifiche periodiche con cadenza semestrale, di norma verificando la qualità e la rispondenza del servizio e della qualità dei prodotti offerti dalla Società ai requisiti di capitolato. La Commissione ha inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a ispezioni, verifiche tecniche, igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura ed alla pulizie dei locali e delle attrezzature.

Il Direttore del Servizio
Dott. Giocondo Vacca