



Trasporto Unico Abruzzese

## SOCIETA' UNICA ABRUZZESE DI TRASPORTO

Area Acquisti ed Appalti di Servizi

### GARA N. 19/TUA/2017

### SERVIZI DI GESTIONE DELLA MENSA, DEL BAR AZIENDALI E DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI PRODOTTI DA BAR, PER UN TRIENNIO.

## CAPITOLATO TECNICO

Redazione

Dott. Pierluigi Venditti

Verifica

Dott. Rosario Falco

Approvazione

Dott. Paolo Marino

Visto il Direttore Generale

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

## TITOLO 1 - GESTIONE BAR AZIENDALE

### ART. 1 - OGGETTO.

Il presente Titolo descrive nel dettaglio le attività, le caratteristiche e le modalità di gestione ed erogazione del servizio di gestione del bar aziendale per i Dipendenti di "TUA Spa" e tutte le persone autorizzate dal committente.

Il servizio da svolgere consiste nella gestione completa del Bar aziendale; si riportano di seguito in modo indicativo e non esaustivo le attività da svolgere:

- a) *approvvigionamento, preparazione e somministrazione dei prodotti comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico, (Bar);*
- b) *servizio al banco ed ai tavoli;*
- c) *pulizia del locale bar e delle sue attrezzature, dei servizi e relative pertinenze;*

e comunque qualsiasi altra attività che si rendesse necessaria per garantire, in sicurezza e igiene, la completa gestione del Bar aziendale nel rispetto di tutte le normative in materia.

Il servizio deve essere erogato in locali appositamente attrezzati ubicati in Pescara, Via San Luigi Orione, 4 al piano terra della palazzina Direzionale.

I rischi di interferenza sono stati riportati dettagliatamente nel DUVRI.

### ART. 2 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO BAR, PREPARAZIONE, SOMMINISTRAZIONE E GESTIONE.

#### 2.1 Descrizione.

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

Il servizio bar sarà effettuato a favore di tutti i dipendenti della "TUA Spa", degli eventuali ospiti e di tutti coloro che operano nella struttura dell'azienda di trasporti.

Il servizio presso il bar della sede di via San Luigi Orione, 4 in Pescara deve essere erogato, escluse le festività infrasettimanali, dal lunedì al Giovedì dalle ore 06.30 alle ore 16.00, il venerdì dalle ore 6,30 alle ore 14,30 e il sabato dalle ore 06,30 alle ore 11,00 (nel corso di particolari riunioni, potranno essere richiesti da parte della "TUA Spa", anche orari diversi).

Inoltre la "TUA Spa", potrà richiedere la modifica dell'orario in base a esigenze diverse.

E' ammessa nell'osservanza degli orari di apertura e chiusura del bar una tolleranza di 5 minuti, fermo restando il divieto di somministrare cibi e bevande agli utenti fuori dagli orari sopra indicati.

In caso di eventuale modifica dell'orario di servizio dei vari uffici/servizi, su espressa richiesta della "TUA Spa", il concessionario, senza nulla poter pretendere, sarà tenuto a modificare gli orari di apertura/chiusura del bar.

Il bar resterà chiuso per ferie per un massimo di 15 giorni all'anno, da concordare con l'Azienda, oltre che in tutte le giornate festive (salvo particolari casi in cui si concordi l'apertura dello stesso). Le giornate di chiusura per ferie dovranno essere programmate almeno 30 giorni prima della loro fruizione, in modo che le stesse possano coincidere con i periodi di minima affluenza in azienda da parte del personale dipendente garantendo, al contempo, il funzionamento alternato con la mensa aziendale.

Nel caso si verificassero circostanze per le quali gli orari, intesi in senso lato, di cui al punto che precede dovessero subire variazioni, sarà cura del Committente comunicare al Concessionario tale esigenza.

Il gestore provvederà a redigere ed affiggere, con largo anticipo, appositi cartelli che comunicano i giorni di chiusura del bar aziendale, per ferie avendo cura di far vistare gli stessi dai responsabili e/o Dirigenti "TUA Spa".

Il servizio nella sede, anche oltre il normale orario e anche nelle giornate di sabato e domenica e nei festivi infrasettimanali, dovrà essere garantito dal Gestore in caso di convegni, manifestazioni, ecc.. Le comunicazioni con i relativi orari di massima, saranno comunicati dall'Ufficio di Presidenza/Direzione con almeno 48 ore di preavviso.

La "TUA Spa", si riserva, inoltre, la facoltà di richiedere al concessionario servizi extracontrattuali quali l'organizzazione di rinfreschi e similari, laddove gli stessi si intendano organizzare all'interno della sede aziendale. In tali casi verrà richiesto apposito preventivo al concessionario.

All'affidamento di detti servizi extracontrattuali si provvederà soltanto laddove la "TUA Spa", riterrà congruo il preventivo di spesa presentato dal concessionario.

In caso contrario la "TUA Spa", potrà liberamente rivolgersi ad altro operatore economico del settore, senza che il concessionario possa vantare alcuna pretesa.

## 2.2 Variazioni del servizio.

La "TUA Spa", si riserva la piena facoltà, nel corso del rapporto contrattuale e in relazione alle proprie esigenze organizzative, di:

- *sospendere temporaneamente ovvero ridurre il servizio in qualsiasi momento, mediante preavviso da comunicare al Concessionario, da parte della "TUA Spa", almeno sessanta giorni prima, con conseguente riduzione dei servizi oggetto delle concessioni, senza che Il Concessionario abbia nulla a pretendere quale compenso e/o risarcimento nei confronti della stazione appaltante;*
- *ampliare il servizio oggetto delle concessioni, per esigenze organizzative, mediante congruo preavviso scritto da parte della "TUA Spa", al Concessionario.*

## 2.3 Preparazione e Somministrazione.

L'esercizio del bar deve essere fornito di una vasta gamma di generi di consumo e in quantità adeguata e sufficiente a soddisfare le esigenze degli utenti.

I prodotti somministrati dovranno essere di prima scelta e di primarie marche anche di produzione regionale.

Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti, il latte deve essere fresco ed il pane non dovrà essere congelato/surgelato.

La composizione dei prodotti non confezionati dovrà essere dichiarata ed esposta al pubblico.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad esporre in luogo visibile la composizione degli alimenti somministrati al pubblico, specificando ogni ingrediente utilizzato e le caratteristiche organolettiche dello stesso, con particolare attenzione ai fattori allergenici che devono essere specificatamente segnalati.

L'impresa aggiudicataria deve provvedere a sua cura, rischio e spese, all'acquisto delle derrate alimentari sotto proprio nome, al trasporto, sistemazione e custodia delle stesse nel magazzino e nei frigoriferi del magazzino e del locale cucina, curare la conservazione, rispettandone scrupolosamente le disposizioni di legge in materia, provvedere alla preparazione dei rifiuti e scarto degli stessi in sacchi per le immondizie.

Per quanto riguarda le dosi impiegate per i generi di caffetteria e la miscita di bevande esse dovranno corrispondere alle disposizioni di legge vigenti in materia, alle consuetudini di piazza o, in mancanza, a quanto stabilito dalla "TUA Spa", 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 utilizzata presso i locali adibiti al bar aziendale e/o in occasioni di buffets ecc... dovrà essere confezionata con l'utilizzo di prodotti freschi escludendo il ricorso a prodotti congelati.

La "TUA Spa", potrà intervenire sulla grammatura dei cibi e delle bevande e sulle modalità di preparazione dei medesimi e chiedere in proposito modificazioni ed aggiustamenti. Gli alimenti non confezionati dovranno essere contenuti in appositi involucri secondo il regolamento di igiene e devono essere distribuiti mediante apposite pinze. Si ritiene preferibile l'uso di bicchieri monouso per la somministrazione di bevande, in caso

---

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

diverso (utilizzo di recipienti quali tazze o bicchieri) è fatto obbligo di trattare gli stessi con apposita macchina sterilizzatrice.

Il materiale usato per l'asciugatura delle stoviglie dovrà esclusivamente essere adibito a tale uso ed essere quotidianamente sostituito. **N.B. E' FATTO DIVIETO DI VENDITA DI BEVANDE ALCOLICHE.**

## 2.4 Gestione del bar.

L'appaltatore all'atto della presentazione dell'offerta dovrà possedere i requisiti morali e professionali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande previsti dalla normativa in vigore; sarà obbligo dell'appaltatore comunicare altresì gli estremi identificativi dell'eventuale delegato all'attività di somministrazione, ai fini del rilascio dell'autorizzazione di pubblico esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande.

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla volturazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo, infatti, di richiedere agli Enti competenti la volturazione dell'autorizzazione sanitaria e qualsiasi altra autorizzazione necessaria al fine del regolare svolgimento dell'attività.

L'autorizzazione legittima l'esercizio dell'attività solo nei locali adibiti al bar aziendale e non potrà essere trasferita in altre località, pena la revoca immediata dalla concessione, fatto salvo il diritto dell'ente ad essere rifiuto degli eventuali danni subiti.

L'autorizzazione avrà la durata del contratto e verrà ritirata al termine della stessa.

## ART. 3 – IMPORTO DELL'APPALTO DEL BAR AZIENDALE

L'affidamento del servizio di gestione del Bar aziendale è a costo 0 per la "TUA Spa", nel senso che nessun pagamento sarà dovuto dalla "TUA Spa", alla società aggiudicataria del servizio e nessun corrispettivo dovrà corrispondere la società gestore del servizio alla "TUA Spa",.

## ART. 4 - PREZZI DEI PRODOTTI SOMMINISTRATI AL BAR AZIENDALE.

I prezzi di ogni singolo prodotto sotto indicati sono quelli a base di gara sui quali l'offerente dovrà apportare l'eventuale ribasso, (vedi al riguardo scheda di offerta economica del Bar).

I prezzi di vendita di ogni articolo, comprensivi di IVA, devono essere esposti in apposita tabella, precedentemente autorizzata dalla Direzione della "TUA Spa", e collocata in luogo visibile e leggibile al pubblico e costituirà il listino prezzi.

Per il servizio bar, la ditta aggiudicataria è obbligata ad applicare i prezzi determinati nella scheda predisposta dalla "TUA Spa", come di seguito riportata, detraendo la percentuale di sconto indicata nell'offerta per ciascun prodotto.

ARTICOLO	PREZZO	CLASSE 1/3
Caffè espresso	€ 0,70	3
Caffè decaffeinato	€ 0,80	2
Caffè marocchino/vetrino	€ 0,80	2
Caffè d'orzo	€ 0,80	2
Caffè freddo	€ 1,10	1
Cappuccino	€ 0,90	3
Latte fresco	€ 0,90	2
Latte macchiato	€ 0,90	2
The	€ 1,00	2
The freddo	€ 1,30	1
Cioccolata	€ 1,10	1
Camomilla	€ 1,00	1

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

Ginseng	€ 1,20	2
Bibite in lattina 33 cl	€ 1,30	2
Frappè	€ 1,50	1
Frullati	€ 2,50	1
Spremute di agrumi	€ 2,50	2
Succhi di frutta	€ 1,30	3
Bicchiere d'acqua	€ 0,10	3
½ l d'acqua	€ 0,50	3
1,5 l d'acqua	€ 1,00	2
Aperitivo analcolico	€ 1,40	1
Brioche	€ 0,80	2
Brioche mignon	€ 0,50	2
Panino piccolo	€ 1,30	2
Panino grande	€ 2,00	2
Trancio di pizza	€ 1,00	2
Piadina	€ 1,50	1
Tramezzini	€ 1,50	2
Yogurt	€ 1,20	1
Insalatona: insalata verde, pomodoro, mozzarella.	€ 2,50	1
Insalatona: insalata verde, pomodoro, tonno, olive, mais	€ 3,00	1
Bresaolina: bresaola, rucola, grana	€ 3,00	1

La seconda cifra dopo la virgola, del prezzo netto ottenuto applicando lo sconto, sarà arrotondata per eccesso o per difetto a seconda se maggiore o minore di 5 centesimi di Euro.

I prezzi così ottenuti saranno i prezzi al dettaglio dei prodotti da bar suindicati e costituiranno il listino prezzi.

Gli stessi sono comprensivi di iva e resteranno fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto.

Non saranno prese in considerazione, in sede di gara e quindi escluse dalla partecipazione alla procedura stessa, offerte in aumento rispetto ai prezzi suindicati.

Per classe di un prodotto si intende la frequenza di consumo del prodotto stesso, quindi ai prodotti maggiormente consumati viene attribuita la classe più alta.

I prezzi di aggiudicazione sono per la ditta impegnativi e vincolanti per tutta la durata del contratto in oggetto.

Per la somministrazione di alimenti o bevande non ricompresi nella scheda offerta, la ditta aggiudicataria è obbligata a concordare il relativo prezzo con la "TUA Spa", prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, facendo riferimento, comunque, al prezzo medio praticato nei pubblici esercizi di Pescara.

L'aggiudicatario potrà prevedere abbonamenti per la somministrazione di bevande, o bevande e brioche, sottoponendo all'Amministrazione il prezzo che si intende proporre all'utenza e la percentuale di sconto applicata.

L'aggiudicatario non potrà rilasciare abbonamenti a decorrere da 45 giorni antecedenti la data di scadenza dell'appalto. Non sono ammesse variazioni unilaterali dei prezzi offerti, pena la revoca del contratto.

## ART. 5 – PERSONALE IMPIEGATO.

Il personale impiegato nel servizio dovrà essere, per numero, qualità e competenza, adeguato ai servizi da eseguire. Al riguardo si rimanda (all'Allegato A al presente Capitolato) dove sono riportate le unità lavorative attualmente impiegate nei servizi, (bar e mensa), come da comunicazione dell'attuale società appaltatrice.

Inoltre il personale impiegato dovrà rispondere ai requisiti, agli obblighi e rispettare tutte le prescrizioni descritte sempre al TITOLO 3 "Norme Comuni ai servizi bar, Mensa e distributori".

## TITOLO 2 - GESTIONE ED EROGAZIONE DEL SERVIZIO MENSA AZIENDALE

### ART. 1 - OGGETTO.

Il presente Titolo descrive nel dettaglio le attività, le caratteristiche e le modalità di gestione ed erogazione del servizio di gestione della mensa aziendale per i Dipendenti di "TUA Spa", e tutte le persone autorizzate dal committente.

Il servizio da svolgere consiste nella completa gestione della mensa aziendale; si riportano di seguito in modo indicativo e non esaustivo le attività da svolgere:

- a) *reperimento, acquisto, stoccaggio e conservazione delle derrate;*
- b) *preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso la cucina della mensa di Via San Luigi Orione, 4 Piano terra della palazzina denominata "mensa" in Pescara;*
- b) *collocazione delle vivande nella apposita catena selfservice;*
- c) *distribuzione dei pasti agli utenti;*
- d) *lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate;*
- e) *pulizia locali sala, cucina, servizi, pertinenze e locali funzionalmente annessi;*
- f) *ritiro, svuotamento e pulizia/lavaggio dei vassoi in plastica, con riposizionamento all'inizio della bancone self-service;*
- g) *predisposizione del menù giornaliero e affissione degli stessi nei corridoi di tutti gli uffici della TUA Spa e nei locali destinati alla mensa.*

e comunque qualsiasi altra attività che si rendesse necessaria per garantire, in sicurezza e igiene, la completa gestione della mensa aziendale nel rispetto di tutte le normative in materia.

I servizi devono essere erogati in locali appositamente attrezzati ubicati in Pescara, Via San Luigi Orione, 4.

I rischi di interferenza sono stati riportati dettagliatamente nel DUVRI.

### ART. 2 – PREZZI DEI PASTI MENSA AZIENDALE E PAGAMENTI

I prezzi posti a base di gara dei singoli pasti da erogare alla mensa aziendale possono così riassumersi:

- <b>pasto parziale di tipo A</b>	<b>€ 6,20</b>
- <b>pasto parziale di tipo B</b>	<b>€ 8,30</b>
- <b>pasto completo di tipo C</b>	<b>€ 10,40</b>

la composizione delle singole tipologie dei pasti è descritta più avanti nel presente Capitolato.

Su tali singoli prezzi la ditta partecipante dovrà formulare l'offerta economica in ribasso agli stessi, e dovrà indicare, quindi, i prezzi offerti, nell'apposito (schema di offerta) messo a disposizione di TUA Spa.

Non saranno prese in considerazione, in sede di gara e quindi escluse dalla partecipazione alla procedura stessa, offerte in aumento rispetto ai prezzi suindicati.

Il costo del pasto parziale non potrà essere superiore alle seguenti percentuali rispetto al pasto completo:

- *Costo Pasto tipo A: non superiore al 60% del pasto completo;*
- *Costo Pasto tipo B: non superiore al 80% del pasto completo.*

Il pagamento dei corrispettivi sarà effettuato su presentazione di fatture mensili che dovranno essere corredate da:

- Per i pasti consumati da personale TUA Spa;

dei ticket mensa del mese appositamente numerati, preventivamente rilasciati dalla TUA S.p.A., distinti per singolo commensale, controfirmati dello stesso e riportanti, il nominativo, la matricola aziendale, il tipo di pasto consumato e la data, oltre ai documenti riepilogativi del mese, in formato cartaceo ed informatico, riportati all'articolo 4;

- per Ospiti

tabulati dei pasti effettivamente erogati per Ospiti della TUA Spa, riportanti il nominativo della persona, il nominativo della società datrice di lavoro, il tipo di pasto consumato, la data e la firma del Responsabile TUA Spa che ha autorizzato l'erogazione del pasto.

Il pagamento avverrà entro **30 giorni** data fattura fine mese, mediante bonifico bancario e la somma corrisposta per ogni tipologia di pasto sarà quella offerta in sede di gara per il servizio della mensa aziendale.

I prezzi unitari si intendono comprensivi di ogni voce relativa ad altre eventuali attrezzature, derrate alimentari, materiale a perdere, personale, pulizia, manutenzioni, approvvigionamenti, ed ogni altra qualsiasi voce ed onere necessari a garantire, in sicurezza e igiene, la completa gestione del servizio nel rispetto di tutte le normative in materia.

I prezzi di aggiudicazione sono per la ditta impegnativi e vincolanti per tutta la durata del contratto in oggetto.

La ditta aggiudicataria non avrà nessun diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere, per aumenti di costi di manodopera o delle derrate alimentari, per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione e/o durante l'esecuzione della fornitura in oggetto.

### ART. 3 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO MENSA, PREPARAZIONE, SOMMINISTRAZIONE E GESTIONE.

#### 3.1 Descrizione.

Il servizio deve essere svolto dalla società aggiudicataria con professionalità nel rispetto del decoro e della cortesia nei confronti degli utenti, avendo riguardo alle prescrizioni del Committente.

L'erogazione dei pasti ai dipendenti, con la formula del self-service, avverrà a partire dalle ore 11.30 alle ore 14.30, salvo variazioni che verranno preventivamente comunicate.

Il servizio relativo alla somministrazione dei pasti avrà luogo dal lunedì al venerdì, ad eccezione di tutte le festività sia civili che religiose cadenti in tali giorni e nei giorni di festività e semifestività previsti dai contratti nazionali ed aziendali.

La possibile sospensione dei servizi di bar e mensa, nel caso di indizione di sciopero da parte delle maestranze impiegate nel servizio stesso dovrà essere comunicata dall'appaltatrice con congruo preavviso.

In caso di eventuale modifica dell'orario di servizio dei vari uffici/servizi, su espressa richiesta della TUA S.p.A., il concessionario, senza nulla poter pretendere, sarà tenuto a modificare gli orari di apertura/chiusura della mensa aziendale.

La mensa resterà chiusa per ferie per un massimo di 7 giorni da concordare con l'Azienda "TUA Spa", oltre che in tutte le giornate festive (salvo particolari casi in cui si concordi l'apertura dello stesso). Le giornate di chiusura per ferie dovranno essere programmate almeno 30 giorni prima della loro fruizione, in modo che le stesse possano coincidere con i periodi di minima affluenza in azienda da parte del personale dipendente garantendo, al contempo, il funzionamento alternato con il bar aziendale.

Nel caso si verificassero circostanze per le quali gli orari, intesi in senso lato, di cui al punto che precede debbano subire variazioni, sarà cura del Committente comunicare al Concessionario tale esigenza.

Il gestore provvederà a redigere ed affiggere, con largo anticipo, appositi cartelli che comunicano i giorni di chiusura della mensa aziendale per ferie, avendo cura di far vistare gli stessi dai responsabili e/o Dirigenti "TUA Spa".

L'appaltatore all'atto della presentazione dell'offerta dovrà possedere i requisiti morali e professionali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande previsti dalla normativa in vigore; sarà

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

obbligo dell'appaltatore comunicare altresì gli estremi identificativi dell'eventuale delegato all'attività di somministrazione, ai fini del rilascio dell'autorizzazione di pubblico esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande.

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla volturazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo, infatti, di richiedere agli Enti competenti la volturazione dell'autorizzazione sanitaria e qualsiasi altra autorizzazione necessaria al fine del regolare svolgimento dell'attività.

L'autorizzazione legittima l'esercizio dell'attività solo nei locali adibiti a mensa aziendale e non potrà essere trasferita in altre località, pena la revoca immediata dalla concessione, fatto salvo il diritto dell'ente ad essere rifiuto degli eventuali danni subiti.

L'autorizzazione avrà la durata del contratto e verrà ritirata al termine della stessa.

### **3.2 Preparazione.**

L'impresa aggiudicataria deve provvedere a sua cura, rischio e spese, all'acquisto delle derrate alimentari sotto proprio nome, al trasporto, sistemazione e custodia delle stesse nel magazzino/dispensa e nei frigoriferi, curare la conservazione, rispettandone le disposizioni di legge in materia, e provvedere alla preparazione dei rifiuti in sacchi per le immondizie ed allo scarto degli stessi.

L'Impresa aggiudicataria deve adoperarsi affinché il rifornimento dei generi da parte dei fornitori avvenga entro le ore 09,30. Dopo quest'ora gli ingressi dovranno essere preventivamente richiesti al Responsabile del contratto che provvederà a far autorizzare gli stessi, dalla direzione aziendale, compatibilmente con le attività istituzionali in corso.

La preparazione dei pasti e la cottura dei cibi devono essere effettuati dalla Concessionaria, esclusivamente, nel locale cucina della "TUA Spa", all'uopo attrezzato come "locale cottura". Per la conservazione dei cibi deve essere osservata ogni disposizione di legge e regolamento nonché le buone norme in merito.

**E' vietato, assolutamente, il riutilizzo di cibi già posti in distribuzione.**

**E' FATTO ASSOLUTO DIVIETO DI SOMMINISTRARE PASTI PRECOTTI O PRECONFEZIONATI.**

**Il Concessionario deve garantire che gli ingredienti usati nella preparazione dei pasti siano di prima scelta e/o filiera corta. Tutti i prodotti somministrati dovranno essere di ottima qualità e di marche conosciute a livello nazionale. Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti, il latte deve essere fresco ed il pane non dovrà essere surgelato. La composizione dei prodotti non confezionati dovrà essere dichiarata ed esposta al pubblico.**

La catena di approvvigionamento dei prodotti utilizzati per l'erogazione del servizio, sarà verificata dalla "TUA Spa", attraverso la richiesta di presentazione da parte dell'Affidatario delle fatture emesse dai fornitori.

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 italiane e regionali. 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.

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice 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.

Non devono essere utilizzati prodotti OGM.

La "TUA Spa", potrà intervenire sulla grammatura dei cibi e sulle modalità di preparazione dei medesimi e chiedere in proposito modificazioni ed aggiustamenti nei limiti degli usi praticati in mense di buon livello.

---

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

### 3.3 Pasti dietetici per patologie alimentari.

Su richiesta dei Commensali, autorizzati dalla "TUA Spa", il Gestore dovrà fornire, agli stessi prezzi, pasti dietetici ai dipendenti riconosciuti affetti dalle seguenti patologie:

- *ipertensione,*
- *dislipidemia,*
- *diabete,*
- *nefropatia,*
- *celiachia.*

### 3.4 Consistenza numerica dei commensali.

La consistenza numerica dei commensali, a titolo puramente indicativo, è compresa tra le 50 e le 80 unità giornaliere. Essa, comunque, non potrà vincolare in alcun modo la consistenza effettiva, la quale risulterà dalla contabilizzazione dei pasti serviti.

La Ditta Appaltatrice non potrà avanzare alcuna pretesa ove si verificasse, nel corso del contratto, una diminuzione dei pasti serviti giornalmente.

### 3.5 Somministrazione.

Al fine di agevolare scelte di portate, o prodotti alternativi, in modo da assicurare appropriato apporto calorico, ed al fine di garantire agli utenti una dieta equilibrata, entro il 15 di ogni mese l'impresa aggiudicataria è tenuta a stilare il menù mensile - redatto secondo quanto riportato al punto 3.6 - con l'indicazione delle grammature, e a presentarlo alla Commissione all'uopo designato dalla "TUA Spa", la quale, dopo aver apportate le eventuali variazioni, restituirà copia del menù debitamente firmato.

L'Aggiudicatario dovrà esporre pubblicamente la tabella riportante l'apporto calorico e le grammature, dei pasti erogati, nonché sarà sua cura apporre il menu giornaliero, controfirmato dai membri della commissione, nei locali della "TUA Spa".

I piatti proposti giornalmente dovranno rispettare scrupolosamente sia i menù stabiliti al punto 3.6 sia le quantità e qualità previste sul presente Capitolato. E' consentita, tuttavia, una variazione nei seguenti casi:

1. *interruzione temporanea della produzione per cause straordinarie ed eccezionali (scioperi, incidenti, black-out etc. vedi art. 21 Titolo 3 del presente Capitolato);*
2. *avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.*

La variazione del menù di volta in volta dovrà essere concordata con il Responsabile dell'Esecuzione del contratto ed essere equivalente, per valori energetici, a quelli variati.

La ditta Appaltatrice potrà sottoscrivere delle convenzioni con ditte e/o scuole, dietro consenso della Direzione "TUA Spa", somministrando i pasti in orari diversi rispetto a quelli abitudinari della maggior parte dei dipendenti della "TUA Spa".

Infatti dovrà essere sempre garantito al personale "TUA Spa", la disponibilità di comodi posti a sedere nella sala mensa per poter consumare il pasto.

I pasti dovranno essere forniti nella qualità e misura previste dalle tabelle dietetiche.

I pasti dovranno essere composti, secondo la tipologia, come di seguito specificato:

#### **PASTO COMPLETO**

UN PRIMO PIATTO	(a scelta tra due proposte)
UN SECONDO	(a scelta tra due proposte)
UN CONTORNO	(a scelta tra due proposte)
DUE ROSETTE DI PANE	(min. 40 gr. cadauno)
UNA BEVANDA	(una bottiglietta di acqua minerale da 500 ml. o in alternativa una lattina di aranciata e/o Coca Cola da 250 ml o altro purché analcolica)
UN FRUTTO DI STAGIONE	(a scelta tra tre proposte)

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

### PASTO PARZIALE – TIPO A

UN PRIMO PIATTO	(a scelta tra due proposte)
UN CONTORNO	(a scelta tra due proposte)
DUE ROSETTE DI PANE	(min. 40 gr. cadauno)
UNA BEVANDA	(una bottiglietta di acqua minerale da 500 ml. o in alternativa una lattina di aranciata e/o Coca Cola da 250 ml o altro purché analcolica)
UN FRUTTO DI STAGIONE	(a scelta tra tre proposte)

### PASTO PARZIALE – TIPO B

UN SECONDO PIATTO	(a scelta tra due proposte)
UN CONTORNO	(a scelta tra due proposte)
DUE ROSETTE DI PANE	(min. 40 gr. cadauno)
UNA BEVANDA	(una bottiglietta di acqua minerale da 500 ml. o in alternativa una lattina di aranciata e/o Coca Cola da 250 ml o altro purché analcolica)
UN FRUTTO DI STAGIONE	(a scelta tra tre proposte)

**N.B. Il commensale, ogni giorno, potrà richiedere, in alternativa al menù, un primo in bianco, in sostituzione del primo previsto, e/o affettati o carne ai ferri in sostituzione del secondo.**

**Il Gestore dovrà provvedere a fornire Olio extravergine d'oliva in bustine monodose ml. 10.**

**E' fatto divieto al Concessionario di somministrare agli utenti bevande alcoliche.**

Le vivande devono essere somministrate in piatti frangibili messi a disposizione dalla "TUA Spa". Sempre a cura della "TUA Spa", devono essere fornite le posate in metallo da collocare, per il prelievo da parte dei commensali, nell'apposito contenitore in carta presente nelle linee self-service.

Si precisa che dette posate devono essere preventivamente collocate in appositi contenitori (bustine di carta) dedicate, e specifiche per alimenti, complete del tovagliolo in carta.

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

- *copri vassoio usa e getta, piatti e bicchieri di plastica, tovaglioli di carta doppio velo;*
- *approntati sui tavoli del locale mensa, appositi 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;*
- *approntati sui tavoli, saliere.*

Dopo il pasto il commensale deve riporre il vassoio con stoviglie e residui in appositi carrelli porta vassoio, presenti nella sala mensa e messi a disposizione dalla "TUA Spa", sarà cura del personale della società aggiudicataria lo svuotamento continuo di tali carrelli, la loro pulizia e la gestione completa degli stessi nonché la pulizia continua dei tavoli nell'intervallo di utilizzo tra un utente e l'altro.

### 3.6 Caratteristiche qualitative degli alimenti, ingredienti principali e menù stagionali.

Tutti i prodotti devono essere di produzione nazionale e su ogni confezione deve essere riportato la provenienza (comunque nazionale), la data di produzione, di confezionamento e di scadenza; il pesce deve essere fresco, di provenienza nazionale. L'olio deve essere extravergine di oliva e deve essere fornito in bustine monodose da ml. 10.

Di seguito viene riportato il menù diviso in settimane e stagioni che la Ditta Aggiudicataria dovrà rispettare avvicinando le settimane.

A tale menù l'aggiudicataria potrà apportare eventuali integrazioni o piccole variazioni, sempre dopo specifica autorizzazione da parte della Responsabile dell'Esecuzione del contratto di TUA Spa.

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

**MENU' AUTUNNALE (OTTOBRE – DICEMBRE)****PRIMA SETTIMANA**

GIORNO	PRIMO PIATTO N.1	PRIMO PIATTO N.2	SECONDO PIATTO N.1	SECONDO PIATTO N.2	CONTORNO N.1	CONTORNO n.2
LUNEDI'	Minestrone g 200 con pasta g 50	Risotto alla milanese g 100	Scaloppine al limone g 200	Prosciutto cotto g 80	Spinaci g 200	Broccoli g 200
MARTEDI'	Spaghetti aglio, olio e peperoncino g 100	Pasta g 100 con zucca g 80	Sgombro alla griglia o alici gratinate g 250	Frittata con spinaci con n. 2 uova	Cicoria g 200	Insalata verde g 60
MERCOLEDI'	Chitarrina g 120 con ragù g 70	Riso g 100 con funghi g 80	Pollo al forno g 250	Taleggio g 150	Patate al forno g 200	Zucchine grigliate g 200
GIOVEDI'	Pasta g 100 con zucchine g 80	Lasagne g 200	Spezzatino di vitello g 200	Petto di tacchino g 200	Cavoli g 200	Funghi trifolati g 200
VENERDI'	Pasta g 100 con tonno g 30	Vellutata di ceci g 280	Trancio di palombo o di nasello impanato g 250	Gorgonzola g 150	Insalata mista g 60	Zucca g 200

**SECONDA SETTIMANA**

GIORNO	PRIMO PIATTO N.1	PRIMO PIATTO N.2	SECONDO PIATTO N.1	SECONDO PIATTO N.2	CONTORNO N.1	CONTORNO n.2
LUNEDI'	Pizza margherita g 150	Riso g 100 con cicoria g 80	Prosciutto crudo g 80	Cotoletta di vitello g 200	Finocchi g 150	Patate fritte g 200
MARTEDI'	Pasta g 60 con patate g 100	Pasta g 100 con baccalà g 40	Filetti di platessa g 250	Uova al tegamino n.2	Cavolfiori g 200	Carote lesse g 200
MERCOLEDI'	Cannelloni g 200	Passato di verdure g 200	Scaloppine di maiale al pomodoro g 200	Genovese di vitello g 200	Purè di patate g 200	Melanzane trifolate g 200
GIOVEDI'	Gnocchi g 250 con ragù g 70	Pasta al forno g 200	Tacchino arrosto g 250	Salsicce al vino bianco g 150	Peperoni grigliati g 200	Insalata verde g 60
VENERDI'	Risotto alla pescatora g 120	Orecchiette g 150 con cime di rape g 80	Merluzzo o baccalà in umido g 250	Mozzarella g 125	Zucchine grigliate g 200	Bietola g 200

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

TERZA SETTIMANA

GIORNO	PRIMO PIATTO N.1	PRIMO PIATTO N.2	SECONDO PIATTO N.1	SECONDO PIATTO N.2	CONTORNO N.1	CONTORNO n.2
LUNEDI'	Riso g 60 con lenticchie g 70	Spaghetti alla carbonara g 120	Cotoletta di pollo g 200	Speck g 80	Insalata verde g 60	Zucca g 200
MARTEDI'	Spaghetti con le vongole g 100	Minestrone g 200 con pasta g 50	Brodetto di pesce g 300 o polipi in umido g 320	Uova strapazzate al pomodoro n.2	Patate lesse g 200	Verza g 200
MERCOLEDI'	Pasta all'amatriciana g 100	Ravioli di ricotta g 200	Braciola di maiale g 200	Pollo alla diavola g 250	Insalata mista g 60	Melanzane grigliate g 200
GIOVEDI'	Pasta alla mugnaia g 150 con ragù g 70	Scrippelle "mbusse" g 200	Arrosticini di pecora g 200	Tacchino alla canzanese g 200	Patate fritte g 200	Carote lesse g 200
VENERDI'	Pasta g 100 con le alici	Riso g 100 con radicchio g 80	Filetto di sogliola o di trota impanato g 250	Scamorza g 150	Bietola e patate g 200	Finocchi g 150

QUARTA SETTIMANA

GIORNO	PRIMO PIATTO N.1	PRIMO PIATTO N.2	SECONDO PIATTO N.1	SECONDO PIATTO N.2	CONTORNO N.1	CONTORNO n.2
LUNEDI'	Pasta g 60 con ceci g 120	Tortellini di prosciutto g 150 in brodo	Bollito g 200	Bresaola g 80	Insalata verde g 60	Broccoli g 200
MARTEDI'	Risotto ai frutti di mare g 120	Pasta g 100 con carciofi g 80	Seppie e patate g 350	Frittata con n.2 uova	Verza g 200	Zucchine grigliate g 200
MERCOLEDI'	Lasagne g 200	Pasta g 100 con ragù g 70	Brasato g 200	Pollo alla cacciatora g 250	Cicoria g 200	Patate al forno g 200
GIOVEDI'	Ravioli di carne g 200	Tagliatelle g 120 con funghi g 80	Carne alla pizzaiola g 200	Coniglio alla cacciatora g 250	Purè di patate g 200	Melanzane grigliate g 200
VENERDI'	Spaghetti con le vongole g 100	Passato di verdure g 200	Frittura di pesce g 300 o alici in pastella g 250	Mozzarella g 125	Rape saltate g 200	Insalata mista g 60

**MENU' INVERNALE (GENNAIO – MARZO)**

## PRIMA SETTIMANA

GIORNO	PRIMO PIATTO N.1	PRIMO PIATTO N.2	SECONDO PIATTO N.1	SECONDO PIATTO N.2	CONTORNO N.1	CONTORNO n.2
LUNEDI'	Pasta g 60 con patate g 100	Riso g 100 con funghi g 80	Salsiccia al vino bianco g 150	Tacchino arrosto g 250	Cicoria g 200	Insalata mista g 60
MARTEDI'	Spaghetti g 100 alle vongole	Pasta g 100 con zucchine g 80	Frittura di pesce g 300 o alici in pastella g 250	Pecorino g 150	Rape saltate g 200	Melanzane grigliate g 200
MERCOLEDI'	Pasta g 100 con la salsiccia	Passatelli in brodo g 120	Cotoletta di vitello g 200	Petto di pollo g 200	Zucchine grigliate g 200	Patate fritte g 200
GIOVEDI'	Gnocchi g 250 al gorgonzola	Chitarrina g 120 con ragù g 70	Scaloppine al vino bianco g 200	Prosciutto crudo g 80	Spinaci g 200	Carote alla julienne g 60
VENERDI'	Risotto ai frutti di mare g 120	Passato di verdure g 200	Baccalà o merluzzo in umido g 250	Uova al tegamino n. 2	Verza e patate g 200	Insalata verde g 60

## SECONDA SETTIMANA

GIORNO	PRIMO PIATTO N.1	PRIMO PIATTO N.2	SECONDO PIATTO N.1	SECONDO PIATTO N.2	CONTORNO N.1	CONTORNO n.2
LUNEDI'	Riso g 60 con lenticchie g 70	Pasta g 100 all'arrabbiata	Mozzarella g 125	Trippa alla romana g 200	Radicchio alla griglia g 200	Purè di patate g 200
MARTEDI'	Pasta g 100 con tonno g 30	Pasta g 60 con ceci g 120	Trancio di palombo o di nasello impanato g 250	Frittata con patate con n. 2 uova	Finocchi g 150	Cavolfiori g 200
MERCOLEDI'	Melanzane alla parmigiana g 250	Spaghetti aglio, olio e peperoncino g 100	Cotoletta di tacchino g 200	Braciola di maiale g 200	Bietola g 200	Carciofi alla romana g 200
GIOVEDI'	Gnocchi g 250 con ragù g 70	Pasta all'amatriciana g 100	Carne alla pizzaiola g 200	Bresaola g 80	Broccoli g 200	Zucchine grigliate g 200
VENERDI'	Pasta g 100 con le alici	Minestrone g 200 con pasta g 50	Trota o filetto di trota impanato g 250	Groviera g 150	Cicoria g 200	Insalata mista g 60

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

TERZA SETTIMANA

GIORNO	PRIMO PIATTO N.1	PRIMO PIATTO N.2	SECONDO PIATTO N.1	SECONDO PIATTO N.2	CONTORNO N.1	CONTORNO n.2
LUNEDI'	Riso g 100 con carciofi g 80	Tagliolini cacio e pepe g 120	Scaloppine al limone g 200	Speck g 80	Insalata verde g 60	Zucchine trifolate g 200
MARTEDI'	Spaghetti alle vongole g 100	Passato di verdure g 200	Orata o branzino alla griglia g 250	Scamorza g 150	Melanzane grigliate g 200	Cavoli g 200
MERCOLEDI'	Pasta g 100 con rape g 80	Polenta g 100 con ragù g 70	Salsiccia alla griglia g 150	Roast beef g 200	Carote lesse g 200	Patate fritte g 200
GIOVEDI'	Gnocchi g 250 con pesto g 30	Tortellini di prosciutto g 150 in brodo	Brasato g 200	Pollo al forno g 250	Spinaci g 200	Patate al forno g 200
VENERDI'	Pasta g 60 con fagioli g 120	Pasta g 100 con tonno g 30	Merluzzo o baccalà in umido g 250	Crescenza g 150	Bietola e patate g 200	Insalata verde g 60

QUARTA SETTIMANA

GIORNO	PRIMO PIATTO N.1	PRIMO PIATTO N.2	SECONDO PIATTO N.1	SECONDO PIATTO N.2	CONTORNO N.1	CONTORNO n.2
LUNEDI'	Minestrone g 200 con pasta g 50	Ravioli di ricotta g 200	Polpette g 200	Tacchino alla canzanese g 200	Fagioli bianchi g 70	Cavolfiori g 200
MARTEDI'	Riso g 100 con cicoria g 80	Pasta g 100 con tonno g 30	Trancio di nasello o di palombo impanato g 250	Fontina g 150	Verza g 200	Carote alla julienne g 60
MERCOLEDI'	Chitarrina g 120 con ragù g 70	Anellini alla pecorara g 200	Spezzatino di agnello g 200	Porchetta g 200	Carciofi alla romana g 200	Spinaci g 200
GIOVEDI'	Pasta al forno g 200	Lenticchie g 100	Pollo alla cacciatora g 250	Cotechino g 200	insalata mista g 60	Purè di patate g 200
VENERDI'	Risotto ai frutti di mare g 120	Pasta g 60 con ceci g 120	Polipi o totani in umido g 320	Mozzarella g 125	Melanzane grigliate g 200	Rape saltate g 200

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

**MENU' PRIMAVERILE (APRILE - GIUGNO)****PRIMA SETTIMANA**

GIORNO	PRIMO PIATTO N.1	PRIMO PIATTO N.2	SECONDO PIATTO N.1	SECONDO PIATTO N.2	CONTORNO N.1	CONTORNO n.2
LUNEDI'	Pasta g 100 con pesto g 30	Pasta al forno g 200	Spezzatino di vitello g 200	Cotoletta di vitello g 200	Insalata verde g 60	Melanzane grigliate g 200
MARTEDI'	Penne all'arrabbiata g 100	Tagliatelle g 120 con funghi g 80	Trota o filetto di trota impanato g 250	Frittata con zucchine con n. 2 uova	Cicoria g 200	Carote alla julienne g 60
MERCOLEDI'	Ravioli di ricotta g 200	Riso g 100 con cicoria g 80	Pollo al forno g 250	Prosciutto cotto g 80	Patate al forno g 200	Asparagi g 200
GIOVEDI'	Gnocchi g 250 con ragù g 70	Pasta g 100 con melanzane g 80	Polpette g 200	Roast beef g 200	Piselli g 70	Insalata mista g 60
VENERDI'	Spaghetti alle vongole g 100	Pasta g 60 con patate g 100	Baccalà o merluzzo in umido g 250	Mozzarella g 125	Zucchine grigliate g 200	Peperoni al forno g 200

**SECONDA SETTIMANA**

GIORNO	PRIMO PIATTO N.1	PRIMO PIATTO N.2	SECONDO PIATTO N.1	SECONDO PIATTO N.2	CONTORNO N.1	CONTORNO n.2
LUNEDI'	Riso g 100 con funghi g 80	Spaghetti alla carbonara g 120	Braciola di maiale g 200	Bresaola g 60 con grana g 30	Rucola g 50	Cicoria g 200
MARTEDI'	Pasta g 100 con tonno g 30	Riso g 100 con zucchine g 80	Trancio di nasello o filetto di sogliola impanato g 250	Stracchino g 150	Insalata verde g 60	Pomodori gratinati g 250
MERCOLEDI'	Ravioli di carne g 200	Pasta g 60 con fagioli g 120	Groviera g 150	Carne alla pizzaiola g 200	Radicchio alla griglia g 200	Purè di patate g 200
GIOVEDI'	Gnocchi g 250 con asparagi g 80	Cannelloni g 200	Agnello al forno g 250	Prosciutto crudo g 80	Melanzane grigliate g 200	Patate al forno g 200
VENERDI'	Risotto ai frutti di mare g 120	Pasta g 100 con melanzane g 80	Frittura di pesce g 300 o alici in pastella g 250	Uova al tegamino n.2	Zucchine grigliate g 200	Pomodori g 250

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

TERZA SETTIMANA

GIORNO	PRIMO PIATTO N.1	PRIMO PIATTO N.2	SECONDO PIATTO N.1	SECONDO PIATTO N.2	CONTORNO N.1	CONTORNO n.2
LUNEDI'	Passato di verdure g 200	Pasta all'amatriciana g 100	Scaloppine al limone g 200	Salsiccia alla griglia g 150	Finocchi g 150	Spinaci g 200
MARTEDI'	Ravioli di ricotta g 200	Riso g 100 con asparagi g 80	Sgombro alla griglia o alici gratinate g 250	Bresaola g 80	Peperoni arrosto g 200	Insalata verde g 60
MERCOLEDI'	Tagliolini cacio e pepe g 120	Pasta g 100 con zucchine g 80	Cotoletta di tacchino g 200	Wurstel g 200	Patate fritte g 200	Piselli g 70
GIOVEDI'	Timballo g 200	Chitarrina g 120 con ragù g 70	Agnello Cif e Ciaf g 200	Pecorino di Atri g 150	Insalata mista g 60	Fave g 70
VENERDI'	Pasta g 60 con piselli g 150	Pasta g 100 con le alici	Orata o branzino al forno g 250	Mozzarella g 125	Patate al forno g 200	Pomodori g 250

QUARTA SETTIMANA

GIORNO	PRIMO PIATTO N.1	PRIMO PIATTO N.2	SECONDO PIATTO N.1	SECONDO PIATTO N.2	CONTORNO N.1	CONTORNO n.2
LUNEDI'	Ravioli di carne g 200	Penne all'arrabbiata g 100	Pollo alla cacciatora g 250	Arista di maiale g 200	Melanzane grigliate g 200	Cicoria g 200
MARTEDI'	Pasta g 100 con tonno g 30	Pasta g 100 con pesto g 30	Filetti di platessa g 250	Taleggio g 150	Radicchio alla griglia g 200	Patate lesse g 200
MERCOLEDI'	Chirarrina g 120 con ragù g 70	Riso g 100 con radicchio g 80	Agnello al forno g 250	Petto di pollo g 200	Patate fritte g 200	Insalata mista g 60
GIOVEDI'	Tortellini di prosciutto g 150	Gnocchi g 250 speck e zucchine	Frittata con n. 2 uova	Coniglio alla cacciatora g 250	Asparagi g 200	Carote alla julienne g 60
VENERDI'	Spaghetti alle vongole g 100	Pasta g 60 con fagioli g 120	Seppie e patate g 350	Crescenza g 150	Insalata verde g 60	Bietola g 200

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

**MENU' ESTIVO (LUGLIO – SETTEMBRE)**

## PRIMA SETTIMANA

GIORNO	PRIMO PIATTO N.1	PRIMO PIATTO N.2	SECONDO PIATTO N.1	SECONDO PIATTO N.2	CONTORNO N.1	CONTORNO n.2
LUNEDI'	Pasta g 100 con ragù g 70	Riso g 100 con asparagi g 80	Scaloppine al limone g 200	Prosciutto cotto g 80	Patate al forno g 200	Fagiolini g 200
MARTEDI'	Insalata di riso g 120	Pasta con le alici g 100	Mozzarella g 125	Orata o branzino alla griglia g 250	Pomodori g 250	Zucchine grigliate g 200
MERCOLEDI'	Pasta g 100 con melanzane g 80	Ravioli di carne g 200	Frittata con due uova	Tacchino alla canzanese g 200	Insalata mista g 60	Cicoria g 200
GIOVEDI'	Gnocchi g 250 con ragù g 70	Pizza margherita g 150	Pollo al forno g 250	Prosciutto crudo g 80	Patate fritte g 200	Insalata verde g 60
VENERDI'	Spaghetti g 100 alle vongole	Sagne g 80 con fagioli g 120	Filetti di platessa o filetto di sogliola impanato g 250	Fontina g 150	Melanzane grigliate g 200	Carote alla julienne g 60

## SECONDA SETTIMANA

GIORNO	PRIMO PIATTO N.1	PRIMO PIATTO N.2	SECONDO PIATTO N.1	SECONDO PIATTO N.2	CONTORNO N.1	CONTORNO n.2
LUNEDI'	Pasta g 100 con zucchine g 80	Pasta g 100 con pesto g 30	Petto di pollo g 200	Crescenza g 150	Insalata mista g 60	Cavoli g 200
MARTEDI'	Penne all'arrabbiata g 100	Pasta g 60 con piselli g 150	Tonno in scatola g 120	Polipi o totani in umido g 320	Pomodori g 250	Bietola g 200
MERCOLEDI'	Pasta alla sorrentina g 130	Chitarrina g 120 con ragù g 70	Hamburger di vitello g 200	Asiago g 150	Patate fritte g 200	Spinaci g 200
GIOVEDI'	Gnocchi g 250 con asparagi g 80	Insalata di farro g 120	Mozzarella g 125	Genovese di vitello g 200	Fagiolini g 200	Insalata verde g 60
VENERDI'	Risotto ai frutti di mare g 120	Spaghetti aglio, olio e peperoncino g 100	Frittura di pesce g 300 o alici in pastella g 250	Uova al tegamino n. 2	Melanzane grigliate g 200	Carote alla julienne g 60

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

TERZA SETTIMANA

GIORNO	PRIMO PIATTO N.1	PRIMO PIATTO N.2	SECONDO PIATTO N.1	SECONDO PIATTO N.2	CONTORNO N.1	CONTORNO n.2
LUNEDI'	Insalata di riso g 120	Pasta alla mugnaia g 150 con ragù g 70	Uova strapazzate al pomodoro n. 2	Arrosticini di pecora g 200	Patate fritte g 200	Pomodori g 250
MARTEDI'	Pasta g 100 con tonno g 30	Pasta g 100 con melanzane g 80	Seppie con piselli g 350	Mozzarella g 125	Insalata mista g 60	Melanzane trifolate g 200
MERCOLEDI'	Pasta g 100 con pesto g 30	Riso g 100 con radicchio g 80	Petto di tacchino g 200	Prosciutto cotto g 80	Piselli in umido g 70	Finocchi g 150
GIOVEDI'	Pasta al forno g 200	Tagliatelle g 120 con funghi g 80	Cotoletta di vitello g 200	Bresaola g 60 con parmigiano g 30	Zucchine grigliate g 200	Insalata verde g 60
VENERDI'	Spaghetti g 100 con le vongole	Pasta g 100 con cavoli g 80	Merluzzo o baccalà in umido g 250	Taleggio g 150	Fagioli bianchi g 70	Bietola g 200

QUARTA SETTIMANA

GIORNO	PRIMO PIATTO N.1	PRIMO PIATTO N.2	SECONDO PIATTO N.1	SECONDO PIATTO N.2	CONTORNO N.1	CONTORNO n.2
LUNEDI'	Minestrone g 200 con pasta g 50	Lasagna vegetale g 200	Speck g 80	Insalata di pollo g 200	Insalata verde g 60	Patate lesse g 200
MARTEDI'	Riso g 120 zucchine e gamberetti	Pasta g 100 con tonno g 30	Insalata di mare g 320	Scamorza g 150	Spinaci g 200	Zucchine grigliate g 200
MERCOLEDI'	Pizza margherita g 150	Spaghetti alla carbonara g 120	Cotoletta di pollo g 200	Coniglio alla cacciatore g 250	Patate fritte g 200	Fagiolini g 200
GIOVEDI'	Ravioli di ricotta g 200	Pasta g 60 con piselli g 150	Braciola di maiale g 200	Polpette g 200	Peperoni arrosto g 200	Patate al forno g 200
VENERDI'	Pasta g 100 con baccalà g 40	Pasta g 60 con fagioli g 120	Filetto di sogliola o di nasello impanato g 250	Frittata con patate con n. 2 uova	Bietola g 200	Carote alla julienne g 60

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

**N.B.:**

**Condimenti fissi**

Pomodoro g 70

Burro g 20

Parmigiano g 10

Olio extravergine d'oliva di prima qualità in bustine monodose Ml. 10

**Pasta e riso**

Pasta secca, riso e pasta fresca dovranno essere di ottima qualità.

La pasta secca dovrà essere di produzione locale.

La pasta fresca dovrà essere scelta tra marche primarie e conosciute nel panorama nazionale.

**Pane**

80 g (rosetta, panino all'olio, ciabatta, pane integrale, pane arabo)

**Carni**

Le carni dovranno essere fresche, di prima qualità, e approvvigionate in loco almeno due volte la settimana.

**Salumi**

I salumi dovranno essere senza polifosfati.

Prosciutto crudo: di prima qualità, stagionatura di almeno 15 mesi, marchiato "Parma" o "San Daniele".

Il prosciutto da cucinare: spalla.

Il prosciutto per secondi piatti: coscia.

**Pesce**

Dovranno essere utilizzati pesci freschi o surgelati, assolutamente di prima qualità.

Il pesce surgelato dovrà essere scelto tra marchi primari e noti nel panorama nazionale.

**Formaggi**

I formaggi freschi dovranno essere approvvigionati in loco, almeno due volte alla settimana.

Il parmigiano e il grana padano dovranno avere almeno 12 mesi di stagionatura.

**Bevande**

A scelta tra:

Una bottiglietta d'acqua da mezzo litro

Una lattina di coca cola, aranciata, chinotto o gassosa.

**ART. 4 - RILEVAMENTO PRESENZE GIORNALIERE NELLA MENSA AZIENDALE.**

Ciascun dipendente, autorizzato a fruire della mensa, disporrà di un blocchetto contenente i ticket mensa appositamente numerati. Il ticket, preintestato meccanograficamente con l'indicazione del nominativo e della matricola del dipendente, si compone di tre parti: la prima parte sarà conservata dal beneficiario per gli opportuni riscontri; la seconda e la terza parte verranno consegnate al gestore della mensa al momento della fruizione del pasto, dopo che il dipendente avrà provveduto ad indicare la data, ad apporre la propria firma in corrispondenza del pasto scelto e contrassegnare con una crocetta la relativa casella.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti ha l'obbligo di verificare che il ticket sia stato correttamente compilato. Qualora, con i dati riportati su di esso, non sia possibile assegnare inequivocabilmente il pasto finito, il costo dello stesso sarà a carico della Ditta Appaltatrice.

Questa, a fine mese, è tenuta a fornire all'ufficio preposto dalla Direzione Aziendale il riepilogo, sia con documento cartaceo che informatico (Excel), dei pasti consumati dai singoli fruitori, **distinto per singolo dipendente**.

Il tabulato informatico dovrà essere prodotto dalla Ditta aggiudicataria secondo le tempistiche e le modalità che saranno comunicate da TUA Spa.

I soggetti aventi diritto ad usufruire del servizio mensa sono:

- *i Dipendenti della TUA Spa, i quali devono essere muniti di ticket preintestato meccanograficamente rilasciato, dietro richiesta dell'interessato, dalla Direzione Aziendale;*

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

- *eventuali ospiti, i quali sono tenuti a compilare, in modo leggibile, un riquadro riportato sul tabulato giornaliero, messo a disposizione degli interessati, nel quale devono anche evidenziare il nominativo del Responsabile aziendale che li ha autorizzati ad usufruire del pasto.*
- *eventuali dipendenti di ditte esterne con le quali l'Appaltatore ha sottoscritto una convenzione, dopo essere stato autorizzato dalla Direzione.*

Non verranno contabilizzati al fine del pagamento i ticket che risulteranno incompleti nella loro compilazione.

#### **ART 5 – PERSONALE E RISORSE NECESSARIE.**

Il personale impiegato al servizio mensa dovrà essere, per numero, qualità e competenza, adeguato ai servizi da eseguire ed alle modalità di esecuzione indicate nel presente Capitolato.

Al riguardo si rimanda (Allegato A al presente Capitolato) dove sono riportate le unità lavorative attualmente impiegate nei servizi, (bar e mensa), come da comunicazione dell'attuale società appaltatrice.

Inoltre il personale impiegato dovrà rispondere ai requisiti, agli obblighi e rispettare tutte le prescrizioni descritte sempre al TITOLO 3 "Norme Comuni ai servizi bar, Mensa e distributori automatici".

Si precisa che nella fascia oraria di apertura della mensa devono essere tassativamente presenti minimo due unità, una addetta alla distribuzione dei pasti sul bancone self-service e la cuoca per la gestione della cucina.

## TITOLO 2-B - GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI

### ART. 1 - OGGETTO.

Il presente Titolo ha per oggetto le attività, le caratteristiche e le modalità di gestione ed erogazione del servizio dei distributori automatici di merendine e bevande per i Dipendenti "TUA Spa", e tutte le persone autorizzate dal committente.

Il servizio da svolgere consiste nella gestione completa dei distributori automatici di merendine e bevande, si riportano di seguito i distributori da installare:

- a) Distributore di merendine (dolci e salate);
- b) Distributore di bevande calde (caffè, cappuccini ecc.);
- c) Distributore di bevande fredde (lattine, bottigliette d'acqua ecc...);

I distributori dovranno essere installati nei seguenti locali aziendali:

- al piano terra della palazzina Direzione, (sala autisti e bancone uscieri), in via San Luigi Orione, 4 Pescara;
- al piano terra della palazzina mensa nella zona ingresso (gradinata);
- all'interno del box autisti posto nel piazzale della stazione centrale a Pescara;
- al piano terra della palazzina uffici, della ex sede ARPA, ubicata in via Aterno n. 257;

La TUA Spa si riserva di modificare l'ubicazione dei distributori e di integrare il numero degli stessi.

I distributori Automatici saranno installati a titolo di comodato gratuito con spese a carico della società aggiudicataria.

I distributori dovranno essere rispondenti alla normativa europea vigente;

Tutte le spese d'installazione, allaccio idrico ed elettrico e tutto quanto necessario per l'installazione dei distributori automatici, saranno a totale carico della società aggiudicataria, così come l'onere per la disinstallazione e trasporto a fine appalto.

La società aggiudicataria dovrà provvedere a tenere pulita l'area del locale nelle immediate vicinanze dei distributori automatici, garantendo nel contempo una zona decorosa ed igienicamente perfetta.

Nessun onere né fiscale né amministrativo, né di qualsiasi altra natura sarà a carico della "TUA Spa".

Tutti i distributori dovranno essere assicurati contro qualsiasi rischio per incendio, furto e danni causati a cose e persone;

Tutto il personale, impiegato nella gestione del servizio dei distributori sarà a carico della società aggiudicataria e dovrà essere munito di tessera sanitaria ed in regola con gli obblighi di legge assicurativi, previdenziali e assistenziali.

In caso di riparazione o sblocco dei distributori l'intervento dovrà avvenire nell'arco di due ore, qualora invece necessari, la sostituzione della macchina dovrà essere effettuata in 24 ore.

Tutte le manutenzioni relative ai distributori saranno a carico della società aggiudicataria.

Potrà accedere ai locali aziendali solo personale, per cui è stata richiesta preventivamente l'autorizzazione.

Gli operatori addetti al reintegro dei prodotti dovranno conoscere e rispettare scrupolosamente le procedure del ns. piano di sicurezza.

I distributori dovranno funzionare a gettoniera ed eventualmente mediante altri dispositivi.

Dopo l'aggiudicazione e prima di dare avvio al servizio, il nome della stazione appaltante ed il numero dei distributori installati presso i locali della stessa, dovranno essere comunicati al servizio di "Prevenzione ed Igiene Ambientale" della ASL competente per territorio nel rispetto della norma vigente in materia di prevenzione che prevede il controllo dei distributori in ogni momento da parte dei Vigili Sanitari.

L'aggiudicataria dovrà mettere a disposizione della "TUA Spa", un servizio ispettivo che prevede un coordinamento con un incaricato TUA per valutare insieme la qualità del servizio prestato, correggere eventuali anomalie e gestire al meglio la rotazione dei prodotti nelle macchine.

L'aggiudicataria dovrà adottare un proprio piano di sicurezza da condividere con il ns. RSPP che mira soprattutto ad eliminare eventuali interferenze con i lavoratori "TUA Spa", al fine di scongiurare possibili incidenti sui luoghi di lavoro. Pertanto l'aggiudicataria dovrà informare e formare il proprio personale al rispetto delle norme adottate, il tutto nel rispetto del piano di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori e delle politiche di protezione ambientali.

I rischi di interferenza sono stati riportati dettagliatamente nel documento DUVRI.

L'aggiudicataria dovrà inoltre predisporre le procedure HACCP per garantire l'igiene e la salubrità dei prodotti somministrati.

L'offerta dovrà essere formulata per i prodotti sotto indicati per ognuno dei quali è stato riportato, a fianco, il prezzo posto a base di gara.

Eventuali marche citate dei prodotti sotto specificati sono assolutamente indicative e non impegnano assolutamente le società partecipanti, che potranno offrire anche prodotti di marche diverse.

## ART. 2 – IMPORTO DELL'APPALTO DEL SERVIZIO DISTRIBUTORI AUTOMATICI

L'affidamento del servizio di gestione dei distributori automatici di prodotti da Bar è a costo 0 per la "TUA Spa", nel senso che nessun pagamento sarà dovuto dalla scrivente alla società aggiudicataria del servizio e nessun corrispettivo dovrà corrispondere la società gestore del servizio alla "TUA Spa".

## ART. 3 - PREZZI DEI PRODOTTI PRESENTI NEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

I prezzi di ogni singolo prodotto sotto indicati sono quelli a base di gara sui quali l'offerente dovrà apportare l'eventuale ribasso, (vedi al riguardo scheda di offerta economica dei distributori automatici).

I prezzi di vendita di ogni articolo, comprensivi di IVA, devono essere indicati vicino ad ogni prodotto, posto all'interno del distributore automatico.

Per il servizio di gestione dei distributori automatici, la ditta aggiudicataria è obbligata ad applicare i prezzi determinati nella scheda di offerta economica, predisposta dalla "TUA Spa", che riporta come base di gara i prezzi di seguito indicati, detraendo agli stessi le percentuali di sconto offerte per ciascun prodotto.

### PRODOTTI CALDI E FREDDI

	€
1) CAFFE' (Corto, lungo, macchiato)	0,45
2) Latte e latte macchiato	0,45
3) Latte e cacao	0,45
4) Cappuccino	0,45
5) Cioccolato e cioccolato forte	0,45
6) Cioccolatte	0,45
7) Thè al limone	0,45
8) Cap-ciok( cappuccino con spruzzata di cioccolato)	0,45
9) Mocaccino ( caffè macchiato doppia spruzzata di cioccolato)	0,45
10) BIBITE GASSATE in lattina da 33 CL.	0,85
11) SUCCHI DI FRUTTA, vari in confezioni bag in box da 200 ml.	0,65
12) SUCCHI DI FRUTTA, vari in lattina/bottiglia da 250 ml. o mag.	0,85
13) THE' al limone e pesca in lattina da 33 CL.	0,85
14) ACQUA MINERALE (liscia e gassata) in bottiglia da 50 CL.	0,45
15) MERENDINE AL CIOCCOLATO	0,75

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

16) MERENDINE AL COCCO	0,75
17) MERENDINE ALLA MARMELLATA	0,75
18) BARRETTE DI CIOCCOLATO	0,75
19) BARRETTE AL COCCO	0,75
20) BISCOTTI, tipo Ringo e similare	0,85
21) FONZIES o similari	0,75
22) SNAK SALATI	0,75
23) PATATINE	0,75

I prodotti suindicati con i relativi importi unitari, sono una base di riferimento per consentire alla commissione di gara di attribuire punteggio all'offerta economica, ciò non toglie che la società aggiudicataria potrà erogare con i distributori automatici ulteriori prodotti ad integrazione dell'elenco suindicato.

I prezzi degli ulteriori prodotti che si intenderanno inserire nei distributori, oltre ai suindicati, dovranno essere sempre comunque approvati da "TUA Spa".

Non saranno prese in considerazione, in sede di gara e quindi escluse dalla partecipazione alla procedura stessa, offerte in aumento rispetto ai prezzi suindicati.

## TITOLO 3 - NORME COMUNI DA APPLICARE AI SERVIZI BAR, MENSA E DISTRIBUTORI AUTOMATICI.

### ART. 1 - DURATA DEL CONTRATTO.

La durata della gestione dei servizi, è fissata in anni 3, e decorrerà dalla data di stipula del relativo contratto.

La "TUA Spa", si riserva la facoltà di non aggiudicare l'affidamento dei servizi oggetto di gara, in tal caso l'aggiudicataria e/o le altre concorrenti non potranno avanzare alcuna pretesa.

L'autorizzazione all'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande dovrà essere già in possesso del gestore, al momento della partecipazione alla gara, e non potrà essere trasferita a terzi.

### ART. 2 – CONTRIBUTI PER LA GESTIONE DEI SERVIZI BAR, MENSA E DISTRIBUTORI.

Tutti i contributi e le imposte attinenti allo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, sono a carico della società aggiudicataria, ad esclusione della tassa per lo smaltimento dei rifiuti urbani, che sarà pagata dalla "TUA Spa".

### ART. 3 - UTENZE, IMPIANTI, MATERIALI E ARREDI,

La "TUA Spa", assicura la fornitura di acqua calda e fredda, energia elettrica, gas, riscaldamento, sia per il Bar che per la Mensa.

La "TUA Spa", concede alla ditta Appaltatrice, a titolo gratuito e per la durata contrattuale, i locali assegnati ai servizi Bar, mensa e distributori automatici, nonché tutti gli impianti, le attrezzature, le stoviglie, gli utensili, i servizi, gli arredi di Bar, di cucina e di sala e quanto altro funzionale a detti servizi.

#### **E' fatto assoluto divieto di sub-affittare i locali o cederli, anche temporaneamente, in uso.**

Tutto il materiale messo a disposizione da "TUA Spa", sarà oggetto di inventario, che l'Appaltatore sottoscriverà all'atto dell'assunzione del servizio, assumendo l'impegno e la diligenza del "buon padre di famiglia".

Al termine del contratto la Ditta Appaltatrice si impegna a restituire alla "TUA Spa", gli impianti, le attrezzature e quanto altro riportato nell'inventario, nelle condizioni e quantità originale, salvo il normale deperimento dovuto al corretto uso.

Il deperimento annuale viene così stabilito:

- *nella misura del 20% della dotazione se trattasi di materiale frangibile;*
- *nella misura del 10% se trattasi di materiale infrangibile.*

In fase di riconsegna degli arredi e delle attrezzature, l'attuale società gestore dei servizi redigerà in contraddittorio con i responsabili dell'esecuzione del contratto di "TUA Spa" un idoneo verbale di inventario nel quale verranno evidenziati gli eventuali beni mancanti o danneggiati a causa di dolo, incuria od imperizia.

L'Appaltatore dovrà rifondere l'intero valore o, il prezzo della riparazione o, in subordine, dovrà provvedere direttamente al reintegro o alla riparazione.

La "TUA Spa", sarà libera di trattenere tale valore sul saldo dovuto alla società gestore per il servizio mensa.

Inoltre alla scadenza contrattuale la società gestrice dei servizi dovrà, riconsegnare i locali alla "TUA Spa", liberi da qualsiasi vincolo, nelle condizioni in cui li troveranno al momento dell'affidamento, descritte anch'esse nel verbale di inventario suindicato, salvo il normale deperimento dovuto al corretto uso.

In caso di deterioramento eccessivo delle condizioni dei locali, la ditta gestrice dei servizi prima di lasciare i locali stessi, dovrà provvedere, a sue spese, all'esecuzione di tutti i lavori (*tinteggiatura, parti di intonaco, riparazioni di infissi ecc.*) che si rendessero necessari per il ripristino delle condizioni iniziali dei locali.

Contestualmente alla redazione del verbale di inventario e riconsegna di cui sopra, o con successivo verbale, i responsabili dell'esecuzione di TUA Spa del futuro contratto, provvederanno a consegnare, alla nuova società aggiudicataria, i beni e i materiali occorrenti alla gestione della mensa e bar aziendali (materiale frangibile ed infrangibile, nonché dei macchinari e dei locali).

### 3.1 Potenziamento degli arredi e delle attrezzature

La società aggiudicataria potrà provvedere, a proprie spese, a dotarsi di ulteriori attrezzature ed arredi, sia nel bar che nella mensa, oltre quelli messi a disposizione da "TUA Spa", che volesse introdurre per una miglior gestione delle attività, es. bancone, vetrine, sgabelli, tavolini a funghi, fornelli, frullatori, affettatrici ecc..., tale dotazione sarà oggetto di attribuzione di punteggio tecnico in sede di gara.

A fine contratto, nulla sarà dovuto da "TUA Spa", alla società gestrice dei servizi o ad altre società fornitrici, relativamente a migliorie, fornitura di nuove attrezzature o arredi o per sostituzione di arredi ed attrezzature effettuate nei locali bar, mensa e distributori nonché delle relative dipendenze.

La società affidataria potrà lasciare in loco le migliorie, (nuove attrezzature o arredi forniti, le sostituzioni apportate agli arredi o alle attrezzature) senza che nulla sia dovuto da parte di "TUA Spa", oppure potrà ripristinare lo stato dei luoghi esistenti ad inizio appalto, rimuovendo le nuove migliorie apportate e riposizionando, perfettamente funzionanti, gli arredi e le attrezzature preesistenti.

In caso di danneggiamento degli arredi ed attrezzature di proprietà di "TUA Spa", la stessa sarà libera di trattenere il costo per il ripristino o del riacquisto di detto materiale sul saldo.

## ART 4 – PULIZIA DEI LOCALI, MANUTENZIONI E SMALTIMENTO RIFIUTI

L'Appaltatore dovrà garantire quotidianamente la pulizia della sala bar, mensa e dei distributori automatici, nonché dei servizi igienici, dei locali annessi e delle attrezzature di proprietà della "TUA Spa", o del gestore impiegate nell'esercizio.

Il servizio di pulizia all'interno dei locali suindicati dovrà intendersi comprensivo della svuotatura dei cestini rifiuti con ricambio dei relativi sacchetti in polietilene.

L'Appaltatore dovrà inoltre provvedere, durante l'orario di apertura del bar e della mensa, a mantenere lo spazio adibito in adeguate condizioni di pulizia.

Durante l'esecuzione di tutte le operazioni di pulizia dovranno essere impiegati prodotti igienizzanti ecocompatibili.

Il personale durante l'esecuzione del servizio di pulizia dovrà utilizzare materiale igienico (panni per pulizia, spugne pagliette etc..) esclusivamente adibite a tale uso.

Sono altresì a carico dell'Appaltatore, tutti gli oneri inerenti la raccolta differenziata, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti negli appositi contenitori comunali nel rispetto delle indicazioni e degli orari stabiliti dal Comune di Pescara.

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 mensa o Bar o nelle vicinanze dei distributori automatici. Detti sacchetti dovranno essere depositati direttamente nei cassonetti ubicati sulla pubblica via.

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 della ditta.

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata.

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

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).

La società aggiudicataria dovrà altresì provvedere:

- a) *alla pulizia delle cucine, 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 ed orizzontali dei locali, comprese quelle vetrate (facciate interne ed esterne de vetri); dei pavimenti delle sala cucina, sala mensa, 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 dei locali spogliatoi e servizi igienici sia quelli presenti in adiacenza alla sala mensa e sia quelli assegnati al servizio del Bar.*

La società aggiudicataria dovrà 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 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 **progetto tecnico**, 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 "TUA Spa" 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 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.

Inoltre, come già stabilito, si ribadisce che, attenendosi scrupolosamente alle norme igienico-sanitarie, alla ditta Appaltatrice compete la pulizia delle stoviglie, di tutte le attrezzature e degli utensili da lavoro del Bar, della cucina, delle dispense, della sala mensa e sala bar, dei bagni, spogliatoi e dei relativi muri perimetrali.

Sempre a cura e spese della Ditta Appaltatrice, giornalmente e durante l'orario di apertura della mensa e del Bar, dovranno essere assicurati, continuamente:

- *la pulizia dei tavoli;*
- *la pulizia ed il riordino delle sedie;*
- *la pulizia del pavimento nel caso che su di esso accidentalmente vengano rovesciate sostanze solide o liquide;*
- *pulizia dei bagni a servizio del bar e mensa;*

Le predette operazioni saranno effettuate con carattere di urgenza sia durante l'alternarsi dei commensali alla mensa che durante l'uso del bar da parte del personale "TUA Spa", al fine di ripristinare il prima possibile le condizioni igieniche e di pulizia ottimali.

A fine servizi Bar e mensa, la ditta Appaltatrice dovrà, a proprie spese, effettuare la pulizia completa con prodotti detergenti e di certificato effetto disinfettante e battericida di tutti i tavoli, le sedie, i pavimenti, i piani di lavoro, le attrezzature di tutti i locali di pertinenza della mensa aziendale e del Bar, dei bagni, spogliatoi, zona ingresso della mensa e del Bar ecc..

Con cadenza settimanale, la Ditta Appaltatrice dovrà:

- *asportare la polvere dai piani sottostanti ed adiacenti le vetrate;*
- *pulire i Fan-Coil della climatizzazione;*
- *pulire la parte interna ed esterna delle vetrate, delle porte e delle finestre;*
- *pulire la cappa, lavare i filtri e quant'altro presente nel locale cucina.*

Inoltre è tenuta ad eseguire a Suo carico, con periodicità almeno mensile, le sotto elencate operazioni:

- *pulizia, ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti meccaniche delle apparecchiature e degli accessori degli impianti di mensa;*
- *pulizia periodica delle celle frigorifere;*
- *disostruzione degli scarichi;*
- *regolazione sistematica di eventuali apparecchiature di addolcimento dell'acqua.*

La Ditta è tenuta, infine, ad eseguire a Suo carico, all'occorrenza, le seguenti operazioni:

- *riparazione dei carrelli portavivande;*
- *sostituzione degli interruttori e termostati e manopole di apparecchiature elettriche (forni, padellotti e pentole);*
- *sostituzione di manopole ed apparecchiature a gas;*
- *riparazione e sostituzione di molle di richiamo, cerniere ed altri sistemi di chiusura delle apparecchiature;*
- *ripresa di intonaci, tinteggiature e rivestimenti in genere, danneggiati per urti, schizzi e danni imputabili al personale di servizio.*

La Ditta aggiudicataria inoltre provvederà, sempre a sua cura e spese, senza nulla pretendere dalla "TUA Spa", con personale specializzato, accollandosi tutte le responsabilità al riguardo e sollevando la "TUA Spa" da qualsiasi incombenza:

- *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 "TUA Spa" 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 e manutenzione 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'ASL relativa ad interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali e degli impianti;
- 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 avrà comunque l'onere del controllo delle parti dei locali ed attrezzature che riceverà in comodato e l'obbligo di segnalare all'ufficio tecnico della "TUA Spa" 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 "TUA Spa". Al termine del rapporto contrattuale detto bene resterà di proprietà della "TUA Spa".

L'uso gratuito dei locali e delle attrezzature, avrà il medesimo termine dell'appalto. La "TUA Spa" si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi in comodato, 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, nei locali adibiti alla preparazione dei cibi e dietro al bancone del bar non è consentito l'accesso al personale estraneo all'impresa aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo della "TUA Spa" o dell'impresa aggiudicataria.

Ogni deroga e responsabilità è a carico della ditta appaltatrice.

## ART. 5 - NORME IGIENICHE

Il personale adibito all'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'appalto dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, ed in particolare quelle previste dal sistema di autocontrollo HACCP, finalizzate ad evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari.

Nel manuale di autocontrollo devono essere inseriti tutti i dati relativi all'azienda, con particolare riferimento alle figure responsabili, nonché le procedure volte a controllare i punti di controllo (CP) ossia quei punti che, pur non rivestendo un carattere di criticità sono importanti per il controllo del processo.

Queste procedure devono riguardare la selezione delle materie prime, dei fornitori e dei servizi, la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature, le operazioni di disinfestazione e derattizzazione, la gestione dei rifiuti, l'igiene del personale, la manutenzione degli impianti, l'approvvigionamento idrico e la rintracciabilità dei prodotti alimentari.

In particolare la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- 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;*
- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;*

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

- 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) è tassativamente vietata la preparazione anticipata 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 TUA Spa-aggiudicatario, oppure da parte degli organi preposti alla vigilanza sia interni sia esterni.

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

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

## ART. 6 – PERSONALE E SICUREZZA SUL LAVORO

La società aggiudicataria è tenuta alla riassunzione del personale impiegato nei servizi bar e mensa ai sensi di quanto previsto dai vigenti contratti nazionali di categoria e da tutta la normativa di riferimento.

Si riportano sull'allegato A al presente Capitolato le unità lavorative attualmente impiegate nei servizi, (bar e mensa), come da comunicazione dell'attuale società appaltatrice.

Il personale dell'appaltatore, riassunto, impiegato nell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, deve possedere tutti i requisiti di idoneità previsti dalla legislazione vigente in materia sanitaria ed essere provvisto delle documentazioni e certificati richiesti dalla vigente normativa.

Il personale adibito al servizio sarà altresì regolarmente fornito di libretto sanitario e dovrà essere sottoposto a periodica visita di controllo.

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

Il personale, inoltre, dovrà essere dotato, e porterà ben visibile, il badge di riconoscimento con fotografia, generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza e dovrà indossare indumenti di lavoro come prescritto dalla vigenti norme in materia di igiene.

La società aggiudicataria dovrà infatti fornire al personale addetto alla gestione del bar e mensa un'ideonea divisa.

Tale divisa dovrà essere comunque concordata ed approvata dalla "TUA Spa"

Il personale dovrà presentarsi in servizio in ordine e munito dell' apposita divisa, che sarà indossata dal personale per tutta la durata del servizio stesso.

Gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione dei pasti o prodotti da bar dovranno essere distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.;

Il personale deve risultare regolarmente assunto, assicurato e retribuito a cura e spese dell'Impresa aggiudicataria, che è unica responsabile nei confronti di detto personale.

Il Concessionario dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori connessi con l'oggetto della concessione, condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili nella località in cui svolgono i lavori.

La "TUA Spa" si riserva di chiedere alla società gestrice dei servizi la sostituzione di personale ritenuto non idoneo o non gradito con nota scritta del Direttore Generale e/o del Direttore del Personale. In tal caso l'Impresa provvede alla sostituzione richiesta entro 8 (otto) giorni, senza che ciò possa costituire maggior onere.

La società aggiudicataria, inoltre, in caso di sopraggiunte impossibilità che impediscano di effettuare il servizio con le proprie maestranze dovrà assicurare il servizio stesso con ogni mezzo, anche ricorrendo a personale temporaneo assunto nel rispetto della normativa vigente.

La società aggiudicataria 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 in 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 "TUA Spa".

Nello svolgimento delle proprie attività il personale dovrà tenere un contegno irreprensibile, non dovrà intrattenere conversazioni con l'utente al di fuori delle esigenze del servizio e dovrà sempre usare un linguaggio corretto.

Tutti i dipendenti dell'Appaltatore sono tenuti ad osservare, oltre a tutte le prescrizioni imposte dalle normative di riferimento anche:

- *i piani di sicurezza predisposti dall'appaltatore;*
- *le norme antinfortunistiche proprie del lavoro in esecuzione.*

L'inosservanza delle predette condizioni costituisce per l'Appaltatore responsabilità, sia in sede penale che civile, dei danni che, per effetto dell'inosservanza stessa, dovessero derivare al personale, a terzi ed agli impianti, nonché causa di risoluzione del contratto di appalto se, nonostante diffida scritta, l'appaltatore non provvederà in merito.

Il personale si impegna, altresì, a mantenere i locali, la strumentazione ed attrezzatura necessaria per l'esercizio del bar e mensa in condizioni igieniche adeguate alle normative.

L'appaltatore, nello svolgimento del servizio di gestione del bar e della mensa, dovrà operare tenendo opportuna considerazione delle indicazioni riportate anche nel DUVRI, con il quale sono state preventivamente evidenziate le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi.

Detto DUVRI potrà essere aggiornato dalla stazione appaltante, anche su proposta dell'affidatario del servizio, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico od organizzativo incidenti sulle modalità esecutive del servizio. Il DUVRI potrà, inoltre, essere integrato su proposta dell'affidatario da formularsi entro 30 giorni

---

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

dalla data di presa visione di siffatto documento ed a seguito della valutazione del committente; l'impresa aggiudicataria del servizio, in altri termini, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, potrà presentare proposte di integrazione del DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza.

L'impresa affidataria del servizio si impegna, quindi, ad osservare tutte le disposizioni dettate dal D.Lgs. n. 81/2008 in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, igiene e sicurezza, nonché tutti gli obblighi in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, invalidità, vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esecuzione per la tutela materiale dei lavoratori.

Ciascun concorrente, fin dal momento della presentazione dell'offerta, dovrà, autocertificare il possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale ai fini della sicurezza sul lavoro dell'impresa.

Quanto sopra in attuazione del disposto di cui all'art. 26, comma 1, lettera a), del Testo Unico della Sicurezza (D.Lgs. n. 81/2008).

La Società affidataria 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.

Lo stesso si relazionerà con i responsabili "TUA Spa" sia per concordare l'organizzazione dei servizi sia per tutte le problematiche che dovessero presentarsi durante l'esecuzione del contratto stesso.

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 INAIL.

Almeno cinque giorni prima dell'attivazione del servizio la Società dovrà fornire alla "TUA Spa" 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 verificano modifiche nell'organico impiegato.

La "TUA Spa" 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 gestrice osservi le prescrizioni suddette.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre 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, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

## ART. 7 - 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.

In particolare i temi trattati durante la formazione dovranno riguardare, tra l'altro:

- *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.*

La formazione e l'addestramento del personale saranno oggetto di valutazione in sede di gara; a tale fine la ditta dovrà darne descrizione all'interno del progetto tecnico da presentare in sede di offerta, come indicato nel disciplinare di gara.

Alla fine di ogni anno la società dovrà esibire i documenti attestanti le ore di formazione erogate a favore di ciascuno degli addetti al servizio impiegati sull'appalto.

## ART. 8 – MODALITÀ DELLA GESTIONE

Il Concessionario eserciterà l'attività di gestione dei servizi bar, mensa e distributori automatici esclusivamente in proprio nome, sollevando la "TUA Spa" da ogni onere, pretesa o ragione comunque relativa o connessa con l'attività commerciale svolta nei locali de quibus.

E' vietata ogni forma di interposizione nella gestione dei servizi.

Il contratto non è cedibile.

## ART. 9 - OBBLIGO DI SOPRALLUOGO PRIMA DELLA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Prima della presentazione dell'offerta ciascuna ditta partecipante alla procedura di gara è obbligata, a pena di esclusione, ad effettuare un sopralluogo dei locali in cui dovrà essere garantito il servizio di gestione del bar e della mensa. Detto sopralluogo è prescritto al fine di consentire ai concorrenti di prendere visione di spazi, attrezzature, impianti ed arredi ubicati nella sede della "TUA Spa".

Risulta, pertanto, indispensabile prendere contatto con un Responsabile aziendale per concordare data ed orario dell'esecuzione del sopralluogo. Si precisa che, per consentire un ordinato svolgimento delle operazioni di sopralluogo dei locali, il Responsabile sarà a disposizione, previo appuntamento, dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 11,30, fino a 7 giorni prima della data stabilita per la presentazione delle offerte.

Alla conclusione delle operazioni di sopralluogo verrà rilasciata, da "TUA Spa", alla ditta partecipante apposita attestazione di avvenuto sopralluogo che, unitamente alla restante documentazione richiesta, dovrà essere presentata per la partecipazione alla gara d'appalto di che trattasi.

Eseguito il sopralluogo, la ditta aggiudicataria non potrà eccepire alcuna contestazione relativa allo stato dei locali ed alla funzionalità di impianti/attrezzature/arredi, tali da influenzare l'esecuzione del servizio.

## ART. 10 - CONDUZIONE DEI LOCALI ED IMPIANTI

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, compatibili con la prosecuzione delle attività affidate in concessione, da parte del Committente o di altre imprese autorizzate, il Concessionario dovrà consentire il libero accesso.

Il Concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi luogo ed ora per esercitare un controllo sulla efficienza e regolarità del servizio.

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

## ART. 11 - DANNI

Per qualsiasi danno a terzi, intendendosi per tali anche i locali della "TUA Spa" ed il personale della stessa, cagionato da fatto doloso o colposo, dal mancato rispetto di prescrizioni normative, o per altre cause comunque conseguenti all'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, l'Appaltatore rimane l'unico soggetto responsabile penalmente e civilmente, sollevando da ogni responsabilità, anche solidale, la "TUA Spa".

Per la copertura di tali danni la società aggiudicataria dovrà stipulare e produrre a "TUA Spa", prima della stipula contrattuale, la polizza assicurativa di cui al successivo art. 12.

## ART. 12 – COPERTURA ASSICURATIVA

Il contraente aggiudicatario assume a totale carico senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità civile per danni a persone e cose, sollevando il Committente da ogni responsabilità al riguardo.

Infatti l'Appaltatore ha l'obbligo di presentare, prima della stipula contrattuale, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, un contratto d'assicurazione, stipulate con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, di responsabilità civile per danni verso terzi, (RCT) e per i **prestatori d'opera** dipendenti e parasubordinati (RCO), intestata a TUA Spa, ricomprendendo esplicitamente:

- *i danni che possano avere, in relazione all'esercizio del bar, mensa e distributori automatici qualunque avventore del medesimo, compresi i componenti del CdA, i dipendenti della "TUA Spa" ad ogni titolo, i collaboratori della "TUA Spa", e gli esterni che occasionalmente fruiscono dei bar e della mensa;*
- *i danni da intossicazioni alimentari subiti dai fruitori dei servizi di gestione del bar, mensa e distributori automatici;*

altresì esplicitamente anche eventuali danni causati ai locali di "TUA Spa" e qualsiasi altro danno causato a chiunque l'utilizzi i servizi di Bar, mensa e distributori automatici, a copertura di tutti i rischi connessi all'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, con espressa estensione ai rischi derivanti dalla somministrazione di alimenti e bevande, e nelle quali venga inoltre esplicitamente indicato che la "TUA Spa" viene considerata "terzo" a tutti gli effetti. Dette polizze dovranno prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- **4 milioni** di Euro per sinistro, col limite di **2,5 milioni** di Euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di **1 milione** di Euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (RCT);

- **2,5 milioni** di Euro per sinistro, col limite di **1,5 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 aggiudicataria si impegna a fornire alla "TUA Spa" copia delle polizze prima della stipula contrattuale, pena decadenza dell'aggiudicazione.

Alla società aggiudicataria fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare alla "TUA Spa" 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 "TUA Spa" non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare alla società aggiudicataria 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.

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

Tale assicurazione dovrà avere una durata coincidente con quella dell'affidamento del servizio.

Gli importi suindicati non rappresentano un limite alla responsabilità dell'Appaltatore.

### **ART. 13 - GARANZIA FIDEIUSSORIA - CAUZIONE DEFINITIVA**

Oltre alla cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base di gara, ovvero ridotta ai sensi del comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, da produrre da tutte le partecipanti contestualmente ai documenti di gara ed indicata sul Disciplinare; la società aggiudicataria sarà obbligata a costituire, prima della stipula contrattuale, una garanzia fideiussoria (cauzione definitiva) pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 ovvero ridotta come precedentemente specificato.

La cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali; essa dovrà essere prestata a garanzia del pagamento di eventuali penalità comminate e delle spese che la "TUA Spa" dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per responsabilità della ditta aggiudicataria, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

La somma depositata a titolo di cauzione definitiva dovrà essere immediatamente reintegrata in caso di utilizzo.

Tale cauzione verrà svincolata al termine della gestione, dedotti gli importi relativi alle eventuali penali, alle spese a carico del Concessionario e alla spesa effettuata dalla "TUA Spa" per l'eventuale reintegro dei materiali ed alle spese per la locazione, e comunque accertata la completa e regolare esecuzione della concessione nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile tra il Committente e il Concessionario. In assenza di tali requisiti, la cauzione definitiva verrà trattenuta dalla "TUA Spa" fino all'adempimento delle condizioni suddette.

Il Concessionario sarà tenuto in ogni momento ad integrare il deposito cauzionale qualora esso venisse in tutto o in parte utilizzato.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

### **ART. 14 - CONTROLLO DEI SERVIZI BAR, MENSA E DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

La "TUA Spa" si riserva il diritto, per mezzo del proprio personale, responsabili del contratto di controllare la qualità dei servizi di cui al presente Capitolato, di poter effettuare in qualsiasi momento la verifica delle attrezzature e dotazioni ai fini della loro efficacia e della sicurezza dei lavoratori, nonché il prelievo dei prodotti utilizzati, con particolare riguardo alle derrate alimentari, onde accertarne la qualità e le modalità d'impiego e/o di somministrazione nelle operazioni previste.

In relazione all'esito dei controlli ed alle giustificazioni addotte dalla ditta, la "TUA Spa" valuterà se redigere apposito verbale descrittivo di quanto emerso in sede di controllo, al fine di procedere, se ritenuto opportuno, all'applicazione delle penali.

Inoltre 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 "TUA Spa" si riserva la più ampia facoltà di sottoporre al controllo dell'igiene, la somministrazione dei pasti, delle consumazioni e il rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato sia direttamente, attraverso propri incaricati, sia attraverso organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti.

Per un controllo diretto ed immediato dei servizi di gestione del Bar e della mensa aziendale, della generale regolarità delle prestazioni al presente capitolato, la "TUA Spa" si avvarrà dei responsabili del contratto incaricati di accertare e verificare inoltre l'andamento del servizio al fine di rilevare la rispondenza al presente Capitolato ed alle norme in materia della composizione del pasto, delle grammature, della pulizia del personale, degli ambienti di preparazione e somministrazione dei pasti, nonché la presenza di eventuali altre irregolarità che potrebbero richiedere il campionamento e l'analisi degli alimenti.

I responsabili avranno diritto ad accedere a tutti i locali adibiti ai servizi e bar e mensa in particolare a quelli adibiti alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti ed a controllare ogni fase attinente lo svolgimento

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

del servizio, senza che ciò sollevi la Ditta dalla propria responsabilità e senza che il personale del Gestore interferisca sulle procedure di controllo.

I responsabili stessi dovranno ricevere settimanalmente la lista giornaliera della composizione dei pasti (menu) per la settimana successiva e la stessa sarà restituita, debitamente vistata, con l'apporto di eventuali variazioni.

Il menu' così vistato dovrà essere esposta, a cura della ditta gestore, nei locali della mensa, del Bar, nelle bacheche aziendali e nei corridoi degli uffici.

I responsabili del contratto dovranno periodicamente verificare e controllare che:

- *i prodotti somministrati siano di ottima qualità e di marche conosciute a livello nazionale;*
- *i pasti serviti corrispondano a quelli preventivamente approvati;*
- *i pasti somministrati e la qualità del servizio offerto riscuotano il pieno gradimento dei commensali;*
- *corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature;*
- *tutte le pietanze siano elaborate e cucinate in giornata nel locale cucina della mensa (**non saranno ammessi precotti preconfezionati o similari**).*
- *pulizia del personale e degli ambienti di preparazione e somministrazione dei pasti, nonché la presenza di altre irregolarità che non richiedano il campionamento e l'analisi degli alimenti impiegati per la produzione dei pasti e alimenti somministrati al Bar, mensa e distributori automatici.*
- *controlli qualitativi e quantitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla società aggiudicataria alle prescrizioni del Capitolato d'appalto;*
- *validità delle autorizzazioni sia sanitarie che altre, nonché delle eventuali dichiarazioni commerciali;*
- *caratteristiche microbiologiche, chimicofisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;*
- *modalità di stoccaggio dei prodotti nei frigoriferi e temperatura degli stessi;*
- *modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;*
- *termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;*
- *modalità di lavorazione e distribuzione delle derrate;*
- *modalità di distribuzione dei pasti e rispetto delle temperature di scaldamento;*
- *stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;*
- *organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto dei pasti;*
- *modalità di sgombero dei rifiuti;*
- *modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;*
- *caratteristiche dei detersivi e disinfettanti utilizzati;*
- *professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;*
- *quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel Capitolato;*
- *residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;*
- *residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.*
- *rispetto da parte del personale addetto alla somministrazione delle norme in materia di igiene;*
- *controllo tipologia dei prodotti detersivi impiegati, etc...).*

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

Eventuali irregolarità sono contestate, su segnalazione della Direzione o dei Responsabili del Procedimento e dell'Esecuzione, al Gestore, il quale si impegna al ripristino del rispetto delle clausole contrattuali, nel termine all'uopo fissato, avvalendosi del diritto del contraddittorio.

## ART. 15 – PRELIEVO DI CAMPIONI E ANALISI

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

La "TUA Spa" 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 "TUA Spa" non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità indicate in sede di offerta tecnica.

## ART. 16 – PROGRAMMA DI AUTOCONTROLLO

La ditta appaltatrice 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.

L'Appaltatore 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 alla "TUA Spa" che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, può richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

## ART. 17 - ALTRE RESPONSABILITA', ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DEL SOCIETA' AGGIUDICATARIA

La responsabilità della concessione della mensa e del bar è ad esclusivo carico, cura e spese, del Concessionario e in particolare rientra nelle sua responsabilità ed obblighi:

- *l'aggiudicatario, dovrà garantire la riassunzione del personale impiegato nei servizi bar e mensa ai sensi di quanto previsto dai vigenti contratti nazionali di categoria e da tutta la normativa di riferimento.*
- *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/cottura e distribuzione degli alimenti presso la linea self-service mensa e al Bar;*
- *le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio mensa, bar e distributori automatici;*
- *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 tovagliette sottovassoio, i bicchieri in plastica e tovaglioli di carta, le bustine porta posate;*
- *il rifornimento dei vari condimenti e degli accessori previsti sui tavoli condimix presenti in sala mensa;*

- 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'individuazione, nell'attività oggetto del servizio, di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. 193/2007;
- garantire il rispetto delle leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti ed, in particolare, del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e si 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;
- evitare, nello svolgimento del servizio, qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento delle attività della "TUA Spa".
- utilizzare i locali avuti in consegna secondo lo scopo a cui sono stati destinati;
- osservare il divieto di esporre avvisi o annunci di qualsiasi genere, ad esclusione quelli riguardanti l'attività del gestore;
- pulire gli ambienti: gli ambienti di lavoro, depositi, impianti, attrezzature, arredamenti, vetrine, dovranno essere tenuti costantemente puliti e si dovranno osservare le norme e le ordinanze. Il Committente potrà intervenire direttamente, per richiedere, con oneri a carico del gestore, l'effettuazione di pulizia dei locali in uso, qualora ad un controllo si riscontrassero carenze igieniche;
- pulire gli impianti: al termine delle operazioni di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo;
- pulire le stoviglie e attrezzature: deve essere curata con detersivi idonei che non lascino tracce ed odori residui;
- impegnare a fornire a sue spese divise da lavoro per gli addetti ai vari servizi, grembiule, guanti in lattice, strofinacci usa e getta, sacchi per i rifiuti, materiale detergente per il lavaggio delle stoviglie e quanto altro necessario per garantire la massima igiene nelle operazioni di pulizia (si precisa che è tassativamente vietato il lavaggio delle attrezzature e dei pavimenti della cucina con getto ad acqua);
- pagare le imposte e tasse di licenza dell'esercizio del bar e mensa;
- assicurare che il servizio sia svolto a regola d'arte
- garantire quotidianamente la pulizia della sala bar (parte interna ed esterna del bancone, locale destinato a ripostiglio, etc...) e delle attrezzature di proprietà della "TUA Spa" o del gestore impiegate nell'esercizio del bar quali lavandini, mobili frigorifero, affettatrice, tavolini, sedie, etc...;
- svuotare i cestini porta rifiuti posti all'esterno del bancone con ricambio dei relativi sacchetti in polietilene;
- provvedere, durante l'orario di apertura del bar, a mantenere lo spazio adibito alla sala bar in adeguate condizioni di pulizia;
- provvedere, almeno tre volte all'anno, alla rimozione della pedana bar e della mensa per effettuare un accurato intervento di pulizia della pavimentazione sottostante;
- utilizzare, durante l'esecuzione di tutte le operazioni di pulizia, prodotti igienizzanti ecocompatibili e materiale igienico (panni per pulizia, spugne pagliette etc) esclusivamente adibito a tale uso;
- occuparsi, a proprio carico, della raccolta differenziata, del trasporto e dello smaltimento dei rifiuti, nel rispetto delle indicazioni e degli orari stabiliti dal Comune di Pescara.
- Sono a carico dell'appaltatore tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla volturazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

#### ART. 18 - ONERI A CARICO DELLA TUA S.p.A.

A carico della "TUA Spa" sono le riparazioni dei danni ai locali, agli impianti, alle apparecchiature, ai corredi ed arredi di sua proprietà, di natura straordinaria, resesi necessarie a seguito di qualsiasi causa estranea e comunque di forza maggiore, ad esclusione, comunque, di quelle conseguenti alla responsabilità della Ditta Appaltatrice.

Sono inoltre a carico della "TUA Spa":

- la manutenzione straordinaria dei locali bar/mensa riguardante i pavimenti, i vetri, i servizi igienici, ivi comprese le pertinenze quali accessi al bar;
- la manutenzione straordinaria delle attrezzature, degli impianti e dei locali di proprietà della "TUA Spa", installate nei locali bar/mensa;
- le spese per la fornitura del gas metano utilizzato per il funzionamento degli impianti di cucina, da rete cittadina;
- le spese per la fornitura dell'acqua calda e fredda;
- le spese per la fornitura dell'energia elettrica;
- il pagamento della TARI (esclusi quelli speciali e pericolosi a carico aggiudicataria);
- le attività per effettuare direttamente o tramite incaricati competenti controlli periodici, anche con prelievi, sulla qualità, quantità, varietà e preparazione dei pasti, l'igiene generale dei locali e la loro pulizia e del materiale utilizzato. Il medesimo controllo è effettuato sulle derrate alimentari conservate. Ai fini predetti l'Impresa aggiudicataria deve consentire il libero accesso nei locali per l'effettuazione di detti controlli.

#### ART. 19 - SUBAPPALTO E CESSIONE CONTRATTO E CREDITI.

Il subappalto è disciplinato dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e la volontà a ricorrere a tale istituto dovrà essere dichiarato in sede di gara. I pagamenti dovuti all'eventuale subappaltatore verranno corrisposti dall'affidatario, che dovrà trasmettere all'Amministrazione, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento, copia delle fatture quietanzate dall'affidatario, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

E' vietato concludere contratti di fornitura a nome della "TUA Spa".

Tutti i contratti conclusi dalla società gestrice dei servizi bar,mensa e distributori automatici, non costituiscono titolo, per le parti contraenti o per terzi, per far valere alcun diritto o pretesa nei confronti della "TUA Spa".

Gli stessi obblighi sono stabiliti per eventuali subappaltatori.

E' vietata altresì:

- la cessione totale o parziale del contratto;
- la cessione dei crediti relativi alla concessione in oggetto è regolata dal D.Lgs. 50/2016.

#### ART. 20 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre ai casi precedentemente previsti nel presente Capitolato, anche in caso di ripetute inadempienze non sanate a seguito di diffida formale o anche a seguito di una singola inadempienza che tuttavia comporti una disfunzione particolarmente grave o l'interruzione del servizio, la "TUA Spa" potrà risolvere unilateralmente il contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C., incamerando la cauzione prestata dall'Impresa, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno, anche conseguente all'affidamento temporaneo a terzi della concessione con maggiori oneri per la "TUA Spa" e/o terzi.

E' comunque causa di risoluzione del contratto:

- *inadempimento dell'Impresa agli obblighi assunti contrattualmente;*
- *scioglimento o liquidazione della società appaltatrice, cessazione dell'attività, fallimento o altre procedure concorsuali a carico della medesima;*
- *sopravvenuta carenza dei requisiti di partecipazione alla gara;*
- *contestualmente all'applicazione della terza penale.*
- *mancata osservanza delle disposizioni, obblighi ed oneri contenuti nel presente Capitolato tecnico;*
- *perdita dei requisiti necessari per l'esercizio dell'attività di cui alla concessione di che trattasi;*
- *reiterata inosservanza degli orari di apertura e chiusura;*

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

- grave o reiterata inosservanza delle norme in materia di igiene e delle modalità di preparazione somministrazione previste dal presente capitolato;
- grave o reiterata inosservanza del listino prezzi e/o variazioni unilaterali dei prezzi;
- grave o reiterata somministrazione di alimenti e bevande qualitativamente non corrispondenti a quanto richiesto dal presente capitolato;
- sospensione arbitraria del servizio anche per un solo giorno, previa diffida a riprendere il lavoro immediatamente;
- in presenza di un DURC da cui risulti in via definitiva l'irregolarità contributiva dell'impresa aggiudicataria;
- in caso di inosservanza della normativa di riferimento sulla tracciabilità dei flussi finanziari: articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 come modificato dalla legge n. 217/2010 di conversione del decreto legge n. 187/2010; articolo 6 della stessa legge n. 136/2010 in tema di sanzioni; articolo 6 del suddetto decreto legge n. 187/2010 convertito con legge n. 217/2010, che contiene la disciplina transitoria e alcune norme interpretative e di attuazione del predetto articolo 3.

In tutti i casi di risoluzione contrattuale la "TUA Spa" provvederà all'escussione della cauzione definitiva nei termini di legge.

#### Art. 21 - PROGRAMMA DI EMERGENZA E SCIOPERI

In caso di scioperi del personale del Committente o del Concessionario o di altra evenienza che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, le parti dovranno darsene notizia con ogni possibile tempestività.

La ditta appaltatrice dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di scioperi, agitazioni sindacali e cause di forza maggiore.

Solo ed esclusivamente in caso di, interruzione dell'energia elettrica o dell'erogazione dell'acqua o del gas, ecc., la ditta produrrà i pasti necessari utilizzando strutture produttive esterne che avrà cura di indicare all'interno del progetto tecnico. Tali pasti dovranno essere trasportati presso la mensa della "TUA Spa" 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 progetto tecnico (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.

Nel caso in cui si renda oggettivamente impossibile procedere alla preparazione del menù del giorno, per i casi di emergenza suindicati, la ditta dovrà predisporre un pasto sostitutivo la cui composizione ed il cui valore energetico si devono avvicinare il più possibile a quelli del pasto sostituito. A tale scopo le scorte di magazzino saranno adeguatamente rifornite per far fronte alle situazioni di emergenza.

#### ART. 22 - PENALITA'

##### 22.1 Definizione.

Qualora, nell'esecuzione del servizio venissero riscontrate inadempienze contrattuali, che siano state riscontrate e contestate con lettera trasmessa anche a mezzo fax o e-mail alla ditta affidataria del servizio, qualora non risultino adeguate e soddisfacenti le giustificazioni prodotte a seguito della contestazione della mancanza, la "TUA Spa" avrà la facoltà di applicare una penalità per ogni inadempienza, senza pregiudizio del rimborso delle maggiori spese che la "TUA Spa" dovesse sostenere per sopperire in altro modo alle deficienze o mancanze attribuibili all'Impresa.

La penalità sarà applicata dall'ufficio competente in misura pari ad € 500,00 per la prima infrazione, € 1.000,00 per la seconda ed € 1.500,00 per la terza oltre alla risoluzione del contratto in essere.

Qualora la Ditta dovesse causare danni agli automezzi, alle strutture aziendali, alle persone e/o a terzi, per negligenza del Suo personale, la stessa è tenuta a risarcire i relativi danni.

Capitolato Tecnico

per accettazione:  
Il legale Rappresentante

## 22.2 Modalità di applicazione

Tutte le inadempienze contrattuali dovranno essere oggetto di una contestazione scritta alla quale la Ditta appaltatrice ha la facoltà di presentare controdeduzioni entro 7 (sette) giorni dalla notifica.

In caso di mancato riscontro ovvero qualora le giustificazioni siano ritenute insufficienti, la "TUA Spa" assumerà il provvedimento di applicazione della penale, che verrà notificato all'impresa affidataria del servizio anche a mezzo fax o e-mail.

L'ammontare delle penalità è addebitato, di regola, sui crediti dell'Impresa dipendenti dal Contratto e sarà trattenuto sulla prima fattura in pagamento e ciò senza pregiudizio del rimborso delle maggiori spese che la "TUA Spa" dovesse sostenere per sopperire in altro modo alle deficienze o mancanze attribuibili all'Impresa. Alternativamente, la "TUA Spa" eserciterà diritto di rivalsa sulla cauzione di cui all'Articolo 13 del presente Capitolato; l'Impresa, in tal caso, si obbliga a reintegrare l'ammontare della cauzione stessa fino al valore fissato da detto Articolo 13. Il mancato reintegro nei termini previsti da detto articolo comporterà per l'Impresa le conseguenze previste dallo stesso articolo

### ART. 23 – ALTRE CONDIZIONI DI CARATTERE GENERALE

Il Committente non risponde di eventuali debiti relativi a consumazioni non pagate.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna da entrambe le parti né ad indennizzi di sorta, purché comunicate per iscritto non appena sia conosciuto l'evento.

### ART. 24 – USO OCCASIONALE DEI LOCALI ADIBITI AL BAR, MENSA E DISTRIBUTORI.

L'Aggiudicataria, dietro richiesta del Cral della "TUA Spa" o di altre associazioni, ed a seguito di autorizzazione della Direzione, o dietro richiesta diretta della "TUA Spa" dovrà concedere, gratuitamente, al di fuori dall'orario di apertura, l'utilizzo dei locali e dei tavolini per attività extra aziendali, per assemblee sindacali o altre riunioni, o per qualsiasi altra attività sempre autorizzate dalla Direzione Aziendale.

### ART. 25 - CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica, insorta in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sia in corso d'opera che al termine del servizio, sarà devoluta alla giurisdizione ordinaria con designazione del foro territorialmente competente di Chieti.

data 09/6/2017

Il Dirigente Acquisti ed Appalti  
(Dott. Paolo Marino)

Allegati: A – Elenco Personale da riassumere.  
B - Planimetrie dei locali aziendali Mensa e Bar.

**ALLEGATO A****PERSONALE IN CARICO ALLA SOCIETA' CHE ATTUALMENTE GESTISCE I SERVIZI "BAR, MENSA E DISTRIBUTORI"**

<i>personale</i>	<i>mansioni</i>	<i>livello</i>	<i>ore settimanali</i>	<i>monte ore mensile</i>	<i>turno di lavoro</i>	<i>contratto</i>	<i>note</i>
operatore 1	cuoca	4°	35	154	8,00 - 15,00 da (Lunedì a Venerdì)	Turismo Confcommercio	contratto a tempo indeterminato assunta il 01/08/2014
operatore 2	addetta alla mensa	6°	25	110	11,00 - 16,00 da (Lunedì a Venerdì)	Turismo Confcommercio	contratto a tempo indeterminato assunta il 01/08/2014
operatore 3	barista	5°	25	110	5,00 - 10,00 da (Lunedì a Venerdì) oppure 11,00 - 16,00 da (Lunedì a Venerdì) e il Sabato dalle 5,00 alle 10,00	Turismo Confcommercio	contratto a tempo indeterminato assunta il 01/08/2014
operatore 4	barista	5°	25	110	5,00 - 10,00 da (Lunedì a Venerdì) oppure 10,00 - 15,00 da (Lunedì a Venerdì) e il Sabato dalle 10,00 alle 15,00	Turismo Confcommercio	contratto a tempo indeterminato assunto il 01/02/2015
operatore 5	barista	5°	25	110	5,00 - 10,00 da (Lunedì a Venerdì) oppure 11,00 - 16,00 da (Lunedì a Venerdì) e il Sabato dalle 10,00 alle 15,00	Turismo Confcommercio	contratto a tempo determinato assunto il 01/02/2017 fino al 31/07/2017
operatore 6	addetta alla mensa	7°	25	110	10,00 - 15,00 da (Lunedì a Venerdì)	Turismo Confcommercio	contratto a tempo indeterminato assunta il 01/04/2017

Aggiornato al 09 maggio 2017

**160**

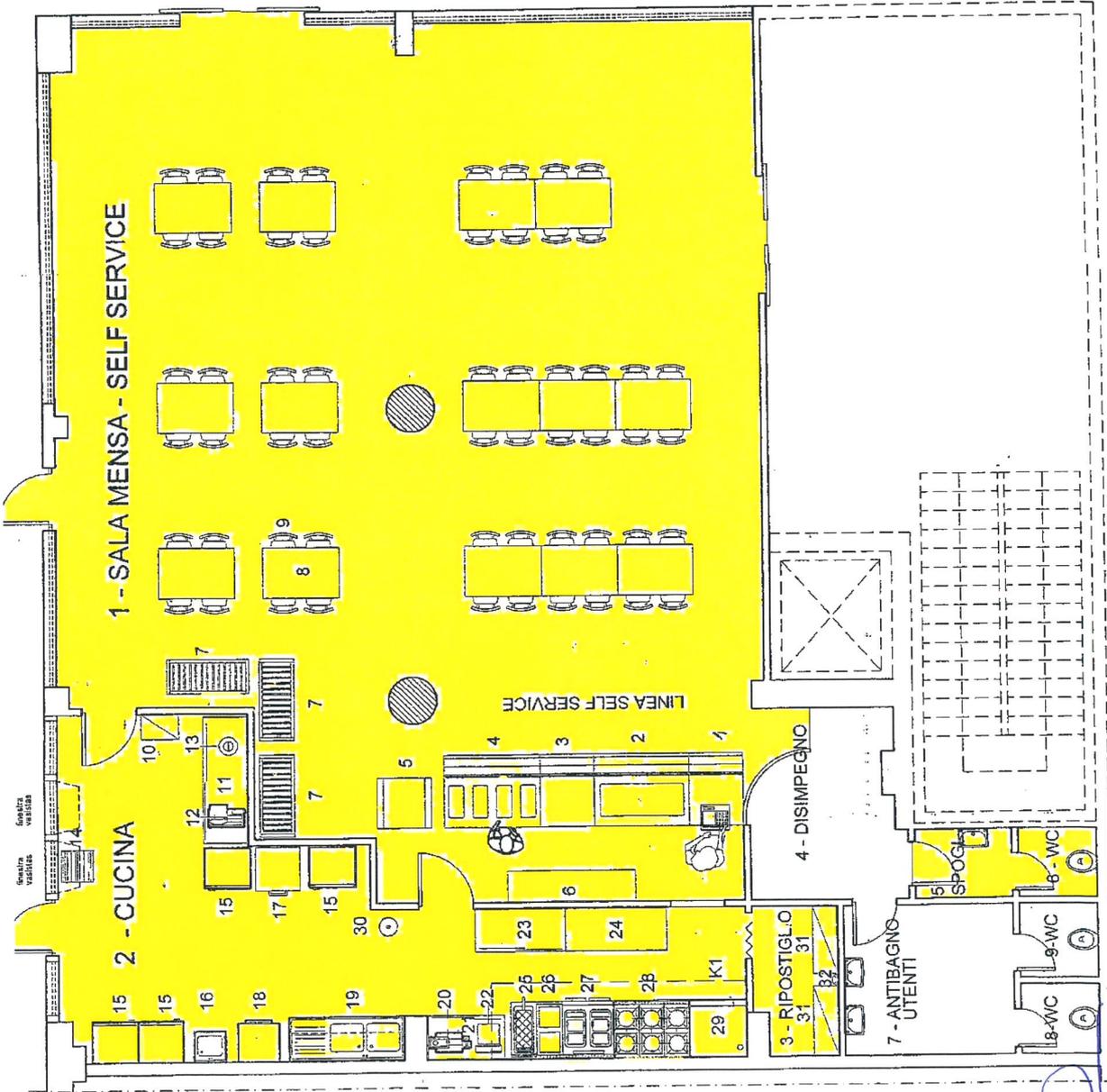
totale ore settimanale

**704**

totale ore mensile



**ALLEGATO B**  
**LOCALE ADIBITO A MENSA AZIENDALE CON ACCESSORI**



**LEGENDA ATTREZZATURE**

**1 - SALA MENSA - LINEA SELF SERVICE**

POS	Q.TA'	DESCRIZIONE	L	H	PROF.
1	1	ELEMENTO NEUTRO CASSA	850	850	800
2	1	BANCO CALDO	1500	850	800
3	1	ELEMENTO NEUTRO	850	850	800
4	1	BANCO FREDDO	1500	850	800
5	1	TRAMOGGIA PORTA VASSOI - POSATE - PANE	850	1700	800
6	1	RETRORBANCO IN ACCIAIO INOX	2000	850	500
7	3	CARRELLI PORTAVASSOI	1300	650	1500
8	14	TAVOLO DA PRANZO	1200	800	800
9	56	SEDIA IN METALLO	400	400	400

**2 - LOCALE CUCINA**

POS	Q.TA'	DESCRIZIONE	L	H	PROF.
10	1	SCAFFALE A 4 RIPIANI	600	1650	400
11	1	TAVOLO ARMADIATO 2000 MM	2000	850	700
12	1	AFFETTATRICE IN ACCIAIO INOX			
13	1	FRULLATORE			
14	1	CEPPO POLIETILENE	700	850	500
15	4	FRIGO DIGITALE 700 LT 1ANTA -2 +10 °C	750	2050	795
16	1	LAVAMANI CONEROGATORE A PEDALE	450	250	400
17	1	POZZETTO FRIGO	700	1750	600
18	1	LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	600	1280	700
19	1	LAVELLO 2 VASCHE E GOCCIOLATOIO DX	2000	850	700
20	1	TRITACARNE			
21	1	TAVOLO ARMADIATO 1200 MM	1200	850	700
22	1	BILANCIA DA TAVOLO			
23	1	TAVOLO ARMADIATO 1400 MM	1400	850	700
24	1	TAVOLO DA LAVORO 1800 MM	1800	850	700
25	1	FRIGGITRICE GAS 1 VASCA	400	850	800
26	1	PIASTRA A GAS 2 ELEMENTI 400MM	400	850	900
27	1	CUOGIPASTA AUTOMATICO GAS 2X190 L	800	850	900
28	1	CUCINA GAS 8 FUOCHI+FORNO 1200 MM	1200	850	900
29	1	FORNO CONV CAVAP DIR.G. 20X21 LW	800	1800	900
30	1	PATTUMIERA			
31	2	SCAFFALE A RIPIANI 1100 MM	1100	1800	550
32	1	VENTOLINA DI AERAZIONE LOCALE			
K1	1	CAPPA A PARETE INOX 304+FILTRI	4000	500	2000

**PIANTA ATTREZZATURE PIANO TERRA Scala 1:100**