

# Porto Conte Ricerche

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI INTEGRATI DI RISTORAZIONE E GESTIONE DEL BAR, DI PULIZIE DELLA FORESTERIA E SERVIZI ALBERGHIERI.**

**CIG 64403508F1**

**CUP G17D14000010002**

## **CAPITOLATO TECNICO**

Sezione prima : *premesse e disposizioni comuni a tutti i servizi*  
Sezione seconda: *disposizioni per la fornitura dei servizi di mensa e gestione del bar aziendale*  
Sezione terza: *servizi di pulizia e funzionamento dei servizi alberghieri nella foresteria di Porto Conte Ricerche*

## **Premessa**

Le infrastrutture fisiche del Centro di Tramariglio si compongono, allo stato attuale, di 2 edifici che Porto Conte Ricerche mette a disposizione dei Centri, Società e Istituti insediati, ma anche di utilizzatori esterni, con un'ampia gamma di servizi e di strutture attrezzate con apparecchiature all'avanguardia, dedicate allo svolgimento di attività di ricerca, innovazione, congressuali e didattiche. A complemento dei laboratori ed uffici dell'edificio "Ricerca", è presente un sistema infrastrutturale che include un centro servizi, edificio "Foresteria", utilizzato per attività di comunicazione scientifica ed istituzionale con sala conferenze di 200 posti, 31 stanze con 43 posti letto, spazi di ristorazione e bar, uffici per attività di supporto, sistemi di sicurezza e rete in fibra ottica. Porto Conte Ricerche in tali spazi organizza, secondo le modalità che saranno programmate o stabilite di volta in volta, attività sia di carattere istituzionale che privato: congressi, workshops, seminari tematici e scuole di formazione avanzata.

## **SEZIONE PRIMA - TITOLO I: DEFINIZIONI E DISPOSIZIONE COMUNI A TUTTI I SERVIZI**

### **Art. 1 - Definizioni**

Per "Impresa" o "Gestore" si intende l'Impresa alla quale vengono affidati i servizi integrati di gestione della mensa, del bar, di pulizie della foresteria e delle camere, dei servizi alberghieri e di accoglienza.

Per "Committente" s'intende l'Amministrazione di Porto Conte Ricerche, che affida all'Impresa i servizi integrati di gestione della mensa, del bar, di pulizie della foresteria e delle camere, dei servizi alberghieri e di accoglienza.

### **Art. 2 - Durata del contratto**

Il contratto avrà durata di 1 (uno) anno a decorrere dalla data di stipula, ovvero, in caso di proroga, fino al raggiungimento dell'importo stimato d'appalto (vedi l'art.4 del disciplinare di gara).

### **Art.3 - Inizio della fornitura dei servizi**

Porto Conte Ricerche si impegna a comunicare al Gestore, con almeno 10 giorni di preavviso, la data di inizio dei servizi indicati nel presente capitolato. L'eventuale mancata attivazione parziale o totale dei servizi per motivi derivanti dal Committente non dà diritto al Gestore di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

### **Art. 4 - Autorizzazioni e licenze**

Il Gestore dovrà provvedere, a sua cura e spese, all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni amministrative, sanitarie richieste per la somministrazione di alimenti e bevande, per l'esercizio della mensa, del bar aziendale e di tutte le altre attività previste nel presente appalto, secondo la normativa vigente in materia. Tali autorizzazioni devono essere possedute per tutta la durata del contratto, in base anche alle eventuali successive disposizioni di legge. Il Gestore deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che s'intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali e ad ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. In ogni momento Porto Conte Ricerche può disporre l'accertamento dei requisiti sopra menzionati.

### **Art. 5 - Disposizioni sanitarie**

Tutto il personale dell'Impresa addetto allo svolgimento dei servizi, e in particolare quello addetto ai servizi mensa e bar, deve essere munito delle necessarie abilitazioni previste dalla normativa vigente per l'attività svolta, nonché sottoposto alle eventuali vaccinazioni; ogni responsabilità in merito incombe esclusivamente sul Gestore che, nei confronti di Porto Conte Ricerche, è tenuto – a richiesta – a rendere dichiarazione e/o dimostrazione di rispetto dei predetti adempimenti. In ogni momento Porto Conte Ricerche può disporre l'accertamento dei requisiti sopra menzionati.

### **Art.6 – Referente del servizio**

Il Gestore dovrà indicare un proprio referente che assumerà la veste di preposto alla gestione tecnica dei vari servizi e assicurerà la reperibilità tutti i giorni lavorativi. Il nominativo del referente deve essere comunicato a Porto Conte Ricerche entro 3 giorni dall'inizio della fornitura dei servizi. Il Referente supervisionerà le fasi gestionali/organizzative e operative delle attività e dovrà mantenere un contatto continuo con le funzioni di Porto Conte Ricerche per il controllo dell'andamento dei servizi. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte da Porto Conte Ricerche al referente designato dal Gestore, si intendono come presentate direttamente al Gestore. In caso di assenza o inadempimento del referente (ferie, malattie o altro motivo), l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro soggetto, dandone immediata comunicazione scritta al Committente.

#### **Art. 7 - Relazione sull'andamento del servizio**

Al termine di ogni semestre il Gestore trasmetterà a Porto Conte Ricerche una relazione sull'andamento del servizio, contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma del lavoro, al controllo di qualità, alle attività di formazione del personale, alle cause di eventuali controversie con la Committente.

#### **Art. 8 – Consegna dei locali all'Impresa**

Porto Conte Ricerche, per l'espletamento dei vari servizi, mette a disposizione del Gestore i seguenti locali:

- a) Locale mensa e sala da pranzo con relativi offices,
- b) Locale bar,
- c) Locale per lavaggio e sanificazione attrezzature secondarie,
- d) Locale per conservazione e immagazzinamento viveri,
- e) Locale per stoccaggio della biancheria e dei prodotti per il servizio di pulizia,
- f) Locale per spogliatoio e servizi igienici del personale,

ubicati presso la strutture del Centro di Tramariglio e individuati nella planimetria allegato 1 al presente capitolato.

L'Impresa assume la completa disponibilità dei suddetti locali e la responsabilità per ogni danno eventualmente ad essi arrecato. Le chiavi dei predetti locali saranno a disposizione dell'Impresa, che esonera il committente da ogni responsabilità per furto di accessori, attrezzature, ecc., per scasso e simili.

Per tutta la durata del contratto il Gestore si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione di Porto Conte Ricerche.

#### **Art. 9 - Consegna macchinari, attrezzature e arredi all'impresa**

Il Committente mette inoltre a disposizione del Gestore i macchinari, gli impianti, le attrezzature ed i beni strumentali che sono descritti nell'allegato 2 al presente capitolato e che saranno riportati nel "Verbale d'inventario e consegna". Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

#### **Art. 10 - Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto**

Alla scadenza del contratto il Gestore si impegna a riconsegnare a Porto Conte Ricerche i locali e gli impianti, le attrezzature (primarie e secondarie) e gli arredi relativi alla mensa ed al bar, in numero, specie e qualità identici a quelli risultanti dall'inventario iniziale. Tali beni dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento, e di manutenzione tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature (primarie e secondarie) e arredi, questi saranno sistematicamente addebitati al Gestore. Porto Conte Ricerche, in tal caso, si riserva di avvalersi della cauzione di cui all'art. 15.1 del disciplinare di gara.

#### **Art. 11 – Accessi ai locali affidati**

Il Gestore dovrà garantire agli incaricati di Porto Conte Ricerche l'accesso ai locali affidati, in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzato da Porto Conte Ricerche.

#### **Art. 12 - Divieto di variazione della destinazione d'uso**

Le strutture affidate da Porto Conte Ricerche al Gestore devono essere da questi utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste da Porto Conte Ricerche, salvo diversa autorizzazione. Il Gestore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

#### **Art. 13 - Manutenzioni di competenza del Gestore**

A far data dall'inizio del servizio sono a carico del Gestore gli oneri di manutenzione ordinaria delle strutture prese in consegna. Sarà, pertanto, a carico del Gestore anche la manutenzione ordinaria dei macchinari, delle attrezzature e di quanto altro sia stato oggetto del "Verbale d'inventario e consegna". Relativamente a tali beni, il Gestore dovrà effettuare tutti gli interventi di manutenzione ordinaria. In ogni caso, gli interventi di manutenzione ordinaria devono essere conformi a quanto previsto nei libretti di uso e manutenzione dei macchinari e delle attrezzature. Qualora il Gestore non provveda alle manutenzioni in questione Porto Conte Ricerche si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi, addebitando al Gestore l'importo sostenuto, aumentato del 50% a titolo di penale. Resta inteso che sono a carico del Gestore tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie di attrezzature e macchinari di proprietà dell'Impresa medesima.

Porto Conte Ricerche si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, dei macchinari, delle

attrezzature e degli arredi affidati al Gestore.

#### **Art. 14 - Oneri a carico del Committente**

Porto Conte Ricerche, per l'espletamento dei servizi, concederà al Gestore, con modalità e limiti definiti nel contratto da stipularsi:

- a) l'uso dei locali indicati al precedente art. 8, con relativi accessori e pertinenze, nonché delle attrezzature, degli impianti, della stoviglieria e degli utensili di cucina esistenti, con l'obbligo di reintegro da parte del Gestore per rotture ed ammanchi durante e al termine del periodo contrattuale;
- b) la fornitura gratuita di acqua, energia elettrica per il funzionamento dei macchinari necessari per i lavori stessi e riscaldamento dei locali delle strutture.

Restano a carico di Porto Conte Ricerche le manutenzioni straordinarie di tutti i locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi di sua proprietà. Sono altresì di competenza di Porto Conte Ricerche gli interventi di manutenzione straordinaria sugli impianti, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: idrico sanitario, di condizionamento, di distribuzione del gas, di illuminazione ed elettrico, degli impianti antincendio e dell'impianto di depurazione dei reflui. A tal fine, eventuali guasti o malfunzionamento di detti beni, devono essere immediatamente segnalati per iscritto dall'Impresa a Porto Conte Ricerche.

Sono altresì a carico di Porto Conte Ricerche tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per causa di forza maggiore. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Gestore che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesto nel presente capitolato. Il Gestore resta sollevato da eventuali carenze del servizio dovute a ritardi nell'effettuazione delle manutenzioni da parte di Porto Conte Ricerche.

#### **Art. 15 - Detergenti e sanificanti**

I prodotti detergenti e sanificanti da utilizzarsi per l'esecuzione delle attività descritte nel presente capitolato dovranno essere conformi alle disposizioni normative in materia. Dovranno essere idonei a mantenere i limiti di igiene ambientale e dovranno essere rispondenti alle normative vigenti in materia di biodegradabilità, dosaggi ed etichettatura.

I detergenti dovranno essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice e nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta. Per i prodotti chimici di detergenza e loro etichettatura si dovrà fare riferimento al Reg. CEE n. 1907/2006 e al Reg. 1272/2008/CE (CLP).

#### **Art. 16 - Spese inerenti i servizi**

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla realizzazione ed esecuzione dei servizi previsti nel presente capitolato e in particolare del servizio di ristorazione e bar aziendale, sono a carico del Gestore, compresi i reintegri delle stoviglie destinate alla mensa, di tutti gli utensili di cucina, la pulizia, la sanificazione dei locali, lo smaltimento dei rifiuti speciali, la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi (mensa e bar), la fornitura ed il lavaggio delle divise del personale.

#### **ART. 17 - Responsabilità**

Il Gestore è direttamente responsabile:

- del comportamento dei propri dipendenti, sia di quelli del/dei subappaltatore/i, che dovrà essere formalmente e sostanzialmente ineccepibile;
- di qualsiasi evento dannoso da esso cagionato, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione dei servizi, ai suoi dipendenti, ai suoi beni ed ai beni di Porto Conte Ricerche, nonché ai terzi ed ai beni dei terzi, facendo salvo Porto Conte Ricerche da qualsiasi responsabilità e sollevando lo stesso da tutte le azioni che dovessero essere mosse dal personale dipendente per pretesi diritti in relazione a vincoli contrattuali derivanti dalle prestazioni;
- del corretto utilizzo da parte degli utenti delle strutture, impianti, attrezzature e arredi complementari messi a loro disposizione;
- della corretta applicazione delle leggi vigenti in materia di prevenzione incendi.

#### **Art.18 - Sospensione dei servizi**

In caso di sospensione del/i servizio/i da parte dell'Impresa per più di due giorni, Porto Conte Ricerche, oltre all'applicazione delle penali di cui all' art. 23 provvederà a trattenere un importo pari alla quota di compenso mensile corrispondente al periodo di sospensione; qualora ritenuto opportuno, Porto Conte Ricerche, può procedere alla esecuzione in danno dei servizi sospesi, addebitando all'Impresa la spesa eccedente la quota di compenso trattenuta, salva restando ogni altra ragione od azione. Qualora la sospensione del/dei servizio/i, dovesse protrarsi per un periodo

continuativo della durata di più di tre giorni Porto Conte Ricerche, con diffida, fissa un termine non inferiori a 10 giorni trascorso il quale senza la ripresa del servizio seguirà la risoluzione del contratto.

#### **Art. 19 - Segreto d'ufficio**

L'Impresa ed il suo personale devono mantenere il segreto d'ufficio e la riservatezza su tutti i fatti o dati concernenti l'organizzazione e l'andamento delle attività, nonché i fatti o le notizie riguardanti direttamente gli ospiti e il personale. E' fatto obbligo alla Ditta ed al personale impiegato del rispetto assoluto della normativa di cui al D.Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali). Violazioni di tali obblighi costituiscono infrazione grave agli effetti contrattuali.

### **SEZIONE PRIMA - TITOLO II: PAGAMENTO DEI SERVIZI**

#### **Art. 20 - Corrispettivi**

Il corrispettivo per ciascun pasto effettivamente erogato, e per tutti gli altri servizi affidati, sarà quello risultante dall'offerta presentata in sede di gara e/o specificato nel contratto sottoscritto dal Gestore a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole. Con riferimento a quanto stabilito dal presente Capitolato, nel prezzo dei pasti effettivamente erogati, s'intendono interamente compensati da Porto Conte Ricerche tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito nel presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Resta inoltre esclusa ogni possibilità per il Gestore di conferire a terzi mandati per l'incasso, ovvero di disporre comunque dei propri crediti nei confronti di Porto Conte Ricerche.

Il Gestore dichiara di rinunciare ad ogni diritto che potesse competergli a norma dell'art. 1664 c.c. in quanto il corrispettivo è stato determinato dal Gestore stesso tenuto conto anche della rinuncia a quanto previsto dal richiamato art. 1664 c.c. in merito all'onerosità o difficoltà dell'esecuzione.

#### **Corrispettivi per il servizio Mensa**

I costi relativi ai pasti consumati dal personale, consulenti, collaboratori e ospiti di Porto Conte Ricerche saranno fatturati a quest'ultimo dal Gestore, in base ai prezzi offerti in sede di gara. Il costo dei pasti a menu ridotto, indicati all'art. 50 del presente capitolato con i numeri che vanno dal 3 al 9, non potranno essere superiori al costo del pasto offerto in sede di gara per il menu ridotto numero 2 indicato nel predetto articolo.

Gli utenti non facenti parte del personale di Porto Conte Ricerche corrisponderanno direttamente al Gestore il prezzo del pasto, di eventuali bibite o altri beni consumati.

Non è ammessa la corresponsione di denaro nella sala mensa.

#### **Corrispettivi per il servizio Bar**

L'importo delle consumazioni effettuate dagli utenti al bar o presso le camere (frigobar) sarà riscosso direttamente dal Gestore. La cassa del bar deve essere in grado di emettere regolare ricevuta fiscale o fattura.

#### **Corrispettivo per eventi istituzionali o privati**

Per i convegni, le conferenze, le scuole o altre riunioni organizzate sia da Porto Conte Ricerche che da altri soggetti autorizzati, qualora siano richieste prestazioni aggiuntive (diversa composizione del menu, coffee-break, spuntini, cocktail, ecc.), saranno regolate da appositi contratti con il Gestore limitatamente all'evento e fatturati separatamente.

#### **Corrispettivo per coffee Break:**

Relativamente all'organizzazione di coffee break è stimato un importo complessivo annuale di euro 6.000,00, non oggetto di valutazione nell'offerta economica. Detta previsione non vincola Porto Conte Ricerche ad effettuare l'ordinativo presso l'aggiudicatario, pertanto qualora l'offerta presentata da quest'ultimo non sia ritenuta congrua ad insindacabile giudizio di Porto Conte Ricerche, quest'ultimo potrà rivolgersi ad altro fornitore.

#### **Corrispettivo per pulizie del Centro, pulizia delle camere e servizi di accoglienza:**

Il corrispettivo per il servizio di pulizie in generale, la pulizie delle stanze ed i servizi di accoglienza sarà quello risultante dall'offerta presentata per la gara e specificato nel contratto sottoscritto dal Gestore a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole. Con riferimento a quanto stabilito dal presente Capitolato, nel prezzo dei servizi s'intendono interamente compensati, da Porto Conte Ricerche, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito nel presente capitolato, inerente e conseguente all'esecuzione a regola d'arte dei servizi di cui trattasi.

#### **Art. 21 - Pagamento del corrispettivo e revisione prezzi.**

Al termine di ogni mese il Gestore, utilizzando i fogli di consumazione dei pasti, emetterà fatture distinte per i centri di costo di Porto Conte Ricerche sulla base della documentazione, sottoscritta dalle parti, attestante il numero dei pasti somministrati, delle pulizie effettuate e degli altri servizi resi secondo le indicazioni contenute nel contratto.

Le fatture emesse entro 10 giorni dalla fine del mese di riferimento saranno liquidate entro 30 giorni dalla data di ricezione risultante dal protocollo di arrivo. Preventivamente al pagamento del corrispettivo mensile Porto Conte Ricerche si riserva la facoltà di richiedere al Gestore l'esibizione della documentazione attestante l'assolvimento degli obblighi di legge nei confronti del proprio personale.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora, per il mese a cui la fattura si riferisce, siano stati contestati addebiti ed inadempienze all'Impresa; in tal caso la liquidazione avverrà entro e non oltre il 15° giorno dalla data di notifica della lettera di comunicazione delle decisioni adottate da Porto Conte Ricerche, dopo aver sentito l'Impresa ai sensi del successivo art. 24. In sede di liquidazione del fatturato verranno recuperate le spese sostenute per l'applicazione di eventuali penali. In ogni caso, Porto Conte Ricerche procederà all'emissione del mandato di pagamento delle spettanze, solo a seguito di apposita verifica, mediante acquisizione per via telematica del Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.), della permanenza della regolarità contributiva ed assicurativa del contraente e del regolare pagamento di imposte e tasse. Eventuali contestazioni determineranno la sospensione del suddetto termine. Le fatture concernenti gli Utenti non dipendenti di Porto Conte Ricerche e le modalità, i tempi e i metodi di pagamento saranno oggetto di accordi separati tra l'Impresa e i singoli utilizzatori, tenendo indenne Porto Conte Ricerche dalle conseguenze di tali pattuizioni.

#### **Art. 22 – Obblighi dell'Impresa relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.**

L'impresa è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto. Dovrà pertanto trasmettere a Porto Conte Ricerche, entro sette giorni dall'accensione, una comunicazione di attivazione di un conto corrente dedicato alla gestione dei movimenti finanziari relativi all'appalto, con l'indicazione completa di: Banca/Poste Italiane spa, Agenzia/filiale, Codice IBAN, generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su detti conti. Qualora l'Impresa non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il presente contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3. Porto Conte Ricerche potrà verificare, in occasione dei pagamenti all'Impresa, l'assolvimento da parte della stessa degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

### **SEZIONE PRIMA - TITOLO III: SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI**

#### **Art. 23 - Penalità**

Il Gestore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, Porto Conte Ricerche si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- € 50,00 per ogni violazione di quanto stabilito nei menù estivo ed invernale;
- € 50,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, riciclo e quant'altro previsto dalla Leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- € 100,00 per ogni mancato rispetto delle attività di sanificazione, pulizia, controllo di qualità;
- € 100,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- € 100,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e distribuzione;
- € 100,00 per mancato rispetto delle temperature di servizio delle varie pietanze ai sensi del D.P.R. 327/80;
- € 200,00 per ogni giorno di mancata erogazione di un servizio.

Per quanto sopra, Porto Conte Ricerche metterà in atto tutte le procedure per assicurare la continuità del servizio, ivi compreso l'acquisto in danno del gestore;

- in caso di ritardo nell'erogazione di un servizio rispetto agli orari stabiliti: € 50,00 (cinquanta) per ogni ora o frazione di essa;
- da € 50,00 a € 1.000,00 per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal Presente Capitolato, secondo la gravità e la recidività.

Il valore delle penali non potrà, in ogni caso, superare complessivamente l'1 per mille del valore del contratto.

#### **Art. 24 - Applicazione delle penalità**

La penale sarà applicata con semplice provvedimento di Porto Conte Ricerche, l'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato con raccomandata o P.E.C.) e l'assegnazione di un termine di giorni 5 (giorni) lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe. Il provvedimento sarà immediatamente esecutivo, anche in caso di contestazione o gravame.

Si procederà al recupero della penalità da parte di Porto Conte Ricerche mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento, ovvero mediante ritenuta diretta sulla cauzione definitiva, che dovrà di volta in volta essere reintegrata in modo tale da ricostituire l'ammontare previsto.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

Nel caso in cui le penali applicate eccedano la somma dell' 1% (uno per cento) del valore del contratto e nel caso in cui le infrazioni che danno luogo all'applicazione delle penali vengano reiterate nel tempo, Porto Conte Ricerche si riserva la facoltà di risolvere il contratto e di affidarlo al concorrente successivamente classificato nella graduatoria definitiva.

#### **Art. 25 - Risoluzione del contratto**

Tutte le obbligazioni assunte dal Gestore con il contratto di appalto, nonché tutte le condizioni stabilite dal presente Capitolato, hanno carattere essenziale e formano un unico inscindibile contesto, cosicché, per patto espresso, l'inadempienza di una soltanto di dette obbligazioni da parte del Gestore, consentirà a Porto Conte Ricerche di chiedere la risoluzione del contratto con ogni conseguenza di legge e di contratto, salvo il diritto al maggior danno in favore di Porto Conte Ricerche.

In particolare, è in facoltà di Porto Conte Ricerche chiedere la risoluzione dell'appalto:

- a) in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- b) in caso di cessione dell'azienda, di cessazione di attività, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del Gestore;
- c) nel caso di emanazione nei confronti del Gestore di misure di prevenzione di cui al D. Lgs. 159/2011, ovvero di sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi della stazione appaltante, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati agli appalti, nonché per violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro;
- d) in caso di violazione degli obblighi di riservatezza e segretezza.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi d'inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile ciascuna delle seguenti ipotesi:

1. aperture di fallimento o altra procedura concorsuale a carico del Gestore;
2. messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività di gestione;
3. mancata osservanza del divieto di subappalto non autorizzato o di cessione del contratto;
4. inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei servizi, nelle fasi di conservazione, preparazione, confezionamento e distribuzione degli alimenti e/o bevande;
5. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
6. casi di intossicazione alimentare;
7. utilizzo per tre volte, anche non consecutive, di derrate non previste da contratto;
8. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
9. revoca delle autorizzazioni amministrative previste per l'espletamento del servizio.

La risoluzione del contratto porterà all'incameramento da parte di Porto Conte Ricerche del deposito cauzionale ed al risarcimento da parte del Gestore di ogni maggiore spesa e oneri.

#### **Art .26 - Recesso**

Nel corso dell'esecuzione del Contratto Porto Conte Ricerche si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 1373 c.c., di recedere dal Contratto in qualunque momento e a suo insindacabile giudizio, con preavviso di 30 giorni da comunicare all'Impresa mediante Raccomandata A/R o PEC. In tale ipotesi Porto Conte Ricerche sarà tenuto a corrispondere all'Impresa un importo pari a quello dovuto per il mese precedente a quello in cui viene esercitato il recesso. Porto Conte Ricerche si riserva inoltre la facoltà di recedere dal Contratto nel caso in cui, successivamente alla stipula del Contratto, venga emanata una normativa, anche interna, che disciplini diversamente il servizio di mensa ad esempio richiedendo la somministrazione da parte del Committente di buoni pasto sostitutivi. In tal caso l'Amministrazione contraente darà formale preavviso della cessazione anticipata del servizio, mediante raccomandata con avviso di ricevimento o PEC all'Impresa almeno tre mesi prima della cessazione totale dei servizi. Porto Conte Ricerche si riserva, inoltre, la facoltà di recedere dal Contratto senza preavviso, ai sensi dell'art. 1373 c.c, in caso di giusta causa mediante comunicazione da darsi al Gestore mediante Raccomandata A/R o PEC.

Si conviene che per giusta causa si intendono, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, le seguenti ipotesi:

- a) qualora sia stato depositato contro il Gestore un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un

liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Gestore;

b) qualora il Gestore perda i requisiti minimi richiesti per l'esecuzione del servizio;

c) qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'Amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico del Gestore siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia.

Il Gestore ha diritto di recedere anticipatamente dal contratto nel caso in cui la sospensione temporanea del servizio richiesta da Porto Conte Ricerche, per lo svolgimento di particolari attività o per particolari esigenze si protragga oltre il termine di 90 giorni consecutivi. Nel caso in cui si verifichi una delle ipotesi di recesso sopra previste, il Gestore, dalla data di efficacia del recesso, cesserà tutte le prestazioni contrattuali nei confronti di Porto Conte Ricerche, assicurando che tale cessazione non comporti ad esso danno alcuno. Inoltre il Gestore avrà diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 cod. civ., fatto salvo quanto previsto al precedente comma 1. E', inoltre, in facoltà di Porto Conte Ricerche recedere dal contratto di appalto in qualunque momento dell'esecuzione e per qualsiasi motivo, con pagamento delle spese vive sostenute dal Gestore, ma senza alcun onere aggiuntivo a carico di Porto Conte Ricerche.

#### **Art.27 - Domicilio del Gestore**

Il Gestore deve eleggere domicilio, per tutti gli effetti del contratto, nel luogo dove ha sede l'ufficio del referente preposto alla gestione tecnica dei vari servizi affidati. Tutte le comunicazioni, le intimazioni, le assegnazioni di termini e ogni altra notificazione dipendenti dal contratto, possono essere date alla persona del Gestore o al referente del servizio, di cui all'art. 6, al domicilio eletto.

### **SEZIONE SECONDA - DISPOSIZIONI PER LA FORNITURA DEI SERVIZI DI MENSA E GESTIONE DEL BAR AZIENDALE**

#### **TITOLO I: OGGETTO E ELEMENTI GENERALI DEL SERVIZIO**

#### **Art. 28 - Oggetto e valore del contratto**

Il contratto avrà per oggetto l'affidamento in gestione dei servizi di ristorazione e del bar di Porto Conte Ricerche, da svolgersi presso la struttura sita in S.P. 55 Porto Conte –Capo Caccia Km. 8,400 – Località Tramariglio Alghero (SS).

Il servizio deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione secondo quanto definito dal presente Capitolato, nell'osservanza dei requisiti minimi ambientali previsti dal D.M. 25 luglio 2011.

Ferma restando la non prevedibilità ex ante del numero dei pasti da erogarsi e della loro distribuzione tra pasti a tariffa intera e pasti a tariffa ridotta, o la quantità degli altri servizi da eseguire, il valore del contratto è stato determinato come indicato all'art. 5 del Disciplinare. Tale determinazione è stata effettuata, in via puramente indicativa e non vincolante per Porto Conte Ricerche, al solo fine di agevolare il Gestore nella formulazione dell'offerta economica, fermo restando che Porto Conte Ricerche pagherà esclusivamente i pasti effettivamente consumati. Il Gestore, pertanto, non potrà avanzare alcuna pretesa nei confronti di Porto Conte Ricerche nel caso in cui il numero dei pasti effettivamente consumati fosse diverso da quello riportato nei documenti di gara. Si ribadisce che detto valore è presuntivo e Porto Conte Ricerche non assume alcun impegno in relazione all'effettiva affluenza ai servizi di ristorazione e bar.

#### **Art. 29 - Attività connesse**

Connesse alla gestione del servizio mensa e bar sono a carico del Gestore, tra l'altro, le seguenti attività:

- manutenzione ordinaria di immobili, attrezzature e arredi;
- smaltimento di oli e grassi mediante idoneo conferimento ad Enti preposti;
- sostituzione e/o integrazione del pentolame gastronomico, dei vassoi, ecc.;
- operazioni di pulizia, sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature utilizzate per l'espletamento dei servizi, nonché della fornitura di tutti i detersivi e materiali di consumo occorrenti;
- effettuazione dello stoccaggio e conservazione delle merci per mensa e bar nel rispetto delle leggi vigenti.

#### **Art. 30 - Tipologia di utenza**

I servizi sono destinati esclusivamente alle persone autorizzate o comunque rientranti nell'ambito del regolamento allegato all'autorizzazione comunale all'esercizio dell'attività di foresteria di Porto Conte Ricerche.

Sono considerati utenti autorizzati:

1. il personale, i collaboratori, i consulenti, i tirocinanti e gli stagisti di Porto Conte Ricerche;

2. il personale (o equiparato) delle imprese localizzate presso il Centro di Tramariglio;
3. il personale (o equiparato) dell'Università o altri enti pubblici localizzati o che svolgono attività di ricerca presso il Centro di Tramariglio;
4. studenti, laureandi, borsisti, ecc., che svolgano attività continuativa di ricerca o di studio presso Porto Conte Ricerche;
5. il personale (o equiparato) di enti che abbiano una convenzione attiva con Porto Conte Ricerche (Università, Centri, ecc.);
6. dipendenti delle ditte di manutenzione operanti presso il Centro;
7. ospiti, collaboratori e altro personale esterno espressamente autorizzato da Porto Conte Ricerche.

È vietato fornire, in mancanza di autorizzazione di Porto Conte Ricerche, il servizio a persone non rientranti nelle sopraelencate categorie.

### **Art. 31 - Modalità di esecuzione**

L'Impresa, nell'assumere la gestione dei servizi, è tenuta - per tutta la durata del contratto - a somministrare, a propria cura e spese e con propria adeguata organizzazione, pasti e bevande di primaria qualità, garantendo quale condizione essenziale che tutta l'attività di somministrazione avvenga nel più rigoroso rispetto della vigente normativa igienico-sanitaria.

La tipologia del servizio nello specifico prevede:

- Distribuzione di bevande e prodotti alimentari presso il bar aziendale.
- Preparazione dei pasti presso i locali cucina.
- Distribuzione dei pasti con il sistema self-service.
- Sgombero, pulizia e riordino dei tavoli presenti nella mensa e bar ogni qualvolta si renda necessario.
- Lavaggio accurato di bicchieri, tazze, posate, piatti e stoviglie, ecc.
- Ad ogni chiusura giornaliera pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, utilizzati per l'erogazione dei servizi, e di quant'altro necessario.
- Raccolta e trasporto dei rifiuti negli appositi contenitori esterni.

### **Art. 32 - Generalità**

Porto Conte Ricerche mette a disposizione del Gestore i locali per l'espletamento del servizio bar e quelli destinati alla preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti, della gastronomia e delle bevande ed all'immagazzinamento dei generi necessari all'espletamento di entrambi i servizi.

Gli standard minimi di qualità e le relative specifiche tecniche sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Alla scadenza del contratto il Gestore dovrà riconsegnare a Porto Conte Ricerche tutti i beni riportati nel "Verbale d'inventario e consegna" redatto in sede di affidamento dell'incarico, nello stato e nelle quantità risultanti all'atto della consegna, fatto salvo il normale deterioramento dei medesimi a seguito di un corretto utilizzo. Sarà addebitato al Gestore quanto risulterà danneggiato per incuria o dolo. Porto Conte Ricerche si riserva di effettuare in qualsiasi momento, e senza preavviso, controlli sui servizi e sui generi alimentari immessi al consumo, avvalendosi del Comitato Mensa, effettuando eventualmente anche i prelievi ritenuti necessari per verificare la rispondenza degli alimenti e delle bevande a quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge in materia d'igiene, conservazione e manipolazione.

Il Gestore è tenuto a provvedere, a sue cura e spese, all'approvvigionamento e conservazione di tutti i generi alimentari e bevande, ed al relativo stoccaggio degli stessi presso i locali adibiti a deposito o negli appositi frigoriferi. Il Gestore dovrà inoltre fornire i detersivi, prodotti, materiali e beni strumentali occorrenti all'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione.

Il Gestore s'impegna ad effettuare la raccolta dei rifiuti secondo la normativa vigente presso il Comune di Alghero in materia di raccolta differenziata.

### **Art. 33 - Orari di fruizione dei servizi di mensa e gestione bar aziendale**

**Il servizio mensa** sarà di norma espletato in uno o più turni nella fascia oraria che va dalle ore 12:30 alle ore 14:30, dal lunedì al venerdì.

Per tutta la durata del servizio dovranno essere garantite le varietà previste dal pasto giornaliero.

**Il servizio bar** sarà di norma espletato nella fascia oraria dalle ore 8:00 a non oltre le ore 14:00, dal lunedì al venerdì, con un minimo di n. 5 ore di apertura agli Utenti.

È facoltà di Porto Conte Ricerche richiedere in determinate situazioni (organizzazione di convegni, seminari, eventi formativi, ecc.), con 5 giorni lavorativi di preavviso, una estensione dell'orario dei servizi mensa e bar. In tali occasioni il Gestore si renderà disponibile a fornire i servizi mensa e bar, potenziando opportunamente il personale e gli approvvigionamenti.

Gli orari di apertura del bar e della mensa potranno essere ridiscussi con il Gestore in base alle effettive necessità del personale della società, degli enti o delle imprese presenti nel Centro, senza che il gestore abbia nulla a pretendere, salvo il rispetto delle fasce orarie di cui sopra.

Negli orari di chiusura a nessuno è consentito l'accesso ai locali mensa, cucina e bar. Il Gestore chiuderà a chiave tutti gli accessi. Una copia delle chiavi sarà lasciata presso Porto Conte Ricerche e al custode per motivi di sicurezza e di controllo.

#### **Art. 34 - Tipologia dei prodotti e modalità di vendita**

I prodotti venduti al bar devono comprendere quanto previsto nell'elenco contenuto nell'allegato F al disciplinare di gara. I prezzi in esso riportati a seguito dell'offerta presentata costituiscono il limite massimo che l'Impresa non può oltrepassare, ferma restando la possibilità per essa di applicare su questi ulteriori eventuali riduzioni.

Sul bancone del bar devono essere messi a disposizione dell'utenza in appositi contenitori, cacao, zucchero bianco e di canna, dolcificante.

I prodotti utilizzati devono essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e corrispondere ai requisiti igienico sanitari prescritti, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, e a tutte le norme vigenti in materia.

E' fatto divieto di somministrare prodotti O.G.M. o loro derivati.

#### **Art. 35 - Modalità di espletamento dei servizi**

Il servizio di ristorazione dovrà svolgersi col sistema self-service, con stoviglie e posate di proprietà di Porto Conte Ricerche; il servizio bar sarà effettuato con fornitura delle attrezzature secondarie da parte del Gestore. Il Gestore dovrà garantire l'accesso presso i locali di consumo e comunque la fruizione del servizio agli utenti aventi diritto secondo le modalità indicate da Porto Conte Ricerche; dette modalità contemplano anche la registrazione dell'avvenuto consumo. Tale registrazione potrà essere svolta mediante l'apposizione della firma del foglio di accesso fornito da Porto Conte Ricerche, o tramite altre modalità definite di comune accordo tra Gestore e Porto Conte Ricerche.

Nei periodi di sospensione dell'attività lavorativa per ferie del personale, la mensa e il bar potranno funzionare in forme e con orari ridotti che saranno preventivamente concordati con Porto Conte Ricerche.

### **SEZIONE SECONDA - TITOLO II: NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALL'ESPLETAMENTO DI TUTTI I SERVIZI**

#### **Art. 36 - Personale**

Per lo svolgimento del servizio il Gestore si avvarrà di proprio personale, che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità, adeguato per numero e qualifica professionale.

Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione, si fa riferimento a quanto previsto dal C.C.N.L. per i dipendenti dei settori turismo/pubblici esercizi e pulizie.

Tutto il personale addetto ai servizi deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, dovrà essere svolto da personale alle dipendenze del Gestore. La consistenza numerica del personale e la sua qualifica dovrà essere tale da garantire lo svolgimento del servizio e restare costante per tutta la durata del contratto. Il Gestore risponde dell'idoneità ed onestà dei propri dipendenti, nonché della correttezza di comportamento che gli stessi sono tenuti ad osservare nei riguardi di tutta l'utenza. Il Gestore dovrà segnalare preventivamente le generalità di ciascun dipendente da adibire ai servizi previsti in contratto. Porto Conte Ricerche si riserva il diritto di chiedere al Gestore di sostituire il personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. Il Gestore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per Porto Conte Ricerche. Tale sostituzione dovrà avvenire entro cinque giorni dalla richiesta scritta.

#### **Art. 37 – Organico e reintegro personale assente**

L'organico, per tutta la durata del contratto, dovrà essere quello previsto in fase di offerta dal Gestore, sia come numero, sia come mansioni e livello, sia come monte ore. Dovrà essere assicurata comunque la presenza costante dell'organico minimo giornaliero di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prima dell'inizio con personale di pari qualifica. Può essere impiegato anche personale di società a lavoro interinale o prestatore occasionale.

#### **Art. 38 - Applicazioni contrattuali**

Il Gestore, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori

dipendenti ed eventualmente soci, se cooperativa, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni degli imprenditori e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure della legge, al momento della stipula e per tutta la vigenza del contratto. Porto Conte Ricerche potrà in qualsiasi momento richiedere la documentazione attestante la regolarità contrattuale e contributiva del personale utilizzato per l'espletamento del servizio. Il Gestore è inoltre tenuto al rispetto ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti di dipendenti e soci. Il Gestore dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Porto Conte Ricerche non assume alcuna responsabilità per ogni conseguenza che dovesse in ipotesi derivare a carico del Gestore in dipendenza del mancato pagamento delle retribuzioni e degli oneri predetti.

#### **Art. 39- Rispetto della normativa vigente**

Il Gestore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro ed a quelle che potranno intervenire durante il periodo contrattuale (D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D. Lgs.81/08 s.m.i., nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE).

Il Gestore dovrà inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Il Gestore dovrà affiggere nei vari reparti della cucina, adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

Il Gestore dovrà comunque tenere indenne il Committente da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che Porto Conte Ricerche dovrà intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra il Gestore ed i suoi dipendenti.

Il Gestore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta di Porto Conte Ricerche, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

#### **Art. 40 - Formazione e informazione**

Il Gestore dovrà garantire lo svolgimento di corsi di aggiornamento professionale, di durata sufficiente ad un comprovato apprendimento, destinati a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione dei servizi richiesti dal presente capitolato. Il Gestore dovrà informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto in oggetto per adeguare il servizio agli standard di elevata qualità.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio dovrà prevedere incontri specifici su: sicurezza e igiene del lavoro, rischi inerenti il servizio in oggetto, misure e procedure adottate per il contenimento del rischio nella specifica attività lavorativa.

#### **Art.41 - Idoneità sanitaria**

Porto Conte Ricerche si riserva la facoltà di richiedere al Gestore di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica.

Qualora, il personale rifiuti di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio ed essere sostituito integralmente.

#### **Art.42 - Igiene del personale**

Il personale addetto ai servizi in generale, ed alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti in particolare, deve curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani ed in particolare durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti ed orologi e non deve avere smalto sulle unghie, che devono essere sempre corte al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

#### **Art. 43 - Vestiario**

Il Gestore, in conformità del D.P.R. 327/80, fornirà a tutto il personale addetto al servizio gli indumenti di lavoro e copricapo, guanti monouso, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs.81/08. Il Gestore dovrà inoltre fornire indumenti per il servizio di pulizie. Questi ultimi dovranno essere di colore diverso da quelli utilizzati per il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80.

### **SEZIONE SECONDA - TITOLO III: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

#### **Art. 44 - Tabelle merceologiche**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. E' vietato l'uso di alimenti contenenti ingredienti O.G.M., anche se espressamente indicati in etichetta secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

#### **Art. 45 - Etichettatura delle derrate**

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti (D.lgs. del 27/01/92 n. 109 e D.lgs. 110/92 e successive modificazioni ed integrazioni e D.lgs. 111/92 e s.m.i.). Non sono ammesse derrate nel magazzino o cibi nelle celle di conservazione senza etichetta o con etichettature incomplete e non in lingua italiana.

#### **Art. 46 - Pianificazione degli approvvigionamenti delle derrate**

Le derrate alimentari necessarie al confezionamento dei pasti devono essere approvvigionate dal Gestore osservando scrupolosamente il seguente programma:

- pane: dovrà essere somministrato all'utenza solo quello acquistato dal Gestore lo stesso giorno del consumo;
- latticini e formaggi freschi: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dal Gestore nei tre giorni precedenti;
- uova: dovranno essere somministrate all'utenza solo quelle acquistate dal Gestore nei cinque giorni precedenti, anche se uova pastorizzate;
- frutta e verdura: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata dal Gestore nei tre giorni precedenti;
- carne: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata nei tre giorni precedenti.

Tutte le derrate alimentari, ivi incluse quelle a lunga conservazione, utilizzate dal Gestore nel confezionamento dei pasti e della gastronomia, al momento della stessa, non dovranno aver superato di un terzo il lasso di tempo intercorrente tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e organolettica dei cibi, tenendo presente che il Gestore nella predisposizione dei pasti dovrà osservare il legame fresco-caldo.

Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

#### **Art. 47 - Garanzie di qualità**

Il Gestore deve acquisire dai propri fornitori di derrate e rendere disponibile a Porto Conte Ricerche la documentazione di cui al Reg.CE 852/04 e le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia.

### **SEZIONE SECONDA - TITOLO IV: MENÙ E TABELLE DIETETICHE**

#### **Art. 48 - Composizione dei pasti**

Il menù è articolato in menù invernale e menù estivo. Il menù invernale inizia indicativamente il 01/11 e termina il 30/04. Il menù estivo inizia dal 01/05 e termina il 31/10. Ogni menù prevede due settimane di programmazione in cui le ricette di primi e secondi non debbono ripetersi.

Sono previste due tipologie di pasti dettagliati negli articoli seguenti:

1. menù "intero" (art. 49)
2. menù "ridotto" (art. 50)

Sono previste alternative sia al menù "intero" che al menù "ridotto". Sia l'uno che l'altro sono previsti anche in confezioni da asporto, se richiesto dall'utenza.

Le indicazioni relative alla composizione dei pasti ed alla quantità delle pietanze devono intendersi prescrittive. Ove vengano serviti piatti diversi da quelli indicati, gli stessi dovranno risultare equiparati per qualità e quantità. Tutte le grammature previste per gli alimenti si riferiscono al prodotto a "crudo" e al "netto" degli scarti ( Allegato 3).

Gli utenti dovranno poter scegliere tra almeno due primi piatti, due secondi piatti, due contorni, due diversi tipi di frutta.

Il Gestore si impegna a fornire, nel rispetto della privacy, pasti con particolare composizione, qualora Porto Conte Ricerche ne faccia richiesta, per utenti con accertate problematiche nutrizionali (certificate da medici specialisti) o per motivi religiosi. Le preparazioni sostitutive, per quanto possibile, utilizzeranno le pietanze e le preparazioni previste nei menu giornalieri e le relative alternative.

#### **Art. 49 - Composizione del menù "intero"**

Il menù a tariffa intera è composto da:

<i>Primo piatto fra almeno due scelte:</i>	Piatto del giorno - pasta 5 volte a settimana, riso almeno 2 volte a settimana Minestra di cereali, legumi e verdure almeno 1 volta alla settimana. Le diverse tipologie di condimenti della pasta e del riso, così come i cereali, i legumi e le verdure delle minestre andranno proposte con opportuna rotazione.
<i>Secondo piatto fra almeno due scelte: settimana)</i>	Carne (rossa almeno 2 volta a settimana, bianca almeno 3 volte a settimana) Pesce (almeno 2 volte a settimana) Uova (almeno 1 volta a settimana)
<i>Contorno fra almeno due scelte</i>	Verdura/ortaggi o legumi cotti (almeno 3 volte a settimana) Verdura/ortaggi crudi
<i>Pane</i>	Panini o pane integrale
<i>Frutta/Dessert fra almeno due scelte</i>	Un frutto a scelta fra due tipi di frutta di stagione o yogurt (la frutta deve essere proposta con una rotazione nel rispetto della stagionalità)
<i>Bevanda</i>	½ litro di acqua a persona gassata o naturale

#### **Art. 50 - Composizione del menù "ridotto"**

Sono previste, a tariffe diversificate e ridotte, le seguenti tipologie di menù così composte:

- menù ridotto 1: primo piatto, contorno, pane, frutta, acqua
- menù ridotto 2: secondo piatto, contorno, pane, frutta, acqua
- menù ridotto 3: piatto "unico" (es. hamburger, ortaggi e verdura), pane, acqua
- menù ridotto 4: "insalatona" di verdure cotte e/o crude miste, con scelta almeno 2 fonti di proteine animali (es.: mozzarella, tonno, uova, formaggio), pane, acqua
- menù ridotto 5: frutta, formaggio, pane, acqua
- menù ridotto 6: affettati, formaggio, pane, acqua
- menù ridotto 7: sandwich di carne e verdure, acqua
- menù ridotto 8: panino farcito con carne (rosse, bianche o tonno) e verdure, acqua
- menù ridotto 9: pizza (gr. 350), acqua

I menu ridotti n.1 e 2 sono prenotati con le medesime modalità del pasto completo.

I menù ridotti n.3, 4, 7, 8 e 9 sono garantiti da prenotazione del giorno precedente.

#### **Art. 51 – Servizio al tavolo**

A richiesta di Porto Conte Ricerche, potranno essere serviti pasti con servizio al tavolo. Salvo diversa indicazione, il menu e le relative alternative sono quelli previsti dalla normale programmazione giornaliera. Al Gestore verrà riconosciuto lo stesso prezzo previsto per la mensa, salvo eventuali extra il cui prezzo sarà concordato di volta in volta.

#### **Art. 52 - Variazioni del menù**

E' consentita una variazione del menù, previo accordo con Porto Conte Ricerche, nei seguenti casi:

- ampliamento dell'offerta da parte del Gestore
- guasto di uno o più impianti
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia in rete
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili

In ogni caso il Gestore adotterà la variazione concordata con Porto Conte Ricerche, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Il Gestore potrà proporre all'approvazione di Porto Conte Ricerche l'introduzione di nuovi piatti o diverse preparazioni gastronomiche per migliorare la riuscita del piatto, indicando le grammature di tutti gli ingredienti.

La predisposizione e distribuzione delle nuove pietanze atte a migliorare la fruizione dei servizi potrà comportare ulteriori accordi tra Gestore e Porto Conte Ricerche.

#### **Art. 53 - Quantità e qualità degli alimenti**

La quantità di ingredienti per realizzare le pietanze, sono quelle previste dalle Tabelle Grammatore (Allegato3), tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso allo scongelamento. Tutte le preparazioni alimentari da distribuire, qualora debbano essere conservate perché preparate in anticipo rispetto al consumo (es.: macedonie di frutta, uova sode, arrostiti di carne, formaggi, salumi, ecc..), devono essere protette in un contenitore chiuso (confezione originale, pellicola per alimenti, contenitore di acciaio inox o di vetro con coperchio, ecc.) e riportare in etichetta le caratteristiche del prodotto e la data di preparazione e/o cottura.

E' vietato raffreddare a temperatura ambiente prodotti cotti, se non opportunamente protetti ed etichettati; è altresì vietato raffreddare i prodotti cotti o scongelare i surgelati mediante immersione in acqua.

I generi alimentari utilizzati nel confezionamento delle pietanze devono essere di prima scelta e di produzione delle maggiori ditte Nazionali ed in perfetto stato di conservazione. Sono esclusi cibi precotti, è altresì vietato l'uso di qualsiasi tipo di carne congelata e/o surgelata. E' ammesso l'utilizzo di tagli di carne refrigerata (di provenienza nazionale) confezionati sottovuoto.

E' consentito l'utilizzo di alimenti surgelati per i minestrone di verdura e di legumi, i fagiolini, i carciofi, gli spinaci, rispettando comunque la stagionalità degli alimenti.

#### **Art. 54 - Igiene della produzione**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e più specificatamente la Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione, DPR n. 327 del 26.03.80 e Reg. CE 852/04, più le integrazioni di seguito riportate.

Le linee del processo di lavorazione e produzione dei pasti dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni incrociate.

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dal Gestore e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo:

- a) le derrate alimentari introdotte nel magazzino devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. Il Gestore dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi;
- b) il personale che lavora nel settore della preparazione e del confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti;
- c) il Gestore è responsabile dei locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento ecc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali;
- d) il responsabile del Gestore avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti;
- e) il Responsabile del Servizio del Gestore, dovrà curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente in: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, controllo dei rifiuti;
- f) Porto Conte Ricerche potrà richiedere al Gestore, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento della modulistica del Piano di Autocontrollo.

#### **Art. 55 - Conservazione delle derrate**

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate devono essere effettuate in conformità alle seguenti modalità operative:

- a) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti;
- b) lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti;
- c) tutti i locali devono essere mantenuti in buono stato igienico o manutentivo;
- d) i prodotti cotti refrigerati, prima dell'uso devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 2° C e 4° C;
- e) ogniqualvolta sarà aperto un contenitore in banda stagnata il cui contenuto non è immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul nuovo contenitore dovrà essere applicata l'etichetta con le caratteristiche dell'alimento, la data del travaso e la data di scadenza dopo l'apertura;
- f) per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche (pollame e cacciagione) e rosse (bovino e suino), devono essere utilizzati piani e locali distinti;
- g) i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc.. devono essere conservati in confezioni ben

chiuso e le confezioni aperte devono essere travasate in contenitori puliti e muniti di coperchio, oppure bisogna chiudere ermeticamente la confezione originale; se si travasa il contenuto dovrà essere applicata sul nuovo contenitore l'etichetta con le caratteristiche dell'alimento, la data del travaso e la data di scadenza dopo l'apertura;

- h) la sistemazione dei prodotti a lunga conservazione deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo evitando l'accatastamento irregolare delle derrate;
- i) per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e per permettere un più efficace controllo sulla merce in stoccaggio;
- j) tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali (non sono ammesse cassette rovesciate);
- k) i prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte e i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero al momento della consegna e durante la loro conservazione va mantenuta la refrigerazione;
- l) le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati ermeticamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle, mantenendo l'etichetta con le caratteristiche dell'alimento, la data di apertura della confezione originale se trasferiti in altro contenitore e la data di scadenza dopo l'apertura;
- m) è vietato sottoporre gli alimenti cotti a successivi cicli di raffreddamento e riscaldamento, salvo quanto previsto negli articoli successivi;
- n) il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalata di riso, ed alle operazioni di confezionamento di pasti, dovrà far uso di guanti e mascherine monouso;
- o) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- p) durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse ;
- q) è proibito fumare all'interno dei locali adibiti al servizio;
- r) è proibito introdurre nelle celle e nei frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo); qualora fosse necessario, per cause di forza maggiore, oltre a mantenere sempre ciascun alimento in un contenitore coperto è bene individuare nella cella frigorifera due aree separate da destinare a ciascuna tipologia di alimento;
- s) è necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando inoltre la formazione di condense o ghiaccio sui refrigeratori annotando su apposite schede le temperature rilevate giornalmente come previsto dal Reg.CE 852/04;
- t) i prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno);
- u) i rifiuti devono essere raccolti in appositi contenitori muniti di coperchio, periodicamente vuotati, per evitare che diventino fonti di cattivi odori, e comunque allontanati dai locali di produzione pasti almeno con frequenza giornaliera.

#### **Art. 56 - Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati durante la giornata, tranne quanto contemplato nei successivi articoli.

### **SEZIONE SECONDA - TITOLO V: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI**

#### **Art. 57 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

#### **Art. 58 - Preparazione piatti freddi**

La preparazione di piatti freddi deve essere eseguita con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1°C e 4°C in conformità alle leggi vigenti.

#### **Art. 59 - Criteri di sicurezza nella manipolazione degli alimenti**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- a) tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura tra 0°C e 4°C, ad eccezione delle verdure a foglia;

- b) per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e spazi distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere ad ogni avvicendamento un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature;
- c) la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui sarà consumata o il giorno precedente il consumo;
- d) la carne trita deve essere macinata nella stessa giornata dell'utilizzo e/o cottura;
- e) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- f) il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- g) è da evitare la preparazione troppo anticipata dei pasti rispetto al momento del consumo, in tal caso i cibi cotti devono essere mantenuti ad una temperatura superiore a 70°C;
- h) le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- i) le frittiture saranno realizzate nei forni a termoconvezione o nelle friggitrice, in questo caso l'olio delle friggitrice andrà cambiato almeno giornalmente e comunque quando la frittura assume un colorito scuro piuttosto che dorato;
- j) le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne che per gli arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con appropriata tecnologia e/o metodologia;
- k) le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- l) i legumi secchi devono stare in ammollo in acqua fredda per 12 ore con due ricambi di acqua, nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo la prima ebollizione;
- m) la cottura di carni, pollame e pesce, o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati, deve avvenire in modo tale che al cuore del prodotto si raggiunga la temperatura di almeno +75°C per alcuni minuti in modo tale da uccidere eventuali germi patogeni.

#### **Art. 60 - Linea refrigerata**

E' ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura, limitatamente ai prodotti carnei (arrostiti, roast-beef, lessi, brasati), purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C. Su queste preparazioni dovrà essere apposta un'etichetta indicante la data di preparazione e quella del consumo previsto. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni di impasti e farciture a meno che non siano immediatamente utilizzate per preparazioni in legame fresco-caldo.

#### **Art. 61 - Pentolame per la cottura**

Per la cottura dei pasti dovranno essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro fornite dal gestore. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio, salvo espressa indicazione di Porto Conte Ricerche.

#### **Art. 62 - Condimenti**

Il Gestore si impegna a rendere disponibili agli utenti, presso ciascun tavolo, l'utilizzo dei condimenti (olio extra vergine di oliva, aceto di vino e aceto balsamico, maionese, senape, origano, ketchup, sale, pepe ecc.). I Condimenti dovranno essere confezionati in contenitori multidose. Il Gestore dovrà provvedere affinché durante il servizio gli accessori per il condimento e per la tavola siano sempre puliti e riforniti.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare indicativamente formaggio di cui è tutelata la denominazione di origine. E' vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali. Potrà essere usato il Pecorino Romano di prima scelta solo per quei piatti per i quali è espressamente richiesto.

Per tutte le preparazioni, crude o cotte, per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, si deve utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407/60 e dal D.M. 509/87

### **SEZIONE SECONDA - TITOLO VI: DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 63 – Distribuzione dei pasti**

Porto Conte Ricerche richiede la fornitura del servizio di distribuzione pasti in modalità self service. Per servizio di distribuzione self service s'intende la modalità di distribuzione dei pasti in cui i macchinari e le attrezzature impiegate per mantenere ed esporre le preparazioni gastronomiche e le bevande, sono disposte una di seguito all'altra senza soluzione di continuità. L'utente, per il ritiro delle preparazioni gastronomiche, percorrerà lo spazio antistante la linea

di distribuzione. Sarà a cura del Gestore la consegna all'utente delle preparazioni gastronomiche, ad eccezione delle preparazioni gastronomiche predisposte per il ritiro diretto da parte dell'utente. Il Gestore dovrà esporre le preparazioni gastronomiche, gli alimenti e le bevande in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature stabilite dalle normative vigenti. Le preparazioni gastronomiche, che dovranno essere ritirate direttamente dall'utente, dovranno essere protette da pellicola ad uso alimentare o altro materiale idoneo, ad eccezione delle preparazioni confezionate all'origine. L'utente provvederà direttamente al ritiro del vassoio, della tovaglietta coprivassoio, del tovagliolo, delle posate, del bicchiere e della bevanda. Fermo restando l'obbligo per l'utente, terminata la consumazione, di deporre il vassoio negli appositi spazi a ciò destinati. Nel caso in cui questi, terminata la consumazione, non vi provveda, il Gestore dovrà ritirare il vassoio medesimo. Contemporaneamente alla distribuzione dei pasti caldi dovrà essere prevista la distribuzione, su richiesta, di pasti alternativi, anche in confezione da asporto (cestini o *take-away*). Le confezioni da asporto devono essere richieste, nei giorni di apertura del servizio, entro le ore 11.30.

Al termine del servizio il Gestore dovrà provvedere alla rigovernatura dei locali della mensa e del bar, alla loro pulizia, al lavaggio delle stoviglie e delle posate, oltre che di tutto quanto utilizzato per il Servizio.

#### **Art. 64 - Operazioni da effettuarsi prima e durante la distribuzione**

Per la distribuzione dei pasti, gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) i locali mensa devono essere areati prima dell'inizio del servizio per un tempo sufficiente ad eliminare odori di cucina al fine di rendere confortevole il soggiorno degli utenti;
- b) le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli, le superfici dei tavoli devono essere pulite ed igienizzate con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- c) le mani devono essere accuratamente lavate e pulite, senza anelli e braccialetti;
- d) i capelli devono essere raccolti e contenuti nel copricapo;
- e) il vestiario deve essere pulito (di colore bianco o tinta pastello chiara) e sul risvolto della giacca o del grembiule deve riportare il cartellino di identificazione dell'addetto e il nome del Gestore;
- f) indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura dei piatti) e durante la distribuzione;
- g) le pietanze dovranno essere servite con utensili appropriati;
- h) prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare le pietanze mancanti;
- i) le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti degli utenti;
- l) il cibo ancorché avanzato nei piatti di servizio non può essere asportato, né destinato ad altro uso e, a meno di particolari accordi per destinarlo ad Enti e/o Organizzazioni caritative, sarà gettato nei sacchi dei rifiuti;
- m) le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione delle pietanze, devono iniziare subito dopo che i commensali hanno lasciato tali locali o, in assenza di commensali, allo scadere dell'orario del servizio di distribuzione pasti;
- n) la frutta deve essere servita già lavata, secondo la grammatura e il numero di porzioni richieste;
- o) tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc..) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato e asciugato.

#### **Art. 65 - Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento in particolare alla legge 283 del 30/04/62 e suo regolamento di esecuzione, DPR n. 327 del 26/3/80 e successive modifiche ed integrazioni, D.Lgs. 123 del 03/03/93, nonché a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

#### **Art. 66 - Personale addetto alla distribuzione**

La distribuzione dei pasti sarà effettuata esclusivamente da personale alle dipendenze del Gestore. Il personale dovrà avere comportamenti professionalmente corretti nei confronti del personale di Porto Conte Ricerche e di tutti gli utenti che usufruiranno del servizio.

Per il servizio in oggetto il Gestore dovrà mettere a disposizione proprio personale, secondo quanto indicato in sede di offerta, in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Come precedentemente specificato, al termine del servizio il Gestore dovrà provvedere alla rigovernatura delle cucine e della sala mensa, alla loro pulizia, al lavaggio delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio.

Non è ammesso il rinvio delle operazioni di pulizia serale o del fine settimana al giorno dopo.

#### **Art. 67 - Modalità dei trasporti**

Nei soli casi in cui, per qualsiasi motivo, si verificano condizioni di inagibilità della cucina, si effettuerà la somministrazione dei pasti trasportati a legume fresco-caldo. I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura del Gestore nei locali adibiti alla distribuzione. Il sistema produttivo prescelto per la gestione dei pasti trasportati potrà essere realizzato anche con modalità differita, utilizzando il legume refrigerato.

### **SEZIONE SECONDA - TITOLO VII: PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

#### **Art. 68 - Pulizia e igiene dei locali e delle attrezzature**

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione di tutti i locali (bar, mensa, servizi igienici annessi), compresi quelli in cui si effettua la sola distribuzione, sono a totale carico del Gestore, inclusi i corridoi di collegamento e le zone attigue.

Dovrà essere garantita la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alla normativa e conservati in apposito magazzino separato da quello degli alimenti.

Al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e sanificate.

La pulizia delle aree esterne e delle vetrature esterne dei locali di pertinenza del servizio sono a carico del Gestore, che dovrà mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

Le operazioni da eseguire all'interno della sala mensa consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, eventuale capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti della sala mensa e delle aree comuni di transito e collegamento con la stessa, pulitura dei vetri interni ed esterni.

Di seguito si indica la frequenza degli interventi di massima richiesti:

<i>PERIODICITÀ'</i>	<i>ZONA</i>	<i>OPERAZIONE</i>
<b>Giornaliera</b>		
	Tutti i pavimenti delle zone di lavorazione, distribuzione, lavaggio, sala mensa, bagni, uffici ecc. anche sotto i piani di lavoro	Scopare, lavare con detergente alcalino o neutro
	Pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione dei pasti o miscela di bevande	Lavare con clorattivi
	Lavaggio accurato dei bicchieri, tazze, cucchiaini, ecc.;	Lavare con clorattivi
	Lavaggio accurato di pentolame, stoviglie, piatti, ecc.;	Lavare con clorattivi
	Griglie e tombini a pavimento	Svuotare e trattare con formaldeide
	I lavelli	Lavare con clorattivi
	I tavoli di lavoro e tutte le superfici di lavoro	Lavare con detergente e poi con disinfettante
	Tavoli e sedie del locale mensa e bar	Lavare con detergente e con clorattivo per eliminare macchie
	Il banco self-service e bancone bar	Detergere sia il banco che le vetrinette
	Le attrezzature per la preparazione dei cibi, i fornelli, la bisticchiera, pentoloni, forni, ecc	Lavare con detergente
	I filtri della lavastoviglie	Disincrostare dopo aver rimosso avanzi del cibo
	L'interno della lavastoviglie	Disincrostare dopo aver rimosso avanzi di cibo
	I bagnomaria del self service	Svuotare dall'acqua e disincrostare
	Il livello del cuocipasta	Disincrostare
	L'elettro del dosatore della lavastoviglie	Disincrostare
	I bracci di lavaggio della lavastoviglie	Disincrostare
<b>Settimanale</b>		

	I magazzini derrate	Usare prodotti clorattivi inodori
	Armadi, ripiani, sottotavoli	Riordinare, detergere e disincrostare
	Disincrostare il forno	Usare prodotti appositi proteggendosi con guanti e mascherina
	I frigoriferi	Detergere e disinfettare
	I cassetti dei tavoli	Riordinare e detergere
	I carrelli dei vassoi	Disincrostare
	Vetri e finestre	Sgrassante per vetri
<b>Mensile</b>		
	Le piastrelle delle pareti	Detergere e disinfettare
	I ripiani del magazzino	Usare detergente alcalino clorattivo
	Disincrostare i piatti	Mettere a mollo con disincrostante
	Le pareti dei frigoriferi	Disinfettante con prodotti idonei
<b>Trimestrale</b>		
	I filtri della cappa aspirante	Sgrassante alcalino
	Gli infissi interni	Detergere e disinfettare

#### **Art. 69 - Interventi ordinari e straordinari**

Porto Conte Ricerche provvede, all'inizio del servizio, ad effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale dei locali adibiti alla conservazione e alla lavorazione degli alimenti. Tale operazione verrà ripetuta al bisogno e comunque ogni semestre.

#### **Art. 70 - Rifiuti**

I rifiuti solidi prodotti durante delle fasi di preparazione dei pasti devono essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della distribuzione dei pasti negli appositi contenitori con coperchio per la raccolta differenziata.

Le operazioni di svuotamento dei residui alimentari successivi al consumo dei pasti dovranno avvenire immediatamente con appositi sacchi e convogliati nei contenitori per la raccolta differenziata.

Gli oli esausti di cucina e le altre sostanze grasse dovranno essere smaltiti a carico del Gestore, ai sensi del D.Lgs. citato, previsti in carico al produttore, esonerando Porto Conte Ricerche da qualsiasi responsabilità al riguardo. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore saranno trattati come rifiuti speciali. Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti speciali saranno a carico del Gestore. E' vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido od oleoso negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Il Gestore dovrà uniformarsi alla normativa del Comune di Alghero in materia di rifiuti solidi urbani e in materia di raccolta differenziata.

#### **Art. 71 - Divieti**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

### **SEZIONE SECONDA - TITOLO VIII: NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA PER TUTTI I SERVIZI**

#### **Art. 72 - Norme in materia di sicurezza e prevenzione**

E' fatto obbligo al Gestore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro: Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche e integrazioni.

Porto Conte Ricerche, e per essa il Responsabile della prevenzione e protezione all'uopo delegato, fornirà dettagliate informazioni sugli eventuali specifici rischi esistenti negli ambienti in cui il Gestore dovrà operare e sulle misure di prevenzione e d'emergenza adottate o da adottarsi in relazione alle attività connesse al contratto. Coopererà inoltre all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi sopraccitati.

Il Gestore dovrà redigere entro 30 giorni dall'inizio dei servizi, per la foresteria, il bar, le cucine e i locali di distribuzione, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra Porto Conte Ricerche e il Gestore. Resta a carico del Gestore la formazione del personale, alla quale dovranno partecipare tutti i lavoratori, i Rappresentanti dei lavoratori per la

sicurezza ed il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione sia del Gestore sia di Porto Conte Ricerche. Nel caso in cui il Gestore effettui formazione con F.A.D., la relativa documentazione dovrà essere trasmessa al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione di Porto Conte Ricerche.

Sono a carico del Gestore la dotazione dei DPI (Dispositivi Protezione Individuali) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

#### **Art. 73 - Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica e gas da parte del personale del Gestore dovrà essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico del Gestore che dovrà controllare anche la chiusura degli sportelli dei quadri elettrici, durante l'esecuzione dei Servizi, per evitare formazioni di condense all'interno.

#### **Art. 74 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

Il Gestore conformemente alle normative vigenti (D.P.R. del 8/6/82 n. 524 e successive modificazioni) deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

#### **Art. 75 - Norme generali per l'igiene del lavoro**

E' fatto obbligo al Gestore di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti quanto previsto dal D.P.R. del 19/3/56 n. 303 e successive modificazioni.

#### **Art. 76 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e sanificanti**

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente far uso di mascherine e guanti, soprattutto quando indicato nelle schede tecniche di sicurezza.

L'impiego dei detergenti dovrà avvenire previa opportuna diluizione con acqua alle condizioni di temperatura indicata sulle confezioni.

#### **Art. 77 - Pulizia attrezzature e impianti**

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti di acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

La pulizia dovrà avvenire solo con apposito materiale e da personale esperto.

#### **Art. 78 - Piano di evacuazione**

Il Gestore dovrà predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali. A tal fine il Gestore dovrà effettuare una mappatura dei locali, per tutte le strutture, con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente. Copia di detto piano dovrà essere trasmessa a Porto Conte Ricerche.

### **SEZIONE SECONDA - TITOLO IX: CONTROLLI DI QUALITÀ' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

#### **Art. 79 - Diritto di controllo della Committente**

Porto Conte Ricerche si riserva la facoltà, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà più opportune, di effettuare controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Gestore alle prescrizioni contrattuali, al presente Capitolato e alle normative vigenti in materia.

I controlli avverranno nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Il Gestore è obbligato a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza di Porto Conte Ricerche ed ai componenti la Commissione Mensa tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento libero accesso ai locali cucina, ai locali mensa e ai magazzini, ed è tenuta a fornire tutti i chiarimenti richiesti e la documentazione relativa alle attività di autocontrollo pregresse.

Il personale del Gestore non dovrà interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati da Porto Conte Ricerche .

Porto Conte Ricerche farà pervenire al Gestore, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni rilevate dagli organi di controllo e il Gestore dovrà dare giustificazioni scritte e documentate entro cinque giorni dal ricevimento delle stesse. Alle eventuali prescrizioni il Gestore dovrà uniformarsi entro due giorni.

#### **Art. 80 - Organismi preposti al controllo**

I controlli saranno effettuati da un Responsabile del servizio incaricato da Porto Conte Ricerche, dalla Commissione Mensa o da Professionisti di fiducia della Committente e da tutti gli organismi istituzionali legittimati al controllo secondo le normative vigenti. Coloro che eseguono i controlli dovranno rispettare le norme igieniche previste per il personale di cucina.

#### **Art. 81 - Metodologia dei controlli**

Gli organismi preposti da Porto Conte Ricerche effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea nel rispetto delle norme vigenti.

Detti controlli saranno articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievo e asporto di campioni di alimenti che saranno sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate saranno quelle minime di legge e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto a Porto Conte Ricerche per le quantità di campioni eventualmente prelevati. All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere un responsabile del Gestore.

Le modalità di controllo potranno prevedere:

- a) verifica delle condizioni operative al momento dell'ispezione in base ai principi enunciati nel presente Capitolato, oltre al rispetto della normativa vigente che s'intende tutta richiamata;
- b) verifica degli standard qualitativi del servizio anche in base a *check-list* appositamente predisposte;
- c) verifica dell'applicazione del Piano di Autocontrollo;
- d) verifica dello stato d'igiene delle derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, ambienti e personale, mediante analisi microbiologiche, chimiche, merceologiche, tamponi ambientali, tamponi al personale;
- e) modalità di stoccaggio nei frigoriferi e/o nelle celle frigorifere;
- f) temperatura di servizio dei frigoriferi e/o celle frigorifere;
- g) controllo della data di scadenza dei prodotti;
- h) modalità di lavorazione delle derrate;
- i) modalità di cottura;
- j) modalità di distribuzione;
- k) verifica delle caratteristiche dei sanificanti e loro impiego e modalità di lavaggio;
- l) verifica del corretto uso degli impianti e delle attrezzature;
- n) controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- p) controllo degli interventi di manutenzione.

#### **Art. 82- Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate", in caso di dubbio sulla salubrità dell'alimento.

Porto Conte Ricerche provvederà a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione al Gestore; qualora i referti diano esito positivo al Gestore saranno addebitate le spese d'analisi.

#### **Art. 83 - Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P.**

L'autocontrollo dovrà essere effettuato conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Il Gestore dovrà individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto il Gestore dovrà adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finito, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Per le diete speciali (ad es. per celiaci) la produzione dovrà essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e trovare specifico riferimento all'interno del documento relativo all'autocontrollo. Il piano di autocontrollo da presentare in allegato all'offerta, sarà quello che il Gestore metterà in atto durante la gestione del servizio.

Nel caso in cui il piano di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Gestore dovrà provvedere alle modifiche concordate con gli uffici preposti da Porto Conte Ricerche, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

L'impresa si farà carico di osservare le disposizioni previste dal Reg. CE 852/04, dovranno essere applicate, mantenute e verificate le metodiche di autocontrollo (HACCP) e dovrà essere garantita la specifica formazione del personale. Ricadranno pertanto sull'impresa tutte le responsabilità amministrative e penali previste dalle norme citate, nonché dalle altre norme specifiche del settore alimentare.

#### **Art. 84 - Rintracciabilità delle sostanze alimentari**

Il Gestore dovrà garantire il rispetto della Normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg CE 178/2002.

## **SEZIONE SECONDA - TITOLO X: STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI E MANUTENZIONI PER SERVIZIO MENSA E BAR**

### **Art. 85 - Disposizioni generali**

Con riferimento alle strutture concesse in uso al Gestore da parte di Porto Conte Ricerche, il Gestore medesimo dovrà, prima di presentare offerta e con le modalità indicate nella documentazione di gara, eseguire un sopralluogo di ricognizione generale al fine di prendere conoscenza delle strutture, del relativo stato d'uso (beni mobili, immobili, impianti, attrezzature e arredi) e di tutte le circostanze generali e particolari che possano avere influenza sull'espletamento del servizio e sulla formulazione dell'offerta. L'effettuazione del sopralluogo è obbligatoria. Le offerte presentate s'intenderanno formulate tenendo conto delle condizioni e dello stato delle strutture. Il Gestore, a partire dalla data in cui prende in consegna le strutture ne è costituito custode e si assume, conseguentemente, la responsabilità per eventuali danneggiamenti, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni. Il Gestore dovrà utilizzare macchine ed attrezzature in conformità alle prescrizioni dei relativi manuali d'uso e manutenzione, rispettando le modalità d'applicazione previste nei contratti in essere. Eventuali addizioni e/o migliorie apportate agli impianti ed ai locali resteranno, al termine del contratto, acquisite gratuitamente da Porto Conte Ricerche, salvo il diritto dello stesso di chiedere la remissione in pristino in caso di addizioni e migliorie non autorizzate. Il Gestore, previa autorizzazione di Porto Conte Ricerche, ai fini dell'espletamento del servizio potrà mettere a disposizione ed eventualmente installare ulteriori attrezzature o macchinari non previsti. Tali attrezzature e/o macchinari resteranno di proprietà del Gestore medesimo che potrà riprendersi al termine del contratto. Le necessarie licenze e autorizzazioni per l'espletamento del Servizio saranno intestate ai sensi di legge.

### **Art. 86 - Consegna dei locali all'Impresa**

Porto Conte Ricerche mette a disposizione del Gestore i locali di mensa e sala da pranzo con relativi offices, quelli necessari alla conservazione e all'immagazzinamento dei viveri, nonché quelli da destinare a spogliatoio e servizi igienici del personale impegnato nello svolgimento dei servizi, ubicati presso la strutture del Centro di Tramariglio.

Il Committente mette inoltre a disposizione del Gestore i macchinari, gli impianti, le attrezzature ed i beni strumentali che sono descritti nel "Verbale d'inventario e consegna". Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Durante il periodo di gestione il Gestore si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine, alle attrezzature e agli arredi, senza previa autorizzazione di Porto Conte Ricerche.

### **Art. 87 - Verifica periodica dei locali di produzione e consumo pasti**

In qualunque momento, su richiesta di Porto Conte Ricerche, ed in ogni caso ogni sei mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che il Gestore sopperirà con la necessaria sostituzione o riparazione, entro i successivi 15 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del Gestore, Porto Conte Ricerche provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta al Gestore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penalità.

### **Art. 88 - Utenze**

I costi derivanti dall'uso delle utenze energetiche e idriche quali: elettricità, acqua per l'espletamento del servizio sono a carico di Porto Conte Ricerche, la quale si assume il relativo onere economico. Sono a carico del Gestore i costi del gas utilizzato per la preparazione dei cibi, tale costo è misurato con apposito contatore e sarà fatturato annualmente sulla base del prezzo medio annuo rilevato presso il MEF. Sono inoltre a carico del gestore i costi telefonici delle linee e i numeri ad uso esclusivo, i costi saranno fatturati annualmente.

## **SEZIONE TERZA - TITOLO I - OGGETTO DEI SERVIZI DI PULIZIA E DEI SERVIZI ALBERGHIERI DELLA FORESTERIA**

### **Art. 89 – Servizi da effettuarsi e dettaglio superfici**

La presente sezione disciplina le modalità di svolgimento delle attività di cui in premessa, da effettuarsi presso la struttura sita in S.P. 55 Porto Conte –Capo Caccia Km. 8,400 – Località Tramariglio Alghero (SS), richieste da Porto Conte Ricerche.

I servizi devono essere espletati dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione secondo quanto definito dal presente Capitolato e nell'allegato 4.

I servizi dovranno essere svolti continuativamente, per l'intero anno. Non sono previste giornate di chiusura. L'oggetto dei servizi deve mirare ad un accurato e specifico intervento delle prestazioni con personale qualificato nel settore, con idonee capacità, attenendosi ai servizi sotto elencati:

- pulizie della foresteria nel suo complesso in regime di utilizzo e di non utilizzo;
- gestione delle pulizie e dei servizi legati all'occupazione delle camere;
- gestione delle pulizie dell'Auditorium e zone limitrofe;
- portierato e ricevimento degli utenti.

Le superfici interessate dalle attività sono indicate nelle piante riportate nel presente Capitolato, mentre nel riquadro sottostante si riepilogano in metri quadrati le superfici interessate dai servizi di pulizia:

<u>Locali interessati</u>	Foresteria piano terra in mq	Foresteria 1° piano in mq	Superfici totali in mq	Superfici foresteria non ricomprese nel servizio di pulizie
Sala Congressi e locali d'appoggio	331,55			
Bagni	25,64			
Corridoi e scale	136,62			
Hall e Reception	144,02			
Locali chiusi - Guardaroba	44,33			44,33
<b>SUB TOTALE ==&gt;</b>	<b>682,16</b>	0	637,83	
Area Mensa e Bar	515,61			515,61
Aree antistanti la foresteria e esterni vari	150,00		150,00	
Camere	220,88	468,27	689,15	
Bagni annessi alle camere	64,05	99,89	163,94	
Corridoi e scale Foresteria	164,13	219,78	383,91	
Locali tecnici e ascensori	140,22			140,22
Locali e bagni concessi in uso all'Impresa	33,54	31,97		65,51
<b>TOTALE ==&gt;</b>	<b>1.820,59</b>	<b>819,91</b>	<b>2.024,83</b>	<b>765,67</b>

#### **Art. 90 - Oggetto dei vari servizi**

I servizi da fornire consistono in servizi di pulizia degli ambienti e altri servizi alberghieri, da effettuarsi nel periodo di tempo e per tipologia secondo le indicazioni di seguito riportate:

##### **90.1 –Servizi di pulizia del complesso foresteria.**

I servizi descritti nella presente sezione comprendono tutte le operazioni necessarie per una pulizia a perfetta regola d'arte degli spazi, dei locali, dei vetri, degli impianti, degli arredi e di quanto altro pertinente allo stabile di cui al precedente art. 1. Dovranno essere osservate in particolare le seguenti indicazioni:

- la disinfezione dei servizi igienici dovrà essere eseguita con lisoformio o sostanze analoghe, con esclusione di sostanze acide e derivati;
- la spazzatura dei pavimenti dovrà essere eseguita con strumenti antipolvere (anche aspirapolveri);
- il lavaggio delle pavimentazioni dovrà essere eseguito con idonei prodotti detersivi non corrosivi e con esclusione assoluta di acidi o sostanze analoghe;
- l'eventuale lucidatura dei pavimenti dovrà essere eseguita con prodotti antisdrucchio;
- il lavaggio delle plafoniere e dei corpi illuminanti dovrà essere eseguito con detersivo liquido non corrosivo.
- L'Impresa dovrà nuovamente eseguire, a proprie spese, tutti i lavori che Porto Conte Ricerche risconterà eseguiti senza la necessaria diligenza e con materiali non idonei.
- Durante le attività giornaliere di pulizia e riassetto delle camere, il personale di servizio dovrà verificare il funzionamento degli impianti e delle apparecchiature presenti in ogni camera, nonché segnalare al settore manutenzioni le anomalie, i guasti e i danni accertati.
- Le sale adibite a convegni e riunioni devono essere tenute sempre pulite in modo da permetterne l'utilizzo in qualsiasi momento; in particolare le predette sale dovranno essere pulite successivamente a ogni riunione e in caso di necessità anche dopo le ore 20,00 e/o il sabato, senza aggravio di spese.
- Per i servizi igienici la ditta dovrà fornire anche il sapone liquido neutro, i copri-water, i sacchetti igienici, i

rotoli di carta igienica e di carta per le mani di adeguato livello qualitativo e di gradimento di Porto Conte Ricerche.

- La ditta curerà anche la manutenzione e l'eventuale sostituzione dei relativi dispensatori automatici.
- Rimane altresì a carico della ditta appaltatrice il rifornimento dei contenitori e/o sacchi di plastica da usarsi per la raccolta dei materiali di risulta, nonché il loro trasporto negli appositi contenitori della Nettezza Urbana, secondo le regole comunali in materia di raccolta differenziata.

La pulizia dei locali si articolerà in operazioni la cui frequenza è indicata nel dettaglio che segue:

<b>PULIZIA FORESTERIA IN GENERALE</b>	Frequenza (*)	
La pulizia della struttura "foresteria" e delle aree circostanti varia in funzione dell'utilizzazione o meno degli spazi per lo svolgimento delle attività di cui in premessa. Interventi e cadenza di effettuazione dei vari servizi sono indicati, oltre che nella presente sezione, anche nelle sezioni seguenti specificamente dedicate alle aree nei periodi di utilizzo.	Pulizie in regime di utilizzazione della aree (vedi dettaglio nelle sezioni successive)	Pulizie in regime di non utilizzo delle aree
Aspirazione / battitura stuoie, zerbini		S
Deragnatura di tutte le pareti, camere e servizi igienici compresi		Q
Spazzatura e lavaggio con idonei detergenti dei pavimenti di tutti gli ambienti, i corridoi, le sale di attesa, l'atrio del piano terra, l'ascensore, le scale, tutti i locali di pertinenza e le zone di ingresso pavimentate anche se esterne		Q
Spazzatura, lavaggio e disinfezione pavimenti dei locali tecnici		M
Rimozione macchie e impronte da porte, porte a vetri e sportellerie varie		Q
Detersione porte, porte a vetri e sportellerie varie in materiale lavabile		Q
Lavaggio e pulizia a fondo di tutti i vetri e dei telai delle finestre, porte-finestre, persiane e avvolgibili, interni ed esterni raggiungibili dall'interno nel rispetto delle normative di sicurezza		M
Spolveratura e lavaggio dei davanzali interni ed esterni con idonei detergenti		Q
Lavaggio o accurata pulizia delle tende con idonee attrezzature		M
Pulizia e aspirazione di polvere dai divani, dalle poltrone della foresteria e dalle sedie in tessuto collocate nell'Auditorium		M
Aspirazione, spolvero e lavaggio dei termoconvettori, caloriferi, apparecchi di condizionamento, bocchette di aerazione, ventilatori		Q
Lavaggio, previo smontaggio in isolamento elettrico di tutti i corpi illuminanti lampadari, plafoniere, etc. (compreso smontaggio e rimontaggio)		T
Spolveratura di tutti i soffitti		T
Svuotatura cestini e posacenere, sostituzione sacchetto, sanificazione contenitori portarifiuti, e trasporto dei rifiuti ai punti di raccolta secondo la normativa vigente in materia di rifiuti differenziati		S
<b>PULIZIA SERVIZI IGIENICI FORESTERIA</b>		
• Spazzatura, detersione e disinfezione pavimenti		Q
• Disincrostazione, disinfezione e deodorazione dei servizi igienici		Q
• Lavaggio, vaporizzazione e disinfezione sanitari		Q
• Lavaggio, vaporizzazione e disinfezione pareti a mattonelle		Q
• Pulizia di vetri, specchi e cristalli ad altezza d'uomo		Q
• Pulizia e asciugatura rubinetteria, portasalviette e portasapone		Q
• Controllo e all'occorrenza e reintegro dei materiali di consumo nei servizi igienici (carta igienica, sapone liquido, carta asciugamano)		2S
Lavaggio e pulizia a fondo di tutti i vetri e dei telai delle finestre, porte-finestre, persiane e avvolgibili, interni ed esterni raggiungibili dall'interno nel rispetto delle normative di sicurezza		M
<b>PULIZIA SPAZI ESTERNI CIRCOSTANTI L'EDIFICIO FORESTERIA</b>		
Deragnatura zona portici		M
Controllo chiusini e caditoie e rimozione ostruzioni dall'imboccatura degli stessi		M
Spazzatura portici e aree antistanti		Q
Raccolta carta, spazzatura (aree esterne) nelle immediate vicinanze degli ingressi		Q
Svuotamento cestini, sostituzione sacchetto e trasporto dei rifiuti ai punti di raccolta secondo la normativa vigente in materia di rifiuti differenziati		S
Sanificazione contenitori portarifiuti e punti raccolta rifiuti		Q
<b>ALTRE ATTIVITÀ</b>		
Verifica del funzionamento degli impianti e delle apparecchiature presenti, nonché segnalazione al settore manutenzioni delle anomalie, dei guasti e dei danni accertati		S
Interventi occasionali per emergenze segnalate da Porto Conte Ricerche (es. perdite di acqua; rottura vetri finestre, traslochi, spostamento personale) e pulizia dei locali seminterrati		N.P.

(\*) G= giornaliera 2G= 2 volte al giorno S= settimanale 2S\_ 2 volte alla settimana Q= quindicinale M= mensile T=

trimestrale N.P.= non prevedibile

### 90.2 - Gestione delle pulizie e dei servizi legati alle camere/suite

Il Gestore dovrà assicurare la perfetta esecuzione delle seguenti prestazioni che saranno effettuate con **frequenza giornaliera, per le stanze occupate**, dalle 8,30 alle 12,30 (con una tolleranza massima di 30 minuti) salvo diverse esigenze rappresentate da Porto Conte Ricerche.

Per le camere utilizzate una sola notte, o quando nelle camere si avvicendano gli ospiti - oltre a quanto previsto - dovrà essere garantita la pulizia approfondita della stanza e del bagno, comprendente la sostituzione del copri letto, la pulizia interna degli armadi e dei cassetti, il cambio della biancheria e il rifacimento letto. Di seguito sono indicate le attività da svolgere e la relativa frequenza:

SERVIZIO DI PULIZIA E GESTIONE CAMERE/SUITE	Attività da svolgere e frequenza	
	In caso di utilizzo	Camera non utilizzata
<b>Camere singole, doppie e doppie uso singola</b>		
• spazzatura pavimenti	G	Q
• lavaggio pavimenti	2S	Q
• vuotatura cestini, con reintegro del sacchetto trasparente e trasporto dei rifiuti ai punti di raccolta secondo la normativa vigente in materia di rifiuti differenziati	G	Q
• sbarazzo da residui lasciati dall'ospite (bottiglie, giornali, carta, ecc.)	G	//
• pulizia di specchi e cristalli ad altezza d'uomo	G	Q
• eliminazione di impronte di qualsiasi genere su vetri, finestre, porte, pareti lavabili	2S	Q
• spolveratura delle scrivanie, tavoli, cornici ed arredi vari	G	Q
• disinfezione con prodotti ad azione germicida dei telefoni delle stanze	2S	M
• disinfezione con prodotti ad azione germicida dei frigoriferi delle stanze	2s	M
• aspirazione di polvere dalle poltrone	2S	M
• spolveratura dei davanzali finestre lato interno	G	Q
• rifacimento dei letti	G	//
<b>bagni presenti nelle stanze:</b>		
• spazzatura e lavaggio pavimenti	G	Q
• sbarazzo biancheria usata	G	
• sbarazzo da residui lasciati dall'ospite (bottiglie, lamette, saponette usate, ecc.)	G	
• pulizia di vetri, specchi e cristalli ad altezza d'uomo	G	Q
• pulizia e asciugatura rubinetteria, portasapone etc.	G	Q
• lavaggio di cestino rifiuti, scopino, porta scopino e sgabello	G	Q
• lavaggio, pulizia e disinfezione degli apparecchi igienico-sanitari	G	Q
• lavaggio pavimenti e mattonelle circostanti	G	Q
• reintegro biancheria pulita e tutti i generi di comfort previsti	G	N.P.
• reintegro giornaliero carta igienica e altri materiali di consumo	G	N.P.
• verifica e immediata segnalazione di eventuali danni arrecati dai clienti	G	N.P.
Per le stanze non occupate si dovrà effettuare comunque un controllo sullo stato di pulizia dei locali (con eventuale intervento risolutore) e, contestualmente, procedere all'apertura delle finestre per permettere un adeguato riciclo d'aria, salvo quanto previsto per le pulizie dell'intera struttura. Inoltre, il Gestore <b>con la frequenza di seguito indicata</b> dovrà assicurare la perfetta esecuzione delle seguenti prestazioni:		
Rotazione del materasso con aspirazione		Mensile
Aspirazione, spolvero e lavaggio dei termoconvettori, caloriferi, apparecchi di condizionamento, bocchette di aerazione		Q
Spolveratura a umido arredi (scrivanie, sedie, mobili, apparecchiature e suppellettili, ecc.) ad altezza operatore		Q
Spolveratura a umido di tutti gli arredi superiori ad altezza d'uomo con spolveratura dei ripiani superiori (ad es. armadi, arredi, scaffalature nelle parti libere), dei tendaggi, delle porte, delle persiane e dei battiscopa		M
Detersione superfici vetrose delle finestre nella parte interna ed esterna e relativi infissi accessibili dall'interno nel rispetto delle normative di sicurezza		M
Detersione davanzali interni		M
Detersione davanzali esterni (con raschiatura), senza uso di autoscale e/o ponteggi		T

(\*) G= giornaliera 2G= 2 volte al giorno S= settimanale Q= quindicinale M= mensile T= trimestrale N.P.= non prevedibile

Durante le attività giornaliere di pulizia e riassetto delle camere, il personale di servizio dovrà verificare il funzionamento degli impianti e delle apparecchiature presenti in ogni camera, nonché segnalare al settore manutenzioni le anomalie, i guasti e i danni accertati. Nel caso in cui l'inefficienza riscontrata non si possa eliminare con immediatezza e l'entità sia tale da rendere indisponibile la camera, il personale addetto deve provvedere ad informare Porto Conte Ricerche al fine di assegnare un'altra camera all'ospite che la occupa. Se invece tale inefficienza non pregiudica i servizi fondamentali, la camera può continuare ad essere utilizzata, ma il personale addetto è tenuto

ad avvisare l'ospite di tali inefficienze. Inoltre, il Rappresentante per il Gestore, o suo eventuale sostituto, quotidianamente dovrà verificare, per le camere dove è previsto il cambio utenza (in un orario antecedente alla occupazione delle stesse), la corretta esecuzione delle operazioni riferite al citato servizio di gestione camere.

Di seguito sono riportate le dotazioni delle camere:

DOTAZIONI CAMERE/SUITE	PER LETTO SINGOLO	PER LETTO MATRIMONIALE	FREQUENZA SOSTITUZIONE/ LAVAGGIO
Materasso	1	1	Prevista igienizzazione e sanificazione annuale
Cuscini	1	2	
Lenzuolo	2	2	A cambio utenza o al settimo giorno continuativo di occupazione da parte dello stesso utente.
Federa	1	2	
Coperta/trapunta	1	1	Lavaggio ogni tre mesi
Copri materasso	1	1	
Copriletto	1	1	
Asciugamano viso	1	2	Giornaliera
Asciugamano bidet	1	2	Giornaliera
Telo bagno	1	2	Giornaliera
Scendibagno	1	1	Giornaliera

La biancheria suindicata, il cui cambio dovrà essere effettuato giornalmente o periodicamente, a seconda delle esigenze dell'utente o di quelle segnalate da Porto Conte Ricerche, dovrà essere fornita dal Gestore.

DOTAZIONI MATERIALE DI IGIENE CAMERE/SUITE - (Kit di Cortesia)	PER SINGOLO UTENTE	PER DUE UTENTI
Carta igienica doppio velo	2	2
Strisce controllo igienico water	1	1
Saponetta da g. 15	1	2
Shampoo	1	2
Bagnoschiama	1	2
Cuffia	1	2
Bicchieri di plastica	1	2
Spugna lucida scarpe	1	2

Il Gestore dovrà provvedere alla fornitura dei materiali sopraelencati e al reintegro giornaliero dello stesso.

Il Gestore, inoltre, dovrà mantenere a deposito, nei locali affidati della foresteria, n. 3 set di asciugamani, federe, lenzuola, coperte, copriletto e guanciali e di prodotti che compongono la linea cortesia, pronti per l'impiego e da utilizzare **per situazioni non prevedibili e non programmabili**, ivi comprese operazioni di cambio di federe/lenzuola prima della prescritta frequenza settimanale. In caso di utilizzo la dotazione dovrà essere reintegrata.

### 90.2.1 - Servizio frigo camera

La frequenza di rifornimento dei frigo bar non è quantificabile a priori in quanto dipende dal consumo dei singoli ospiti. Il Gestore dovrà provvedere al reintegro giornaliero di tutti i generi consumati dagli utenti, in maniera che la dotazione nei frigo-camera sia sempre completa come risultante dal prospetto di seguito specificato (la specificità dei generi, comunque dovrà essere preventivamente concordata con il Responsabile di Porto Conte Ricerche):

PRODOTTO	UNITA' QUANTITÀ' DI MISURA	NOTE
<b>Bicchieri in plastica monouso (1 per le camere singole – 2 per le camere doppie)</b>		
Acqua minerale naturale, in confezione di plastica	da ½ litro	Di nota marca presente su tutto il territorio nazionale
Birra in lattina	da 33 cl	Di nota marca presente su tutto il territorio nazionale
Aranciata in lattina	da 33 cl	Di nota marca presente su tutto il territorio nazionale
Bevanda tipo "Coca-Cola" in lattina	da 33 cl	Di nota marca presente su tutto il territorio nazionale
Bevanda tipo "Fanta lemon" in lattina	da 33 cl	Di nota marca presente su tutto il territorio nazionale
Succhi di frutta	da 12,5 cl	Di nota marca presente su tutto il territorio nazionale
Succo di arancia in lattina	da 16 cl	Di nota marca presente su tutto il territorio nazionale
Succo di ananas in lattina	da 16 cl	Di nota marca presente su tutto il territorio nazionale
Thè al limone in lattina	da 33 cl	Di nota marca presente su tutto il territorio nazionale
Thè alla pesca in lattina	da 33 cl	Di nota marca presente su tutto il territorio nazionale

- controllare giornalmente la scadenza di tutti i generi forniti ed effettuare il rifornimento durante il servizio gestione camere e comunque non oltre le ore 12:30;
- provvedere alla pulizia dei frigo-camera sia internamente che esternamente;
- provvedere allo sbrinamento periodicamente e/o necessario dei frigo;

Il pagamento sarà diretto, a carico dell'utenza, con emissione di ricevuta fiscale da parte del Gestore. Nessun altro

compenso è previsto per la ditta per tale servizio

### **90.2.2 - Servizio prima colazione**

Nella considerazione che la tariffa giornaliera della camera comprende anche la prima colazione, il Gestore dovrà garantire, agli utenti che pernottano nella foresteria, la prima colazione che dovrà essere consumata nel locale "Bar", scegliendo una bevanda e un alimento tra quelli indicati da Porto Conte Ricerche, salvo diversi accordi.

### **90.3 – Pulizie straordinarie dell’Auditorium e delle aree utilizzate in occasione di eventi.**

Per lo svolgimento di convegni di durata superiore ad 1 giorno, che utilizzano la sala da 200 posti, il Gestore dovrà effettuare una pulizia straordinaria giornaliera, svolta in modo da non arrecare disturbo allo svolgimento delle attività, come di seguito indicato:

PULIZIA AUDITORIUM, HALL, RECEPTION E AREE ESTERNE (Rif. planimetria n. 1)	Attività da svolgere e frequenza	
	In regime di utilizzo	In regime di non utilizzo (vedi quanto stabilito nelle sezioni precedenti)
• Spazzatura e lavaggio, con idonei detergenti biodegradabili a marchio CE, dei pavimenti dell’Auditorium, inclusa la hall e la reception, i corridoi, le scale, le postazioni per i traduttori	G	
• Spazzatura delle zone di ingresso esterne con svuotamento e lavaggio dei cestini e dei posacenere	G	
• Spolveratura degli arredi, tavoli e sedie comprese le postazioni dei traduttori e dei tecnici	G	
• Pulizia delle sedie in tessuto anche con l’uso eventuale dell’ aspirapolvere	G	
<b>Servizi igienici annessi alla reception</b>	G	
• Spazzatura, detersione e disinfezione pavimenti	2G	
• Disincrostazione disinfezione e deodorazione dei servizi igienici	2G	
• Lavaggio,vaporizzazione e disinfezione sanitari	G	
• Lavaggio,vaporizzazione e disinfezione pareti a mattonelle	G	
• Pulizia di vetri, specchi e cristalli ad altezza d'uomo	G	
• Pulizia e asciugatura rubinetteria, portasalviette e portasapone	G	
• Controllo e all'occorrenza e reintegro dei materiali di consumo nei servizi igienici (carta igienica, sapone liquido, carta asciugamano)	2G	
• Svuotatura cestini, sostituzione sacchetto, sanificazione contenitori portarifiuti e trasporto dei rifiuti ai punti di raccolta secondo la normativa vigente in materia di rifiuti differenziati	2G	

**(\*) G= giornaliera 2G= 2 volte al giorno S= settimanale Q= quindicinale M= mensile T= trimestrale**

Porto Conte Ricerche si riserva di stabilire e comunicare mensilmente al Gestore il calendario degli eventi che si terranno nel Centro e le giornate in cui tale servizio sarà necessario.

### **90.4 - Servizio ricevimento utenti**

Al Gestore è inoltre affidato il servizio di ricevimento degli ospiti della foresteria; a tal fine quest’ultimo si impegna ad assicurare, su richiesta di Porto Conte Ricerche, il servizio di ricevimento degli utenti, nei periodi di utilizzo delle camere della foresteria.

Il Gestore, tramite il proprio personale, è tenuto a :

- esaminare tutte le pratiche degli utenti allegati alla lista degli arrivi del giorno, controllare la corrispondenza dei dati della lista degli arrivi con i dati delle prenotazioni, riportare eventuali annotazioni sulla lista stessa;
- gestire la situazione camere libere sulla scorta delle prenotazioni ricevute e approvate da Porto Conte Ricerche;
- assegnare le camere, in base alle richieste riportate nella lista arrivi e alle disponibilità del giorno comunicate da Porto Conte Ricerche;
- accogliere l'utente, soddisfare le sue eventuali necessità, adoperandosi a fornire ogni tipo di informazione venisse richiesta;
- espletare le formalità di richiesta dei documenti e restituirli dopo aver registrato i dati nell'apposito registro e le schede di notificazione, informando l'utente circa gli orari e le modalità di fruizione dei vari servizi;
- compilare e trasmettere entro 24 ore dall’arrivo degli ospiti, con hardware fornito da Porto Conte Ricerche, le schede informative alla competente Prefettura in base alle disposizioni stabilite nel T.U. di Pubblica Sicurezza;
- rispettare in modo tassativo la riservatezza dei dati anagrafici e degli avvenimenti riguardanti il personale ospitato, a piena tutela della privacy e della sicurezza;

- accertarsi dell'avvenuto rilascio delle camere entro le ore 11:00 (se non diversamente disposto da Porto Conte Ricerche) e della consegna delle relative chiavi, assistendo gli ospiti in caso di eventuali necessità, quali il deposito bagagli;
- incassare il corrispettivo su espressa richiesta di Porto Conte Ricerche, in nome e per conto di quest'ultimo, e consegnare l'apposito documento fiscale di pagamento (predisposto da Porto Conte Ricerche) per il/i pernottamento/i agli ospiti che lasciano la foresteria;
- rilasciare fattura (perfettamente compilata in ogni sua parte) e incassare per conto proprio per le eventuali consumazioni del frigobar in camera;
- controllare che gli accessi alla struttura siano sempre chiusi e aprire il cancello agli autorizzati.

Il Gestore deve assicurare che il personale addetto al ricevimento, in base alle disposizioni in materia di antincendio di cui al Decreto Ministeriale del 09/04/1994, sia a conoscenza:

- del "Piano Emergenza", che indica in maniera dettagliata le operazioni che devono essere compiute; copia di tale Piano deve essere esposta nel locale ricevimento;
- delle leggi e norme in materia di antincendio ed antinfortunistica;
- delle operazioni da compiere per il funzionamento degli ascensori anche in caso di emergenza ed, in particolare, per portare l'ascensore al piano in caso di emergenza.

Qualsiasi guasto o anomalia degli impianti tecnologici riscontrato dal personale preposto al servizio dovrà essere con immediatezza comunicato per iscritto o tramite email al Settore Manutenzioni.

Porto Conte Ricerche si riserva di stabilire e comunicare mensilmente al Gestore il calendario degli eventi che si terranno nel Centro e le giornate in cui tale servizio sarà necessario.

#### **Art. 91 - Piano operativo di lavoro**

L'Impresa dovrà predisporre un piano operativo di lavoro per le attività da svolgersi che, oltre che formare oggetto di valutazione in sede di gara, costituirà anche documento formale al quale attenersi durante l'esecuzione dei servizi suindicati, fatte salve le eventuali variazioni migliorative o agevolative, che verranno di volta in volta studiate e concordate tra Gestore e Porto Conte Ricerche.

#### **Art. 92 - Tipologia e dimensione dell'utenza dei servizi alberghieri**

I servizi sono destinati esclusivamente alle persone autorizzate o comunque rientranti nell'ambito del regolamento allegato all'autorizzazione comunale all'esercizio dell'attività di foresteria di Porto Conte Ricerche.

La dimensione complessiva del servizio è stimata in circa 350 pernottamenti annui (valore medio degli ultimi 2 anni). Il numero dei pernottamenti è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo pattuito per eventuali variazioni in più o in meno che dovessero verificarsi, in quanto Porto Conte Ricerche corrisponderà al Gestore solo l'importo relativo dei servizi effettivamente erogati.

#### **Art.93 - Orari di effettuazione dei servizi**

Salvo quanto altro espressamente previsto nel capitolato, la pulizia dei locali deve essere :

- a) effettuata in orari tali da non ostacolare o arrecare incomodo o molestia agli utilizzatori, compatibilmente con la destinazione di ciascun ambiente
- b) effettuata nel rispetto della normativa vigente.

Pertanto l'Impresa dovrà concordare con Porto Conte Ricerche le fasce orarie relative al servizio di pulizia. Tale obbligo sussisterà anche in caso di eventuali modifiche.

Negli orari di chiusura a nessuno è consentito l'accesso ai locali della foresteria. Il Gestore chiuderà a chiave tutti gli accessi. Una copia delle chiavi sarà lasciata presso Porto Conte Ricerche e al custode per motivi di sicurezza e di controllo.

#### **Art. 94 - Modalità di espletamento dei servizi di pulizia**

Per l'espletamento di tali servizi dovrà essere data particolare cura al frequente cambio dell'acqua sporca e all'utilizzo di materiali e attrezzi perfettamente puliti e in buono stato, avendo cura di lasciare asciutti gli ambienti a pulizia conclusa. Il personale dovrà porre particolare attenzione a non lasciare incustoditi i detersivi e tutti gli altri materiali usati, al fine di non arrecare danno a terzi.

#### **Art.95 - Riduzioni, estensioni e variazioni delle aree da trattare e dei servizi**

L'Ente si riserva la facoltà, nel corso del periodo contrattuale, dandone preavviso almeno 20 giorni prima, di sospendere, ridurre o sopprimere il servizio per i locali non più disponibili o di modificare la periodicità degli interventi programmati, con variazione proporzionale del canone pattuito, determinato proporzionalmente in base al periodo di tempo, al prezzo unitario di aggiudicazione per mq/mese e alla superficie interessata alla variazione. Nel caso di

sospensione temporanea del servizio di pulizia dei locali non disponibili per lavori di manutenzione, sarà cura di Porto Conte Ricerche comunicare all'Impresa il nulla osta per la ripresa del servizio negli stessi

#### **Art. 96 - Pulizie straordinarie su richiesta**

In caso di necessità potranno essere richiesti all'Impresa interventi non programmati e non programmabili (es. a causa di spandimenti, allagamenti) nell'arco delle 24 ore. Detti interventi si intendono remunerati nel prezzo offerto, avendo carattere di eccezionalità ed urgenza.

Le pulizie necessarie per riportare i locali in condizioni igieniche necessarie in seguito a lavori di manutenzione ordinaria o straordinaria dei locali e degli impianti dovranno essere effettuate dall'Impresa previa presentazione di un preventivo di spesa nel quale vengono individuati le ore d'intervento, il personale ed i mezzi necessari, nonché la spesa complessiva totale. Detti lavori dovranno essere di volta in volta autorizzati per iscritto da Porto Conte Ricerche, previa approvazione del preventivo.

#### **Art. 97 - Oneri a carico dell'impresa**

La Ditta deve mettere a disposizione – a proprie spese - i carrelli di pulizia completi degli attrezzi, dei materiali e di tutti i prodotti necessari per l'effettuazione degli interventi di pulizia e deve predisporre a propria cura e spese i mezzi necessari per il conseguimento dei risultati richiesti dal presente Capitolato. Gli operatori, durante le procedure, devono indossare i D.P.I. previsti.

Tutti gli attrezzi, utensili, macchinari e prodotti per eseguire la pulizia ambientale prevista dal presente Capitolato dovranno essere approntati a cura e spese dell'Impresa. Le macchine utilizzate dovranno rispondere alle normative di sicurezza in vigore, dovranno essere collegate solo a idonee prese, non rumorose ed in perfetto stato di funzionamento. I prodotti chimici da utilizzare dovranno essere conformi alle norme in vigore e non devono arrecare danno a persone, ambienti e arredi. Non è consentito l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi. L'impresa dovrà depositare le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati e sarà tenuta a rispondere di tutti i danni provocati dall'utilizzo di materiali difettosi o dal loro uso erraneo o improprio o non conforme alle normative antinquinamento. Porto Conte Ricerche si riserva comunque la facoltà di chiedere la sostituzione di prodotti che risultino dannosi per l'ambiente.

#### **Art. 98 - Custodia dei locali e danni**

La Ditta sarà responsabile della custodia dei locali durante le ore in cui si svolgono le operazioni di pulizia. Essa pertanto sarà responsabile per qualsiasi danno arrecato, durante lo svolgimento del servizio o per cause ad esso inerenti, alle cose di Porto Conte Ricerche.

La Ditta dovrà istruire il proprio personale in modo da evitare rotture e danni ad arredi, ad apparecchiature, ad ascensori ed a serramenti durante le pulizie, per i quali l'impresa ne risponderà direttamente, proteggendole in modo che non subiscano danni ricollegabili direttamente o indirettamente al servizio delle pulizie da essa svolto. L'impresa sarà comunque ritenuta responsabile di qualsiasi danno che venisse causato ai beni mobili ed immobili di proprietà di Porto Conte Ricerche, nonché a terzi o a cose di terzi, dal proprio personale o dai propri mezzi. Qualsiasi danno, sarà addebitato all'Impresa medesima che dovrà provvedere alla riparazione a proprie spese. Qualora l'impresa, o chi per essa, non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nell'atto di notifica, Porto Conte Ricerche si intende autorizzata a procedere direttamente, a danno dell'impresa, trattenendo l'importo sul canone di prima scadenza. A garanzia di quanto sopra l'Impresa dovrà dotarsi di un'idonea copertura assicurativa, come indicato all'art. 16 del Disciplinare, per rischi derivanti da responsabilità civile del proprio personale.

### **SEZIONE TERZA - TITOLO II: PULIZIA E IGIENE**

#### **Art. 99 - Detergenti e sanificanti**

Tutti i prodotti detergenti e sanificanti utilizzati per la fornitura dei servizi, o adempimenti ad obblighi imposti con il contratto, dovranno essere conformi alla normativa. Tali prodotti dovranno essere idonei a mantenere i limiti di igiene ambientale e dovranno essere rispondenti alle normative vigenti in materia di biodegradibilità, dosaggi ed etichettatura, e conformi alle schede tecniche dei prodotti detergenti e sanificanti prodotti in sede di gara.

I detergenti dovranno essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice e nelle concentrazioni indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta. Per i prodotti chimici di detergenza e loro etichettatura si dovrà fare riferimento al Reg. CEE n. 1907/2006 e al Reg. 1272/2008/CE (CLP).

I detersivi, i disinfettanti ed in genere tutti i materiali usati dovranno comunque essere di ottima qualità e tali da non danneggiare in alcun modo le persone, gli immobili, le attrezzature e gli arredi. Gli stessi dovranno essere conformi alle caratteristiche di utilizzo sui luoghi di lavoro, come da normativa attualmente in vigore.

Porto Conte Ricerche si riserva la facoltà di proibire l'uso di prodotti (detersivi, disinfettanti, etc.) e di macchinari che,

a suo insindacabile giudizio, venissero ritenuti dannosi alle persone, agli immobili e agli arredi. In ogni caso Porto Conte Ricerche rimane sollevata da qualsiasi responsabilità, restando l'appaltatore l'unico responsabile per eventuali danni o altro, salva la facoltà per Porto Conte Ricerche di risolvere il contratto in caso di grave inadempimento.

#### **Art. 100 - Rifiuti**

Il rifiuto solidi prodotti devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori con coperchio per la raccolta. E' vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Il Gestore dovrà uniformarsi alla normativa del Comune di Alghero in materia di rifiuti solidi urbani e in materia di raccolta differenziata.

### **SEZIONE TERZA - TITOLO III: CONTROLLI DI QUALITÀ' DEI SERVIZI DI PULIZIE E ALBERGHIERI**

#### **Art. 101 - Diritto di controllo del Committente**

Porto Conte Ricerche si riserva la facoltà, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà più opportune, di effettuare controlli per verificare la rispondenza dei servizi forniti dal Gestore alle prescrizioni contrattuali, al presente Capitolato e alle normative vigenti in materia.

I controlli avverranno nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Porto Conte Ricerche farà pervenire al Gestore, per iscritto, tramite fax o PEC, le osservazioni e le contestazioni rilevate durante i controlli e il Gestore dovrà dare giustificazioni scritte e documentate entro cinque giorni dal ricevimento delle stesse. Alle eventuali prescrizioni emanate da Porto Conte Ricerche il Gestore dovrà uniformarsi entro due giorni.

#### **Art. 102 - Organismi preposti al controllo**

I controlli saranno effettuati da un Responsabile del servizio incaricato da Porto Conte Ricerche o da un suo delegato.

#### **Art. 103 - Metodologia dei controlli**

I soggetti deputati al controllo, preposti da Porto Conte Ricerche, effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea nel rispetto delle norme vigenti.

Detti controlli potranno essere svolti anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video.

Le modalità di controllo potranno prevedere:

- a) verifica delle condizioni operative al momento dell'ispezione in base ai principi enunciati nel presente Capitolato, oltre al rispetto della normativa vigente, che s'intende tutta richiamata;
- b) verifica degli standard qualitativi del servizio anche in base a *check-list* appositamente predisposte;
- c) verifica delle caratteristiche dei sanificanti e loro impiego e modalità di lavaggio;
- d) verifica del corretto uso degli impianti e delle attrezzature.

#### **Art. 104 - Allegati**

sono allegati al presente capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale:

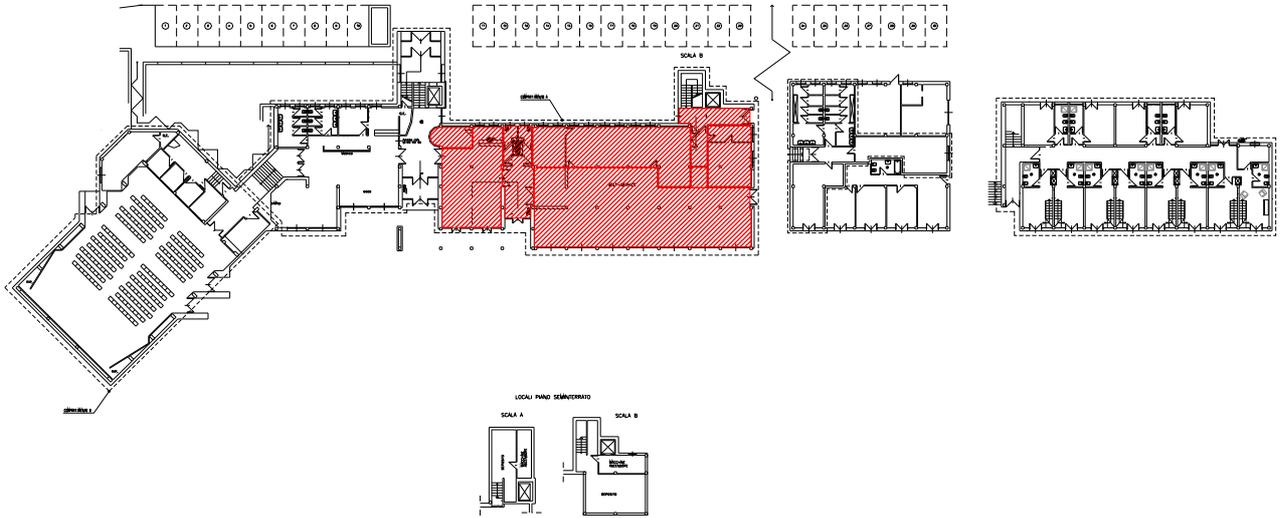
Allegato 1 - Piante della foresteria

Allegato 2 - Elenco delle attrezzature disponibili per servizio di ristorazione e bar

Allegato 3 - Composizione dei pasti tipo

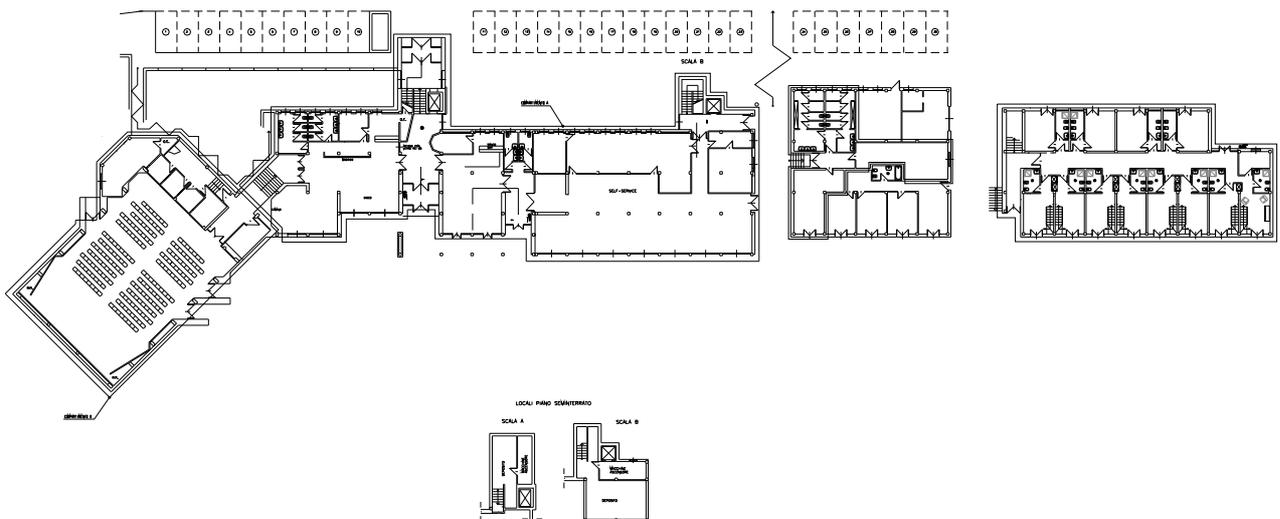
Allegato 4 - Specifiche tecniche delle operazioni di pulizia ordinaria

FORESTERIA PIANO TERRA

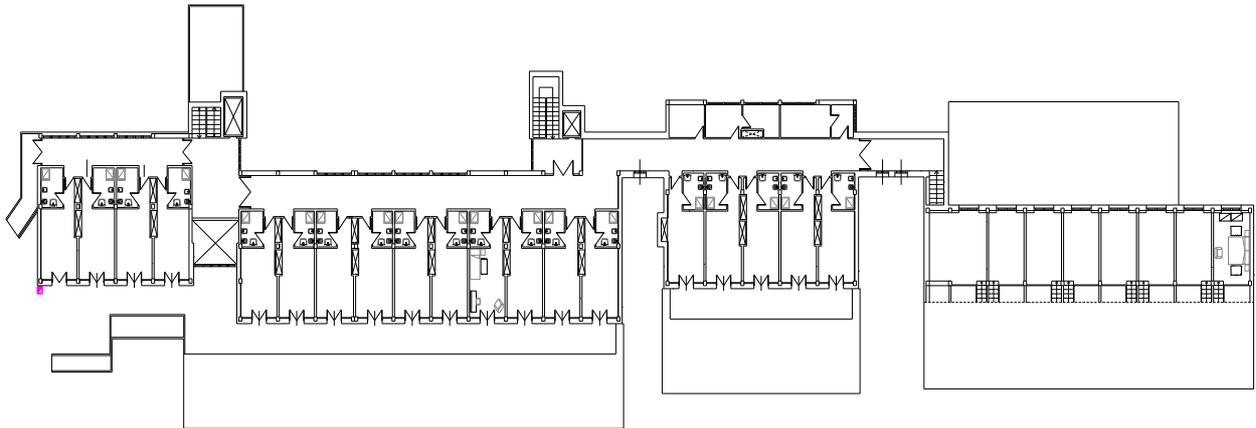


L'area individuata con il colore rosso è relativa alle superfici oggetto delle attività ricomprese nel Capitolato tecnico per il servizio di ristorazione e bar

FORESTERIA PIANO TERRA



FORESTERIA PRIMO PIANO



**Allegato 2 - al Capitolato tecnico.**

**Elenco delle attrezzature disponibili per servizio di ristorazione e bar**

DESCRIZIONE	QUANTITÀ	UBICAZIONE
Telefono digitale "Siemens" mod. Optiset E standard	1	BAR
Radiotelefono digitale Siemens AL140	1	BAR
Banco bar refrigerato "Zanussi"	1	BAR
Retrobanco in acciaio inox "Zanussi"	1	BAR
Pedana in legno	1	BAR
Macinadosatore caffè	1	BAR
Quadri con foto Porto Conte Ricerche cm. L39xH34	11	BAR
Lavabicchieri Euro 350 CF V230M 1D	1	BAR
Sedie rosse Trau	31	BAR, RISTORANTE
Tavoli scrittoio 80X60X75 (color panna, gambe grigie)	26	Bar, Office, Plonge, Ristorante, Cucina
Armadio bianco L46xP45xH185	2	OFFICE BAR
Scaffale in ferro 3 ripiani 100X40X120	2	OFFICE BAR
Cassettiera nera	1	OFFICE BAR
Cornice L70,5xH101,5	1	ATRIO RISTORANTE
Insegna "Slatz" a muro cm. 40x30	1	ATRIO RISTORANTE
Tavolini bianchi con gambe in acciaio cm. 80x80	18	RISTORANTE
Sedie "Slitta"	30	Office, Plonge, Ristorante, Dispensa
Separé	2	RISTORANTE
Appendiabiti Trau nero mod. 43700	3	RISTORANTE
Attrezzature per servizio self-service che comprende: elemento portavassoi predisposto per posateria e tramoggia pane, elemento cassa destra con protezione e scorriavassoio, elemento con vasca refrigerata completa di vetrina e scorriavassoio, elemento neutro con vetrina e scorriavassoio, elemento caldo con vetrina e scorriavassoio, 2 carrelli portavassoi, vassoi	1	RISTORANTE
Cornice L70,5xH101,5	4	RISTORANTE
Armadio refrigerato ventilato GN 410 TN a due porte LT. 1200	1	CUCINA
Cucina Berto's mod. G9F6+FG 6 fuochi gas con forno	1	CUCINA
Friggitrice Berto's mod. 9GL 20+20M a gas con mobile	1	CUCINA
Cuocipasta Desco mod. CPG1 a gas	1	CUCINA
Cestello Desco C2 da 1/2 per serie 1-2-3	2	CUCINA
Cestello Desco C2 da 1/3 per serie 1-2-3	1	CUCINA
Piastra liscia al cromo Zanussi	1	CUCINA
Cappa aspiratore in acciaio inox	1	CUCINA
Telefono analogico Ericsson 12 tasti	1	CUCINA
Tavoli in acciaio Zanussi	4	CUCINA
Carrello 2 ripiani	1	CUCINA
Carrello basso in acciaio per trasporto spazzatura	1	CUCINA
Tavolo bianco/azzurro cm 150	1	CUCINA
Tavolo lavoro cm 150 (color panna, gambe acciaio)	2	CUCINA, PLONGE
Tavolo lavoro cm 150 (color panna, gambe acciaio, bordo alto nero)	4	CUCINA, PLONGE
Lavastoviglie Fialco 520	1	PLONGE
Armadio bianco/azzurro cm. L100xP45xH140	1	PLONGE
Armadio bianco L46xP45xH185	1	DISPENSA
Scaletta 3 gradini in alluminio	1	DISPENSA
Scaffale 3 ripiani cm. L500xP50xH300	1	DISPENSA
Scaffale 3 ripiani cm. L300xP50xH250	1	DISPENSA
Piatti fondi, piani e piattini da frutta (modello Roma)	150-150-150	CUCINA
Cucchiari, forchette, coltelli e cucchiaini	150-150-150-100	CUCINA

**Allegato 3 - al Capitolato tecnico.**

<b>COMPOSIZIONE DEI PASTI TIPO</b>	<b>GRAMMATURA A CRUDO</b>	
<b>PRIMI PIATTI</b>		
Pasta di semola	gr.	80
Pasta per minestre o minestrone	gr.	35
Risotto	gr.	75
Riso per minestre	gr.	35
Tagliatelle all'uovo	gr.	80
Gnocchi	gr.	180
Tortellini	gr.	120
Ravioli	gr.	120
<b>SECONDI PIATTI</b>		
Carni fresche:		
Bistecca alla griglia	gr.	120
Hamburger ai ferri	gr.	120
Fettina di vitello, scaloppe, roast beef ecc.	gr.	120
Spezzatino di vitello	gr.	150
Polpette o polpettone	gr.	100
Pollo V pari a circa	gr.	180/200
Petto di pollo o di tacchino	gr.	130
Salsicce di suino, zampone, cotechino	gr.	150
Bistecca di suino con osso	gr.	200
Arista fresca senza osso	gr.	120
Salumi e affettati vari	gr.	70
Spezzatino di pollo	gr.	250
Bastoncini di pesce	gr.	150
Pesce fresco o scongelato ai ferri, arrosto o al sugo (trote, nasello, merluzzo, seppie, sogliole, ecc.)	gr.	180
Uova	n.	2
Formaggi freschi vari	gr.	80
Mozzarella	gr.	125
Trancio di pizza	gr.	300/350
<b>CONTORNI</b>		
Verdura cotta surgelata (bieta, spinaci, fagiolini, cavolfiore, ecc.)		160
Piselli (surgelati)	gr.	140
Insalata verde		
Verdura fresca di stagione (finocchi, melanzane, zucchine, peperoni, carote, bieta, cavolfiore, eca)		50/60 170
Patate prefritte surgelate	gr.	120
Purè di patate		140
Legumi lessati o al sugo	gr.	35
<b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</b>		
Arance, mele, pere, pesche, prugne, albicocche, kiwi, ecc.	gr.	100
Uva	gr.	200
Cocomero	gr.	250
o in alternativa succhi di frutta cc. 125, dessert alla frutta confezionato, yogurt	n.	1
Pane bianco o integrale a fette o in panini	Gr.	50

NB: le grammature riportate nel presente allegato si intendono al crudo e al netto dagli scarti. Per i surgelati i pesi sono riferiti al prodotto crudo e scongelato.

## Allegato 4 - al Capitolato tecnico.

### SPECIFICHE TECNICHE DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA ORDINARIA

#### DEFINIZIONE DEI TRATTAMENTI

I trattamenti previsti nelle presenti specifiche tecniche sono:

- Spolveratura a secco
- Spolveratura ad umido
- Lavaggio arredi
- Spazzatura o scopatura
- Lavaggio pavimenti
- Lavaggio delle installazioni sanitarie
- Sanificazione
- Lavaggio vetri

#### Composti e/o formulati utilizzati

Si tenga presente che, nell'ambito del presente documento, si intende per:

**Detergente:** sostanza che modifica le forze di tensione superficiale. Il grasso e lo sporco in genere aderiscono alle superfici con forze superficiali, per cui il detergente diminuisce la tensione superficiale tra sporco e superficie favorendo l'asportazione dello sporco stesso. I detergenti e i disinfettanti devono essere conservati in contenitori puliti ed a perfetta tenuta. Al termine del loro uso assicurarsi che siano stati chiusi, e riporli su ripiani situati all'interno di apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

**Disinfettante:** composto chimico antimicrobico ad azione aspecifica e non selettiva in grado di agire su superfici ed oggetti con effetto decontaminante sui patogeni fino a livelli di sicurezza.

I detergenti e i disinfettanti devono essere conservati in contenitori puliti ed a perfetta tenuta. Al termine del loro uso assicurarsi che siano stati chiusi, e riporli su ripiani o in armadi. Si intendono disinfettanti tutti i prodotti che siano registrati come tali al Ministero della Salute e/o che abbiano superato i test AFNOR EN 12-76 (valutazione della riduzione della popolazione batterica in sospensione); EN 16-50 (valutazione della riduzione di muffe in sospensione); EN 13697 (valutazione della riduzione di muffe e batteri sulle superfici)

#### TIPOLOGIA DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA

**Spolveratura a secco:** operazione di rimozione della polvere dagli arredi, dalle suppellettili o dalle superfici in genere con strofinacci antipolvere. Deve venire effettuata su tutte le superfici libere sia orizzontali che verticali.

**Spolveratura ad umido:** operazione da effettuarsi con le medesime modalità della precedente operazione, ma con panni in viscosa e polipropilene inumiditi con acqua ed appositi prodotti. Si utilizza un panno di colore differenti per le seguenti categorie:

- a) arredi, suppellettili, porte, cestini portarifiuti, cestini portacarta, portaceneri, telefoni, maniglie, apparecchi illuminanti
- b) lavandini, specchi, rubinetterie, bidet, doccia
- c) tazza wc, orinatoio, scovolino.

Per una corretta sanitizzazione è necessario il ricambio frequente dell'acqua contenuta nei secchi e l'aggiunta dei prodotti alle giuste concentrazioni.

**Lavaggio arredi:** operazione eseguita ad umido con apposita attrezzatura a mano tendente a rimuovere lo sporco dagli arredi o dalle superfici in genere, con utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi e con successivo risciacquo ove necessario.

**Spazzatura o scopatura pavimenti:** raccolta di polvere o di rifiuti in genere depositati sui pavimenti eseguita ad umido mediante apposito lamello dotato di garze monouso, preumidificate con olii minerali. L'asportazione della polvere sarà effettuata dalla garza posizionata sotto il lamello, sostituendola ogni 15 mq circa. Evitare di utilizzare le stesse garze in diverse stanze per evitare il trasferimento di cariche batteriche. Non toccare la garza con le mani ma, al termine dell'uso, raccoglierla con una paletta per rifiuti. Va scopata tutta la superficie dei locali, in particolar modo gli angoli e i punti meno battuti dalle persone.

**Lavaggio pavimenti:** operazione eseguita ad umido con apposita macchina lavasciuga, tendente a rimuovere lo sporco dai pavimenti con utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi.

**Lavaggio delle installazioni sanitarie:** operazione eseguita a mano con la quale si rimuove lo sporco depositato attraverso l'utilizzo di prodotti tensioattivi. Ai fini di evitare la contaminazione microbica è previsto l'uso di panni diversamente colorati per le seguenti categorie:

- a) lavabi, docce, bidet, piastrelle
- b) wc, contenitore e spazzolone wc, orinatoio.

Per una corretta sanitizzazione è necessario il ricambio frequente dell'acqua contenuta nei secchi e l'aggiunta dei prodotti alle giuste concentrazioni.

**Sanificazione:** operazione eseguita ad umido con apposita attrezzatura, a mano, con acqua ed aggiunta di prodotti

disinfettanti. Attraverso l'uso di disinfettanti si arriva a mantenere per un tempo relativamente lungo il livello di sicurezza di contaminazione su oggetti e superfici. Il disinfettante va lasciato a contatto delle superfici per il tempo previsto dalla scheda tecnica del prodotto e quindi risciacquato con acqua pulita.

**Lavaggio vetri:** i vetri offrono alla polvere un'ampia superficie di contatto, vanno quindi puliti frequentemente per ridurre il rischio di contaminazione dell'aria. Operazione effettuata a mano tramite l'utilizzo di apposito panno e apposito detergente (o attrezzo con lama di gomma) e successiva asciugatura.