



Trasporto Passeggeri Emilia-Romagna

**CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO IN
GESTIONE DELLE MENSE AZIENDALI
E DEI BAR**

SOMMARIO

1	OGGETTO E CONDIZIONI GENERALI	5
1.1	TERMINOLOGIA	5
1.2	OGGETTO DEL CAPITOLATO	5
1.3	CONDIZIONI GENERALI - CLAUSOLA SOCIALE.....	5
1.4	TIPOLOGIA DELLA PRESTAZIONE.....	6
1.5	SICUREZZA DEL LAVORO	7
1.6	ANTINCENDIO E GESTIONE DELLE EMERGENZE	
1.7	TUTELA AMBIENTALE.....	9
1.8	HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT).....	10
1.9	CENTRO DI COTTURA E SERVIZIO DI TRASPORTO IMOLA	10
1.10	SOPRALLUOGO PRESSO I LOCALI DI TPER S.P.A.....	11
1.11	UTILIZZO DELLE AREE ESTERNE DEGLI IMPIANTI DI TPER S.P.A.	12
1.12	SOSPENSIONE DEL SERVIZIO.....	12
1.13	DURATA DEL CONTRATTO E MODIFICHE SOCIETARIE	12
1.14	DEPOSITO CAUZIONALE	12
1.15	ASSICURAZIONE.....	13
1.16	SUBAPPALTO.....	13
1.17	FORO COMPETENTE.....	
1.18	ELENCO ALLEGATI.....	14
2	GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA	
2.1	QUANTITÀ DEI PASTI.....	14
2.2	LOCALI	15
2.3	VERIFICHE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO	16
2.4	ATTREZZATURE, UTENSILI, STOVIGLIE E IMPIANTI.....	17
2.5	INVENTARIO DELLE ATTREZZATURE.....	19
2.6	MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE, DEI LOCALI ED INNOVAZIONI AGLI IMPIANTI	19
2.7	PULIZIE E DISINFESTAZIONI	19
2.8	DISTRIBUZIONE DEI PASTI	20
2.9	RIEPILOGO MENSILE DEI PASTI CONSUMATI	21
2.10	USO DELLE SALE DA PRANZO PER CONSUMARE PASTI PROPRI	22
2.11	COMPOSIZIONE DEI PASTI	22
2.12	QUALITÀ DEGLI ALIMENTI.....	23
2.13	GRAMMATURA	24

2.14	STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO.....	25
2.15	PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO DI GESTIONE DELLE MENSE	25
2.16	NOMINA DEL RESPONSABILE.....	25
2.17	ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	26
2.18	ENERGIA ELETTRICA, GAS E ACQUA	27
2.19	RESPONSABILITÀ	28
3	<u>GESTIONE DEI BAR AZIENDALI</u>	29
3.1	ORARI E MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	29
3.2	LOCALI	29
3.3	GENERI ALIMENTARI MINIMI SOMMINISTRATI	29
3.4	PREZZI DI VENDITA DEI GENERI ALIMENTARI AI DIPENDENTI TPER S.P.A.....	30
3.5	OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	30
3.6	RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	30
3.7	ATTREZZATURE E IMPIANTI. MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEI LOCALI.....	31
3.8	INVENTARIO DELLE ATTREZZATURE.....	32
3.9	SPESE DI GESTIONE	32
3.10	SPECIFICHE GARANZIE FORNITE DALLA DITTA AGGIUDICATARIA	32
3.11	VERIFICHE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO	33
4	<u>MODALITÀ DI PAGAMENTO PER IL SERVIZIO MENSE</u>	
4.1	QUOTA A CARICO TPER S.P.A.	33
4.2	QUOTE A CARICO DEI DIPENDENTI.	34
4.3	PASTI CONSUMATI DAGLI OSPITI.....	35
4.4	CORRISPETTIVO PER I PASTI INCOMPLETI	35
4.5	FATTURAZIONE DEI CORRISPETTIVI E PAGAMENTI	35
5	<u>CRITERI DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA - COMPENSI ATTIVI E PASSIVI</u>	35
5.1	GESTIONE MENSE AZIENDALI (COMPENSI PASSIVI PER TPER S.P.A.).....	36
5.2	GESTIONE BAR AZIENDALI (COMPENSI ATTIVI PER TPER S.P.A.)	36
5.3	ONERI DELLA SICUREZZA.....	36
6	<u>PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DI GARA</u>	37

<u>7</u>	<u>CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE</u>	<u>37</u>
<u>8</u>	<u>REVISIONE ED ADEGUAMENTO DEI PREZZI</u>	<u>40</u>
8.1	GESTIONE MENSE AZIENDALI	40
<u>9</u>	<u>PENALI</u>	<u>41</u>
<u>10</u>	<u>CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA</u>	<u>43</u>

1 OGGETTO E CONDIZIONI GENERALI

1.1 Terminologia

S'intendono di qui in poi per convenzione:

"Ditta Aggiudicataria" o semplicemente "Aggiudicataria", o "Assuntore" la Ditta che si aggiudicherà la gestione delle mense e dei bar, alle condizioni di cui al presente Capitolato;

"TPER S.p.A." di Bologna, la Committente;

1.2 Oggetto del Capitolato

Sono oggetto del presente Capitolato:

- la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti ai dipendenti TPER S.p.A., presso le mense ubicate nei seguenti impianti:

Deposito Battindarno Via Battindarno, 121 – Bologna

Deposito Ferrarese Via Ferrarese, 114 – Bologna

Deposito Due Madonne Via Due Madonne, 10 – Bologna

Centro Direzionale Zucca Via Saliceto, 3 – Bologna

Deposito Imola Via Marconi, 4 - Imola

alle condizioni di cui al seguente Art. 2;

- la gestione di n° 4 bar aziendali, che erogano il servizio ai dipendenti TPER S.p.A., nonché a convenzioni esterne, ubicati nei seguenti siti:

Deposito Battindarno Via Battindarno, 121 – Bologna

Deposito Ferrarese Via Ferrarese, 114 – Bologna

Depositi Due Madonne Via Due Madonne, 10 – Bologna

Centro Direzionale Zucca Via Saliceto, 3 - Bologna

alle condizioni di cui al seguente Art. 3;

1.3 Condizioni Generali e Clausola Sociale

- 1.3.a. La Ditta Aggiudicataria dovrà svolgere i lavori oggetto del presente Capitolato con la massima accuratezza e con personale alle proprie dirette dipendenze.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi né tra TPER S.p.A. e la Ditta Aggiudicataria, né fra TPER S.p.A. e le persone di cui detta Ditta si avvarrà per

l'esecuzione dei lavori, persone che dovranno essere ad ogni effetto alle dirette dipendenze della Ditta stessa.

Tutti i contributi, assistenziali, previdenziali, assicurativi ed in particolare quello sugli infortuni sul lavoro, sono a totale carico della Ditta Aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria dovrà svolgere le attività oggetto del presente capitolato con la massima accuratezza, garantendo un elevato standard di qualità e continuità del servizio mediante l'impiego di personale alle proprie dipendenze qualificato e appropriatamente formato, impegnandosi ad uniformare la propria azione, nello svolgimento delle attività descritte nel presente Capitolato.

La ditta aggiudicataria si obbliga inoltre ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti impegnati nell'esecuzione dei lavori, il trattamento economico/normativo previsto dalla contrattazione di riferimento in rapporto al livello delle mansioni effettivamente svolte.

Sono a carico della ditta aggiudicataria le retribuzioni ed assicurazioni previdenziali, assistenziali e infortunistiche nonché per la sicurezza ed igiene sul lavoro, l'applicazione di quanto previsto dal Decreto Legislativo n. 81/2008 e successive modifiche nonché quant'altro reso obbligatorio nei confronti del personale dipendente, in virtù di leggi, regolamenti o accordi di lavoro.

1.3.b Clausola Sociale

L'Impresa aggiudicataria subentrante deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'Impresa aggiudicataria uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

1.4 Tipologia della prestazione

I pasti somministrati verranno preparati presso le cucine delle singole mense.

Solo per la mensa di Imola invece si dovrà prevedere la preparazione e la distribuzione dei pasti cucinati presso un centro di cottura della ditta aggiudicataria, o della designata in subappalto, non essendo disponibili presso questo impianto attrezzature per la preparazione/cottura degli alimenti.

La ditta aggiudicataria dovrà comunque disporre di un ulteriore centro di cottura all'interno del territorio provinciale da utilizzare in caso di emergenza nei casi in cui, per qualsiasi motivo, una delle cucine o il centro di cottura principale si trovasse impossibilitata ad eseguire le preparazioni.

1.5 Sicurezza del lavoro

L'Impresa aggiudicataria dovrà collaborare con TPER in materia di sicurezza e presentare dettagliate e documentate garanzie circa il rispetto delle vigenti Leggi in materia di sicurezza e igiene dei lavoratori.

In particolare dovranno essere documentati i seguenti aspetti:

- a) copia dell'iscrizione alla C.C.I.A.A.;
- b) autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale e l'eventuale ulteriore documentazione con le indicazioni ritenute necessarie da TPER a qualificare l'azienda dal punto di vista tecnico-professionale in relazione ai lavori oggetto del contratto;
- c) nominativo del referente/preposto al quale TPER farà riferimento nel caso si rendano necessari chiarimenti o integrazioni in materia di sicurezza sul lavoro e del personale autorizzato ad operare negli impianti TPER nonché della documentazione necessaria a dimostrare la regolarità contributiva del suddetto personale;
- d) il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI), debitamente compilato nella prima ed ultima pagina;

Le suddette informazioni dovranno essere mantenute costantemente aggiornate nel caso in cui intervenissero modifiche.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre:

- a) rispettare pienamente le leggi in vigore in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori;
- b) informare tempestivamente TPER dei rischi eventualmente insorti nello svolgimento delle proprie attività;
- c) adottare, nei casi previsti dalla legge, un Piano di emergenza, di evacuazione e primo soccorso per i propri lavoratori e dei cittadini, comprese eventuali persone diversamente abili, presenti all'interno delle mense e dei bar. Essendo tutti i locali inseriti in un complesso di uffici/locali più ampio, il Piano dovrà essere compatibile e coerente con quello in vigore nel complesso/luogo di svolgimento dell'attività;
- d) garantire la presenza in ogni mensa e bar durante tutto l'orario di apertura di almeno un addetto adeguatamente formato alla gestione del primo soccorso (Decreto 388/2003) ed all'antincendio (DM 10/03/1998).

- e) obbligarsi a non frequentare e a non permettere di frequentare ai propri dipendenti luoghi diversi da quelli nei quali l'accesso è strettamente necessario allo svolgimento delle attività contrattuali;
- f) provvedere ad assicurare i propri dipendenti così come richiesto dalle leggi vigenti;
- g) obbligarsi a rispettare e a far rispettare, dai propri dipendenti e dai terzi che accedano ai luoghi in cui si svolge il lavoro, il divieto assoluto di accesso alle persone non specificamente autorizzate;
- h) astenersi dal rimuovere e non permettere che altri rimuova o modifichi le protezioni, da chiunque predisposte, esistenti su impianti, macchinari o attrezzature, senza averne precedentemente verificato la fattibilità e comunque senza adottare le misure di sicurezza atte ad impedire il verificarsi di infortuni;
- i) astenersi dal compiere nonché impedire al proprio personale di compiere azioni che comportino la manipolazione o la modifica di macchinari o impianti;
- j) effettuare le attività affidate esclusivamente con i mezzi o le attrezzature di proprietà, o affidatigli nell'ambito di quanto espressamente previsto nel Capitolato; qualora eccezionalmente l'Impresa aggiudicataria dovesse avere necessità di fare uso di mezzi o attrezzature di proprietà di TPER, all'infuori di quanto espressamente previsto, dovrà ottenerne la preventiva autorizzazione da un supervisore preposto di TPER;
- k) mantenere comunque e in ogni caso indenne TPER per qualsivoglia danno essa potesse venire chiamata a rispondere provocato dalla mancata ottemperanza, da parte dell'Impresa appaltatrice o lavoratore autonomo, delle vigenti leggi in materia di igiene e sicurezza sul lavoro;
- l) osservare eventuali disposizioni TPER in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.
- m) formare ed informare il proprio personale ai sensi della normativa vigente in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

TPER si riserva di richiedere ulteriore documentazione oltre a quella espressamente richiesta in questo articolo.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga inoltre a rendere edotto il proprio personale incaricato di svolgere le attività nel rispetto di quanto previsto nel documento unico di valutazione dei rischi interferenti redatto in conformità della vigente normativa in materia di sicurezza,

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre collaborare con TPER per garantire il rispetto delle vigenti leggi in materia di tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori nonché della tutela ambientale e delle eventuali procedure e istruzioni operative definite dalla Commissione per il mantenimento dei sistemi di gestione della sicurezza conforme alla OHSAS 18001 e di gestione ambientale conforme alla norma ISO 14001.

1.6 Antincendio e gestione delle emergenze

L'Assuntore dovrà ottemperare a quanto previsto dal DM 10 marzo 1998 e dal D.Lgs 388/2003, e cioè adottare per ciascuna sede adeguate misure organizzative e gestionali da attuare in caso di incendio e per il primo soccorso, riportandole in un piano di emergenza elaborato in conformità all'allegato VIII (art. 5).

Il piano di emergenza dell'Assuntore dovrà essere coerente con il Piano di emergenza generale dell'impianto eventualmente redatto da TPER e definito in modo da consentire la gestione di qualsiasi emergenza dovesse accadere nei locali affidati in gestione all'Assuntore, senza bisogno di ausilio da parte di personale TPER

TPER si farà carico della manutenzione periodica dei presidi antincendio e di provvedere al rinnovo dei Certificati Prevenzione Incendi, mentre sarà a carico dell'assuntore il controllo del rispetto delle norme antincendio nei locali di pertinenza.

A titolo esemplificativo e non esaustivo sarà compito dell'assuntore: verificare l'accessibilità ai presidi antincendio, mantenere sgombre le vie di fuga e le vie di corsa delle porte tagliafuoco, mantenere aperte le griglie di ventilazione, utilizzare correttamente forni e fornelli, conservare correttamente le eventuali sostanze infiammabili, ecc..

L'assuntore dovrà infine provvedere a formare e mantenere aggiornato un numero adeguato di dipendenti relativamente alla formazione in materia di antincendio e primo soccorso per ciascuno dei locali in gestione.

1.7 Tutela ambientale

L'Assuntore dovrà collaborare con TPER per garantire il rispetto delle vigenti leggi in materia di tutela ambientale e delle eventuali procedure e istruzioni operative definite da TPER per il mantenimento del sistema di gestione ambientale conforme alla norma ISO 14001.

Esso dovrà osservare il rispetto delle leggi in materia di scarichi idrici, emissioni in atmosfera, tutela del suolo, raccolta e smaltimento dei rifiuti, inquinamento acustico e comunque di ogni altra legge in campo ambientale applicabile all'oggetto del contratto.

In particolare è di specifica competenza (e spesa) dell'Assuntore la pulizia, lo svuotamento ed il

conferimento dei rifiuti a soggetti autorizzati dei degrassatori presenti a servizio delle mense.

L'Assuntore si dichiara fin d'ora disponibile all'effettuazione da parte di personale TPER di controlli atti verificare il pieno rispetto di quanto specificato al paragrafo precedente.

L'Assuntore si impegna a tenere comunque indenne TPER per qualsivoglia danno di cui essa potesse venire chiamata a rispondere, dovuto alla mancata ottemperanza, da parte dell'impresa o lavoratore autonomo, delle vigenti leggi in materia ambientali.

TPER si riserva il diritto di richiedere ulteriore documentazione, oltre a quella espressamente richiesta nel presente capitolato, qualora si rendessero necessarie integrazioni a tutela della sicurezza e della salute dei propri lavoratori.

1.8 HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*)

La Ditta Aggiudicataria è tenuta al rigoroso rispetto delle prescrizioni contenute nel D.Lgs 26 maggio 1997 n° 155, "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE", nonché di tutte le altre norme applicabili in materia d'igiene e tutela della salute pubblica.

Negli allegati tecnici dovranno essere precisati i seguenti aspetti:

- analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;
- individuazione dei punti critici di controllo, cioè di quelle operazioni, procedure, processi che annullano o minimizzano il pericolo;
- individuazione dei limiti critici, cioè dei limiti di accettabilità da osservare per assicurare che ogni CCP sia sotto controllo;
- individuazione ed applicazione delle procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;
- individuazione delle azioni correttive, da attuare quando sono superati i valori di accettabilità;
- individuazione dei modelli e delle procedure di documentazione;
- individuazione delle procedure di verifica, per verificare e confermare che il sistema funzioni in conformità al piano HACCP;
- rispetto della normativa sulla rintracciabilità degli alimenti, la ditta aggiudicataria dovrà fornire un valido progetto in materia ed impegnarsi alla sua applicazione.

1.9 Centro di cottura e servizio di trasporto Imola

Alla ditta aggiudicataria, o a quella designata per il subappalto spetta di trasportare i pasti prodotti dal centro di cottura alla mensa di Imola.

Per l'esecuzione del servizio la ditta aggiudicataria, o quella designata per il subappalto, deve mettere a disposizione mezzi sufficienti ed il personale da impiegare per il servizio stesso.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980. Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C., in regola con bollo e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro regolare circolazione.

Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno eccettuato o escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.

La Ditta aggiudicataria, o quella designata per il subappalto, dovrà inoltre produrre a TPER S.p.A. l'attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi veicolari, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente.

È fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, o a quella designata per il subappalto, di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R. 327/1980. La ditta aggiudicataria, o quella designata per il subappalto, deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti per ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti stessi.

Tale piano dovrà essere aggiornato ogni qualvolta saranno apportate variazioni.

Devono inoltre essere indicate l'ubicazione e le caratteristiche del Centro di Produzione Pasti della Ditta definito come "principale" e quello da utilizzare in casi di emergenza; fra tali caratteristiche deve essere dichiarata l'effettiva capacità produttiva del Centro suddivisa per tipologie di produzione (es: ristorazione scolastica, aziendale, ospedaliera, ecc.) .

Nel caso in cui il Centro di Produzione Pasti non sia di proprietà della ditta, occorre che la ditta proprietaria del Centro di Produzione Pasti alleggi il contratto o l'atto di impegno che ne attesti la disponibilità a favore della ditta concorrente con decorrenza dall'assegnazione e di durata almeno pari a quella del servizio assegnato.

I centri di cottura dovranno essere ubicati entro un raggio di 30 Km dalla mensa di Imola.

1.10 Sopralluogo presso i locali di TPER S.P.A.

Ad integrazione di quanto indicato nel presente Capitolato le Ditte Offerenti, previo accordo con il sig. **Mirco Mazzi Tel. 348.9005774, e mail mirco.mazzi@tper.it**, dovranno effettuare sopralluoghi presso le Mense aziendali e i bar, per visionare i luoghi, le attrezzature oggi disponibili.

Sarà, altresì, possibile documentare tramite fotografie i rilievi effettuati, nel rispetto della privacy degli addetti presenti al momento del sopralluogo.

1.11 Utilizzo delle aree esterne degli impianti di TPER S.P.A.

La Ditta Aggiudicataria può utilizzare le aree esterne appositamente destinate unicamente per le operazioni di carico e scarico delle merci o delle attrezzature necessarie allo svolgimento dei servizi e per il periodo strettamente necessario. Non è consentito l'uso delle predette aree per lo stoccaggio o l'accumulo di materiali.

In nessun caso è consentito l'accesso o la sosta di veicoli privati nelle suddette aree; eventuali inosservanze comporteranno la rimozione degli autoveicoli con oneri a carico del trasgressore.

1.12 Sospensione del servizio

L'erogazione del servizio di mensa e bar, rispetto ai tempi concordati, non potrà essere temporaneamente rinviata o sospesa.

Solamente per cause non imputabili alla Ditta Aggiudicataria quali: agitazioni civili, calamità naturali, sospensione dell'erogazione dell'acqua, del gas e dell'energia elettrica, purché non derivanti da responsabilità della Ditta Aggiudicataria e comunque nei limiti di durata effettiva di tali cause, la Ditta Aggiudicataria potrà proporre piatti freddi in sostituzione del servizio normale; al termine di tali cause, i servizi dovranno essere eseguiti secondo le modalità previste dal contratto.

In caso di scioperi o assemblee sindacali da parte del personale dipendente della Ditta Aggiudicataria, il servizio non potrà essere sospeso. La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'effettuazione di un servizio di mensa sostitutivo di quello normalmente erogato.

1.13 Durata del contratto ed eventuali modifiche societarie del contraente

Il contratto concernente la gestione del servizio mensa e la gestione dei bar avrà inizio il 1 febbraio 2017 e terminerà dopo quattro anni.

Nel caso in cui si verificano modifiche societarie, strutturali, scorpori o nuovi assetti gestionali di TPER S.p.A., l'Aggiudicatario si impegna ad accettare, alle stesse condizioni contrattuali, le corrispondenti modifiche o frazionamenti della titolarità del presente servizio accettando altresì il subentro dei nuovi contraenti aventi un oggetto sociale uguale od affine.

1.14 Deposito Cauzionale

A garanzia del contratto e per il rispetto delle norme in esso contenute, in particolare a garanzia della qualità del servizio, l'Impresa aggiudicataria stipulerà e provvederà a consegnare a TPER, contestualmente alla firma del contratto, una fidejussione bancaria o polizza assicurativa (rilasciata da primaria compagnia assicuratrice debitamente autorizzata), per un valore pari al 10% dell'importo contrattuale.

La validità della fidejussione dovrà coprire l'intero periodo di validità del contratto, dovrà essere escutibile fino a 180 giorni successivi alla scadenza del contratto e dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile nonché la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta di TPER e lo svincolo dietro espressa autorizzazione di TPER. La fidejussione, infruttifera, sarà restituita o svincolata in assenza di contenzioso. I costi relativi alla fidejussione sono a carico dell'Impresa aggiudicataria. Tale cauzione è richiesta ai sensi e per gli effetti dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016

1.15 Assicurazione

Ferme restando le responsabilità civili e penali, la Ditta Aggiudicataria si obbliga a stipulare una polizza di assicurazione contro la responsabilità civile verso terzi, che copra i rischi conseguenti a tutte le attività oggetto del presente Capitolato per danni di qualsiasi natura, con massimali non inferiori a euro 7.750.000 (settemilionisettecentocinquantamila) per sinistro con il limite di euro 7.750.000 (settemilionisettecentocinquantamila) per danni a persone e di euro 2.600.000 (duemilioneiseicentomila) per danni a cose.

La Ditta Aggiudicataria si impegna inoltre a stipulare:

polizza contro i rischi locativi per un massimale di euro 5.200.000 (cinquemilioniduecentomila);

polizza "ricorso terzi" (per incendio) con un massimale di euro 3.100.000 (tremilionicentomila);

1.16 Subappalto

E' vietato il subappalto di tutte le attività previste dal presente contratto, escluso il servizio della mensa di Imola.

1.17 Foro competente

Per ogni controversia è competente esclusivamente il Foro di Bologna.

1.18 Elenco Allegati

Costituiscono parte integrante del presente Capitolato gli allegati:

- A Schema d'offerta;
- B Prezzi dei principali generi consumati nei bar;
- C Sistema informatizzato di cassa;
- D elenco personale "Clausola Sociale";
- E Modulo per contestazioni;
- F Modulo di avvenuto sopralluogo.

2 GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA

2.1 Quantità dei pasti

La quantità annua di pasti erogati a TPER S.p.A., oggetto della presente gara è pari a:

Mense	N° pasti
<i>Battindarno</i>	<i>20.500 circa</i>
<i>Ferrarese</i>	<i>29.500 circa</i>
<i>Due Madonne</i>	<i>19.500 circa</i>
<i>Zucca</i>	<i>38.000 circa</i>
<i>Imola</i>	<i>7.500 circa</i>

Il numero dei pasti indicati nella tabella, che comprende i pasti per ospiti e stagisti dell'azienda, non è impegnativo per TPER S.p.A., che non garantisce nessuna quantità minima.

Inoltre sul totale di circa 115.000 pasti circa il 1,6% è rappresentato da soli primi piatti, circa il 12,5% è rappresentato da soli secondi piatti, circa il 85,9% è rappresentato da pasti completi (primo + secondo).

Eventuali maggiori o minori quantità non potranno produrre la modifica dei prezzi offerti, né potranno costituire titolo alcuno per qualsivoglia richiesta di danni maturati o maturandi.

2.1.1 Convenzioni esterne

La capienza delle mense è superiore a quella necessaria al soddisfacimento dei bisogni TPER S.p.A. e, pertanto, la Ditta Aggiudicataria potrà procedere a convenzioni per offrire il servizio mensa anche a ditte esterne.

La potenzialità annua residua delle mense è riportata nella tabella seguente:

Mense	N° pasti erogabili a terzi
<i>Battindarno</i>	<i>nessuno</i>
<i>Ferrarese</i>	<i>20.000 circa</i>
<i>Due Madonne</i>	<i>20.000 circa</i>
<i>Zucca</i>	<i>35.000 circa</i>

Poiché tali valori rappresentano la capacità massima, la Ditta Aggiudicataria potrà liberamente convenzionare utenti sino al 50% di tali valori, mentre per il restante 50% TPER S.P.A. si riserva di autorizzare le convenzioni anche in relazione al grado di affollamento delle mense stesse ed alla possibilità di garantire al personale di TPER S.P.A. la tempestiva fruizione del pasto ai tavoli.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di comunicare a TPER S.P.A. tutte le convenzioni stipulate con società terze almeno ventiquattro ore prima del loro avvio; la Ditta Aggiudicataria ha altresì l'obbligo di comunicare a TPER S.P.A. se il tipo di convenzione stipulato prevede il buono pasto o il pagamento del singolo pasto in contanti con collegata consegna dell'apposito tesserino.

Nel procedere alle convenzioni, la Ditta Aggiudicataria dovrà comunque rispettare e far rispettare i seguenti punti:

- il personale TPER S.p.A. avrà diritto di precedenza rispetto all'utenza esterna;

- la convenzione esterna deve conservare il carattere di mensa interaziendale;

- gli esterni che accedono agli impianti TPER S.p.A. per andare in mensa, devono possedere il buono pasto o in alternativa un idoneo tesserino che attesti la convenzione con la Ditta Aggiudicataria.

Le portinerie TPER S.p.A. non consentiranno l'ingresso agli esterni non convenzionati, che non presentino il suddetto buono pasto o tesserino attestante la convenzione con la Ditta Aggiudicataria.

Tutti gli oneri riguardanti la stampa e la distribuzione alle ditte convenzionate dei buoni pasto e/o dei tesserini di identificazione sono a carico della Ditta Aggiudicataria.

TPER S.p.A. si riserva la facoltà di eseguire controlli in merito all'osservanza, da parte della Ditta Aggiudicataria di tutte le prescrizioni previste nel presente Articolo.

2.2 Locali

TPER S.p.A. concederà l'uso dei propri locali strumentali all'esercizio della mensa aziendale alla Ditta Aggiudicataria, che si impegna ad utilizzarli e a adibirli solo ed esclusivamente alla

preparazione, cottura ed alla distribuzione dei pasti ai dipendenti TPER S.p.A., ad eventuali ospiti TPER S.p.A. (debitamente autorizzati) nonché agli utenti convenzionati.

TPER S.p.A., dietro congruo preavviso verbale, si riserva di disporre delle sale da pranzo negli orari non destinati alla distribuzione dei pasti per l'effettuazione di assemblee sindacali, riunioni aziendali, o manifestazioni del Circolo dei dipendenti, avendo attenzione a non interferire con il servizio delle mense.

L'ingresso ai locali destinati alla cottura degli alimenti, alla distribuzione nonché in tutti i locali adibiti al lavaggio od in qualche modo accessori al servizio sarà vietato ai non addetti.

2.3 Verifiche della qualità del servizio

2.3.1 Verifiche

TPER S.p.A. si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato. TPER S.p.A. farà pervenire alla Ditta Aggiudicataria per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la Ditta Aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La Ditta Aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto a TPER S.p.A.

La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi TPER S.p.A. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

TPER S.p.A. ha la facoltà di commissionare ad una struttura di propria fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche, ponendone le relative spese a carico della Ditta Aggiudicataria. Tali analisi non eccedono di norma quattro controlli annuali.

Le analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche commissionate da TPER S.p.A. non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità e indicate in sede di offerta tecnica.

TPER S.P.A. si riserva di comunicare i nominativi dei propri incaricati di verificare la qualità delle materie prime, le loro lavorazioni, la grammatura, il rispetto del piano HACCP, la pulizia di tutti i locali. Tali visite potranno avvenire nei tempi e nei modi a totale discrezione del committente.

Tali persone dovranno pertanto avere libero accesso nei locali di cui sopra, alla presenza di personale della Ditta Aggiudicataria e negli orari di apertura delle cucine.

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare

interferenze nello svolgimento della produzione. I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta Appaltatrice. Il personale della Ditta Appaltatrice non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

La quantità di derrate prelevate di volta in volta sarà quella minima e comunque rappresentativa della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, a TPER S.P.A., per le quantità di campioni prelevati.

2.3.2 Raccolta dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa Appaltatrice deve prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente in ciascuna mensa, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati TPER S.P.A., uno a disposizione dell'Impresa Appaltatrice), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di - 18° C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

primi piatti:

- 1) salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
- 2) risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

secondi piatti:

- campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

contorni:

- campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

pane:

- campioni sul prodotto tal quale.

2.4 Attrezzature, utensili, stoviglie e impianti

TPER S.p.A. mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria le dotazioni attualmente posizionate presso le mense. Sarà cura delle ditte partecipanti alla gara verificarne le condizioni d'uso e di idoneità, ed eventualmente deciderne l'utilizzo. In sede di offerta le Ditte potranno presentare un progetto di sostituzione ed integrazione delle attrezzature con attrezzature nuove, che sarà

oggetto di specifica valutazione ai fini del punteggio tecnico nei termini previsti dall'art. 7, punto b.12)

I costi per sostituzione ed integrazione attrezzature in fase di inizio del servizio, in applicazione dell'offerta tecnica, si intendono compresi nel costo del pasto proposto.

Resta inteso che qualsiasi onere di installazione, disinstallazione, manutenzione ordinaria e straordinaria è a carico dell'Impresa Aggiudicataria per tutta la durata del contratto.

Qualora si rendesse necessario l'acquisto di ulteriori attrezzature durante lo svolgimento del contratto, queste saranno a carico della Ditta Aggiudicataria.

E' a carico della Ditta Aggiudicataria la fornitura di stoviglie in porcellana bianca, posate in metallo e vassoi. I quantitativi presenti dovranno essere a copertura dei pasti serviti. La Ditta Aggiudicataria dovrà organizzarsi in modo che vi sia sempre disponibilità di stoviglie per tutti gli utenti.

La Ditta Aggiudicataria dovrà inoltre fornire bicchieri, caraffe (in caso di sostituzione delle colonnine esistenti con distributori di acqua microfiltrata, bicchieri grandi in plastica al posto delle caraffe), dispensatori di sale e stuzzicadenti - questi ultimi in confezione singola sigillata - per tutti i tavoli di tutte le mense.

Dovrà comunque essere sempre presente presso le mense una scorta di stoviglie, vassoi e posate pari ad almeno il 10% dei coperti serviti nella mensa; scorta che verrà immediatamente reintegrata ogni volta che si dovrà provvedere per rotture.

Dovrà inoltre provvedere alla messa a disposizione dell'eventuale pentolame, dei coltelli e degli altri attrezzi di cucina.

TPER S.p.A. consegnerà alla Ditta Aggiudicataria i sottoelencati impianti e arredi che dovranno essere usati per lo scopo sopra indicato e che dovranno essere soggetti alla più scrupolosa pulizia, secondo le vigenti norme d'igiene:

- impianti vari (idrico, elettrico, gas, estrazione aria, ecc.)
- arredi della sala da pranzo;
- sistemi computerizzati di cassa;
- impianto telefonico.

Il presente elenco è indicativo e non esaustivo.

I costi per l'aggiornamento, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei sistemi computerizzati di cassa sono a totale carico della ditta Aggiudicataria.

2.5 Inventario delle attrezzature

Tutti i materiali e le attrezzature necessarie alla gestione del servizio mense, saranno elencati in un apposito inventario, redatto in duplice copia all'inizio della gestione, riveduto ed aggiornato ogni anno nel caso intervengano variazioni.

Alla fine del contratto, la Ditta Aggiudicataria dovrà riconsegnare a TPER S.p.A., senza oneri per quest'ultima, tutto quanto elencato nell'ultimo inventario, negli stessi quantitativi e tipi.

2.6 Manutenzione delle attrezzature, dei locali ed innovazioni agli impianti

La manutenzione delle attrezzature sia periodica che conseguente a guasti è a carico della Ditta Aggiudicataria, la quale dovrà provvedere al loro tempestivo ripristino.

La manutenzione dei locali è a carico TPER S.p.A. con esclusione dei casi in cui gli interventi manutentivi siano imputabili a negligenza o cattivo uso.

Tutte le modifiche e le innovazioni agli impianti dovranno essere autorizzate da TPER S.p.A.

Le attrezzature e gli arredi fuori uso oppure obsolete di proprietà TPER S.p.A. non potranno essere rottamate o vendute; esse dovranno essere restituite a TPER S.p.A. stessa e la loro dismissione dovrà sempre essere segnalata tempestivamente per iscritto a TPER S.p.A. tramite compilazione di apposito modulo.

2.7 Pulizie e disinfestazioni

La pulizia di tutti i locali:

- zona di preparazione – cottura;
- sala da pranzo e gli annessi servizi igienici con il reintegro di sapone, salviette, asciugamani e carta igienica;
- delle attrezzature;

sarà a carico della Ditta Aggiudicataria come pure il materiale occorrente alle pulizie ed alla sanificazione.

Particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso.

Il personale della Ditta Aggiudicataria provvederà a mantenere un grado adeguato di pulizia dei tavoli e dei locali da pranzo durante gli orari di erogazione del servizio.

Tutti i detersivi impiegati dovranno essere del tipo biodegradabile in accordo con le normative vigenti in materia d'inquinamento.

Tutte le disinfestazioni periodiche, di qualsiasi tipo, saranno a carico della Ditta Aggiudicataria così come la predisposizione dei locali ed il loro riassetto.

E' esclusa la pulizia della superficie esterna dei vetri delle sale da pranzo, che resta a carico di TPER S.p.A.

Sono a carico della Ditta Aggiudicataria le pulizie/sanificazioni effettuate all'inizio della gestione (da effettuare cioè al momento del passaggio dalla precedente alla nuova gestione).

Nel caso di utilizzo delle sale da pranzo per altri scopi da parte di TPER S.p.A., le pulizie da effettuare successivamente all'uso a cura della Ditta Aggiudicataria, saranno pagate da TPER S.p.A. con un importo forfettario di euro 50,00 (cinquanta/00) per ogni utilizzo/sala.

2.8 Distribuzione dei pasti

All'atto della distribuzione dei pasti, i dipendenti TPER S.p.A. devono obbligatoriamente strisciare il badge di identificazione personale nell'apposito lettore affiancato al sistema di cassa.

Il sistema informatizzato di cassa ed il relativo "concentratore di dati", forniti da TPER S.p.A. (vedi allegato C), hanno la funzione di definire i corrispettivi da pagare (sia per TPER S.p.A., sia per i dipendenti) e consentono inoltre la rilevazione ed il controllo del nominativo dei dipendenti e dei pasti erogati.

Il personale della Ditta Aggiudicataria è tenuto al rigoroso rispetto di tale procedura, a cui non sono ammesse deroghe se non concordate tra le parti.

Importi non confermati dalla strisciata del badge saranno detratti dalle relative fatture.

La Ditta Aggiudicataria s'impegna a fornire i pasti ai dipendenti TPER S.p.A. nei locali delle mense aziendali con il sistema self-service, tutti i giorni, secondo le modalità e negli orari di seguito dettagliati, fatte salve nuove modalità conseguenti a modifiche organizzative che dovranno essere concordate.

2.8.1 Orari di distribuzione del pasto di mezzogiorno

Mense	dal lunedì al venerdì	Sabato
Battindarno	10.30-:-14.30	10.30-:-14.30
Ferrarese	10.30-:-14.30	10.30-:-14.30
Due Madonne	10.30-:-14.30	10.30-:-14.30
Zucca	12.00-:-14.45	---
Imola	10.30-:-14.30	---

2.8.2 Modalità ed orari di distribuzione del pasto serale

Il servizio di mensa serale sarà svolto limitatamente ai pasti prenotati entro le ore 14,30 con la modalità del pasto presaldato in monoporzione, prodotto e confezionato in orari compatibili col mantenimento dei caratteri di corretta fruibilità, considerati gli orari di consumo sotto indicati (comunque fino alle ore 19.30).

Le mense dovranno essere aperte per il tempo strettamente necessario alla consumazione dei piatti.

Gli orari di consumo dei pasti su prenotazione sono i seguenti:

Mense	dal lunedì - al sabato
Battindarno	18.00-:-19.30
Ferrarese	18.00-:-19.30
Due Madonne	18.00-:-19.30

La raccolta delle prenotazioni sarà effettuata a cura della Ditta Aggiudicataria.

A titolo puramente indicativo e non impegnativo per l'TPER S.p.A., la quantità di pasti su prenotazione è di circa 15 (quindici) al giorno complessivi per le tre mense.

Le società offerenti potranno proporre soluzioni organizzative per l'erogazione dei pasti serali diverse e alternative rispetto a quelle sopra indicate. TPER si riserva di valutare ed eventualmente accettare tali proposte.

2.9 Riepilogo mensile dei pasti consumati

La Ditta Aggiudicataria comunicherà mensilmente il riepilogo del numero di pasti consumati risultanti dal sistema computerizzato di cassa (vedi allegato C), suddivisi per mensa, tipo di pasto, tipo di cliente.

E' a cura della Ditta Aggiudicataria l'aggiornamento degli archivi dei dipendenti di TPER S.p.A. presenti nell'ambito dei sistemi di cassa computerizzati. Gli elenchi dei dipendenti saranno consegnati alla Ditta Aggiudicataria da TPER S.p.A. attraverso la trasmissione dei relativi files ad ogni variazione degli archivi stessi.

La Ditta Aggiudicataria deve inoltre trasmettere a TPER S.p.A. mensilmente, tramite supporto informatico, le matricole degli agenti che hanno fruito del servizio di mensa, con l'indicazione del giorno di fruizione e del tipo di pasto e di eventuali generi extra consumati. Il tracciato record del file è descritto nell'allegato "C".

2.10 Uso delle sale da pranzo per consumare pasti propri

Qualsiasi dipendente TPER S.p.A. o di ditte appaltatrici operanti all'interno degli impianti di TPER S.p.A. che decidesse di occupare un posto in sala da pranzo nelle ore di apertura, per consumare cibi e bevande proprie, dovrà poter usufruire di un posto al tavolo, senza alcuna rivalsa della Ditta Aggiudicataria per l'uso dello stesso.

2.11 Composizione dei pasti

2.11.1 Pasto tipo

Ogni pasto sarà composto da un primo piatto, da un secondo piatto con contorno e pane.

In sede contrattuale sarà definita la tabella dietetica e la tabella dei menù, con una descrizione dettagliata dei piatti proposti secondo cicli non inferiori a quattro settimane e con la possibilità di concordare scelte alternative senza peraltro comportare variazioni del prezzo pattuito.

In alternativa al punto 2.8.2 è data facoltà ai turnisti (dalle 21.00 alle 05.00) di scegliere un cestino da asporto contenente solo piatti freddi, la cui composizione dovrà rispecchiare come contenuto il pasto tipo.

2.11.2 Varietà minima dei piatti

Ogni giorno, sia per il pasto di mezzogiorno che per quello serale, dovrà esserci una possibilità di scelta minima come da tabelle seguenti:

A) primi piatti

1	piatto del giorno
2	pasta in bianco
3	pasta al ragù
4	pasta al pomodoro
5	riso all'inglese o con uno dei sughi sopradescritti
6	Minestra in brodo/zuppa

B) secondi piatti

1	secondo del giorno
2	secondo di formaggio
3	piatto freddo (affettati)
4	secondo di verdure (cotte e crude)
5	carne ai ferri

6	bistecca ai ferri (c.d. speciale). Si tratta di una bistecca derivante da un taglio pregiato.
---	---

C) contorni

1	n° 2 contorni caldi
2	n° 3 contorni freddi

D) frutta

1	n° 3 varietà di frutta di stagione
2	frutta sciroppata

E) dessert

1	dessert del giorno
2	Yogurt

F) bevande

1	acqua in bottiglia 1/2 litro naturale e gassata
2	coca cola in lattina 33cc.
3	aranciata in lattina 33cc.

Su richiesta di TPER S.P.A. potranno essere predisposti menù conformi ad esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari (es.: celiaci).

Piatti alternativi

La Ditta Aggiudicataria si impegna a somministrare, su richiesta del dipendente ed agli stessi prezzi del menù base sia per il dipendente, sia per l'TPER S.p.A., i seguenti piatti alternativi:

in alternativa al primo piatto:

- 50 gr. di formaggio, o un piatto freddo, o un contorno caldo / freddo, o uno yogurt;

in alternativa al secondo piatto:

- 1 primo piatto e contorno caldo / freddo.

In sede di offerta le Ditte potranno presentare un progetto di menù a più lungo ciclo di rotazione, con scelte più ampie rispetto a quelle minime sopra riportate, con piatti del giorno di particolare pregio, con una cadenza stagionale e con diversificazione per sede (tenuto conto delle tipologie di fruitori nelle varie sedi) che sarà oggetto di specifica valutazione ai fini del punteggio tecnico nei termini previsti dall'art. 7, punto b.1)

2.12 Qualità degli alimenti

I generi alimentari che la Ditta Aggiudicataria utilizzerà nella preparazione dei cibi dovranno essere di prima qualità e di provenienza/produzione nazionale (ad esclusione dei prodotti ittici) e garantiti a tutti gli effetti di legge per quanto riguarda la genuinità, lo stato di conservazione e l'igiene.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.

E' severamente sconsigliato l'impiego di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici). A richiesta di TPER S.p.A. la Ditta Aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati o la loro presenza in percentuale.

I pasti devono essere preparati utilizzando normalmente prodotti freschi, cucinati al momento e comunque nel corso della giornata, limitando l'impiego di prodotti conservati ai casi strettamente necessari-

Il livello del servizio di preparazione pasti dovrà essere di qualità elevata.

La cottura della pasta dovrà essere di tipo espresso con frequenza non superiore a 10/15 minuti circa.

L'approvvigionamento delle derrate alimentari sarà fatto direttamente dalla Ditta Aggiudicataria a propria cura e spese.

La tipologia e provenienza delle derrate, con riferimento alle specifiche dei produttori ed alla tracciabilità/filiera di produzione, sarà oggetto di specifica valutazione ai fini del punteggio tecnico nei termini previsti dall'art. 7, punto b.5) .

2.13 Grammatura

In sede di offerta le Ditte dovranno presentare un progetto di grammature dei generi alimentari tecnica, unitamente alle proposte dietetiche di cui le grammature stesse dovranno tenere conto; tale progetto sarà oggetto di specifica valutazione ai fini del punteggio tecnico nei termini previsti dall'art. 7 punto b.3).

Tali grammature s'intenderanno per derrate di prima qualità già lavorate e pronte per la cottura.

2.14 Standards minimi di qualità del servizio

Gli standards di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standards sono da considerarsi minimi.

2.15 Personale addetto al servizio di gestione delle mense

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e distribuzione dei pasti o che comunque partecipi alla gestione del servizio aziendale, dovrà essere di sana e robusta costituzione ed assolutamente esente da malattie infettive o contagiose, siano esse di carattere epidemico o ereditario.

All'atto dell'entrata in servizio e successivamente ogni anno, il personale dovrà essere in possesso dell'attestato di formazione HACCP per "addetto che manipola alimenti", secondo l'allegato al Dlgs. 155/97 – capitolo X, di durata quadriennale. La documentazione in oggetto dovrà essere esibita in originale al funzionario TPER S.p.A. interessato e fornita in fotocopia a TPER S.p.A. medesima almeno una volta all'anno.

La Ditta Aggiudicataria s'impegna a fornire a TPER S.p.A., all'inizio del contratto ed in occasione di eventuali variazioni, i seguenti dati relativi a ciascuna persona addetta al servizio mense:

nome, cognome, indirizzo;

qualifica e mansione;

mensa aziendale TPER S.p.A. presso cui presta servizio.

L'organico del personale della Ditta Aggiudicataria, addetto al servizio mensa, dovrà essere in numero sufficiente a garantire un servizio realmente efficiente e di soddisfazione di TPER S.p.A. e dei suoi dipendenti.

Al personale addetto alle mense aziendali non sarà consentito l'accesso ad altri locali, uffici e officine che non siano quelli in cui si svolgano le attività oggetto del presente Capitolato, salvo particolari autorizzazioni scritte della Direzione TPER S.p.A.

Il numero degli addetti impiegati in servizio nelle mense aziendali, nonché le qualifiche degli addetti stessi previsti nell'offerta tecnica di ogni società partecipante alla gara saranno oggetto di specifica valutazione ai fini del punteggio tecnico nei termini previsti dall'art. 7 punto b.4).

2.16 Nomina del responsabile

La Ditta Aggiudicataria, nell'ambito del personale assegnato al servizio mensa, s'impegna ad indicare nominativamente un proprio responsabile dei rapporti organizzativi ed operativi con TPER S.p.A., che assicuri la propria presenza nei giorni e negli orari in cui il servizio viene effettuato.

A questo proposito, la Ditta Aggiudicataria dovrà comunicare per iscritto il numero telefonico presso il quale tale responsabile sarà sempre reperibile.

Le caratteristiche ed i compiti principali di questa figura debbono essere i seguenti:

- deve essere tecnicamente competente in ordine a quanto previsto nel presente Capitolato;
- deve essere presente presso le mense aziendali TPER S.P.A. ogni qual volta se ne presenti la necessità per garantire il buon funzionamento del servizio, con l'incarico di rappresentante della Ditta Aggiudicataria, come referente sia dal punto di vista dello svolgimento del servizio, sia da quello di responsabile/coordinatore del Personale della Ditta Aggiudicataria;
- deve sottoscrivere tutti i moduli da compilare nel corso della gestione dell'attività.

In relazione alle scelte organizzative della Ditta Aggiudicataria, i responsabili potranno anche essere più di uno: in tale caso la Ditta Aggiudicataria dovrà esplicitare chiaramente la struttura organizzativa che intende mettere in atto.

In assenza, anche per brevi periodi, di detta figura di responsabile, la Ditta Aggiudicataria dovrà nominare un sostituto e darne comunicazione a TPER S.p.A. La Ditta Aggiudicataria s'impegna a fornire un adeguato numero di recapiti telefonici ai quali rivolgersi, in caso di problemi oppure in assenza del responsabile.

Qualsiasi eventuale rimostranza, sollevata da parte del personale TPER S.p.A. e dovuta ad inconvenienti rilevati durante la normale conduzione del servizio, potrà essere trattata dal responsabile della Ditta Aggiudicataria e mai, in nessun caso, dal personale addetto ai servizi di mensa.

Le controversie non componibili dovranno essere portate per iscritto a conoscenza di TPER S.p.A. La Ditta Aggiudicataria s'impegna ad esaminare con la Direzione di TPER S.p.A., tutti gli aspetti organizzativi che possano influenzare il buon andamento della gestione allo scopo di raggiungere la massima reciproca soddisfazione.

2.17 Oneri a carico della Ditta Aggiudicataria

Saranno a carico della Ditta Aggiudicataria i seguenti oneri:

- l'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento dei generi alimentari, con l'impegno a non accantonare presso le mense eccessive derrate, in quantità superiore al normale fabbisogno;
- la preparazione/cottura e distribuzione dei pasti presso le linee self-service;
- la preparazione/cottura confezione e consegna dei pasti presso la linea self-service di Imola, con tutte le responsabilità conseguenti;
- le retribuzioni, i contributi assicurativi e previdenziali, l'assicurazione infortuni, le certificazioni sanitarie di cui al punto 2.15 che precede ed i certificati medici relativi al personale dipendente;
- le imposte e le tasse di qualsiasi tipo;

- la rimozione delle immondizie dai locali delle mense aziendali ed il trasporto al punto di raccolta della società di igiene urbana.
- gli indumenti di lavoro del personale, i Dispositivi di Protezione Individuale nonché i detersivi, i disinfettanti e gli attrezzi necessari alla pulizia dei locali, degli impianti e degli attrezzi;
- le tovagliette sottovassoio, i bicchieri, i tovaglioli di carta, gli eventuali piatti usa e getta ed i bicchieri grandi di plastica per i distributori di acqua microfiltrata;
- il sale e gli stuzzicadenti, su ogni tavolo;
- la salsa di pomodoro (ketchup), la maionese, la senape, il peperoncino in polvere, l'aceto balsamico e l'olio extravergine di oliva e di semi su un tavolo di servizio;
- le spese di pulizia inerenti le attrezzature e gli impianti delle mense aziendali nonché la riparazione di guasti e l'ordinaria e straordinaria manutenzione (vedi punto 2.7);
- le spese per la pulizia delle tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant'altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi; tale pulizia dovrà essere effettuata almeno 1 volta all'anno per ogni mensa;
- lo smaltimento dei rifiuti prodotti, secondo le vigenti norme in materia;
- la volturazione e l'intestazione a proprio favore delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze di esercizio necessarie per la gestione delle mense interaziendali e l'obbligo di mantenerle a propria cura e spese. Dette autorizzazioni e licenze non potranno essere trasferite né alienate o cedute, anche in parte, a terzi. Alla fine del contratto, esse dovranno essere ritrasferite a TPER S.p.A. oppure alla Società che TPER S.p.A. stessa indicherà a cura e spese della ditta subentrante.

2.18 Energia elettrica, gas e acqua

I contratti relativi alle forniture di gas e telefono (con accesso alla rete urbana e alla teleselezione) saranno volturati alla Ditta Aggiudicataria, che dovrà impegnarsi alla relativa sottoscrizione.

In ciascuna mensa è presente un telefono della rete di TPER abilitato alle sole chiamate interne.

Per i contratti relativi alla fornitura di acqua calda e fredda ed energia elettrica si procederà nel modo seguente:

- a) all'inizio del contratto e successivamente al termine di ciascun anno, si procederà alla lettura in contraddittorio dei contatori divisionali, al fine di rilevare i consumi annuali di energia elettrica, acqua calda e acqua fredda. Si precisa che i contatori divisionali dell'energia elettrica sono posizionati all'interno delle cabine di trasformazione e che l'accesso in detti locali potrà avvenire solo con la contemporanea presenza degli addetti TPER.

- b) l'energia elettrica sarà fatturata al costo medio annuale, noto al momento della lettura dei contatori, sostenuto da TPER per forniture in media tensione nei dodici mesi precedenti (tipicamente di costo inferiore rispetto alle forniture in bassa tensione);
- c) il costo dell'acqua fredda sarà fatturato al costo medio annuale sostenuto da TPER;
- d) il costo dell'acqua calda sarà fatturato al costo medio annuale sostenuto da TPER.

Le relative fatture emesse da TPER saranno pagate dall'assuntore entro 60gg dffm.

2.19 Responsabilità

La Ditta Aggiudicataria si assume ogni responsabilità per qualsiasi conseguenza derivante dal comportamento del suo personale all'interno degli edifici TPER S.p.A. e per ogni danno che possa derivare a persone o cose.

La Ditta Aggiudicataria dovrà rendersi garante che il proprio personale ottemperi alle vigenti disposizioni di legge attinenti alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari; si dovrà assumere ogni responsabilità per tutti i danni di qualsiasi natura che possano derivare ai dipendenti TPER S.p.A. ed a qualsiasi altro utilizzatore delle mense aziendali e dei bar, da un'eventuale inosservanza delle vigenti disposizioni di legge concernenti la disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari.

3 GESTIONE DEI BAR AZIENDALI

3.1 *Orari e modalità di erogazione del servizio*

Il servizio bar sarà effettuato a favore dei dipendenti TPER S.p.A.

Per quanto riguarda unicamente il bar del Centro Direzionale Zucca, il servizio potrà essere erogato oltre che ai dipendenti TPER S.p.A., anche ad altre categorie di utenti, purché si tratti di utenti della mensa o del Centro Congressi, in quanto i locali non sono forniti di licenza al pubblico.

Il servizio dovrà essere erogato nei seguenti periodi:

per il CENTRO DIREZIONALE ZUCCA:

dalle ore 7.15 alle ore 11.30 e dalle ore 12.00 alle ore 15.30 dal lunedì al venerdì;

e negli orari di apertura definiti di volta in volta a supporto delle attività del Centro Congressi di TPER S.p.A.;

per il BAR DEPOSITO BATTINDARNO:

dalle ore 4.45 alle ore 10.15 e dalle ore 11.45 alle ore 13.45 dal lunedì al venerdì;

per il BAR DEPOSITO DUE MADONNE :

dalle ore 5.00 alle ore 10.30 e dalle ore 11.15 alle ore 13.45 dal lunedì al venerdì;

per il BAR DEPOSITO FERRARESE :

dalle ore 5.00 alle ore 10.30 e dalle ore 11,30 alle ore 14.00 dal lunedì al venerdì;

Eventuali estensioni o riduzioni di orario dovranno essere concordate per iscritto tra le parti.

3.2 *Locali*

TPER S.p.A. concederà l'uso dei propri locali strumentali all'esercizio di bar aziendale alla Ditta Aggiudicataria, che s'impegna ad utilizzarli ed a adibirli solo ed esclusivamente alla somministrazione dei prodotti di comune erogazione nei bar aperti al pubblico ai dipendenti TPER S.p.A., agli utenti della mensa ed a quelli del Centro Congressi.

3.3 *Generi alimentari minimi somministrati*

La Ditta Aggiudicataria dovrà impegnarsi alla somministrazione di tutti i prodotti di comune erogazione nei bar aperti al pubblico.

3.4 *Prezzi di vendita dei generi alimentari ai dipendenti TPER S.P.A.*

I prezzi di vendita ai dipendenti TPER S.P.A. a suo tempo determinati prendendo a riferimento prezzi massimi pari al 63% di quelli del listino Confcommercio / ASCOM provinciale, sono riportati, per quanto riguarda l'anno 2016, nell'allegato B al presente capitolato

Essi potranno essere revisionati all'inizio di ogni anno sulla base dell'indice definito al successivo art. 8.2..

Il listino dei prezzi di vendita dovrà essere affisso in tutti i bar ed in luogo ben visibile.

A titolo puramente indicativo, si evidenzia che il volume del venduto annuo per tutti i bar gestiti è attualmente di circa Euro 210.000,00= IVA compresa.

3.5 *Obblighi della Ditta Aggiudicataria*

La Ditta Aggiudicataria s'impegna a:

- effettuare a sua cura e spese la volturazione e l'intestazione a proprio favore delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze di esercizio necessarie per la gestione dei bar di cui all'Art. 3 ed a mantenerle; dette autorizzazioni e licenze non potranno essere trasferite né alienate o cedute, anche in parte, a terzi;
- acquisire la disponibilità di idonei registratori di cassa;
- acquistare le necessarie materie prime, che dovranno essere tutte di buona qualità;
- organizzare il servizio a mezzo di personale assunto alle proprie dirette dipendenze, adeguatamente preparato, retribuito ed assicurato a norma di legge;
- assicurare la perfetta pulizia e disinfestazione periodica dei locali;
- sostituire a proprie spese le attrezzature esistenti se obsolete, fuori uso o non più rispondenti alle norme di legge; resta inteso che le attrezzature acquistate dalla Ditta Aggiudicataria nel corso della gestione al termine del contratto diverranno di proprietà TPER S.p.A.;
- usare con la diligenza del buon padre di famiglia tutte le attrezzature e gli arredi di proprietà TPER S.P.A., che dovranno essere riconsegnati a quest'ultima allo scadere del contratto in buono stato di manutenzione e conservazione.

3.6 *Responsabilità della Ditta Aggiudicataria*

La Ditta Aggiudicataria è responsabile dei danni che dovessero derivare a terzi dall'esercizio dell'attività.

Dovrà, pertanto, stipulare, prima che il presente contratto inizi ad avere esecuzione, apposita polizza di assicurazione sia contro tali danni, sia contro i rischi di incendio e furto (vedi Art. 1.15). La Ditta Aggiudicataria risponde direttamente di tutte le inosservanze di leggi, regolamenti e disposizioni in genere relative all'esercizio di bar, nonché dell'ordine e della disciplina dello stesso.

3.7 Attrezzature e impianti. Manutenzione delle attrezzature, degli arredi e dei locali

TPER S.p.A. mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria le dotazioni attualmente posizionate presso i bar. Sarà cura delle ditte partecipanti alla gara verificarne le condizioni d'uso e di idoneità, ed eventualmente deciderne l'utilizzo.

In sede di offerta le Ditte potranno presentare un progetto di sostituzione ed integrazione delle attrezzature messe a disposizione da Tper, che sarà oggetto di specifica valutazione ai fini del punteggio tecnico nei termini previsti dall'art. 7, punto b.13) .

I costi per sostituzione ed integrazione delle attrezzature si intendono compresi nel costo del pasto proposto.

Resta inteso che qualsiasi onere di installazione, manutenzione ordinaria e straordinaria è a carico dell'Impresa Aggiudicataria per tutta la durata del contratto.

Qualora si rendesse necessario l'acquisto di ulteriori attrezzature durante lo svolgimento della gestione, queste saranno a carico della Ditta Aggiudicataria.

Restano comunque escluse dall'ambito di intervento TPER le seguenti attrezzature:

- registratori di cassa;
- macchine per il caffè;
- macinacaffè;
- frigoriferi per gelati;
- stoviglie, posate e bicchieri.

TPER S.p.A. consegnerà alla Ditta Aggiudicataria i sottoelencati impianti e arredi che dovranno essere usati per lo scopo sopra indicato:

- impianti vari (idrico, elettrico, gas, estrazione aria, telefonico, ecc.)
- arredi ;

Il presente elenco è indicativo e non esaustivo.

La manutenzione delle attrezzature sia periodica che conseguente a guasti è a carico della Ditta Aggiudicataria, la quale dovrà provvedere al loro tempestivo ripristino.

La manutenzione dei locali è a carico di TPER S.p.A. con esclusione dei casi in cui gli interventi manutentivi siano imputabili a negligenza o cattivo uso.

Tutte le modifiche e le innovazioni agli impianti dovranno essere autorizzate da TPER S.p.A.

Le attrezzature e gli arredi fuori uso oppure obsolete di proprietà TPER S.p.A. non potranno essere rottamate o vendute; esse dovranno essere restituite a TPER S.p.A. stessa e la loro dismissione dovrà sempre essere segnalata tempestivamente per iscritto a TPER S.p.A. tramite compilazione dell'apposito modulo.

L'acquisto di ulteriori attrezzature ritenute non indispensabili da TPER S.p.A. è a carico della Ditta Aggiudicataria, la quale potrà scegliere a proprio insindacabile giudizio i marchi ed i modelli di proprio gradimento, purchè rispondano ai requisiti previsti dalle vigenti norme.

Tutte le modifiche e le innovazioni agli impianti dovranno essere autorizzate da TPER S.p.A.

3.8 *Inventario delle attrezzature*

Tutti i materiali di proprietà TPER S.p.A. messi a disposizione della gestione del servizio bar, saranno elencati in un apposito inventario, redatto in duplice copia all'inizio della gestione, riveduto ed aggiornato ogni anno.

Alla fine del contratto, la Ditta Aggiudicataria dovrà riconsegnare TPER S.p.A., senza oneri a carico di quest'ultima, tutto quanto elencato nell'ultimo inventario, negli stessi quantitativi e tipi.

3.9 *Spese di Gestione*

Le spese per la gestione dei bar sono così ripartite:

- sono a carico della Ditta Aggiudicataria le eventuali spese telefoniche ed in genere qualunque spesa inerente al funzionamento della gestione nonché le imposte e le tasse, nulla escluso ed eccettuato, che venissero applicate in dipendenza della gestione stessa;
- sono a carico di TPER S.p.A. le spese per la fornitura di acqua, energia elettrica, riscaldamento e condizionamento, ove esistente.

3.10 *Specifiche garanzie fornite dalla Ditta Aggiudicataria*

La Ditta Aggiudicataria garantisce:

- di adoperarsi per il perdurare in proprio favore delle prescritte autorizzazioni sanitarie, sia con riferimento alla struttura, sia con riferimento al proprio personale, nonché delle licenze di esercizio;

- la massima efficienza del servizio;
- la puntuale presenza del numero minimo di persone necessarie all'espletamento del servizio, onde evitare, specie nelle ore di punta, che gli utenti dei bar siano costretti ad attese anomale. Conseguentemente nei casi di assenza di detto personale, per malattia ed infortuni, la Ditta Aggiudicataria dovrà tempestivamente provvedere alla sua sostituzione. In caso di assenza per scioperi, le parti dovranno darsene notizia con la massima tempestività, al fine di limitare al minimo il disagio conseguente.

3.11 Verifiche della qualità del servizio

TPER S.P.A. si riserva di comunicare i nominativi dei suoi incaricati autorizzati che avranno poteri ispettivi su tutti gli aspetti qualitativi, organolettici, igienici, delle prestazioni fornite.

A tale scopo, potranno essere operati controlli sulle derrate alimentari, sullo stato della pulizia dei locali e delle attrezzature, sul rispetto degli orari e dei turni di servizio e sul comportamento del personale.

Tali persone dovranno pertanto avere libero accesso nei locali in uso alla Ditta Aggiudicataria, alla presenza di personale di quest'ultima e negli orari di apertura.

TPER S.p.A. si riserva la facoltà di ricorrere a controlli saltuari e senza preavviso mediante l'intervento di autorità sanitarie o veterinarie o laboratori di analisi.

4 MODALITA' DI PAGAMENTO PER IL SERVIZIO MENSE

I corrispettivi da pagare per gli effetti del contratto che si stipulerà tra TPER S.p.A. e la Ditta Aggiudicataria sono da suddividere in due quote e precisamente:

4.1 Quota a carico TPER S.p.A.

TPER S.p.A. corrisponderà la quota di propria spettanza relativamente a primo piatto, secondo piatto, contorno e pane. Tale quota sarà pari al prezzo del pasto indicato ai successivi punti 5.1.1, 5.1.2 e 5.1.3 al netto del ribasso proposto in gara, meno la quota a carico dipendenti di cui al punto 4.2.

La quota a carico di Tper, unitamente agli importi indicati ai successivi punti 4.2. e 4.3. sarà pagata direttamente da TPER S.p.A.

Alla quota a carico di TPER si applicherà l'IVA (attualmente al 4%)

4.2 Quote a carico dei dipendenti.

Sono a carico dei dipendenti, in base agli accordi sindacali in vigore:

- la quota non coperta da TPER relativa ai piatti consumati.

La quota a carico del dipendente prevista per l'anno 2017, IVA compresa, è la seguente:

Piatto	euro
Completo	1.12
Primo	0,37
Secondo	0,75

- il costo per intero (IVA compresa) degli eventuali generi extra, e precisamente:

Tipologia	prezzo (euro) valido per anno 2017
acqua minerale 1/2 litro, naturale o gassata	0,55
coca cola 33 cc	1,16
aranciata 33cc	1,16
Frutta fresca di stagione	0,65
Frutta fresca speciale (cocomero, melone, banana, frutti di bosco, ananas fresco, ecc.)	0,90
Frutta sciroppata	0,90
Dessert	0,90
Dolce al trancio	1,45
Yogurt	0,90
sovrapprezzo rispetto al prezzo del secondo piatto, della bistecca ai ferri (c.d. speciale).	0,55

In sede contrattuale TPER specificherà la quota di propria pertinenza e quella a carico dei dipendenti che varierà all'inizio di ciascun anno solare.

4.3 *Pasti consumati dagli ospiti*

Per i pasti consumati dagli ospiti, che potranno comprendere un primo piatto, un secondo piatto (anche speciale) con contorno, pane, una bevanda, un frutto o dessert, TPER S.P.A. corrisponderà alla Ditta Aggiudicataria l'importo indicato al successivo punto 5.1.4, al netto del ribasso proposto in gara.

Gli ospiti di TPER S.P.A. presenteranno alla cassa apposito buono, senza dover versare alcuna somma aggiuntiva in quanto il costo di tutti gli alimenti sopradescritti si intende già compreso nel prezzo proposto.

4.4 *Corrispettivo per i pasti incompleti*

Il corrispettivo per i pasti incompleti (solo primo piatto o solo secondo piatto) sarà definito in base alla quota effettivamente consumata, rilevabile dai reports dei sistemi di cassa computerizzati.

4.5 *Fatturazione dei corrispettivi e pagamenti*

I corrispettivi indicati ai punti 5.1.1, 5.1.2, 5.1.3 e 5.1.4 dovranno essere fatturati alla fine di ciascun mese e la relativa fattura sarà pagata a 60gg. DF FM.

In adempimento a quanto previsto all'art. 3 Legge 136/2010 sugli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, così come successivamente integrata e modificata dal Decreto Legge 187/2010, convertito con modificazioni nella legge 217/2010, l'Impresa Aggiudicataria dovrà comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche in via non esclusiva, ai pagamenti da effettuare in relazione al presente contratto e le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

I pagamenti verranno eseguiti nel rispetto di quanto previsto dall'art. 3 della citata legge. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione di diritto del contratto.

5 CRITERI DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA - COMPENSI ATTIVI E PASSIVI

Tutte le dichiarazioni, le relazioni e gli allegati relativi all'offerta dovranno essere presentati in lingua italiana o accompagnati da traduzione in lingua italiana certificata conforme al testo straniero dalla competente rappresentanza diplomatica o consolare, ovvero da un traduttore ufficiale.

Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto. In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere è ritenuta valida quella indicata in lettere.

Non saranno ammesse offerte in aumento quando viene richiesto uno sconto.

5.1 Gestione mense aziendali (compensi passivi per TPER S.P.A.)

L'offerta dovrà essere formulata indicando il massimo ribasso sui prezzi assunti come base di gara.

Lo sconto praticato sul prezzo per il pasto completo, su quello per i primi piatti, su quello per i secondi piatti+contorno+pane, nonché sul prezzo per i pasti consumati dagli ospiti dovrà essere unico, non potrà variare per ognuna di tali categorie.

I prezzi assunti come base di gara sono i seguenti:

- 5.1.1 Il prezzo del pasto completo (composto da primo+secondo+contorno+pane), assunto come base di gara, è pari a **euro 7,60 (sette//sessanta)** + IVA sulla quota a carico Tper.
- 5.1.2 Il prezzo del primo piatto, assunto come base di gara, è pari a **euro 2,75 (due//settantacinque)** + IVA sulla quota a carico Tper.
- 5.1.3 Il prezzo del secondo piatto+contorno+pane, assunto come base di gara, è pari a **euro 4,85 (quattro//ottantacinque)** + IVA sulla quota a carico Tper.
- 5.1.4 Il prezzo per i pasti consumati dagli ospiti (vedi punto 4. 3), assunto come base di gara, è pari a **euro 8,80 (otto//ottanta)** + IVA

5.2 Gestione bar aziendali (compensi attivi per TPER S.P.A.)

Le Ditte Offerenti dovranno corrispondere mensilmente a TPER S.P.A. a titolo di compenso per l'utilizzo delle autorizzazioni, l'uso dei locali, degli arredi, delle attrezzature e dell'avviamento figurato, nonché a titolo di rimborso forfetizzato delle spese di energia, riscaldamento e condizionamento se esistente la cifra di **Euro 2.000,00/ mese** (Duemila/00) per 12 mesi, + IVA per tutti i bar.

La Ditta Aggiudicataria s'impegna a pagare tale corrispettivo entro 60 giorni dal ricevimento della fattura che TPER S.P.A. emetterà alla scadenza di ogni mese contrattuale.

5.3 Oneri della sicurezza

TPER corrisponderà all'appaltatore 5.000 euro/anno + IVA di legge per oneri della sicurezza. Tale onere non è soggetto a ribasso d'asta.

Gli oneri della sicurezza saranno fatturati dalla società aggiudicataria alla fine di ciascun anno contrattuale.

Tali costi comprendono: formazione, DPI, segnaletica di sicurezza, visite, sorveglianza sanitaria, sorveglianza dei luoghi di lavoro, i sopralluoghi e le riunioni di coordinamento per la sicurezza, l'aggiornamento documentazione in materia di sicurezza e le prove periodiche di evacuazione dei locali effettuate congiuntamente a TPER.

6 PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DI GARA

La documentazione di gara deve essere presentata secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara.

Le offerte e tutti i documenti di qualsiasi genere che l'accompagnano dovranno essere interamente redatti in lingua italiana o corredati da traduzione giurata.

Il complesso del documento contenente l'offerta tecnica non può eccedere, di massima, le 150 cartelle formato A4 dattiloscritte (max 550 parole per cartella).

7 CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata alla Società che avrà proposto l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Per il prezzo, di cui al successivo punto a), si applica la seguente formula:

$(per A_i \leq A_{soglia})$	=	$X * A_i / A_{soglia}$
$(per A_i > A_{soglia})$	=	$X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

dove

C_i	=	<i>coefficiente attribuito al concorrente iesimo</i>
A_i	=	<i>Valore dell'offerta (ribasso) del concorrente iesimo</i>
A_{soglia}	=	<i>media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti</i>
X	=	<i>0,90</i>

Per i criteri di natura qualitativa, di cui al successivo punto b), i coefficienti, variabili tra zero e uno, saranno attribuiti sulla base della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

I coefficienti saranno riparametrati a 1.

Gli elementi di valutazione sono i seguenti:

a) lo sconto percentuale proposto per la gestione delle mense **max 30 punti**

Lo sconto percentuale è quello indicato dalla società offerente nel modulo di offerta.

b) Caratteristiche qualitative, metodologiche e tecniche relative all'esecuzione del servizio **max 70 punti.**

La valutazione del piano del servizio viene effettuata secondo i seguenti fattori:

- | | |
|---|----------------------|
| b.1) al programma dei menu (diversificazione fra depositi e sede Zucca, diversificazione stagionale, periodicità, varietà) | max 3 punti; |
| b.2) alle tabelle dietetiche | max 2 punti; |
| b.3) alle grammature | max 4 punti; |
| b.4) ai profili professionali del personale impiegato in ciascuna mensa | max 5 punti; |
| b.5) al tipo e provenienza delle derrate proposte, con dichiarazioni dei fornitori nazionali e locali e con specifiche di qualità dei prodotti | max 6 punti; |
| b.6) alla frequenza di consegna dei prodotti con particolare riferimento ai prodotti c.d. freschi ed in particolare, latticini, carne, frutta e verdura | max 3 punti; |
| b.7) al piano di tracciabilità degli alimenti, per le mense di Bologna | max 2 punti; |
| b.8) valutazione sul sistema di trasporto delle derrate per la mensa di Imola | |
| 1 - alla tempistica (ora di inizio del trasporto, ora di consegna) | max 1 punto; |
| 2 - alla conservazione degli alimenti durante la fase di trasporto | max 1 punto; |
| b.9) al sistema di riattivazione degli alimenti presso la mensa di Imola | max 1 punto; |
| b.10) al programma di disinfestazione dei locali | max 2 punti; |
| b.11) al programma di sanificazione delle attrezzature di cucina contenente i criteri ed i sistemi di lavaggio delle stoviglie | max 2 punti; |
| b.12) piano di investimenti in nuove attrezzature (vedi art. 2.4) di cui: | <u>max 21 punti;</u> |
| - interventi interessanti <u>tutte le mense:</u> | |

1) distributori d'acqua da banco microfiltrata	max 1,5 punti
2) sostituzione sedie e tavoli mancanti e mal funzionanti	max 0,5 punti
- interventi sulla mensa <u>Zucca</u> :	
3) banco espositore refrigerato a pozzetto (sostitut. di 1 banco frigo)	max 1 punto
4) taglia verdure elettrico	max 0,1 punti
5) tavolo d'appoggio in acciaio inox vicino alla griglia	max 0,1 punti
6) sostituzione del nastro vassoi che porta al lavaggio	max 2 punti
- interventi sulla mensa <u>Ferrarese</u> :	
7) banco refrigerato a pozzetto	max 1 punto
8) taglia verdure elettrico	max 0,1 punti
9) pelapatate	max 0,1 punti
10) congelatore ad armadio a 2 ante	max 1 punto
11) banco a bagnomaria per primi e secondi piatti	max 2 punti
12) lava tegami	max 1,5 punti
- interventi sulla mensa <u>Battindarno</u> :	
13) abbattitore	max 2 punti
14) ripristino cella frigo verdure	max 1 punto
15) frigo ad armadio per acqua nat. e frizz. per linea self	max 1 punto
- interventi sulla mensa <u>Due Madonne</u> :	
16) abbattitore	max 2 punti
17) forno a convezione	max 1,5 punti
18) frigo ad armadio per acqua nat. e frizz. per linea self	max 1 punto
19) taglia verdure elettrico	max 0,1 punti
20) lava tegami	max 1,5 punti

Gli interventi di cui ai punti 1,4,5,8,9,10,13,14,15,16,17,18 e 19, se proposti, dovranno essere effettuati ed utilizzabili in produzione per la data di decorrenza del contratto (1/2/2017).

Gli interventi di cui ai punti 2,3 e 7, se proposti, dovranno essere effettuati ed utilizzabili in produzione per la data del 1° aprile 2017.

Gli interventi di cui ai punti 6,11,12, e 20, se proposti, dovranno essere effettuati ed utilizzabili in produzione per la data del 1° agosto 2017.

- b.13) piano migliorativo per mense e bar, con infrastrutture e servizi aggiuntivi rispetto a quanto indicato nel presente capitolato (ad es. nuovo layout locali, sistemi diversi e diversificati di distribuzione dei pasti, ulteriori attrezzature, ecc) che l'Aggiudicataria si impegna a realizzare con propri mezzi e senza maggiori oneri a carico di TPER S.p.A.

max 17 punti;

Qualora un partecipante non raggiunga almeno il 75% del punteggio riservato alle caratteristiche qualitative (di cui alla precedente lett. b), non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica, poiché TPER non riterrà adeguata l'offerta presentata.

La valutazione di ogni fattore concorrente a determinare il punteggio finale, che preveda un punteggio massimo, verrà effettuata con le seguenti modalità:

- Fattori con valore max pari o inferiore a 0,5 punti valutazione ON/OFF, = (zero) punti per offerta non presentata o ritenuta insufficiente, punteggio max per offerta presentata e sufficiente per gli scopi previsti;
- Fattori con valore max superiore a 0,5 punti:
 - attribuiti **0 punti per offerta non presentata o non utile** per lo scopo previsto;
 - attribuito **il 20% del punteggio max** previsto per il fattore, per offerta con qualità/quantità ritenuta **quasi sufficiente** per lo scopo previsto, o carente di una od alcune caratteristiche essenziali per lo scopo previsto;
 - attribuito **il 40% del punteggio max** previsto per il fattore, per offerta con qualità/quantità ritenuta **sufficiente** per lo scopo previsto;
 - attribuito **il 60% del punteggio max previsto** per il fattore, per offerta con qualità/quantità ritenuta **discreto** per lo scopo previsto;
 - attribuito **l'80% del punteggio max** previsto per il fattore, per offerta di **buona** qualità/quantità per lo scopo previsto;
 - attribuito **il 100% del punteggio max** previsto per il fattore, per offerta di **qualità eccellente** e perfettamente funzionale allo scopo previsto.,

8 REVISIONE ED ADEGUAMENTO DEI PREZZI

8.1 *Gestione mense aziendali*

I prezzi di aggiudicazione, così come i prezzi dei generi extra non compresi nel costo del pasto, sono fissi ed invariabili sino al 31/12/2017.

Dopo tale data e con cadenza annuale, i prezzi offerti saranno rivalutati nella misura di un indice così calcolato:

$\Delta_{\text{revisione}} = (\Delta_{\text{variazione personale}} + \Delta_{\text{variazione materiali}}) / 2$ dove:

$\Delta_{\text{variazione personale}}$ è calcolato in base al numero indice delle retribuzioni contrattuali per dipendente relativamente alla categoria “operai” dei pubblici esercizi ed alberghi (coi4i.z1840), pubblicato sul Bollettino mensile di Statistica edito dall’ISTAT, relativo all’ultimo anno pubblicato alla data del 1° Dicembre.

$\Delta_{\text{variazione materiali}}$ è calcolato in base al numero indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati relativamente alla categoria “Generi alimentari e Bevande analcoliche” (apcf1.01), pubblicato sul Bollettino mensile di Statistica edito dall’ISTAT, relativo all’ultimo anno pubblicato alla data del 1° Dicembre.

Fatto salvo il criterio di aggiornamento appena citato, eventuali ulteriori richieste di variazione di prezzo dovranno risultare da atto scritto e dovranno essere comprovate da documentate variazioni straordinarie dei costi delle materie prime.

Tali eventuali modifiche saranno comunque determinate detraendo quanto già riconosciuto per effetto della variazione annuale.

9 PENALI

In caso d’inosservanza (rilevata direttamente o in seguito a segnalazione degli incaricati del controllo da parte di Tper) da parte della Ditta Aggiudicataria agli obblighi previsti nel presente Capitolato, Tper S.P.A. invierà lettera raccomandata a.r. contestando specificatamente le inadempienze rilevate e si applicheranno le penali di seguito elencate:

- a) in caso di intossicazione collettiva, da qualunque causa motivata, euro 25.000,00 (venticinquemila/00) cad. mensa e cad. episodio;
- b) eventuale erogazione di pasti al di fuori delle convenzioni di cui al punto 2.1.1 del presente capitolato: Euro. 500,00 (cinquecento//00) per ogni episodio rilevato, a decorrere dal secondo episodio rilevato e contestato;
- c) in caso di mancato rispetto della precedenza del personale TPER S.P.A. rispetto all’utenza esterna (vedi punto 2.1.1 del presente Capitolato), euro 100,00 (cento/00) per ogni episodio rilevato, a decorrere dal secondo episodio rilevato e contestato;
- d) per il mancato rispetto dei menù settimanali per più di due giorni consecutivi, a meno che l’inadempimento non sia conseguente a fattori indipendenti dalla volontà della Ditta Aggiudicataria quali ad es. penuria di taluni alimenti, scioperi del settore trasporti, ecc., euro 100,00 (cento/00) per ogni episodio rilevato, a decorrere dal secondo episodio rilevato e contestato;

- e) per la mancata erogazione dei pasti euro 5.000,00 (cinquemila/00) cad. mensa e cad. giorno;
- f) per ritardi negli orari di distribuzione dei pasti se superiori a 10 min. euro 200,00 (duecento/00) cad. episodio;
- g) per code eccessive, superiori ai 15 minuti dall'arrivo nella coda della linea self al passaggio in cassa, derivanti da carenza di personale euro 300 (trecento/00) cad. episodio;
- h) per la mancata operatività dei sistemi di cassa: dopo il primo giorno, euro 150,00 (centocinquanta/00) cad. giorno e cad. mensa;
- i) nel caso la pulizia delle stoviglie, dei tavoli, delle attrezzature o degli ambienti dovesse essere di qualità non rispondente alle specifiche del presente Capitolato, euro 300,00 (trecento/00) cad. episodio, cad mensa, a decorrere dal secondo episodio rilevato e contestato;
- l) per la presenza nei frigoriferi o nei congelatori di cibi preparati il giorno precedente, euro 100,00 (cento/00) cad. episodio;
- m) per la presenza nello stesso frigorifero di alimenti tra loro incompatibili (ad es. carne e verdure), euro 200,00 (duecento/00) cad. episodio;
- n) per non conformità accertate mediante visite ispettive e/o analisi euro 500,00 (cinquecento/00) cad episodio;
- o) in caso di piatti distribuiti con grammature insufficienti, euro 100,00 (cento/00) cad. episodio, a decorrere dal secondo episodio rilevato e contestato nel lasso di tempo di un mese;
- p) per l'impiego di alimenti e materie prime non rispondenti alla qualità prevista nel capitolato e nell'offerta tecnica della ditta: euro 200,00 (duecento/00) cad. episodio;
- q) in caso di penuria di stoviglie e posate dopo il primo giorno euro 100,00 (cento/00) cad. giorno e cad. mensa.
- r) per aver occupato gli spazi delle aree di carico e scarico con automezzi privati o per scopi diversi euro 200,00 (duecento/00) cad. episodio, a decorrere dal secondo episodio rilevato e contestato;
- s) per allagamenti dei locali, con infiltrazione dell'acqua anche nei piani sottostanti, derivanti da incuria, negligenza o uso improprio dell'acqua e/o degli scarichi euro 500,00 (cinquecento/00) cad. episodio;
- t) per mancata apertura dei bar aziendali rispetto agli orari concordati, Euro 100,00 (cento/00) cad. ora di ritardo;
- u) per l'insufficiente presenza di prodotti di comune erogazione nei bar aperti al pubblico, come elenco allegato, per un periodo superiore a due giorni consecutivi, Euro 200,00 (duecento/00) cad. giorno e cad. bar;
- v) per ogni mese di ritardo, rispetto ai tempi previsti negli ultimi tre commi del punto b12) dell'art. 7 del capitolato, nella sostituzione delle attrezzature inserite nell'offerta tecnica da parte della ditta offerente, Euro 500,00 (cinquecento/00) per ogni attrezzatura;

In tutti i casi sopra esposti, è fatto salvo il diritto di Tper S.P.A. di richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti.

Qualora in pendenza del rapporto contrattuale fra Tper S.P.A. e la Ditta aggiudicataria, a seguito di verifica effettuata dalla Guardia di Finanza, dovesse risultare l'avvenuta violazione, da parte della Ditta aggiudicataria, di norme attinenti l'erogazione di attività di mensa interaziendale, qualunque responsabilità e qualunque danno derivante dal predetto accertamento sarà a carico esclusivo della Ditta aggiudicataria.

10 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Qualora Tper S.P.A. dovesse accertare l'erogazione di pasti da parte della Ditta Aggiudicataria al di fuori di qualunque convenzione dalla stessa stipulata, sarà in facoltà di Tper S.P.A. la risoluzione del contratto per inadempienza grave, considerate le rilevanti conseguenze di carattere fiscale derivanti dall'inosservanza da parte della Ditta Aggiudicataria delle prescrizioni in ordine all'erogazione dei pasti (vedi Art. 2.1 del presente Capitolato); contestualmente Tper S.P.A. richiederà il risarcimento di tutti i danni subiti.

In caso di inadempienza agli obblighi contrattuali del presente Capitolato, dopo la quinta contestazione inviata per iscritto (anche se tali contestazioni fossero riferite ad inadempimenti non aventi la stessa natura) compresa entro un lasso temporale di 12 mesi a decorrere dalla prima segnalazione inviata, Tper S.P.A. avrà la facoltà di risolvere il contratto avvalendosi della presente clausola, ex Art. 1456 del Codice Civile.

Nei casi sopra esposti nulla sarà dovuto ad alcun titolo da parte Tper S.P.A. oltre ai corrispettivi relativi ai lavori già eseguiti e non contestati, salvo il diritto per Tper S.P.A. di richiedere i danni per l'anticipata cessazione del rapporto.

L'Appaltatore approva per esteso le seguenti clausole:

Art. 1.13	Durata del contratto e modifiche societarie;
Art. 1.17	Foro competente;
Art. 4.5	Fatturazione dei corrispettivi, pagamenti e tracciabilità dei flussi finanziari;
Art. 9	Penali;
Art. 10	Clausola risolutiva espressa.

Data,

.....
Timbro e firma del Legale Rappresentante

CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DELLE MENSE AZIENDALI E DEI BAR

ALLEGATO "A": SCHEMA D'OFFERTA

Data, lì

La sottoscritta.....rappresentata da

.....
dichiara :

- di aver preso conoscenza del Capitolato e degli altri documenti di gara che si accettano in ogni loro parte;
- di aver preso conoscenza delle condizioni di esecuzione e di avere valutato tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sulla determinazione dei prezzi;
- di aver preso conoscenza delle condizioni di Capitolato che possano influire sull’andamento del servizio, nonché di avere giudicato i prezzi medesimi nel loro complesso remunerativi in relazione all’offerta presentata;
- di possedere le autorizzazioni necessarie per l’esecuzione del servizio;
- di aver effettuato il sopralluogo

Tutto ciò premesso formula la seguente proposta:

Gestione delle mense aziendali

Percentuale di sconto da applicarsi ai prezzi del pasto assunti come base di gara, come definito ai punti 5.1.1, 5.1.2, 5.1.3 e 5.1.4 del presente Capitolato:

Sconto% (.....per cento)

Conseguentemente i prezzi proposti risultano essere i seguenti:

Pasto dipendente completo Euro//..... (.....);

di cui:

primo piatto Euro//..... (.....);

secondo piatto + contorno + pane

Euro.....//..... (.....);

pasto ospiti

Euro//..... (.....);

Costo di eventuali generi extra non ricompresi nell'elenco di cui all'art. 4.2.

Tipologia	Prezzo Euro/cad.
(ulteriori generi proposti)	

La presente offerta è valida 180 giorni dalla data di scadenza per la sua presentazione ed è irrevocabile.

In Fede

(Timbro della ditta e firma del legale rappresentante)

CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DELLE MENSE AZIENDALI, DEI BAR E DEL CENTRO CONGRESSI**ALLEGATO "B": PREZZI DEI GENERI ALIMENTARI SOMMINISTRATI NEI BAR****Prezzi BAR 2016**

Generi Bar	Prezzi (Con IVA) 2016
caffè espresso	0,62
Ginseng piccolo	0,90
caffè deca/orzo	0,65
caffè freddo sk	1,40
Cappuccino	0,85
cioccolata in tazza	1,25
cioccolata in tazza con panna	1,40
latte ml. 200	0,62
latte macchiato	1,00
infusi, the, camomilla	0,85

PASTICCERIA	Prezzi (Con IVA) 2016
paste fresche/brioche	0,60
paste confezionate	0,60
Krapfen	0,60
torta a fette	1,45

BEVANDE	Prezzi (Con IVA) 2016
acqua minerale (bicch.)	0,35
acqua minerale (1/2 lt.)	0,85
acqua minerale (1,5 lt)	1,15

bibite gasate in bottiglia	2,00
bibite gasate in bottiglia 1,5 lt	2,30
bibite gasate bicch. Grande	0,65
bibite in lattina (birra)	1,50
succhi di frutta ml. 200	1,40
powermade/muinutmade	2,30
acqua e menta/bicch. The freddo	1,20
latte e menta	1,30

GASTRONOMIA	Prezzi (Con IVA) 2016
panino intero con salume/formaggio/cotto	2,25
panino con pomodoro e mozzarella	2,70
panino speck+rucola+brie	2,55
piadina farcita	1,95
pizza tonda	1,90
calzone salato	1,70

CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DELLE MENSE AZIENDALI, DEI BAR E DEL CENTRO CONGRESSI

ALLEGATO "C": SISTEMA INFORMATIZZATO DI CASSA

Prestazioni del servizio computerizzato di cassa che la società aggiudicataria deve assicurare

Il sistema computerizzato di cassa deve assicurare la corretta rilevazione e contabilizzazione dei pasti consumati dai dipendenti TPER S.P.A. tramite la sola strisciata del badge magnetico in dotazione a tutti i dipendenti (tessera di servizio).

Al termine di ciascun mese deve essere trasmesso TPER S.P.A. il riepilogo completo di tutti i records relativi ai pasti consumati; tale riepilogo deve contenere il dettaglio dei piatti e degli extra consumati dai dipendenti TPER S.P.A. stessa;

Vanno altresì mantenute distinte, con un asterisco, le matricole inserite da tastiera da quelle inserite strisciando il badge;

Riepilogo mensile da trasmettere TPER S.P.A.

Il tracciato records dell'archivio TPER S.P.A. è il seguente:

nome campo	lunghezza	
a) codice mensa	3	
b) data scontrino	10	
c) ora scontrino	5	
d) numero scontrino	5	
e) asterisco	1	(*=matricola da tastiera)
f) matricola dipendente	5	
g) cognome e nome	20	
h) codice piatto	2	
1) descrizione del piatto	20	
j) importo a carico dipendente	8	
k) importo a carico TPER S.P.A.	8	

Stampa dello scontrino

I sistemi di cassa debbono fornire uno scontrino da consegnare sempre ai dipendenti TPER S.P.A. (tramite apposita stampante) contenente i dati relativi alla registrazione di cassa appena effettuata, con l'indicazione di:

- a) numero scontrino
- b) asterisco per le matricole inserite da tastiera
- c) matricola
- d) data e ora
- e) importo
- f) rigo iniziale e rigo finale riportanti l'indicazione di inizio e fine attività, la cassa, il nome del cassiere, la data e l'ora.

Per facilitare l'operazione di emissione di lettura del badge magnetico deve comparire sul visore la scritta "Strisciare badge" dopo la battitura del tasto "Cassa"

CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DELLE MENSE AZIENDALI, DEI BAR E DEL CENTRO CONGRESSI**ALLEGATO "D": ELENCO DIPENDENTI IN SERVIZIO PRESSO MENSE E BAR**

A tutto il personale è applicato il CCNL: “Turismo Pubblici Esercizi “ del 20/02/2010

Personale di coordinamento: Direttore 1 liv. 30 ore contrattuali settimanali 4 scatti anzianità

MENSE AZIENDALI

CUCINA ZUCCA	Livello	Ore settimanali	Anzianità scatti
cuoco	4 liv.	40	4
cuoco	4 liv.	40	2
a.cuoco	5 liv.	25	6
a.cuoco	5 liv.	20	4
asm	6s	20	5
asm	6s	21	4
asm	6s	27	5

CUCINA FERRARESE	Livello	Ore settimanali	Anzianità scatti
Cuoco	4 liv.	40	0
a.cuoco	5 liv.	30	5
a.cuoco	5 liv.	20	0
asm	6s.	20	5

CUCINA BATTINDARNO	Livello	Ore settimanali	Anzianità scatti
Cuoco	4 liv.	40	2
asm	6s.	18	2
asm	6s	21	6
asm	6s	15	2

CUCINA MADONNE	DUE	Livello	Ore settimanali	Anzianità scatti
Cuoco		4 liv.	40	4
a. cuoco		5 liv	25	4
a. cuoco		5 liv	20	4
asm		6s	15	0

BAR AZIENDALI

BAR ZUCCA	Livello	Ore settimanali	Anzianità scatti
Barista	5 liv.	40	2

BAR FERRARESE	Livello	Ore settimanali	Anzianità scatti
Barista	5 liv.	40	2
Barista	5 liv	30	2

BAR BATTINDARNO	Livello	Ore settimanali	Anzianità scatti
Barista	5 liv.	25	0
Barista	5 liv	25	2

BAR DUE MADONNE	Livello	Ore settimanali	Anzianità scatti
Barista	5 liv.	40	2

CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DELLE MENSE AZIENDALI, DEI BAR E DEL CENTRO CONGRESSI

ALLEGATO "E": MODULO PER DICHIARAZIONE DI NON CONFORMITA' NELL'ESECUZIONE DEI SERVIZI

Deposito/Reparto/Ufficio (Tper):
Contratto n°
Oggetto del contratto: Servizio di

DICHIARAZIONE DI NON CONFORMITA' NELL'ESECUZIONE DEI SERVIZI

In data -----/-----/----- sono stati verificati i servizi relativi al contratto sopradescritto rilevando le seguenti non conformità:

.....
.....
.....

Pertanto, dai corrispettivi relativi ai servizi svolti, potranno essere detratti i seguenti importi per effetto delle non conformità sopra descritte:

.....
.....
.....
.....

Per superare le non conformità Tper ha dovuto svolgere i seguenti interventi:

.....
.....
.....
.....

L'esecuzione dei servizi ha determinato l'insorgere di danni per Tper:

SI NO
Descrizione dei danni:.....
.....
.....

I danni sono valutati in :

Sono applicabili le penali previste dal contratto:

SI NO
Importo della penale:

Richiamo all'art. del capitolato\contratto che prevede l'applicazione della penale:
.....

Note:.....
.....
.....

Eventuali controdeduzioni in ordine all'applicazione delle penali e/o dei danni come sopra contestati devono essere formalizzate a Tper S.p.A. entro e non oltre 2 giorni lavorativi dalla data di ricezione della presente.

In fede

Per l'Aggiudicatario
.....

Per TPER Spa
.....

CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DELLE MENSE AZIENDALI, DEI BAR E DEL CENTRO CONGRESSI

ALLEGATO "F": MODULO PER DICHIARAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO

Spett.

.....
.....
.....

Oggetto: Dichiarazione di avvenuto sopralluogo

L'anno..... il mese il giornosono convenuti, per la ditta offerente, presso la sede
TPER s.p.a. di Bologna in

Via Battindarno, 121 i sigg:

Via Due Madonne, 10 i sigg:

Via Ferrarese, 114 i sigg:

Via di Saliceto, 3 i sigg:

- per TPER s.p.a il Sig.

.....

In relazione alla Gara indicata in epigrafe, si dichiara che la società in indirizzo ha preso visione dei luoghi, delle attrezzature a disposizione e dell'organizzazione del lavoro.

In fede.

Per la ditta offerente

.....

Per TPER s.p.a

.....