

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE DESTINATO AI DIPENDENTI DI ATAP S.P.A. PRESSO LA SEDE DI VIA PRASECCO N. 58 – PORDENONE E VIA PONTE ROITERO N. 2 – SPILIMBERGO. DA GENNAIO 2021 A DICEMBRE 2021 ED EVENTUALI OPZIONI DI PROROGA PER GLI ANNI 2022 E 2023.

ART. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO ED IMPORTO

Il presente appalto ha per oggetto il servizio di mensa aziendale destinato ai dipendenti di ATAP S.p.A. presso la sede di Via Prasecco n. 58 – Pordenone e Via Ponte Roitero n. 2 – Spilimbergo.

CODICE CPV: 55510000-8 Servizi di mensa.

Tabella n. 1 – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione dei servizi	CPV	Importo in Euro
1	Servizio di ristorazione in favore di ATAP spa	55510000-8	
	Importo in Euro del servizio di ristorazione per il periodo di 12 mesi		125.150,00
	Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso		1.600,00
	Importo totale in Euro del servizio di ristorazione per il periodo di 12 mesi		126.750,00
	Importo in Euro dell’eventuale rinnovo per un ulteriore periodo di 12 mesi		125.150,00
	Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso		1.600,00
	Importo totale in Euro dell’eventuale rinnovo per un ulteriore periodo di 1 anno		126.750,00
	Importo in Euro dell’eventuale ulteriore rinnovo per un ulteriore periodo di 12 mesi		125.150,00
	Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso		1.600,00
	Importo totale in Euro dell’eventuale rinnovo per un ulteriore periodo di 1 anno		126.750,00
	Importo in Euro dell’eventuale proroga tecnica per un periodo di 6 mesi		62.575,00
	Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso		800,00
	Importo totale in Euro dell’eventuale proroga tecnica per un periodo di 6 mesi		63.375,00
	Importo totale stimato in Euro per il periodo di 3 anni e 6 mesi		443.625,00

L’importo a base di gara è stimato in base a un quantitativo presunto, pari a n. 19.500 (diciannovemilacinquecento) pasti/anno, moltiplicato per il prezzo stimato di ogni singolo pasto pari ad € 6,50 (euro sei/50) oltre IVA, di cui oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,082 (euro zero/082) oltre IVA.

Si stimano circa 1.525 pasti/mese presso la mensa di Pordenone e circa 100 pasti/mese presso la mensa di Spilimbergo.

L’importo a base di gara è al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge. L’importo degli oneri per la sicurezza da interferenze si intende al netto di IVA e/o altre imposte e contributi di legge e non è soggetto a ribasso.

In termini generali prevede:

Sede di Via Prasecco n. 58 – Pordenone

- la preparazione, la cottura, il confezionamento, il trasporto, la porzionatura e la distribuzione dei pasti (la cottura o quantomeno l’ultimazione della cottura dei primi piatti e dei grigliati dovrà avvenire presso la mensa di Atap S.p.A.), compresi gli ausili per il pasto;
- la preparazione, il riordino e la pulizia dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti della sala mensa nei giorni di servizio;
- la pulizia, il riordino e la sanificazione delle stoviglie di cucina, delle attrezzature di cucina e di refettorio, compresa la pulizia dell’area di preparazione e distribuzione dei pasti e del relativo pavimento, nonché la pulizia del magazzino/dispensa e dei servizi igienici/spogliatoi per il personale addetto;
- la fornitura di coperti (piatti, posate, bicchieri) usa e getta conformi alle normative vigenti in materia di utilizzo di materiali ecocompatibili ed alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia di Covid.

sede di Via Ponte Roitero n. 2 – Spilimbergo

- la preparazione, la cottura, il confezionamento, il trasporto e la consegna dei pasti (in apposite confezioni monoporzionamento atte a conservare i cibi come successivamente indicato), compresi gli ausili per il pasto;
- la fornitura di coperti (piatti, posate, bicchieri) usa e getta conformi alle normative vigenti in materia di utilizzo di materiali ecocompatibili.

Il servizio dovrà comprendere anche la rimozione e il conferimento dei rifiuti secondo le indicazioni del servizio pubblico di raccolta.

ART. 2 – PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, CONSEGNA PASTI

Per l'attività prevista presso la mensa di Pordenone, i pasti potranno essere preparati presso il centro di cottura della Ditta aggiudicataria tutti i giorni, ad esclusione delle festività, in legume fresco-caldo, e confezionati in idonei contenitori in acciaio inox per alimenti.

I primi piatti ed i grigliati verranno cotti direttamente o ultimati presso la mensa di ATAP S.p.A..

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato utilizzando contenitori termici forniti dalla Ditta appaltatrice, in materiale idoneo al trasporto degli alimenti, in perfette condizioni, atti a consentire il mantenimento della temperatura dei cibi caldi ad un livello non inferiore a 60/65°C, dei cibi deperibili ad una temperatura inferiore ai 10°C e di yogurt, budini e similari ad una temperatura non superiore ai 4°C, prevista dalle normative vigenti, fino all'atto della somministrazione.

Per le consegne la ditta appaltatrice dovrà dotarsi di mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti secondo le vigenti normative in materia.

Per l'attività prevista presso la mensa di Spilimbergo, i pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura della Ditta aggiudicataria tutti i giorni, ad esclusione delle festività, in legume fresco-caldo, e confezionati in idonei contenitori monoporzione e monouso per alimenti.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato utilizzando contenitori termici forniti dalla Ditta appaltatrice, in materiale idoneo al trasporto degli alimenti, in perfette condizioni, atti a consentire il mantenimento della temperatura dei cibi caldi ad un livello non inferiore a 60/65°C, fino al momento del consumo e dei cibi deperibili ad una temperatura inferiore ai 10°C e di yogurt, budini e similari ad una temperatura non superiore ai 4°C, prevista dalle normative vigenti, fino all'atto della consegna.

Per le consegne la ditta appaltatrice dovrà dotarsi di mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti secondo le vigenti normative in materia.

Il singolo utente potrà scegliere un primo, un secondo e un contorno/dessert/frutta tra tutti quelli presenti nel menù del giorno, oppure in alternativa un primo o un secondo e due porzioni a scelta tra tutti i contorni/dessert/frutta presenti nel menù del giorno.

In ulteriore alternativa alle summenzionate composizioni, dovrà essere previsto un cestino da asporto.

Dovranno essere messi a disposizione: pane, grissini o crackers ed i condimenti (sale fino, pepe, origano e peperoncino in polvere, olio extravergine d'oliva, olio piccante, aceto di mele, aceto balsamico e formaggio grana grattugiato, senape, maionese, ketchup in porzioni monodose, ecc.) oltre agli stuzzicadenti monodosi.

Presso la sala mensa è stato posizionato un erogatore di acqua microfiltrata.

ART. 3 – OPERAZIONI DI PULIZIA PRESSO LA MENSA DI PORDENONE

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a propria cura e spese, compreso l'approvvigionamento del materiale necessario per l'esecuzione di tale servizio, le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione dei locali e attrezzature mensa (pulitura stoviglie, attrezzatura cucina, tavoli, sedie e pavimento), del magazzino/dispensa e dei servizi igienici/spogliatoi per il personale addetto. La ditta appaltatrice dovrà provvedere alle operazioni di pulizia sopra specificate con frequenza quotidiana e comunque atte a salvaguardare le specifiche condizioni di igiene richieste per i locali. La stazione appaltante si riserva la facoltà di provvedere mensilmente alla pulizia della sala mensa.

Per le operazioni di pulizia la Ditta appaltatrice dovrà far uso di attrezzature proprie e di prodotti di prima qualità che non arrechino danno agli impianti ed alle attrezzature esistenti, che siano conformi alle norme di legge e soddisfino i requisiti previsti dalle vigenti normative in materia di sicurezza e di igiene sul lavoro, nonché che soddisfino i Criteri Minimi Ambientali attualmente vigenti. La Ditta appaltatrice dovrà, inoltre, impiegare attrezzature, prodotti di consumo ed accessori e quanto altro possa in ogni caso occorrere per il più razionale e perfetto espletamento delle operazioni di pulizia.

ART. 4 – SERVIZIO MENSA

Presso la mensa di Pordenone, **la distribuzione dei pasti avrà luogo dalle ore 10:40 alle ore 14:00 dal lunedì al sabato.**

Presso la mensa di Spilimbergo, **la consegna dovrà avvenire entro e non oltre le ore 11:30.**

La prenotazione dei pasti per entrambi i siti verrà effettuata entro le ore 15:00 del giorno precedente nonché dalle ore 04:00 alle ore 08:20 del giorno stesso di consumo, e dovrà essere effettuato a mezzo totem multimediale predisposto nella sala antistante il locale mensa di Pordenone, con accredito che consenta l'utilizzo del badge aziendale in uso a tutto il personale di ATAP S.p.A., nonché con apposita applicazione utilizzabile da qualsiasi device (a titolo esemplificativo e non esaustivo: smartphone, IPAD, ecc.) e postazione pc con accesso a internet (in questo

caso l'accredito dovrà essere effettuato mediante utilizzo di user e password personale). La gestione degli accrediti del personale, cancellazione degli stessi, riepilogo pasti forniti/giorno/mese e altre informazioni dovranno essere possibili attraverso portale web con funzionalità web-admin assegnate a personale di ATAP S.p.A., preventivamente autorizzato.

In caso di malfunzionamento del portale web, che non consenta la prenotazione dei pasti, l'Impresa aggiudicataria dovrà garantire la prenotazione degli stessi a mezzo altri sistemi, ad esempio mezzo telefonata a numero all'uopo dedicato, ovvero mediante supporto cartaceo da inviarsi mezzo fax/e-mail all'Impresa aggiudicataria nei termini indicati precedentemente.

La Ditta appaltatrice dovrà utilizzare materie prime ed ingredienti di prima qualità atte a garantire una composizione equilibrata di carboidrati, proteine, vitamine, lipidi, etc. in misura tale da fornire un apporto calorico energetico sufficiente alle esigenze di un lavoratore medio.

ART. 5 – ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Sono a carico della Ditta aggiudicataria, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto del contratto, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, incluso quindi le attività preliminari all'avvio del servizio.

Fermo restando tutto quanto indicato nel presente capitolato, sono a carico della Ditta aggiudicataria, ed interamente compensate nei prezzi unitari del pasto:

- l'elaborazione delle prenotazioni fornendo strumenti e modulistica idonea;
- l'approvvigionamento, stoccaggio e corretta conservazione delle derrate alimentari;
- la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti giornalieri;
- il trasporto delle derrate, dei materiali e dei pasti con mezzi adeguati sino alla mensa;
- la preparazione dei tavoli nelle sale mensa (per il servizio presso Pordenone);
- la pulizia, disinfezione e riassetto giornaliero della sala adibita a mensa (per il servizio presso Pordenone);
- la pulizia giornaliera dei locali cucina, nonché il lavaggio delle stoviglie (nella pulizia è compreso l'onere della fornitura dei detersivi e degli attrezzi per l'esecuzione della stessa) - (per il servizio presso Pordenone);
- la pulizia, sanificazione e il riassetto giornaliero delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti, delle stoviglie/ausili e dei contenitori usati per trasportare i pasti (per il servizio presso Pordenone);
- la pulizia e la sanificazione straordinarie e periodiche dei locali dispensa e cucina della sala mensa di via Prasecco n. 58 a Pordenone;
- il trasporto dei rifiuti in forma differenziata dalla cucina al punto di raccolta pubblica ubicato all'esterno dei locali (per il servizio presso Pordenone);
- l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia, disinfezione e sanificazione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es. detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, ecc.) - (per il servizio presso Pordenone);
- la fornitura della massa vestiario e dei Dispositivi di Protezione individuale ex D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. al proprio personale operante;
- la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento, o in conseguenza, del servizio stesso;
- l'implementazione e la gestione del piano di autocontrollo (HACCP) e della sicurezza presso la cucina centralizzata e presso tutti i centri di distribuzione dei pasti utilizzati per il servizio;
- l'applicazione dei piani di emergenza e primo soccorso determinati da fatti o circostanze non dipendenti dalla volontà di ATAP S.p.A.;
- la gestione ed organizzazione del personale in numero adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale adeguata alla mansione ricoperta;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata.

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di salute e sicurezza negli ambienti di lavoro, e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato: in caso di inadempimento, il contratto è da intendersi risolto ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni del presente capitolato, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico della Ditta aggiudicataria, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale. La Ditta aggiudicataria non

potrà avanzare pretesa di compensi assumendosene ogni relativa alea.

La Ditta aggiudicataria si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne ATAP S.p.A. da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

ART. 6 – DIETE SPECIALI

La Ditta affidataria si impegna a preparare diete speciali senza che ciò costituisca costi aggiuntivi.

La predisposizione di diete speciali deve avvenire da parte di un dietista, in caso di particolari esigenze/patologie degli utenti, su presentazione di prescrizione del medico curante, comunicata esclusivamente dal soggetto interessato direttamente alla ditta appaltatrice.

Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

ART. 7 – DISTRIBUZIONE

ART. 7.1 – DISTRIBUZIONE PRESSO LA MENSA DI VIA PRASECCO – PORDENONE

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- indossare camice e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare utensili adeguati alla distribuzione;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- eseguire la distribuzione mediante bancone di distribuzione termico (messo a disposizione da ATAP S.p.A.) sul quale vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le appropriate stoviglie;
- se necessario sparecchiare i tavoli, pulire accuratamente tavoli e sedie.

ART. 7.2 – DISTRIBUZIONE PRESSO LA MENSA DI VIA PONTE ROITERO – SPILIMBERGO

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

- depositare i contenitori termici dei prodotti caldi presso la saletta mensa;
- depositare in saletta mensa, sopra il ripiano della cucina, i prodotti da mantenere a temperatura ambiente, adeguatamente confezionati (es. pane, frutta, ecc.);
- inserire nel frigorifero presente in saletta i prodotti da mantenere a temperatura fredda;
- controllare nei contenitori termici le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- non lasciare aperti i contenitori termici, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- controllare quotidianamente, e rifornire a seconda di necessità, i prodotti per il consumo (piatti, bicchieri e posate monouso, pane, grissini o crackers ed i condimenti);
- avvisare il responsabile del deposito di qualsiasi anomalia registrata durante la consegna;
- prelevare e portare via i contenitori termici utilizzati il giorno precedente.

ART. 8 – CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI

La Ditta aggiudicataria si impegna affinché tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

Tutte le informazioni riportate si intendono automaticamente aggiornate in adeguamento alle variazioni migliorative previste dalle norme legislative e dalla letteratura scientifica del settore.

ART. 9 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

All'avvio del servizio, e comunque al momento dell'individuazione di nuovi prodotti alimentari o fornitori, la Ditta appaltatrice dovrà presentare ad ATAP S.p.A. le relative schede tecniche che, una volta controllate ed avallate, diventeranno il riferimento per le materie prime.

In ogni caso i prodotti utilizzati devono essere quelli dichiarati in sede di presentazione dell'offerta e debbono essere conformi ai "criteri ambientali minimi" individuati dal D.M. Ambiente 10.03.2020 per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

Qualora, per i motivi più vari, vi fossero delle oggettive e comprovate difficoltà di approvvigionamento, oppure al

verificarsi di gravi situazioni relative all'igiene ed alla salubrità generale di determinati prodotti, la Ditta appaltatrice dovrà darne tempestiva comunicazione ad ATAP S.p.A., che potrà autorizzare eventuali limitate deroghe.

ART. 10 – PRODOTTI FORNITI

La Ditta affidataria non potrà impiegare prodotti alimentari contenenti né proteine né D.N.A. derivati da modificazioni genetiche. A richiesta della stazione appaltante, la ditta aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati. Si applica in ogni caso il comma 2 dell'articolo precedente.

ART. 11 – MODALITÀ DI TRASPORTO

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle disposizioni normative vigenti. È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Le procedure di sanificazione devono essere registrate in apposite schede di controllo, da consegnare in copia al DEC ogni fine mese. L'operazione di sanificazione deve essere conforme alle disposizioni normative che regolano la materia. Durante il trasporto devono essere rispettate le temperature previste da norma.

Il numero, il tipo e le caratteristiche dei mezzi di trasporto devono essere debitamente comunicati ad ATAP S.p.A.

Qualora la Ditta aggiudicatrice si avvalga di terzi per il trasporto, il sub-contratto dovrà essere dichiarato in sede di presentazione dell'offerta, indicando le generalità del sub-contraente ed il numero, il tipo e le caratteristiche dei mezzi di trasporto utilizzati. Tale onere di comunicazione dovrà essere espletato anche in caso di modifica del sub-contraente nel corso dell'esecuzione del contratto. In ogni caso, rimangono in capo esclusivamente della Ditta aggiudicatrice tutte le problematiche insorte durante il trasporto e/o a causa dello stesso, quali, in via esemplificativa e non esaustiva: scioperi, ritardi, mancanza di prodotti, prodotti non adeguati, non adeguatamente conservati, trasporti non conformi, ecc.

Analoga comunicazione deve essere fatta in occasione di eventuali variazioni riguardanti il numero e le caratteristiche dei mezzi, usati dalla Ditta aggiudicataria nell'esecuzione del servizio.

Il trasporto delle vivande dal luogo di cottura a quello della consumazione dovrà avvenire con confezioni conformi alla normativa di settore, in contenitori termici, in modo che i cibi giungano al consumatore alla temperatura più idonea per il consumo ed evitando un doppio ciclo termico agli alimenti con raffreddamento o congelazioni intermedie.

I contenitori devono essere in grado di assicurare, sino al momento della distribuzione del pasto agli utenti, il mantenimento delle temperature previste per legge.

Il pane, la frutta e la verdura fresca dovranno essere trasportati, separatamente, in contenitori ad uso alimentare eventualmente muniti di coperchio.

ART. 12 – VISITE E VERIFICHE SUL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari che sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, ATAP S.p.A. si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di controllare i mezzi e le modalità di trasporto dei pasti verificando anche la qualità delle prestazioni.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che, a giudizio di ATAP S.p.A., siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Qualora le carenze rientrino nei casi in cui sono previste penalità, le stesse verranno trattate secondo quanto previsto dall'art. 27 del presente Capitolato speciale d'appalto.

Se, viceversa, le carenze fossero gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, ATAP S.p.A. si riserva la facoltà di chiedere la risoluzione il contratto.

La Ditta affidataria deve osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti produzione, confezionamento, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare come previsto dalla normativa vigente.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

ATAP S.p.A. si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi competenti.

ART. 13 – MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La Ditta affidataria deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti prima dell'avvio del servizio e che dovranno essere conformi qualitativamente alle indicazioni previste nel presente capitolato.

La Ditta affidataria è sempre tenuta a fornire, su richiesta di ATAP S.p.A., i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta affidataria deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal D.Lgs. 193/07 e s.m.i..

ART. 14 – CONTROLLO DI PROCESSO

La Ditta affidataria è tenuta a porre in essere, per il proprio centro di cottura individuato per il servizio oggetto dell'appalto, e per tutte le fasi/attività previste dal servizio, tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal Regolamento 852/2004/CE e dal D. Lgs. 193/07.

La Ditta dovrà inoltre attivare un sistema che garantisca la tracciabilità degli alimenti per il servizio oggetto del presente appalto e dovrà rendere accessibile ad ATAP S.p.A. copia del manuale di autocontrollo utilizzato.

ART. 15 – ORGANI DI CONTROLLO

ATAP S.p.A. si riserva la facoltà, senza preavviso, di effettuare in qualsiasi momento oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente capitolato, anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Nel caso dagli accertamenti risultasse una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, la Ditta aggiudicataria è tenuta al rimborso delle spese sostenute da ATAP S.p.A. per le analisi effettuate, senza pregiudizio alcuno di ogni altra conseguente penale sanzionatoria.

Gli organi preposti al controllo sono:

- direttore dell'Esecuzione del Contratto e/o suo delegato;
- tecnici autorizzati da ATAP S.p.A.;
- ufficio Audit interno di ATAP S.p.A.;
- organi di vigilanza e ispezione dell'A.A.S., per quanto di competenza;
- organi di ispezione e vigilanza dei N.A.S., per quanto di competenza.

ART. 16 – RIFIUTI E SCARTI

Nel rispetto di quanto previsto dall'obbligatorio piano di autocontrollo H.A.C.C.P., non potranno essere detenuti presso nessun locale di ATAP S.p.A. gli avanzi derivanti dalla preparazione dei pasti né riutilizzarli, se non previa documentazione autorizzativa del loro possibile reimpiego per attività di altra natura (assistenziali, donazione a Struttura per custodia animali, etc.), nel rispetto delle normative vigenti e dandone tempestiva notizia ad ATAP S.p.A.

Si dovrà provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti, sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

ART. 17 – MONITORAGGIO DELLE ATTREZZATURE E DEI LOCALI ASSEGNATI

Alla Ditta appaltatrice compete il controllo e il monitoraggio delle attrezzature presenti all'interno dei locali assegnati presso la mensa di Pordenone. In particolare, si individuano i seguenti interventi:

- controllo periodico delle rubinetterie e delle piastre di cottura;
- controllo periodico di tutti gli scarichi, compresi sifoni e raccordi alle condotte fognarie;
- controllo periodico delle attrezzature e degli eventuali impianti concessi in comodato.

In ogni caso vanno sempre tempestivamente segnalati ad ATAP S.p.A. eventuali malfunzionamenti.

La pulizia quotidiana e la periodica disinfezione di tutti i locali, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature, mobili e delle stoviglie di proprietà di ATAP S.p.A. o di proprietà della ditta aggiudicataria utilizzati per l'erogazione del servizio sono a carico della ditta stessa, mediante l'impiego di materiali e personale propri.

Saranno a carico della Ditta appaltatrice tutti gli oneri derivanti da danni a cose dovute allo svolgimento del servizio di ristorazione sia all'interno dei locali-cottura che all'interno di tutta la Struttura destinata a mensa aziendale e dei locali limitrofi.

ART.18 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Tutte le prestazioni previste dal presente contratto devono essere effettuate direttamente dalla Ditta appaltatrice tramite proprio personale.

Il personale impiegato deve risultare specializzato nel settore ed essere bene addestrato in relazione alle specifiche caratteristiche del servizio in questione. In particolare, i cuochi preposti dovranno essere diplomati o comunque con comprovata professionalità e con precedenti esperienze in refezioni di analoghe dimensioni.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve mantenere un contegno riguroso e corretto; deve conoscere le norme di igiene della produzione e le altre norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'operato del personale deve garantire il soddisfacimento e il mantenimento dei requisiti richiesti nel rispetto delle procedure definite secondo gli standard previsti dalle certificazioni UNI EN ISO 9001:2015, 22000:2005, 22005:2008 e 14001:2015 o successive, in corso di validità, per servizio oggetto dell'appalto.

In particolare:

- il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e versamento delle pietanze deve scrupolosamente seguire l'igiene personale;
- ogni operatore deve dimostrare di essere a conoscenza delle corrette procedure di intervento di tutte le operazioni che gli competono. A tal fine, l'Appaltatore si impegna ad istruire il personale con specifici corsi professionali prima dell'inizio dell'appalto e a ripetere annualmente corsi di aggiornamento professionale;
- l'Appaltatore e il suo personale dipendente devono uniformarsi a tutte le norme di carattere generale emanate da ATAP S.p.A. per il proprio personale ed attenersi alle norme inerenti alla sicurezza sul lavoro. Il personale in servizio presso le sedi oggetto dell'appalto è tenuto a rispettare le consuete norme di educazione che si esprimono in un comportamento civile e di correttezza nel lavoro;
- il personale dell'Appaltatore dovrà presentarsi in servizio in divisa da lavoro ed in modo decoroso ed igienico. La divisa, di colore e foggia preventivamente comunicate ad ATAP S.p.A., dovrà portare il logo o il marchio di riconoscimento dell'Appaltatore ed il cartellino identificativo del dipendente;
- nell'esecuzione del contratto, l'Appaltatore farà capo esclusivamente per ciò che concerne l'espletamento del servizio e la disciplina del personale ai funzionari autorizzati da ATAP S.p.A.;
- ATAP S.p.A. si riserva di nominare un "Direttore dell'Esecuzione del Contratto" (DEC) con funzioni di controllo e monitoraggio insindacabile dell'operato della ditta appaltatrice, che dovrà rapportarsi con esso per tutti gli aspetti legati all'esecuzione del servizio.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà comunicare per iscritto ad ATAP S.p.A. le generalità dei lavoratori utilizzati nell'appalto in oggetto, specificandone e allegando:

- fotocopia di un documento di identità in corso di validità;
- specifica della mansione cui sarà adibito il lavoratore e la sua qualifica;
- formazione effettuata dal lavoratore, con riferimento alla mansione ed alle attrezzature impiegate nonché ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- fotocopia del foglio unico attestante la regolare assunzione con attestazione che trattasi di copia conforme all'originale redatta mediante dichiarazione sostitutiva, rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i. e sottoscritta dal rappresentante legale dell'impresa appaltatrice o di altro soggetto munito del potere di impegnare contrattualmente l'impresa stessa;
- permesso di soggiorno dei lavoratori, se extracomunitari.

Ogni variazione che dovesse in seguito intervenire circa i responsabili o gli addetti dovrà essere preventivamente e tempestivamente comunicata per iscritto ad ATAP S.p.A. via PEC (pec.atappn@legalmail.it), cui dovrà essere ritrasmessa tutta la documentazione di cui sopra.

ATAP S.p.A., qualora accerti la presenza, presso le aree o i locali di svolgimento del servizio, di personale le cui generalità non siano state previamente comunicate per iscritto, potrà risolvere il contratto di diritto ai sensi dell'art. 1456 Codice civile per fatto e colpa dell'Impresa, con conseguente incameramento dell'intera cauzione e salva la risarcibilità del danno ulteriore. In tale evenienza ATAP S.p.A. potrà, in alternativa alla risoluzione, applicare una penale d'importo pari ad Euro 1.500,00 (millecinquecento/00).

Gli addetti al servizio dovranno:

- essere idonei al servizio;
- avere una conoscenza della lingua italiana, parlata, scritta e letta, sufficiente a rapportarsi con gli operatori di ATAP S.p.A. e i preposti alla sicurezza;
- astenersi dal manomettere documenti e corrispondenza di ATAP S.p.A. ovunque posti;
- indossare apposito cartellino di riconoscimento;
- indossare DPI, indumenti e calzature antinfortunistiche idonei per i lavori svolti;
- non intrattenersi nell'ambiente di lavoro al di fuori dell'orario stabilito;

- non fumare nei luoghi ove vige apposito divieto e comunque all'interno di tutti i locali e servizi di ATAP S.p.A.;
- conoscere ed applicare i contenuti del presente Capitolato d'appalto.
- essere di gradimento di ATAP S.p.A., che potrà chiederne la sostituzione qualora tengano una condotta non confacente alla prestazione del servizio o al Codice Etico di ATAP S.p.A.

Per l'accesso ai locali, verrà fornito, da parte di ATAP S.p.A. all'Impresa appaltatrice, un badge personale per l'ingresso al deposito e una copia di chiavi per l'ingresso nella sala mensa e altri locali di pertinenza. Per l'ingresso al deposito dei mezzi destinati al trasporto pasti, dovrà essere fornito un elenco dei mezzi con relativo numero di targa, al quale sarà assegnato un dispositivo che consenta l'apertura della sbarra del deposito e la registrazione del passaggio. In caso di sostituzione di targa o del mezzo l'impresa appaltatrice dovrà dare preventiva comunicazione ad ATAP S.p.A.. In caso di smarrimento/furto dei badge e altri dispositivi che regolamentano il controllo accessi ai depositi di ATAP S.p.A., nonché delle chiavi, l'impresa appaltatrice dovrà dare tempestiva comunicazione ad ATAP S.p.A. nonché, in caso di furto, denunciare il fatto all'autorità competente. Lo stesso accesso verrà effettuato seguendo le regole e quanto previsto dal Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), redatto congiuntamente dall'impresa appaltatrice ed ATAP S.p.A. L'Impresa appaltatrice è responsabile della custodia del badge per il controllo accessi e delle chiavi suddette, nonché della chiusura dei locali a pulizia ultimata. Saranno a carico della ditta aggiudicataria:

- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
- l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

Tutte le disposizioni del presente capitolato devono essere scrupolosamente osservate dalla Ditta aggiudicataria; la stessa si impegna a tenere indenne ATAP S.p.A. da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante lo svolgimento del servizio e ad avvisare tempestivamente ATAP S.p.A. in caso di eventi occorsi durante l'esecuzione del contratto.

La Ditta appaltatrice si obbliga, altresì, ad applicare, nei confronti dei propri lavoratori dipendenti, occupati nell'espletamento del servizio in questione, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni.

La Ditta appaltatrice ha l'obbligo di portare in visione ad ATAP S.p.A., ogni qualvolta richiesta, copia delle posizioni assicurative relative al personale impiegato nello svolgimento del servizio di cui al presente capitolato, nonché tutti i documenti relativi al settore antinfortunistico, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., e quanto inerente al settore di fornitura, manipolazione, trattamento etc. di alimenti, quali il manuale H.A.C.C.P. secondo il Regolamento CE 852/2004 e il D.Lgs. 193/07.

La Ditta appaltatrice ha inoltre l'obbligo di:

- disporre e verificare che il personale impiegato e addetto alla confezione e distribuzione dei pasti usi cuffie ed indumenti perfettamente puliti e conformi alle norme igieniche del settore in questione, ed adotti ogni altra cautela prevista dalle norme e dalla corretta prassi igienica al fine di salvaguardare l'igiene degli alimenti, nonché tutto quanto previsto nel DVR;
- rispettare le leggi e i regolamenti di natura igienico-sanitaria nei confronti del proprio personale;
- rendere edotti i propri dipendenti dei rischi specifici connessi all'esecuzione del presente contratto;
- predisporre ed esigere che i lavoratori osservino le norme di sicurezza cui sono tenuti per la protezione dai rischi esistenti nell'ambiente di lavoro in cui sono chiamati a prestare la loro opera, in conformità al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. ed alla Legge n. 123/2007 e s.m.i., e comunque a tutte le normative in vigore durante il periodo contrattuale;
- non pregiudicare, o sospendere, in alcun modo il servizio eccedendo irregolarità di controprestazione;
- informare ATAP S.p.A. in caso di sciopero o eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio.

I servizi che formano oggetto del presente contratto devono essere eseguiti con la necessaria diligenza e puntualità. In caso di accertata inosservanza di queste, ATAP S.p.A. applicherà le penali di cui all'art. 27, salvo l'impregiudicato diritto a risolvere il contratto in qualunque momento dandone comunicazione scritta alla Ditta aggiudicataria.

ART. 19 – ACCESSO AI LOCALI E RICONSEGNA

Presso la mensa di Pordenone, l'accesso ai locali della cucina e del magazzino/dispensa è consentito al solo personale autorizzato. Gli accessi al sito dovranno tener conto di eventuali rischi interferenziali meglio esplicitati nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), redatto in collaborazione con la scrivente. Al termine dell'appalto la Ditta dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature così come ricevuti, salvo il

normale deterioramento d'uso. Dovranno inoltre essere riconsegnati il badge personale, le chiavi per l'ingresso ai locali mensa e pertinenze nonché dei dispositivi assegnati ai furgoni utilizzati per il trasporto dei pasti.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrassero ammanchi di materiali ed attrezzature o danneggiamenti, il prezzo o danno sarà determinato di comune accordo, tramite verbale di riconsegna di cui all'art. 25.

Presso la mensa di Spilimbergo, l'accesso ai locali è consentito al solo personale autorizzato, previa presentazione presso l'ufficio del responsabile del deposito, che farà entrare la ditta appaltatrice per la consegna.

Gli accessi al sito dovranno tener conto di eventuali rischi interferenziali meglio esplicitati nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), redatto in collaborazione con la scrivente.

ART. 20 – RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI

La Ditta appaltatrice è responsabile dei danni che, in relazione al lavoro svolto, deriveranno ai beni di ATAP S.p.A.. ATAP S.p.A. si riserva la facoltà di provvedere direttamente alla riparazione di tali eventuali danni, addebitandone le spese alla impresa aggiudicataria, dopo averli preventivamente contestati mezzo PEC. Resta impregiudicato ogni altro diritto della Società appaltante e quanto previsto dall'art. 30 del presente capitolato.

L'impresa aggiudicataria è, inoltre, responsabile dei danni arrecati a terze persone o a cose di terzi durante l'espletamento, o in conseguenza, del servizio stesso.

L'Appaltatore risponderà direttamente dei danni da lui provocati alle persone ed alle cose qualunque ne siano la natura o la causa rimanendo a suo carico il risarcimento dei danni comunque arrecati, e ciò senza diritto di indennizzi e di compensi di sorta.

ART. 21 – ONERI E OBBLIGHI A CARICO DI ATAP S.P.A.

Sarà a carico di ATAP S.p.A. la fornitura, connessa al funzionamento della mensa, di acqua, gas, energia elettrica, riscaldamento, telefono per motivi di servizio e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti di proprietà.

ATAP S.p.A. si obbliga inoltre:

- a mettere a disposizione i locali mensa e ausiliari al servizio, gli impianti e le attrezzature sulla base dell'elenco degli stessi e nello stato in cui si trovano – v. Allegato 1;
- alla manutenzione straordinaria dei locali, impianti e attrezzature di proprietà inerenti al servizio, inclusi gli adeguamenti alle norme igienico sanitarie;
- a comunicare per iscritto o telefonicamente, qualora ne sia al corrente, con un preavviso, ove possibile, di almeno 24 ore, eventuali scioperi del personale aziendale o comunque quanto possa incidere sul normale funzionamento della mensa;
- ad informare la Ditta appaltatrice degli eventuali rischi specifici presenti all'interno dei locali in cui i proprio dipendenti, addetti alle prestazioni previste dal presente capitolato, si troveranno ad operare;
- a collaborare con la Ditta appaltatrice per garantire l'applicazione di adeguate procedure di sicurezza e di igiene;
- a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), in collaborazione con la ditta appaltatrice, previsto dal vigente D.Lgs. 81/2008 e s.m.i;
- ove ritenuto necessario, a nominare un Responsabile per l'Esecuzione del Contratto, a cui fare riferimento per ogni esigenza inerente al servizio e che sovrintenderà a tutte le operazioni attinenti il presente appalto.

ART. 22 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale di ATAP S.p.A. o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, sarà dato preavviso alla Ditta appaltatrice entro le ore 12:00 del giorno antecedente a quello di inizio dello sciopero.

In caso di sciopero programmato del personale della Ditta appaltatrice, la ditta stessa dovrà darne comunicazione ATAP S.p.A. con un preavviso di almeno 4 giorni, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con ATAP S.p.A..

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla Ditta appaltatrice, non potrà essere addebitata alcuna penalità. La suddetta Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione ed alle modalità di trasporto, o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione delle penalità previste.

ART. 23 – CUSTOMER SATISFACTION E GESTIONE RECLAMI

L'Appaltatore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio periodico (semestrale) della soddisfazione degli utenti, al fine di individuare interventi correttivi e/o di miglioramento del servizio erogato. Il monitoraggio dovrà essere effettuato mediante schede di rilevazione somministrate agli utenti, elaborate a cura dell'Appaltatore ed approvate dalla Stazione Appaltante, i cui risultati elaborati dovranno essere forniti sia per iscritto sia in formato digitale editabile alla Stazione Appaltante stessa. ATAP S.p.A., direttamente o tramite organismi interni ed esterni (consulenti, società specializzate), si riserva la facoltà di effettuare indagini sulla soddisfazione degli utenti mediante questionari propri e/o altre tecniche di monitoraggio.

ART. 24 – SICUREZZA SUL LAVORO

Con la stipula del contratto, l'Appaltatore assume la piena ed intera responsabilità tecnica, organizzativa ed amministrativa afferente all'esecuzione del contratto di lavoro e da essa conseguente, sia nei riguardi del committente che di terzi. Dichiara, inoltre, di disporre di mezzi, di risorse finanziarie e dell'organizzazione necessari per eseguire le operazioni oggetto dell'appalto, di essere responsabile dei suoi dipendenti sia tecnicamente che civilmente e penalmente (anche in caso di furti o danni di qualsiasi genere), nell'intesa che in nessun caso l'Appaltante sarà responsabile di danni o infortuni derivanti dai lavori affidati all'Appaltatore.

Sono a carico dell'Appaltatore gli oneri riguardanti l'acquisto degli strumenti infortunistici e la predisposizione delle misure di sicurezza e di igiene del lavoro che specificatamente si renderanno necessarie in relazione alla particolarità del lavoro e degli ambienti in cui lo stesso sarà effettuato.

Allo stesso modo, risultano a carico dell'Impresa appaltatrice tutte le necessità di formazione, informazione, fornitura di DPI al personale addetto all'attività specifica.

L'Impresa dovrà effettuare la valutazione dei propri rischi in relazione all'attività svolta e verificare costantemente il rispetto delle norme antinfortunistiche da parte degli addetti al servizio. Inoltre, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, l'Impresa è tenuta a cooperare con ATAP S.p.A. all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sul servizio svolto, informandosi reciprocamente al fine di ridurre i rischi dovuti alle interferenze tra le attività delle due aziende. L'Impresa si impegna, inoltre, a partecipare alle riunioni di cooperazione e coordinamento ogniqualvolta sia richiesto da ATAP S.p.A. Si rimanda al DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza) per l'individuazione delle misure di prevenzione e di emergenza adottate per ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto a pena di nullità e sarà aggiornato in funzione dell'evoluzione del servizio svolto o delle attività dell'appaltante.

ART. 25 – RESPONSABILITÀ E COPERTURA ASSICURATIVA.

L'Impresa si obbliga a sollevare e manlevare ATAP S.p.A. da ogni responsabilità sia civile che penale derivante da eventuali danni diretti o indiretti, a persone - sia propri dipendenti che terzi (compreso il personale ATAP S.p.A.) - o a cose in relazione all'appalto di cui trattasi, compresi i danni causati a terzi dai prodotti somministrati.

L'Appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati ed avariati. L'Appaltatore pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone od alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte di ATAP S.p.A., salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di società assicuratrici. A tale proposito la ditta appaltatrice contrarrà un'assicurazione contro i rischi, anche prodotti per colpa grave inerenti alla gestione della mensa.

L'Impresa dovrà stipulare, qualora ne sia sprovvista, una polizza assicurativa RCT/O per la copertura della responsabilità civile verso terzi (compreso il personale ATAP S.p.A.) e verso i propri dipendenti, comprensiva della copertura degli eventuali danni da incendio, con un massimale di risarcimento per danni a persone e cose pari almeno a Euro 1.000.000,00 (euro un milione/00), di cui farà pervenire copia ad ATAP S.p.A. prima della stipula del contratto. In caso di raggruppamento temporaneo di impresa, la polizza assicurativa della mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

L'Impresa è comunque responsabile ai sensi dell'art. 2049 del Codice civile della condotta dei propri dipendenti o ausiliari.

L'Impresa si impegna, altresì, all'immediato risarcimento dei danni eventualmente arrecati a dipendenti e a beni mobili ed immobili di ATAP S.p.A..

Trascorso inutilmente il termine di quindici giorni dalla richiesta di ATAP S.p.A., questa potrà senz'altro rivalersi dei danni subiti sull'importo cauzionale, o trattenendo in compensazione finanziaria il corrispondente importo dai debiti maturati nei confronti dell'impresa, salva la risarcibilità del danno ulteriore.

ART. 26 – SUBAPPALTO

È fatto divieto di subappaltare il servizio principale di ristorazione del servizio mensa aziendale. **ATAP S.p.A.**

autorizza il sub-contratto della prestazione accessoria del "Servizio trasporto pasti" con le modalità di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

ATAP S.p.A. corrisponderà l'importo dovuto all'affidatario che dovrà trasmettere entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti al subappaltatore. Qualora l'affidatario non trasmetta le fatture quietanzate del subappaltatore entro il predetto termine, la stazione appaltante sospende il successivo pagamento a favore dell'affidatario.

ART. 27 – FORME DI COMUNICAZIONE E COMPUTO DEI TERMINI

Le comunicazioni scritte tra ATAP S.p.A. e l'Impresa aggiudicataria saranno effettuate a mezzo PEC che l'impresa stessa ha dichiarato in sede di gara, ai sensi degli artt. 40 e 76 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., mentre le comunicazioni al coordinatore e al responsabile del servizio avverranno ai recapiti telefonici, fax e di posta elettronica, anche certificata, che saranno comunicati.

Per il computo di tutti i termini previsti nel presente Capitolato, si applicano le norme di cui all'art. 155 del Codice di procedura civile. I giorni, pertanto, si intendono "di calendario", salvo diversa specifica indicazione.

ART. 28 – CLAUSOLA DI RISERVATEZZA

Qualora nel corso dello svolgimento dell'incarico affidato, la Ditta appaltatrice abbia accesso, anche occasionale o fortuito, a dati personali posseduti o gestiti da ATAP S.p.A., è fatto espresso divieto alla Ditta appaltatrice di utilizzare detti dati per qualsiasi tipo di riproduzione, trattamento, diffusione o comunicazione a soggetti terzi.

ART. 29 – ALTRE CLAUSOLE

L'appalto di cui trattasi si intende disciplinato, oltre che dal presente Capitolato, per quanto non espressamente indicato nel medesimo, dal Codice Civile, dalla legislazione emanata dallo Stato Italiano e dalla Regione Friuli Venezia Giulia in tema di contabilità, di appalti, di contratti ed in materie che attengono all'oggetto dell'appalto stesso, o comunque per quanto non in contrasto con il D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Ai sensi e per gli effetti di cui agli articoli 13 e 14 del GDPR 2016/679, si precisa che la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura in oggetto. L'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti costituirà motivo di esclusione dalla gara. I dati saranno trattati con liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; saranno organizzati e conservati in archivi informatici e/o cartacei. La comunicazione e la diffusione dei dati personali raccolti avverrà sulla base di quanto previsto da norme di legge.

Il titolare del trattamento dei dati è: ATAP S.p.A..

Durante l'esecuzione del contratto, la ditta aggiudicataria sarà nominata ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679, quale Responsabile del trattamento dei dati personali.

ATAP S.p.A. si è dotata di un proprio Codice Etico, di un Modello Organizzativo e Gestionale ai sensi del D.Lgs. 231/2001 e di un Piano per l'Anticorruzione e la Trasparenza ai sensi della L. 190/2012 e del D.Lgs. 33/2013 e s.m.i., nonché ha certificato il proprio sistema di gestione della qualità, ambiente e sicurezza secondo le norme UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015, BS OHSAS 18001:2007, UNI EN 13816:2002 E UNI ISO 39001:2012.

Sarà cura di ATAP S.p.A. provvedere alla comunicazione di eventuali aggiornamenti e/o modifiche dei sistemi.

.....

Allegato 1 – Informazioni aggiuntive

a) Locali/Impianti/Attrezzature

I locali e le principali attrezzature/impianti relative al servizio mensa di proprietà ATAP che verranno messe a disposizione dell'appaltatore presso Pordenone sono le seguenti:

LOCALI:

- Sala mensa (distribuzione e consumo) mq. 120
- Ingresso merci mq. 10
- Dispensa mq. 15
- Servizio igienico e spogliatoio mq. 5

IMPIANTI/ATTREZZATURE:

- Mobile bancone distribuzione pasti;
- Ripiani di lavoro e n° 2 lavelli;
- Scaldavivande a 5 fori con armadio a caldo (elettrico);
- Cuoci pasta a 2 vaschette (elettrico);
- Piastra bisticchiera (a gas metano);
- Piano cottura a induzione (elettrico);
- Forno combinato (elettrico);
- Minifrigo per distribuzione yogurt e dessert;
- Fontanella distribuzione acqua depurata;
- Cappa aspirante;
- Scaffalature e armadi dispensa;
- Frigorifero dispensa;
- Arredamento sala pranzo (tavoli e sedie).

Presso la mensa di Spilimbergo, sono disponibili:

- Ripiani per appoggiare i contenitori termici e i prodotti a temperatura ambiente;
- Frigorifero per depositare i prodotti freschi.

b) Distribuzione fornitura pasti

Sulla base dei dati storici si informa che:

- i pasti erogati il sabato sono mediamente il 20-25% in meno di quelli erogati dal lunedì al venerdì;
- la fornitura dei pasti ha avuto la seguente distribuzione annuale:

PERIODO	2019	2018	2017	2016	2015
Gennaio	8,95%	8,6%	9,2%	8,9%	9,0%
Febbraio	8,50%	8,3%	9,2%	9,2%	8,8%
Marzo	8,90%	10,0%	10,4%	9,3%	9,9%
Aprile	7,81%	8,3%	7,8%	9,1%	8,4%
Maggio	9,11%	9,9%	9,7%	9,8%	8,9%
Giugno	6,62%	7,6%	7,8%	7,4%	7,4%
Luglio	6,17%	5,8%	5,8%	5,5%	6,4%
Agosto	5,94%	5,7%	5,6%	5,2%	5,3%
Settembre	8,19%	8,3%	8,2%	8,3%	8,4%
Ottobre	10,81%	10,4%	9,6%	9,5%	9,8%
Novembre	9,97%	9,2%	9,3%	9,7%	9,3%
Dicembre	9,02%	7,8%	7,3%	8,1%	8,4%
TOTALE	100%	100%	100%	100%	100%
