



FONDAZIONE IDIS
CITTA'DELLA SCIENZA

Ente commissariato ex art. 25 del codice civile, giusta delibera di Giunta Regionale della Campania 735/2017

All. 1

FONDAZIONE IDIS-CITTÀ DELLA SCIENZA
Via Coroglio, nn. 57 e 104, 80124, Napoli

CAPITOLATO TECNICO

“Affidamento dei servizi di bar, mensa, ristorazione e accessori presso la sede della Fondazione Idis-Città della Scienza”

CIG: 748907977E



DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1

Premesse e informazioni generali

Il presente Capitolato tecnico o prestazionale ha per oggetto l'affidamento dei servizi di mensa/sostitutivi, di bar, ristorazione e accessori presso la sede della Fondazione Idis-Città della Scienza ai sensi del nuovo Codice dei contratti pubblici, d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Città della Scienza è un complesso di proprietà della Fondazione-Idis realizzato dal 1996 su una superficie di 65.000 mq nel cuore dell'area *ex*-industriale di Napoli, sul tratto di litorale flegreo prospiciente l'isolotto di Nisida. Trattasi di un'area oggetto di importanti piani di rigenerazione urbana, che ha proprio in Città della Scienza il primo e principale esempio di trasformazione da area industriale dismessa a luogo di forte capacità di attrazione turistica e culturale a beneficio dell'intera città.

Tra le principali strutture ed attività ricomprende attualmente, al suo interno:

- a) **il Science Centre**, il principale museo scientifico in Italia interattivo con aree dedicate a esposizioni permanenti e mostre temporanee, aperto ordinariamente al pubblico; i *targets* prevalenti del Science Centre sono quelli scolastici, di turisti italiani e stranieri e delle famiglie; il Science Centre è composto da **Corporea**, museo interattivo del corpo umano, in un edificio di circa 5.000 mq; da un **Planetario 3D** di oltre 110 posti a sedere; dello **Gnam Village**, mostra laboratorio sul tema della dieta mediterranea e della biodiversità che ospita eventi, incontri, momenti fieristici con i produttori locali; **la mostra Il Mare**, che tratta di biologia marina, pesca e attività di ricerca, in un edificio di ca 1.000 mq, adiacente il ristorante; **l'Officina dei Piccoli**, spazio di gioco scientifico per i più piccoli, in una tendostruttura di 500 mq adiacente il ristorante. Inoltre il Science Centre presenta un sistema di aule didattiche interattive dove si svolgono unità didattiche con classi scolastiche;
- b) **Il Centro Congressi** che è, per dimensioni, uno dei maggiori della città di Napoli; rappresenta un'attività commerciale della Fondazione e viene promosso nei circuiti di settore, sia verso utenti finali che PCO e agenzie. Nel 2016 il Centro Congressi è stato utilizzato per oltre 100 giorni (al netto delle giornate per allestimento e disallestimento), con una presenza annua di circa 60.000 partecipanti. Oltre ai congressi tecnicamente definiti, Città della Scienza organizza eventi di diverse tipologie, fra i quali:
 - convention e incontri promozionali e aziendali;
 - eventi serali;
 - eventi all'aperto, in particolare nel periodo estivo, sia di tipo spettacolare che eventi fieristici, degustativi e altro;
- c) **Business Innovation Centre (BIC)**: promuove un nuovo modello di sviluppo sostenibile, *knowledge-based*, incentrato sulla promozione dei risultati della ricerca e dell'innovazione in chiave imprenditoriale e sulla produzione di beni e servizi avanzati, ad alto contenuto di conoscenza. Il BIC offre spazi e servizi specialistici per supportare la creazione e lo sviluppo di cluster di imprese innovative ed opera sull'intero ciclo di



vita delle startup, sostenendole con percorsi specifici di accompagnamento dalla nascita delle idee di business fino alle nuove sfide legate a processi di crescita, innovazione e internazionalizzazione.

Il BIC, che ha il marchio di qualità europeo EU-BIC ed è membro del *board* dell'EBN – European Innovation Network, sostiene la creazione di impresa nei settori: Manufacturing 4.0; Creative Industries; Bio Economy; Smart cities and green economy; ICT di nuova generazione; Blue Growth.

Gli strumenti del BIC per la creazione, lo sviluppo, l'innovazione e l'internazionalizzazione di impresa si articolano come segue:

- **Smart Lab:** spazi, servizi e programmi di pre-incubazione e accelerazione, dedicati alla verifica delle nuove idee di business e alla loro trasformazione in progetti di impresa;
- **Coworking:** servizio dedicato a utenti in forma singola o collettiva, con postazioni di lavoro in uno spazio condiviso, da utilizzare con la massima flessibilità;
- **Incubatore:** servizio dedicato al sostegno delle startup e spinoff nel processo di avvio dell'attività di impresa, con percorsi specifici di accompagnamento, in connessione con l'ecosistema di Città della Scienza. L'Incubatore è composto da uno spazio di circa 4.500 mq articolato in 45 moduli;
- **Area Industria della Conoscenza:** prima area di post incubazione fisica del centro-sud Italia e primo nucleo del nuovo distretto industriale knowledge-based di Bagnoli, dedicata a imprese innovative che hanno superato con successo la fase di incubazione. Oltre ai servizi specifici dedicati alla creazione di impresa, Città della Scienza mette a disposizione delle startup ulteriori strumenti a sostegno dello sviluppo dei progetti imprenditoriali;
- **D.RE.A.M. (Design and REsearch in Advanced Manufacturing):** il nuovo FabLab di Città della Scienza, officina/laboratorio di ricerca, sperimentazione, alta formazione, prototipazione sulla fabbricazione digitale, di livello internazionale. Grazie alla presenza di un team di professionisti specializzati e di strumentazioni avanzate, il DREAM offre servizi e soluzioni innovativi nel campo della stampa 3D, del coding, dell'elettronica, della robotica e dell'automazione. Il DREAM gestisce un'Academy internazionale per la formazione di competenze avanzate sulla fabbricazione digitale: una vera e propria piattaforma per lo sviluppo di competenze, nuove professionalità e idee di imprese innovative nel settore della fabbricazione digitale. Il numero di discenti e docenti della Academy nonché di fruitori dei servizi del DREAM FabLab varia di anno in anno in funzione delle partnership attivate;



FONDAZIONE IDIS
CITTA' DELLA SCIENZA

Ente commissariato ex art. 25 del codice civile, giusta delibera di Giunta Reginale della Campania 735/2017

All. 1

- **Centro internazionale di trasferimento tecnologico:** servizi a supporto delle attività di internazionalizzazione dei sistemi ricerca-impresa. Una vera e propria piattaforma di servizi specialistici di business matching per supportare il trasferimento tecnologico, la realizzazione di progetti congiunti di ricerca e innovazione, lo sviluppo di nuove imprese e di nuove opportunità di business, gli investimenti tra l'Italia e gli altri Paesi. In particolare, va segnalato il programma di cooperazione scientifica e tecnologica tra Italia e Cina, coordinato a livello nazionale da Città della Scienza, e quello con l'Iran lanciato nel 2017. Per entrambi, Città della Scienza ospita delegazioni ufficiali in visita presso il proprio centro e due Forum all'anno (ad anni alterni);
- **Centro Alta Formazione:** Città della Scienza è Ente Accreditato presso la Regione Campania per lo svolgimento di attività di formazione e orientamento finanziate e autofinanziate. Il Centro di Alta Formazione dispone di 8 aule didattiche, un laboratorio di produzione multimediale e contenuti per la web tv, oltre a un ampio sistema di facilities e servizi di supporto. Città della Scienza può contare inoltre su vari laboratori didattici, tra cui il Training Lab specializzato anche sulle nuove tecnologie di cloud computing. In questi ambienti di apprendimento da un lato gli studenti, i docenti e gli operatori dell'educazione hanno l'opportunità di sperimentare l'uso di nuovi strumenti e applicazioni per costruire la scuola del futuro, dall'altro imprenditori e figure professionali possono utilizzare nuove applicazioni utili per lo sviluppo del proprio business;
- **Ufficio Scouting e Opportunità:** Città della Scienza attua progetti e svolge presso i propri spazi incontri preparatori, esecutivi e di *follow-up* con istituzioni, imprese, stakeholder e autorità pubbliche.

Pertanto, in relazione alle funzioni e alle attività di Città della Scienza sopra esposte, la Fondazione intende affidare all'Operatore economico che sarà individuato a seguito della presente procedura, il servizio di bar e di ristorazione (mensa e accessori) **delle strutture già esistenti presso i locali della Fondazione** rispondendo alle esigenze dei seguenti gruppi *target*:

- a) **utenze interne**, personale dipendente della Fondazione-Idis, con offerte sia *fast* che con servizio ai tavoli (intendendosi per *fast* la predisposizione di "cestini freddi"). Si rappresenta che le persone che lavorano abitualmente a Città della Scienza sono valutabili intorno alle **86/90** unità e che la Fondazione provvederà ad informare l'aggiudicatario ogni qual volta il numero relativo alle utenze interne dovesse variare.
- b) **utenze esterne o avventori esterni** persone fisiche/giuridiche che a vario titolo svolgono stabilmente/occasionalmente le proprie attività presso Città della Scienza ovvero nell'interesse della stessa e **visitatori degli spazi museali della Fondazione-Idis**, cui è rivolto il **servizio di bar e di ristorazione** con proposte sia di servizi alla carta che *fast* e la definizione di pacchetti offerta predefiniti per gruppi, da proporre su prenotazione.;



- c) **utenza congressuale e del centro di formazione** cui sono rivolti i servizi accessori (come da definizione al seguente articolo).

Art. 2 Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato e degli ulteriori documenti di gara si intende per:

- a) **arredi**, il complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) in dotazione agli ambienti di pertinenza del servizio bar e di ristorazione;
- b) **attrezzature**, gli strumenti necessari allo svolgimento dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e al funzionamento dei bar;
- c) **capitolato tecnico o prestazionale**, il presente documento (**all. 1** all'avviso pubblico);
- d) **contratto di aggiudicazione**, il contratto stipulato tra la Stazione appaltante e l'operatore economico aggiudicatario;
- e) **cucine / bar**, le strutture appartenenti alla Fondazione ove vengono preparati i pasti e/o erogati i servizi;
- f) **impianti**, attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario);
- g) **inventario**, l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in comodato d'uso all'aggiudicatario, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- h) **macchine**, strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia (es. lavastoviglie, lavasciuga, frigorifero, macchine da cucina);
- i) **menu**, la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
- j) **operatore economico aggiudicatario**, anche detto, per brevità, aggiudicatario, il soggetto giuridico risultato aggiudicatario del presente appalto;
- k) **parti**, congiuntamente, la Fondazione-Idis e l'aggiudicatario;
- l) **pasto**, le preparazioni gastronomiche previste nel menu giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- m) **preparazione gastronomica**, la pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo o cotto;
- n) **prestazioni o servizi accessori**, per l'utenza congressuale, i principali servizi sono relativi al *catering* (pranzi, *coffee break*, ecc.) e all'utilizzo degli spazi per eventi. L'attività di catering congressuale non è oggetto di esclusiva, in modo da non ingenerare fenomeni di concorrenza con agenzie e potenziali clienti, ma il gestore del ristorante rappresenterà un interlocutore preferenziale per la Fondazione;
- o) **produzione dei pasti**, l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'aggiudicatario per la preparazione dei pasti;
- p) **servizio fast o di "cestini freddi"**, il servizio descritto di seguito all'art. 12;
- q) **servizio di mensa**, il servizio di mensa reso presso la sede della Fondazione rivolto alle sole dipendenze interne;
- r) **servizio di ristorazione**, il servizio di ristorazione (pranzo e cena) reso presso la sede della Fondazione rivolto alle sole utenze esterne;
- s) **somministrazione dei pasti**, l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'aggiudicatario per la somministrazione dei pasti;
- t) **stazione appaltante**, la Fondazione Idis-Città della Scienza, anche detta, per brevità Fondazione Idis;



- u) verbale di presa in consegna:** l'atto con il quale la Fondazione concede in comodato d'uso all'aggiudicatario i locali, gli arredi, le attrezzature, le macchine e quant'altro ivi presente secondo l'inventario custodito dalla Fondazione, che potrà essere assorbito anche nel contratto di aggiudicazione.

Art. 3

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto tutte le prestazioni relative alla gestione e fornitura dei servizi di mensa, bar, ristorazione e accessori da erogarsi presso la sede della Fondazione Idis-Città della Scienza, ubicata in Napoli, alla Via Coroglio, nn. 104 e 57, ai sensi della vigente normativa in materia e alle condizioni stabilite dalla documentazione di gara relativa alla presente procedura.

Art. 4

Durata dell'appalto e inizio attività - Rapporti tra le Parti

Il contratto avrà una durata di 36 (trentasei) mesi, a decorrere dalla data della stipula, con la possibilità di rinnovo per un periodo di pari durata con decorrenza dalla relativa stipula.

Dal primo giorno di decorrenza contrattuale, l'aggiudicatario dovrà dare integrale esecuzione a tutte le prescrizioni e gli obblighi derivanti del presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Al termine della durata del contratto e in presenza di una nuova procedura di affidamento bandita, ma non completata per cause tecnico-organizzative, al fine di garantire la continuità del servizio, l'aggiudicatario si impegna ad accettare la proroga del contratto alle medesime condizioni contrattuali sino all'avvio di esecuzione del nuovo contratto.

Si precisa che le incombenze relative alla organizzazione del lavoro ed alla sorveglianza della mano d'opera e della materiale esecuzione del servizio sono e devono rimanere di esclusiva competenza e responsabilità dell'aggiudicatario e del suo personale dipendente.

Art. 5

Modalità di esecuzione del servizio di mensa, ristorazione e bar

Il servizio di mensa e ristorazione da affidarsi consiste principalmente nelle seguenti attività:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio;
- produzione dei pasti;
- collocazione delle vivande nella catena di distribuzione e loro distribuzione all'utenza;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate;
- predisposizione e affissione del menù giornaliero;
- pulizia dei locali adibiti alla distribuzione e al consumo dei pasti, della cucina e dei locali ad essa annessi, dei bagni e degli spogliatoi del personale.
- pulizia degli spazi esterni concessi al servizio di ristorazione e bar, comprese le aree esterne immediatamente adiacenti alle uscite di servizio...



FONDAZIONE IDIS
CITTA' DELLA SCIENZA

Ente commissariato ex art. 25 del codice civile, giusta delibera di Giunta Regionale della Campania 735/2017

All. 1

- raccolta differenziata dei rifiuti in tutti gli spazi destinati al servizio, interni ed esterni, con la predisposizione di adeguati contenitori secondo quanto stabilito e indicato dall'ASIA del Comune di Napoli...

Il servizio bar dovrà garantire il funzionamento dei servizi secondo la programmazione e le esigenze di Città della Scienza; in particolare:

BAR Corporea

- Dovrà essere costantemente aperto negli orari di visita delle aree espositive.

BAR Edificio H (Seiano)

- Il bar seguirà sempre l'orario di apertura degli uffici e dell'incubatore e dovrà garantire il servizio in occasione di eventi programmati.

Almeno uno dei due bar dovrà essere aperto in occasione delle aperture straordinarie della struttura (Notte dei musei, Giornata dei planetari, altro); le aperture straordinarie saranno comunicate anticipatamente dalla Fondazione.

Nei punti bar dovrà essere garantita l'offerta di pizzeria, panini, snack, ed eventualmente pasti preconfezionati.

Art. 6

Utenti autorizzati a fruire del servizio e dimensione presunta

Il servizio di bar e ristorazione è dedicato al personale dipendente della Fondazione Idis e ai visitatori di Città della Scienza, sono tuttavia ammessi a fruire del servizio di ristorazione, alle condizioni previste negli elaborati di gara, anche quanti prestino servizio a vario titolo presso la struttura della Fondazione, nonché ospiti esterni debitamente autorizzati e avventori della Fondazione-Idis.

La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto è del tutto libera. Pertanto, la Fondazione Idis non assicura un numero minimo di fruitori.

I dipendenti di ruolo della Fondazione-Idis sono ammessi a fruire del servizio esibendo la tessera elettronica (buono pasto elettronico).

Presso il punto ristoro dovrà essere installato, a cura della ditta aggiudicataria, un POS di rilevazione del consumo del pasto, secondo le modalità che saranno indicate dalla Fondazione.

Art. 7

Approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio

L'aggiudicatario è tenuto a provvedere all'approvvigionamento di tutti i generi alimentari



necessari per la preparazione dei pasti nonché alla loro conservazione presso i locali adibiti a magazzino, ovvero in apposite celle frigorifere. Per garantire la freschezza dei prodotti, gli approvvigionamenti andranno effettuati con la massima frequenza possibile. La carne e i prodotti freschi (ad esempio i latticini) andranno riforniti con cadenza minima settimanale.

È fatto assoluto divieto di tenere in magazzino o nelle celle frigorifere prodotti scaduti, ammalorati o contenuti in confezioni rovinate: tali prodotti dovranno essere rimossi dall'aggiudicatario, pena l'applicazione delle sanzioni di cui all'art. 45.

L'aggiudicatario è altresì tenuto a fornire, in quantità sempre sufficiente al numero degli utenti, tutti i prodotti non alimentari necessari per l'erogazione del servizio: vassoi, tovagliette, tovaglioli, posateria, bicchieri, tazzine, saliere, oliere, piatti, contenitori vari, ecc., nonché tutte le stoviglie, gli utensili e i tegami necessari per la preparazione, la cottura e la distribuzione dei generi alimentari.

Le posate ed i tovaglioli messi a disposizione dei commensali dovranno essere contenuti in appositi sacchetti sigillati di materiale biodegradabile definiti "per alimenti", o sigillati da apposita macchina confezionatrice. I bicchieri di carta dovranno essere distribuiti mediante specifici contenitori, mentre i vassoi per il consumo dei pasti, dovranno essere dotati di apposite tovagliette di carta per ricoprirne il fondo.

L'aggiudicatario sarà tenuto al tempestivo reintegro tutti materiali di cui sopra che non risultino più idonei per usura, per rottura o per esaurimento.

Fatta eccezione per i bicchieri, l'uso di vasellame e/o posateria "usa e getta" è consentito soltanto in caso di comprovata necessità e urgenza e solo dopo preventiva autorizzazione da parte della Stazione appaltante.

In previsione di eventualità del genere, l'aggiudicatario dovrà sempre disporre di una scorta sufficiente ed idonea di tali materiali. L'assenza di personale per ferie non può tuttavia in alcun modo considerarsi causa giustificativa del ricorso a vasellame o posateria "usa e getta".

In caso di utilizzo non autorizzato di vasellame e posateria "usa e getta" troveranno applicazione le penali di cui all'art. 45.

Art. 8

Preparazione dei cibi e divieto di riciclo

I cibi saranno sottoposti a preparazione giornaliera, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, nei locali messi a disposizione dalla Stazione appaltante presso la sua sede. Non è consentito, salvo i casi di emergenza di cui all'art. 13, somministrare pasti preparati fuori da tale sede.

È fatto assoluto divieto di riutilizzare i cibi rimanenti al termine del servizio quotidiano.

I pasti non distribuiti dovranno essere destinati da parte dell'aggiudicatario ad organizzazioni *non-profit* che si occupano di distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale secondo quanto previsto dalla legge 155/2003. Qualora, per circostanze eccezionali, dovesse rivelarsi impossibile il recupero delle eccedenze alimentari a fini sociali, queste dovranno essere smaltite entro lo stesso giorno di preparazione, in linea con quanto previsto dalla normativa vigente.

Nella preparazione dei pasti è fatto inoltre obbligo di attenersi alle seguenti prescrizioni:

- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;



- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- l'olio utilizzato per la preparazione dei pasti sarà esclusivamente olio extravergine d'oliva;
- le frittiture verranno effettuate nelle friggitrici ove l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa. È vietata la pratica della “ricolmatura” (aggiunta di olio fresco all'olio usato);
- le porzioni di salumi e formaggi dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.

Art. 9

Modalità di erogazione dei servizi di mensa

La distribuzione dei pasti avverrà nei locali messi a disposizione dall'Fondazione-Idis.

Il servizio verrà fornito in **modalità di self service**, secondo il sistema c.d. “free flow”, che consente al commensale di muoversi liberamente all'interno dell'area di distribuzione. A tal fine verranno allestite differenti **aree di ristorazione e linee di distribuzione** verso le quali l'utente potrà dirigersi indipendentemente dalla fila di accesso.

Le aree e le linee di distribuzione da attivare sono le seguenti:

- a) area “piatti freddi”;
- b) due linee di distribuzione dei “primi”;
- c) due linee di distribuzione dei “secondi”;
- d) area “pizza”;
- e) area “frutta e dessert”;
- f) linea di distribuzione “insalatone e verdure”;
- g) linea di distribuzione “grill”.

In coerenza con i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva adottati dal Ministero dell'Ambiente con d.m. del 25 luglio 2011 e ss.mm.ii., l'acqua e le altre bevande verranno erogate esclusivamente attraverso l'installazione di sistemi di distribuzione alla spina. Il servizio sarà a carattere *self service* ricorrendo agli erogatori che l'aggiudicatario provvederà a posizionare nelle sale adibite al consumo dei pasti.

Gli utenti potranno comporre il proprio pasto e, al termine del pranzo, sono tenuti a raccogliere nel vassoio tutti i resti e le stoviglie usate e a deporre il vassoio stesso negli appositi carrelli.

Il personale dell'aggiudicatario dovrà provvedere all'approntamento delle sale adibite alla distribuzione e al consumo dei pasti, al mantenimento delle condizioni di pulizia e decoro di tali locali (prima, durante e dopo lo svolgimento del servizio), al presidio delle linee di distribuzione e all'assistenza degli utenti con disabilità o limitata mobilità fornendo loro tutte le forme di assistenza che si dovessero rendere necessarie.

Art. 10

Sospensione temporanea del servizio

Qualora, su richiesta della Fondazione, si rendesse necessario sospendere temporaneamente, anche solo parzialmente, il regolare servizio di ristorazione per una durata di più di due giorni



FONDAZIONE IDIS
CITTA' DELLA SCIENZA

Ente commissariato ex art. 25 del codice civile, giusta delibera di Giunta Reginale della Campania 735/2017

All. 1

(per eventuali lavori di ristrutturazione o di manutenzione straordinaria dei locali e/o degli impianti, o per altra causa di forza maggiore), l'aggiudicatario è tenuto ad assicurare la distribuzione di pasti caldi ricorrendo alle modalità indicate nell'offerta tecnica presentata in sede di gara. I pasti dovranno essere trasportati presso la mensa della Fondazione dall'aggiudicatario tramite mezzi propri.

La tipologia di servizio sostitutivo proposta non comporta variazione del prezzo offerto dall'aggiudicatario in sede di gara. In caso di totale sospensione del servizio i cibi preparati ricorrendo alle modalità indicate dall'aggiudicatario nell'offerta tecnica sostituiranno l'intero pasto mentre, in caso di sospensione parziale del servizio di ristorazione, si potrà ricorrere a dette modalità d'emergenza limitatamente ad alcune pietanze: in entrambi i casi, la composizione del pasto e la varietà della scelta offerta all'utenza dovrà rimanere il meno difforme possibile da quanto previsto dal presente Capitolato.

Qualora, su richiesta dell'Fondazione-Idis, si rendesse invece necessario sospendere temporaneamente il regolare servizio di ristorazione per una durata non superiore a due giorni, l'aggiudicatario si impegna ad assicurare il funzionamento del servizio di ristorazione, senza variazione del prezzo offerto dall'aggiudicatario in sede di gara, con la distribuzione dei **“cestini freddi”** contenenti i seguenti alimenti:

- due panini farciti a scelta (formaggio, salumi, tonno e pomodori, etc.) o, in alternativa, un'insalatona (insalata verde, pomodori, mais, tonno e/o mozzarella) e un panino farcito;
- mezzo litro d'acqua;
- uno yogurt o un dessert;
- un frutto fresco o un succo di frutta.

Il cestino deve essere corredato da un *set* di completo di tovagliolini, posate, piatti e bicchiere a perdere.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'aggiudicatario o a fronte di altre comprovate cause che dovessero impedire il regolare svolgimento del servizio, l'aggiudicatario è tenuto a darne tempestiva comunicazione alla Fondazione-Idis e a concordare con quest'ultima le soluzioni più idonee a limitare i disagi.

L'aggiudicatario si impegna comunque ad adottare misure organizzative atte ad assicurare, in caso di emergenze di qualsivoglia natura, il funzionamento del servizio di ristorazione tramite la distribuzione di **“cestini freddi”** di cui sopra.

SERVIZIO BAR / MENSA – MENÙ E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 11

Erogazione del servizio e specifiche tecniche relativa al menù

Per i **bar** il servizio dovrà essere così erogato:



FONDAZIONE IDIS
CITTA' DELLA SCIENZA

Ente commissariato ex art. 25 del codice civile, giusta delibera di Giunta Reginale della Campania 735/2017

All. 1

- il servizio bar del Planetario dovrà garantire il funzionamento in concomitanza degli orari del Museo Corporea, ovvero di eventi pianificati. Gli orari di apertura minimi saranno dal lunedì alla domenica nelle modalità prestabilite di Corporea.
- il servizio bar del Edificio H dovrà garantire il funzionamento in concomitanza degli orari d'ufficio (9:00 – 17:00) dal lunedì al venerdì, ovvero di eventi pianificati.

Per **la ristorazione** il servizio dovrà essere così erogato:

- il servizio ristorante dovrà garantire il funzionamento in concomitanza degli orari del Museo Corporea, ovvero di eventi pianificati. Gli orari di apertura minimi saranno dal lunedì alla domenica e precisamente dalle 12,00 alle 15,00;

Eventuali temporanee modifiche dell'orario di servizio saranno concordate fra l'aggiudicatario e la Fondazione-Idis.

Successivi diversi accordi circa gli orari sopra indicati potranno essere inoltre presi con l'aggiudicatario, senza tuttavia che questi possa pretendere compensi aggiuntivi od indennizzi di sorta.

L'aggiudicatario è tenuto a fornire un pasto completo a tutti gli utenti che si presentino in mensa nell'orario di funzionamento del servizio. Le preparazioni gastronomiche proposte giornalmente dovranno essere conformi al menù riportato nell'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

Agli utenti dovrà essere garantita la disponibilità di tutte le portate previste dal menù giornaliero almeno sino alle ore 15,00.

Art. 12

Piatti fissi

Oltre a quanto previsto dal menù di cui ai precedenti articoli dovranno essere sempre presenti:

- pizza tonda (pizza margherita ed altre tipologie di pizza a rotazione);
- piatti freddi di affettati da comporre al momento (minimo 4 tipi, fra cui prosciutto crudo e cotto sempre, altre tipologie a rotazione);
- formaggi freschi e stagionali (minimo 4 tipi, fra cui mozzarella e ricotta sempre, altre tipologie a rotazione);
- tonno;
- “insalatona” da comporre al momento.

Le “insalatone” saranno servite in apposite e capienti “boule” e potranno essere liberamente composte con i seguenti ingredienti:

insalata verde di varia tipologia (romana, gentile, rucola, songino, radicchio etc.), pomodori di varia tipologia (fra cui di tipo “pachino”), carote, mais, funghi, olive.

A tali prodotti, che dovranno risultare sempre disponibili, si aggiungeranno gli eventuali altri ingredienti offerti dall'aggiudicatario in sede di gara.

Durante il periodo estivo (da giugno ad agosto), l'aggiudicatario sarà tenuto ad arricchire ulteriormente i prodotti offerti all'angolo insalate secondo quanto proposto nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.



Le “insalatone” saranno composte al momento dagli addetti al servizio mensa con gli ingredienti richiesti dall’utente.

Art. 13

Menu regionali, internazionali e per le festività

Con cadenza minima annuale, in date da concordare con la Fondazione-Idis, l’aggiudicatario realizzerà delle iniziative *ad hoc* dedicate alle specialità culinarie delle diverse regioni italiane e/o internazionali.

A tal fine, l’aggiudicatario predisporrà delle varianti al menù standard inserendo, un giorno alla settimana, delle specialità tipiche delle diverse regioni italiane e/o di altre nazioni.

Le preparazioni gastronomiche proposte nel giorno dedicato alle specialità regionali/internazionali dovranno essere conformi all’offerta presentata dall’aggiudicatario in sede di gara.

In occasione delle principali festività, l’aggiudicatario sarà tenuto, senza oneri aggiuntivi per la Fondazione, a realizzare un menù diverso da quello usuale, prediligendo preparazioni gastronomiche che siano tradizionalmente in tema con la festività in questione e comunque diverse da quelle normalmente presenti nel menù. In aggiunta alla normale composizione del pasto verranno serviti:

- un antipasto
- un dolce tipico tradizionale;
- una bevanda (spumante o altro).

I menù per le festività dovranno essere realizzati obbligatoriamente per le seguenti ricorrenze: Natale, Pasqua, Carnevale.

Art. 14

Composizione del pasto

La composizione dei pasti per il servizio mensa dovrà rispettare almeno le seguenti tipologie.

PASTO COMPLETO 1

- . n. 1 Primo piatto a scelta (la ditta dovrà garantire in ogni struttura la scelta fra almeno 4 tipi diversi di primo piatto); alternativamente al primo piatto a scelta, n. 1 secondo piatto a scelta (la ditta dovrà garantire in ogni struttura la scelta fra almeno 4 tipi di secondo piatto); .
- . n. 1 Contorno crudo o cotto .
- . n. 1 Pane
- . ½ litro di acqua

PASTO COMPLETO 2

- . n. 1 Insalatona / piatto di salume misto / insalata di pasta o di riso; alternativamente,
- . n. 1 Contorno crudo o cotto;
- . n. 1 Pane
- . n. 1 Dolce o frutta
- . n. 1 Caffè
- . n. 1 Bibita o ½ litro di acqua minerale

PASTO PIZZA



FONDAZIONE IDIS
CITTA' DELLA SCIENZA

Ente commissariato ex art. 25 del codice civile, giusta delibera di Giunta Reginale della Campania 735/2017

All. 1

- . n. 1 Pizza a scelta
- . n. 1 Bibita o 1/2 acqua minerale
- . Dolce o frutta
- . Caffè

PASTO ALTERNATIVO

- . n. 1 Gelato o yogurt (focaccina, coppa media, crêpe)
- . n. 1 Macedonia di frutta, frullati, frappè
- . n. 1 Bibita o 1/2 litro di acqua minerale
- . n. 1 Sorbetto

Art. 15

Grammature e caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le grammature delle derrate alimentari dovranno rispettare gli standard medi adottati.

Le derrate utilizzate nella preparazione dei cibi dovranno essere di ottima qualità.

È inoltre fatto obbligo all'aggiudicatario di:

- a) somministrare pesce fresco almeno due volte alla settimana;
- b) fornire, almeno una volta alla settimana, bistecca o filetto di manzo/vitello/vitellone IGP ovvero di alta qualità e proveniente da filiera controllata;
- c) somministrare unicamente ove prodotti, prodotti carnei e prodotti lattiero caseari di produzione nazionale o comunitaria;
- d) ricorrere a generi congelati/surgelati esclusivamente per le verdure e per i prodotti ittici. Tali prodotti dovranno comunque essere di qualità elevata e di aziende produttrici di notorietà nazionale;
- e) utilizzare, nella preparazione dei contorni, prodotti freschi di stagione. Qualora determinati prodotti non fossero disponibili per stagionalità, ovvero per quei prodotti di difficile lavorazione nell'ambito della ristorazione collettiva, sarà consentito l'uso di prodotti surgelati;
- f) fornire unicamente frutta fresca e di stagione di prima scelta, garantendo un'adeguata varietà;
- g) somministrare, almeno due volte a settimana, dolci non preconfezionati (crostata, torta di mele etc.);
- h) somministrare unicamente pane fresco.

Art. 16

Etichettatura e tracciabilità delle carni

L'etichettatura delle carni dovrà essere conforme alle disposizioni di legge e dovrà inoltre riportare chiara indicazione di:

- data di confezionamento e di scadenza del prodotto;
- sede dello stabilimento di macellazione;
- provenienza (nascita e allevamento) dell'animale.

Su richiesta dell'Fondazione-Idis, l'aggiudicatario dovrà inoltre fornire, entro e non oltre 24 ore, le necessarie informazioni e certificazioni relative alla data di macellazione, all'età di



macellazione dell'animale, alla classe di conformazione e ingrassamento dell'animale, nonché ogni ulteriore informazione e certificazione idonea a comprovare la qualità e le caratteristiche delle carni fornite.

Qualora, dagli accertamenti effettuati, dovesse risultare che i requisiti qualitativi della carne previsti non siano stati rispettati, si applicheranno le penali di cui all'art. 44.

Art. 17

Prodotti BIO, DOP, IGP, locali, equosolidali, dell'agricoltura sociale, provenienti da acquacoltura o pesca sostenibile e da terreni confiscati alle mafie

L'aggiudicatario dovrà anche fornire i prodotti a denominazione di origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP) e biologici (BIO) previsti all'art. 20, nonché quelli previsti dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.

L'aggiudicatario dovrà inoltre fornire i prodotti: locali (a km zero); del mercato equosolidale; dell'agricoltura sociale; provenienti dai terreni confiscati alle mafie; provenienti da acquacoltura biologica o pesca sostenibile che siano stati offerti in sede di gara.

I prodotti di cui al presente articolo andranno impiegati ogniqualvolta il menù e i piatti fissi prevedano l'utilizzo del corrispondente prodotto convenzionale ovvero, per i prodotti offerti dall'aggiudicatario in sede di gara, nella frequenza prevista dall'offerta tecnica.

Laddove i prodotti di cui al presente articolo non fossero temporaneamente reperibili sul mercato, essi potranno essere momentaneamente sostituiti da prodotti alternativi. In tale evenienza l'aggiudicatario ha l'obbligo di darne tempestiva comunicazione all'a Fondazione-Idis. In assenza di tale comunicazione ovvero in caso di ripetuta indisponibilità dei prodotti di cui sopra, l'aggiudicatario incorrerà nelle penalità previste all'art. 45.

Art. 18

Variazioni del Menù

Salvo casi di comprovata forza maggiore (guasto degli impianti, sciopero del personale, interruzioni di energia, difficoltà estemporanee di approvvigionamento) l'aggiudicatario è tenuto a rispettare integralmente il menù presentato in sede di gara. Eventuali variazioni a tale menù potranno essere apportate unicamente d'intesa con la Fondazione-Idis.

Qualora, anche sulla base delle risultanze delle rilevazioni di gradimento effettuate dalla Fondazione-Idis ai sensi dell'art. 45, alcune preparazioni gastronomiche non dovessero riscontrare il gradimento degli utenti, la Fondazione si riserva la facoltà di introdurre delle variazioni al menù o di richiedere una modifica delle materie prime utilizzate nella preparazione della preparazione gastronomica in questione (ad esempio il ricorso a diversa marca, provenienza o tipo di prodotto, ovvero a diversa qualità o taglio della carne). In tal caso l'aggiudicatario adotterà tempestivamente le variazioni richieste dalla Fondazione.

Art. 19

Diete leggere - Diete speciali per patologie alimentari

Oltre a quanto previsto dai suddetti articoli, ogni giorno dovranno essere presenti nel menù pietanze compatibili con "diete leggere". A tal fine la seconda linea di distribuzione dei primi piatti metterà a disposizione dell'utenza:

- i primi piatti previsti dal menù giornaliero con condimento a parte;
- riso e pasta in bianco e al pomodoro;
- passato di verdure.



FONDAZIONE IDIS
CITTA' DELLA SCIENZA

Ente commissariato ex art. 25 del codice civile, giusta delibera di Giunta Reginale della Campania 735/2017

All. 1

Saranno inoltre sempre a disposizione dell'utenza:

- riso e pasta integrale;
- almeno 5 diversi tipi di verdura grigliata, bollita o al vapore.

L'aggiudicatario fornirà pasti speciali ai dipendenti riconosciuti affetti dalle seguenti patologie:

- Ipertensione;
- Dislipidemia;
- Diabete;
- Nefropatia;
- Celiachia;

ed ulteriori patologie eventualmente indicate dall'aggiudicatario nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

A tal fine, l'aggiudicatario s'impegna a predisporre menù idonei per tali patologie secondo le modalità indicate nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

La richiesta delle diete speciali deve essere supportata da certificazione medica che il dipendente interessato dovrà fornire alla Fondazione, il quale provvederà a segnalare dette necessità all'aggiudicatario nel massimo rispetto della privacy.

Art. 20

Informazione agli utenti

L'aggiudicatario predisporrà, d'intesa con la Fondazione ed utilizzando grafica chiara e pregevole, opportune indicazioni volte ad informare l'utenza in merito alla disposizione logistica delle diverse pietanze. L'aggiudicatario si impegna inoltre ad esporre quotidianamente, nelle aree e nelle modalità convenute con la Fondazione, le seguenti informazioni:

- composizione del menù giornaliero, con indicazione di eventuali prodotti BIO, DOP, IGP utilizzati per preparare le singole portate;
- elenco delle materie prime utilizzate per la preparazione delle singole preparazioni gastronomiche;
- apporto calorico di ogni singolo piatto;
- marche dei formaggi e dei salumi serviti all'angolo degli affettati.

Nei giorni in cui è previsto pesce fresco, questo deve essere espressamente indicato nel menù giornaliero e nelle linee di distribuzione.

Le preparazioni gastronomiche compatibili con diete a basso contenuto di colesterolo previste dal menù giornaliero andranno poste in evidenza con uno specifico contrassegno, da riportare sia nel menù giornaliero che nelle linee di distribuzione.

A beneficio dell'utenza, l'aggiudicatario sarà infine tenuto a realizzare le attività periodiche di informazione alimentare eventualmente offerte in sede dei gara.

Art. 21

Accessori per il condimento e Bevande

L'aggiudicatario predisporrà dei punti "self-service" dove mettere a disposizione dell'utenza vari condimenti: olio extra vergine d'oliva, aceto tradizionale, aceto balsamico, maionese, senape, origano, paprica, sale, pepe nero, ketchup, ecc. I limoni, tagliati a spicchi, potranno essere distribuiti nell'area "grill".



FONDAZIONE IDIS
CITTA' DELLA SCIENZA

Ente commissariato ex art. 25 del codice civile, giusta delibera di Giunta Reginale della Campania 735/2017

All. 1

L'aggiudicatario dovrà provvedere all'installazione, nelle sale adibite al consumo dei pasti, di distributori self-service di bevande a consumo libero. La gamma totale delle bevande, articolate sui diversi distributori, dovrà prevedere:

- acqua microfiltrata naturale fredda ed a temperatura ambiente;
- acqua microfiltrata gassata fredda;
- almeno 3 bevande gassate (ad esempio, aranciata, chinotto, cola);
- almeno 3 bevande naturali (ad esempio, thè freddo, bevande alla frutta).

In linea con l'Impegno della Fondazione a favore di iniziative di sostenibilità ambientale, tra le bevande distribuite dovranno essere presenti:

- almeno 2 bevande prodotte con materie prime italiane di qualità;
- almeno 2 bevande prodotte con materie prime derivanti dal commercio equosolidale (garantite da un marchio di garanzia internazionale del commercio equosolidale).

L'installazione e la manutenzione dell'impianto per la microfiltrazione dell'acqua sarà a carico dell'aggiudicatario che dovrà provvedere a realizzare il servizio nel rispetto della normativa vigente in materia. Tutte le procedure e i documenti di controllo e manutenzione delle attrezzature dovranno essere Certificati ISO 9001.

L'aggiudicatario dovrà curare la quotidiana pulizia e manutenzione delle macchine, sì da assicurarne la perfetta efficienza durante l'erogazione del servizio.

L'acqua microfiltrata dovrà essere sottoposta, con cadenza almeno trimestrale e con costi a carico dell'aggiudicatario, ad analisi chimiche e microbiologiche ed i relativi risultati andranno trasmessi alla Fondazione.

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEI SERVIZI ACCESSORI

Art. 22

Attività oggetto del servizio e tipologia del servizio richiesto

In occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili, la Fondazione-Idis potrà richiedere all'aggiudicatario di erogare, presso i locali siti presso la sede della Fondazione Idis, i seguenti servizi di catering che seguono:

- *Buffet lunch*;
- *Buffet lunch* rafforzato:
 - aperitivi analcolici;
 - *finger food* di varia tipologia (tartine, tramezzini, pizzette, crocchette, rustici, fritti);
 - assaggi di primi/secondi;
 - pasticceria mignon;
 - acqua minerale;
 - bibite;
 - caffè;
 - vino;
- *Buffet lunch light*:
 - *finger food* di varia tipologia (tartine, tramezzini, pizzette, crocchette, rustici);



FONDAZIONE IDIS
CITTA' DELLA SCIENZA

Ente commissariato ex art. 25 del codice civile, giusta delibera di Giunta Regionale della Campania 735/2017

All. 1

- acqua minerale;
- bibite;
- caffè;
- *Coffee break:*
 - caffè;
 - latte;
 - the;
 - acqua minerale;
 - succhi di frutta;
 - brioches o pasticceria mignon;
- *Caffetteria:*
 - Caffè;
 - Latte;
 - The;
 - Acqua minerale.

I generi alimentari serviti e le unità di personale messe a disposizione per l'erogazione delle diverse tipologie di servizi saranno quelle previste dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

E' possibile effettuare, esclusivamente nei locali del ristorante, attività in orari diversi da quelli di apertura del complesso Città della Scienza, quali per esempio: ristorazione serale, eventi, etc. Tali attività devono essere concordate tempestivamente con la Fondazione Idis ed è a carico dell'aggiudicatario la richiesta delle opportune autorizzazioni. E' fatto divieto di subappalto di tali attività.

Art. 23

Diritto di esclusiva

Per l'erogazione dei servizi accessori non viene riconosciuto all'aggiudicatario un diritto di esclusiva. La Fondazione-Idis si riserva pertanto la facoltà di affidare detti servizi ad altri operatori.

Art. 24

Modalità di erogazione del servizio e personale impiegato

La Fondazione-Idis comunicherà con almeno 3 giorni di anticipo all'aggiudicatario il luogo, il giorno e l'ora in cui devono essere erogati i servizi, nonché il numero di partecipanti.

Per l'espletamento di detti servizi, l'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura di tutto il materiale necessario per l'allestimento (tavoli, tovaglie, tovaglioli, bicchieri, posateria, thermos, caraffe, etc.) che dovrà risultare di pregevole fattura. Sarà compito del personale dell'aggiudicatario curare l'allestimento e provvedere alla pulizia dei locali al termine del servizio. Le modalità di allestimento e cura del servizio saranno quelle previste dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

L'erogazione dei servizi accessori non dovrà arrecare pregiudizio al regolare svolgimento dei servizi di ristorazione. Il personale impiegato dall'aggiudicatario per l'espletamento dei servizi accessori dovrà pertanto essere reclutato al di fuori dell'organico del personale previsto per il



servizio di ristorazione e dovrà risultare altamente qualificato.

In via eccezionale, ove dovesse rendersi necessario adibire ai servizi accessori uno o più operatori in servizio presso la mensa, questi dovranno essere sostituiti con altro personale di pari qualifica e professionalità.

PRASSI IGIENICA

Art. 25

Disposizioni generali

L'aggiudicatario esegue, a mezzo di personale specializzato appositamente dedicato, pulizie giornaliere e periodiche, nonché quelle straordinarie da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (es. lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acque per allagamenti). L'aggiudicatario deve inoltre rendersi disponibile ad effettuare pronti interventi aggiuntivi di pulizia nelle zone oggetto dell'affidamento del servizio, a seguito di interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria.

Il personale impiegato deve essere specializzato nel campo delle pulizie e sanificazione ambientali e deve risultare ben addestrato in relazione alle particolari caratteristiche dell'ambiente da pulire.

Entro un mese dall'avvio dei servizi oggetto del presente Capitolato, l'aggiudicatario dovrà predisporre e consegnare alla Fondazione-Idis un piano dettagliato su tempi e modalità di pulizia degli ambienti, comprensivo degli interventi di disinfestazione di cui all'art. 35.

Art. 26

Igiene della produzione e degli alimenti

L'aggiudicatario si impegna ad eseguire tutte le prestazioni oggetto dell'appalto nel rispetto delle norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e, sin dall'inizio delle attività, deve implementare le procedure di autocontrollo predisposte secondo il sistema HACCP.

L'aggiudicatario deve inoltre garantire che le derrate alimentari nonché le superfici e gli utensili utilizzati nella preparazione dei pasti, abbiano valori di carica microbiologica compatibili con i limiti stabiliti dalla vigente normativa in materia.

Con cadenza almeno trimestrale e con costi a proprio carico, l'aggiudicatario provvederà ad effettuare analisi microbiologiche a campione per verificare il rispetto di tali parametri. Il prelievo dei campioni sarà effettuato da tecnici incaricati dall'aggiudicatario alla presenza di almeno un rappresentante della Fondazione-Idis e uno dell'aggiudicatario, questi verranno poi sottoposti ad analisi presso laboratori individuati dall'aggiudicatario e i relativi risultati saranno trasmessi alla Fondazione Idis.

Art. 27

Divise e igiene del personale

L'aggiudicatario deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di bar e ristorazione, nonché dei servizi accessori, indumenti di lavoro da indossare durante l'orario lavorativo. Tali divise dovranno essere esteticamente curate e in condizioni igieniche sempre perfette. Esse dovranno inoltre riportare in maniera ben visibile il nome dell'aggiudicatario e dovranno essere distinte sulla base delle mansioni svolte: preparazione dei pasti, loro distribuzione, lavori di pulizia, ecc.



Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve osservare scrupolosamente le “buone norme di produzione” scaturite dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo. In particolare, il personale non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Il personale impiegato nella somministrazione dei pasti della mensa dovrà indossare per tutto il periodo del servizio copricapo, guanti e mascherina, oltre a camici perfettamente in ordine ed igienicamente impeccabili. Copricapo, guanti e divise igienicamente impeccabili ed in perfetto ordine andranno altresì indossate dal personale impiegato nella somministrazione di alimenti e bevande.

Art. 28

Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti

L'aggiudicatario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia le cucine, i locali, i magazzini, le aree di distribuzione e consumo dei pasti, inclusi i relativi impianti, macchinari, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate.

Sono altresì a carico dell'aggiudicatario la pulizia delle aree esterne di pertinenza dei locali di ristorazione, nonché dei servizi igienici e degli spogliatoi del personale, che dovranno essere tenuti costantemente puliti. All'interno degli spogliatoi, gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti.

L'aggiudicatario deve anche garantire la massima pulizia di stoviglie, vasellame e posateria.

Art. 29

Pulizia e igiene durante l'erogazione del servizio mensa e ristorazione

Oltre a garantire la massima pulizia delle aree adibite alla distribuzione e al consumo dei pasti, nonché dei tavoli e degli arredi prima dell'avvio del servizio mensa e ristorazione, l'aggiudicatario dovrà assicurare che sale, tavoli ed arredi siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza. A tal fine, l'aggiudicatario dovrà adibire al servizio di pulizia durante le ore di servizio all'utenza almeno due unità di personale.

L'aggiudicatario dovrà altresì assicurare che i locali siano mantenuti costantemente ordinati e puliti durante le ore di servizio all'utenza.

Art. 30

Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci e quant'altro di qualsiasi genere e tipo. Gli interventi di pulizia e sanificazione dei locali di produzione dovranno essere svolte unicamente dopo che tutte le attività di produzione e conservazione dei pasti siano state concluse.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua operazioni di pulizia o lavaggio deve inoltre indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 31

Detersivi



FONDAZIONE IDIS
CITTA' DELLA SCIENZA

Ente commissariato ex art. 25 del codice civile, giusta delibera di Giunta Reginale della Campania 735/2017

All. 1

L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Nell'offerta tecnica l'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna a utilizzare. Vanno preferiti prodotti che rispettino tutti i criteri previsti da EU Ecolabel Decisioni della Commissione 506 del 21 giugno 2007, 264 del 28 aprile 2011, 383 del 28 giugno 2011.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservanti in locale apposito o in armadi chiusi. Durante il loro impiego dovranno essere collocati su apposito carrello.

I detergenti e/o disinfettanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni e nelle schede di sicurezza degli stessi, disponibili sul luogo anche per eventuali controlli. Va preferito l'uso di sistemi automatici di diluizione e dosaggio dei detergenti, finalizzati ad ottenere soluzioni pronte all'uso con il minor consumo di prodotto possibile.

Art. 32

Rifiuti

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti, a cura e spese dell'aggiudicatario, in appositi sacchetti, chiusi e convogliati negli appositi contenitori comunali. L'aggiudicatario sarà tenuto ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, secondo le disposizioni comunali in vigore, predisponendo in tutti gli spazi destinati al servizio, sia all'interno che all'esterno adeguati contenitori differenziati secondo le indicazioni dell'ASIA.

Lo smaltimento degli oli esausti, da realizzarsi a mezzo di idonea impresa provvista delle necessarie autorizzazioni di legge in materia, è a carico dell'aggiudicatario

Art. 33

Disinfestazioni

L'aggiudicatario dovrà effettuare, con cadenza minima bimestrale, interventi di disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti ai servizi di ristorazione, comprese le aree esterne di pertinenza dei suddetti locali. Tali interventi saranno accompagnati dal monitoraggio infestanti con apposite trappole e, in caso di allerta, verrà effettuato, entro il giorno successivo, un intervento di urgenza.

La Fondazione-Idis si riserva di chiedere all'aggiudicatario di effettuare interventi di disinfestazione e derattizzazione straordinari che si rivelino necessari. Tali interventi andranno effettuati entro il giorno successivo alla richiesta.

Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento, ordinario o urgente che sia, l'aggiudicatario dovrà inviare alla Fondazione-Idis l'attestazione dell'intervento eseguito, con indicazione dei prodotti utilizzati. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici.

Gli interventi dovranno essere svolti tramite società specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del D.M. n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane per la disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti con cui l'aggiudicatario si obbliga a sottoscrivere apposito contratto con oneri a proprio carico.

L'avvenuta sottoscrizione del contratto e la durata dello stesso dovranno essere comunicate alla Fondazione-Idis dall'aggiudicatario prima dell'inizio della gestione.



CONTROLLO E VALUTAZIONE DELLE PRESTAZIONI

Art. 34

Controllo delle prestazioni da parte della Stazione appaltante

La Fondazione-Idis effettuerà, senza preavviso, periodiche ispezioni volte ad accertare la conformità del servizio reso alle norme e prescrizioni di legge, alle prescrizioni del presente Capitolato e a quanto offerto dall'aggiudicatario in sede di gara.

Le ispezioni verranno effettuata da parte della Stazione appaltante, la quale potrà anche avvalersi, nell'eseguire i suddetti controlli, della consulenza di esperti o di una Commissione di vigilanza composta dai dipendenti della Fondazione stessa.

Tale Commissione sarà autorizzata ad accedere ai locali di produzione e distribuzione dei pasti per effettuare, senza fornirne preavviso all'aggiudicatario, periodiche ispezioni volte ad accertare in modo particolare la corretta prassi igienico - alimentare nella preparazione degli alimenti e nella conservazione delle derrate.

Art. 35

Modalità e tipologia dei controlli - Blocco delle derrate

I controlli di cui sopra saranno effettuati in presenza di almeno un rappresentante dell'aggiudicatario e verranno svolti dalla Fondazione-Idis secondo la metodologia ritenuta più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video.

L'attività ispettiva posta in essere dalla Fondazione-Idis riguarderà la gestione dell'appalto nella sua totalità, con particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- pulizia dei locali: verrà verificato il rispetto, in tutti i locali adibiti al consumo, alla distribuzione e alla preparazione dei pasti, nonché i locali annessi, delle prescrizioni igienico-sanitarie riportate nel presente capitolato;
- personale: verrà verificato, in particolare, il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie da parte del personale; il rapporto con l'utente (cortesia, disponibilità); la professionalità e la velocità nella gestione del servizio;
- tipologia e qualità delle derrate alimentari immesse in magazzino: verrà verificata, in particolare, la qualità delle derrate alimentari, la loro etichettatura (con particolare riferimento alle carni), la presenza dei prodotti BIO, DOC, IGP, etc. previsti dal Capitolato e offerti in sede di gara;
- modalità di conservazione delle derrate alimentari: verrà verificata la corretta conservazione delle derrate nei magazzini e nelle celle frigorifere;
- lavorazione delle materie prime e preparazione dei pasti: verrà verificato che la preparazione dei pasti avvenga nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal presente capitolato e dalla normativa vigente in materia;
- controlli sulla qualità e salubrità dei pasti somministrati: tali controlli potranno essere espletati anche attraverso l'asporto di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione. Il prelievo sarà effettuato da tecnici incaricati dalla Fondazione-Idis alla presenza di almeno un rappresentante della Fondazione-Idis e uno dell'aggiudicatario e i campioni verranno sottoposti ad analisi presso laboratori individuati dalla Fondazione-



Idis a spese dell'aggiudicatario per verificarne la conformità agli standard microbiologici di riferimento. L'ammontare delle spese sostenute per tali controlli sarà addebitato all'aggiudicatario che si impegna a scarlarlo, di regola, dalla prima fattura utile.

Le quantità di derrate prelevate sarà minima e comunque rappresentativa della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Fondazione-Idis per le quantità di campioni prelevati.

In particolare si procederà a verificare: il rispetto del menù previsto; la presenza delle pietanze previste dal menù sino al termine del servizio; i tempi di attesa alle linee di distribuzione; il rispetto degli orari di apertura e chiusura; lo stato di manutenzione di locali, macchinari, attrezzature e arredi in uso.

Le ispezioni verranno effettuate sulla base di check-list di valutazione che verranno predisposte dalla Fondazione-Idis e che riprenderanno i dati salienti relativi al servizio sopraelencati. Tale check-list fungerà anche da verbale e verrà notificata all'aggiudicatario al termine di ogni ispezione.

Le risultanze di tali ispezioni serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive. Qualora, dovessero emergere delle violazioni del contratto si potranno applicare le penalità previste dall'art. 45.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'aggiudicatario dovrà prelevare giornalmente almeno gr. 150 di ciascuna preparazione gastronomica preparata e riportarla in sacchetti sterili che devono essere conservarli in frigorifero a temperatura tra 0° e 6° C per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere indicato il contenuto, la data e l'ora del prelievo.

I controlli di cui sopra potranno dar luogo al "blocco delle derrate". Soggetti incaricati dalla Fondazione provvederanno a far custodire le derrate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a fare apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Fondazione provvederà a fare accertare, a spese dell'aggiudicatario, le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento sospetto e darne tempestiva comunicazione all'aggiudicatario

Art. 36

Penali per inadempienza - procedure per l'applicazione delle stesse – rilevazione di gradimento

Qualora nell'esecuzione del servizio venissero riscontrate inadempienze contrattuali ovvero difformità dalle vigenti disposizioni di legge in materia, la Fondazione-Idis applicherà nei confronti dell'aggiudicatario le seguenti penali:

a) € 500,00 euro per ogni giorno di interruzione anche parziale del servizio non preventivamente comunicata alla Fondazione-Idis e non imputabile a cause di forza maggiore;

b) € 1.000,00 per ogni inosservanza delle norme vigenti nella conservazione/preparazione dei cibi; ogni inosservanza delle norme di sicurezza e delle condizioni igienico-sanitarie dei locali, degli impianti e di quanto occorrente per la preparazione/distribuzione dei pasti; ogni dipendente in servizio attivo non regolarmente assunto;

c) € 500,00 per ogni analisi microbiologica riscontrata non rispondente a quanto previsto dai limiti di carica batterica (oltre alle spese di analisi); mancata realizzazione dei menu regionali e/o internazionali proposti dall'aggiudicatario in sede di gara o loro difformità rispetto a quanto



proposto dall'aggiudicatario nell'offerta tecnica; mancata o difforme realizzazione dei corsi di formazione obbligatori ai sensi del presente Capitolato e di quelli eventualmente offerti dall'aggiudicatario in sede di gara; ogni caso di presenza in magazzino di prodotti scaduti;

d) € 200,00 per ogni giorno di utilizzo di vasellame e posateria “usa e getta” in assenza delle giustificazioni e/o autorizzazioni di cui all'art. 11 del presente capitolato; mancata fornitura dei prodotti BIO, DOP, IGP, equosolidali etc. previsti dal Capitolato o offerti in sede di gara, in assenza della preventiva comunicazione di cui all'art. 23, ovvero la ripetuta indisponibilità degli stessi; ogni infrazione dei requisiti qualitativi delle derrate alimentari previste all'art. 21 (ad esempio, mancata somministrazione di pesce fresco); ogni violazione delle disposizioni in materia di divise e igiene del personale del presente capitolato; ogni altra infrazione alle norme contrattuali;

e) in caso di ripetuta indisponibilità dei piatti fissi e/o delle preparazioni gastronomiche previste dal menù giornaliero si applicherà una penale di 1.000 euro.

Per “indisponibilità” dai piatti fissi e delle preparazioni gastronomiche previste dal menù giornaliero si intende la mancanza -per esaurimento- di una o più portate previste dal menù giornaliero (primi, secondi, contorni) ovvero delle pietanze previste relativamente ai “piatti fissi” e alle “diete leggere”.

La Fondazione effettuerà periodici controlli ad hoc in orario compreso fra le ore 14 e le ore 14h50. L'eventuale inadempienza contrattuale sarà certificata dalla sottoscrizione di un apposito verbale da parte di un rappresentante della Fondazione e di un rappresentante dell'aggiudicatario. La sottoscrizione del verbale avverrà contestualmente al riscontro dell'inadempienza. La penale si applicherà se, in occasione di tali controlli, tale indisponibilità verrà riscontrata per più di due volte in un mese.

f) In caso di ripetuta non conformità del menù, si applicherà una penale di 100,00 euro.

Per “non conformità” del menù si intende ogni qualsivoglia difformità rispetto a quanto previsto dagli suddetti articoli relativamente ai “piatti fissi” e alle “diete leggere” nonché dal menù giornaliero.

La Fondazione effettuerà periodici controlli ad hoc volti a verificare la conformità del menù. L'eventuale inadempienza contrattuale sarà certificata dalla sottoscrizione di un apposito verbale da parte di un rappresentante della Fondazione e di un rappresentante dell'aggiudicatario. La sottoscrizione del verbale avverrà contestualmente al riscontro dell'inadempienza. La penale si applicherà se, in occasione di tali controlli, tale non conformità verrà riscontrata per più di due volte in un mese.

Al fine dell'applicazione delle penali, le inadempienze contrattuali dovranno essere oggetto di una contestazione scritta della Fondazione, cui l'aggiudicatario avrà la facoltà di presentare controdeduzioni scritte e documentate entro 5 giorni (naturali) dalla notifica. Le penali indicate sopra verranno inderogabilmente applicate se l'aggiudicatario non avrà fornito alcuna giustificazione probante entro il termine previsto per le controdeduzioni o se le giustificazioni fornite, a insindacabile giudizio della Fondazione-Idis, saranno considerate insufficienti o inadeguate.

La decisione verrà assunta dal Responsabile del Procedimento e notificata per iscritto all'aggiudicatario.



FONDAZIONE IDIS
CITTA' DELLA SCIENZA

Ente commissariato ex art. 25 del codice civile, giusta delibera di Giunta Reginale della Campania 735/2017

All. 1

Al fine dell'applicazione delle penali di cui alle lettere e) ed f), la ripetuta "indisponibilità" o "non conformità" verrà contestata per iscritto all'aggiudicatario al termine del mese in cui si sono riscontrate le inadempienze contrattuali. L'aggiudicatario avrà la facoltà di presentare controdeduzioni scritte e documentate entro 5 giorni (naturali) dalla notifica. Trascorso tale termine troverà applicazione quanto previsto al precedente paragrafo.

La Fondazione si riserva inoltre la facoltà di chiedere che gli importi delle penali eventualmente applicate siano devoluti dall'aggiudicatario, al finanziamento di iniziative a favore dei fruitori della mensa da definire di concerto con la Fondazione stessa (es. offerta di dolci o altre pietanze aggiuntive rispetto a quanto previsto dai documenti di gara).

La Fondazione potrà applicare penali nei confronti dell'aggiudicatario sino a concorrenza della misura massima pari al 10% del valore del contratto. Ulteriori inadempimenti daranno luogo alla risoluzione del contratto stesso. Resta salvo in ogni caso il diritto della Fondazione al risarcimento danni e alla risoluzione anticipata del contratto secondo quanto previsto dal d.lgs. 50/2016.

L'aggiudicatario effettuerà, nelle modalità che saranno indicate nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, periodiche rilevazioni di gradimento del servizio al fine di identificare eventuali soluzioni migliorative da adottare.

La Fondazione-Idis si riserva di effettuare essa stessa iniziative volte a monitorare il livello di soddisfazione degli utenti relativamente alla qualità del servizio. I risultati di tali rilevazioni potranno essere utilizzati per identificare possibili interventi migliorativi.

IMMOBILI E ATTREZZATURE

Art. 37

Utilizzo di beni mobili e immobili

La Fondazione, a seguito della sottoscrizione del contratto di aggiudicazione e previa redazione del Verbale di Consegna, che potrà essere assorbito dal contratto stesso, mette a disposizione dell'aggiudicatario in comodato d'uso gratuito e per l'intera durata del contratto, i locali adibiti al servizio di ristorazione. La TARI per gli spazi in uso sarà a carico dell'aggiudicatario.

Il Verbale di Consegna costituirà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali. Al Verbale sarà allegato un analitico inventario descrittivo dello stato dei locali, degli impianti fissi, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e di quant'altro presente e dato in uso all'aggiudicatario per l'espletamento del servizio.

L'aggiudicatario si impegna a mantenere in buono stato le attrezzature, gli arredi, le macchine e quant'altro affidatogli con Verbale di consegna, assicurandone in ogni momento un utilizzo corretto.

Laddove risulti necessario al fine di garantire l'ottimale svolgimento del servizio, l'aggiudicatario è tenuto ad integrare le attrezzature, gli arredi e le macchine messe a disposizione dalla Fondazione Idis, assumendo peraltro la piena responsabilità dell'adeguatezza e sicurezza delle dotazioni aggiuntive rispetto al contesto di riferimento. Ogni intervento dovrà comunque essere preventivamente concordato e autorizzato dalla Fondazione.

È a carico dell'aggiudicatario l'onere di segnalare immediatamente alla Fondazione ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, dei locali o delle cose, nonché l'onere di evitarne in via cautelativa l'uso, ove sussistano o possano



ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone o cose.

A partire dalla data di sottoscrizione del Verbale di consegna, l'aggiudicatario assume tutti i rischi per danni, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati. A riguardo si precisa che la Fondazione è sollevata da qualsiasi spesa inerente danneggiamenti o furti che saranno a carico totalmente dell'aggiudicatario.

In tal caso l'aggiudicatario dovrà provvedere alla pronta riparazione degli stessi; in difetto vi provvederà la Fondazione addebitando all'aggiudicatario il relativo importo, maggiorato del 20% a titolo di spese generali.

Si precisa che eventuali danni derivanti a personale, utenti e terzi causati dalla struttura, resteranno a carico dell'aggiudicatario qualora lo stesso non abbia provveduto ad avvisare tempestivamente la Fondazione di imperfezioni, rotture e simili, agevolmente rilevabili dal personale di servizio.

Alla scadenza del contratto l'aggiudicatario è tenuto a riconsegnare alla Fondazione i locali, gli impianti fissi, le attrezzature, le macchine, gli arredi e quant'altro ricevuto in dotazione, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. La riconsegna deve risultare da apposito Verbale di riconsegna, redatto con le stesse modalità del Verbale di consegna.

Sarà a carico dell'aggiudicatario il reintegro del materiale mancante consegnatogli dalla Fondazione entro un termine che sarà fissato dal verbale di riconsegna. Trascorso inutilmente tale termine, la Fondazione avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al valore di mercato dei beni mancanti, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Salvo impedimenti dovuti a cause di forza maggiore, fino a quando l'aggiudicatario non sarà a capo delle utenze, la Fondazione fornirà, ribaltandone il costo, nei limiti quantitativi occorrenti e limitatamente alle esigenze del servizio, l'acqua, l'illuminazione, la forza motrice, il riscaldamento e la linea telefonica.

Art. 38

Manutenzioni e Utenze

Gli interventi di manutenzione di tutti i cespiti in uso (arredi, attrezzature, impianti, altro) dovranno essere assicurati dall'aggiudicatario per assicurare il loro corretto funzionamento, il decoro estetico e la loro fruizione.

La Fondazione-Idis si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi e delle strutture e, in caso di accertata incuria nell'adempire agli obblighi di cui sopra, procederà ad effettuare autonomamente gli interventi necessari, addebitando le spese sostenute all'aggiudicatario.

Prima di intervenire direttamente, la Fondazione-Idis notificherà per iscritto la necessità di effettuare l'intervento manutentivo all'aggiudicatario, la quale avrà 10 giorni di tempo per adempiere a quanto richiesto. In caso di mancata ottemperanza entro tale termine, la Fondazione-Idis provvederà quindi direttamente.

Il concorrente dovrà presentare Piano di investimento per migliorare le infrastrutture e gli allestimenti del ristorante su cui sarà necessario conseguire il gradimento della stazione appaltante. I costi di tali interventi saranno a carico dell'aggiudicatario che li ammortizzerà nell'arco della durata del contratto.

Inoltre l'aggiudicatario, se si renderà necessario, dovrà provvedere alla manutenzione straordinaria, quali rifacimento della pavimentazione, sostituzione degli impianti idrici, elettrici, condizionamento e riscaldamento, fognari, sostituzione infissi e sanitari, senza che l'elencazione



debba considerarsi esaustiva, dietro presentazione di idoneo progetto ed approvazione da parte della Fondazione Idis. Tali interventi non daranno diritto ad alcuna indennità.

Le utenze saranno in capo all'aggiudicatario.

Art. 39

Omologazione delle stoviglie e del materiale di consumo

Prima dell'inizio della gestione, l'aggiudicatario dovrà consegnare per l'omologazione alla Fondazione un esemplare per ogni articolo che intende utilizzare per l'espletamento dei servizi appaltati. In particolare:

- piatti di ceramica;
- posate interamente in acciaio inossidabile;
- bicchieri in carta a perdere;
- vassoi;
- tovaglette copri vassoio e tovaglioli di carta;
- vasellame e posateria "usa e getta" da utilizzare nei casi di necessità.

La Fondazione-Idis potrà esprimere il proprio gradimento in merito agli esemplari proposti. Qualora, ad insindacabile giudizio della Fondazione-Idis, questi non dovessero essere ritenuti idonei, l'aggiudicatario si impegna a proporre una diversa tipologia di prodotto.

L'aggiudicatario si impegna ad utilizzare sempre oggetti con le stesse caratteristiche di quelli omologati.

PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI

Art. 40

Disposizioni generali

L'aggiudicatario dovrà mettere a disposizione idonee ed adeguate risorse umane, atte a garantire un regolare, efficace ed efficiente svolgimento dei servizi richiesti.

L'aggiudicatario assume a proprio carico tutti gli oneri relativi al personale, nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia o che interverranno nel periodo di decorrenza del contratto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva, previdenziale ed assicurativa, nonché di tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, e di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto in materia di tutela dei lavoratori. La Fondazione si riserva il diritto di richiedere all'aggiudicatario la documentazione attestante gli adempimenti di tutti i predetti obblighi.

Il servizio alle dipendenze dell'aggiudicatario o per l'aggiudicatario non costituisce titolo a qualsivoglia riconoscimento di rapporto con la Fondazione-Idis.

Almeno dieci giorni prima dell'attivazione del servizio, l'aggiudicatario dovrà fornire all'Fondazione-Idis l'elenco nominativo completo del personale che sarà impegnato nei servizi oggetto dell'appalto con indicazione dei dati anagrafici, della data di assunzione, della qualifica professionale, del livello, delle mansioni cui è adibito, della tipologia di contratto e del monte ore settimanali.

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'assorbimento del personale attualmente impegnato nell'esecuzione del servizio, come declinato nel succ. art. 46, ai sensi del CCNL in vigore per le aziende che svolgono attività nel settore del turismo e dei pubblici esercizi. Nei confronti di tale



personale l'aggiudicatario si impegna ad applicare un trattamento giuridico, retributivo e previdenziale non inferiore a quello goduto con il precedente gestore, ivi compresi i livelli di inquadramento e l'anzianità di servizio.

Il personale impiegato dovrà possedere una qualificazione professionale rispondente alle mansioni assegnategli ed essere professionalmente idoneo a garantire il perfetto e rapido funzionamento dei servizi.

Art. 41

Variazione dell'organico - reintegro del personale mancante – organizzazione del personale

La consistenza dell'organico impiegato per l'espletamento del servizio dovrà rimanere invariata per tutta la durata del contratto, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione dovuta ad una strutturale modifica del numero di pasti serviti. Tali eventuali variazioni dovranno essere debitamente motivate e saranno soggette all'approvazione della Fondazione-Idis. In mancanza di tale approvazione, l'aggiudicatario non potrà effettuare alcuna variazione.

La consistenza dell'organico dovrà essere riconfermata alla Fondazione-Idis, con comunicazione scritta, con cadenza almeno annuale e in ogni caso ad ogni variazione dell'organico.

Su richiesta dell'Fondazione-Idis, l'aggiudicatario sarà comunque tenuta a fornire, con la massima tempestività e comunque non oltre i due giorni lavorativi, informazioni aggiornate relative all'organico: elenco del personale, relative mansioni, livello, monte ore, turnazioni.

Qualora dovessero rendersi necessarie variazioni nominative del personale, l'aggiudicatario dovrà darne preventiva comunicazione alla Fondazione-Idis. Prima di effettuare ogni variazione l'aggiudicatario dovrà trasmettere all'Fondazione-Idis il CV della nuova figura professionale che intende adibire ai servizi oggetto dell'appalto, per consentire la verifica del possesso delle qualifiche professionali richieste. Qualora, a insindacabile giudizio della Fondazione-Idis, la persona proposta non fosse ritenuta idonea, essa non potrà essere impiegata nello svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto.

L'aggiudicatario si impegna ad assicurare la sostituzione dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo senza costi aggiuntivi a carico della Fondazione-Idis. Per quanto attiene al reintegro del personale, l'aggiudicatario si impegna a sostituire il personale assente entro 2 ore, sì da mantenere inalterato il monte ore indicato nell'offerta tecnica.

Per il reclutamento temporaneo del personale sostitutivo, l'aggiudicatario dovrà osservare le norme contenute nella vigente disciplina di settore. Il personale così reclutato dovrà essere in possesso delle competenze e qualifiche necessarie per l'espletamento delle mansioni da svolgere. La Fondazione-Idis si riserva la facoltà di chiedere all'aggiudicatario, la sostituzione del personale ritenuto, a suo insindacabile giudizio, non idoneo o non gradito al servizio senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali o di riconoscimento di ulteriori oneri o risarcimenti di sorta rispetto a quelli pattuiti in sede di gara. L'aggiudicatario dovrà provvedere alla sostituzione del citato personale entro 72 ore dal ricevimento della richiesta ovvero, in caso di segnalata urgenza, nel minor termine indicato dalla Fondazione-Idis.

L'assetto organizzativo adottato dall'aggiudicatario per garantire l'ottimale gestione dei servizi oggetto del presente capitolato sarà quello indicato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Relativamente al servizio di mensa, l'aggiudicatario dovrà garantire l'impiego di un numero di figure professionali che consenta di minimizzare i tempi di attesa alla linea di distribuzione. Indicativamente, il personale presente alle linee, dovrà essere in grado di servire almeno tre



FONDAZIONE IDIS
CITTA' DELLA SCIENZA

Ente commissariato ex art. 25 del codice civile, giusta delibera di Giunta Reginale della Campania 735/2017

All. 1

persone al minuto.

La Fondazione-Idis si riserva di verificare l'adeguatezza dell'assetto organizzativo approntato dall'aggiudicatario, stabilendo le modifiche ritenute idonee a garantire un più efficiente espletamento dei servizi. Eventuali richieste di tale natura saranno comunicate per iscritto all'aggiudicatario che, entro 5 giorni dalla notifica, provvederà a darvi attuazione.

Art. 42

Informativa ai dipendenti dell'aggiudicatario

Entro un mese dalla data di inizio del servizio, l'aggiudicatario è tenuto ad organizzare un incontro di presentazione del servizio con i propri dipendenti, per illustrare il contenuto degli oneri contrattuali previsti dal presente capitolato e il nuovo assetto organizzativo. All'incontro parteciperanno uno o più rappresentanti della Fondazione-Idis.

Art. 43

Autorizzazione all'accesso del personale alle dipendenze dell'aggiudicatario

L'aggiudicatario, sotto la propria responsabilità, si impegna a far osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla Fondazione del proprio personale dipendente e delle varie ditte fornitrici, secondo le disposizioni in vigore.

Art. 44

Norme comportamentali del personale

Il personale impegnato nelle attività richieste dovrà tenere un comportamento discreto, decoroso e irreprensibile, consono al servizio all'interno della Fondazione Idis-Città della Scienza e al codice comportamentale adottato da quest'ultima.

Art. 45

Formazione del personale

L'aggiudicatario si impegna a curare l'aggiornamento professionale del personale impiegato nelle prestazioni oggetto dell'appalto attuando un piano di formazione e aggiornamento attinente ai contenuti del presente appalto.

Alla fine di ogni anno l'aggiudicatario dovrà esibire i documenti attestanti le ore di formazione erogate a favore del personale impiegato nella gestione dell'appalto. Su richiesta della Fondazione, l'aggiudicatario dovrà inoltre presentare il piano di formazione per il personale in materia di sicurezza sul lavoro e di HACCP con relativo registro/attestazione di frequenza. Oltre a quanto sopra, l'aggiudicatario è tenuto a garantire la formazione integrativa, eventualmente offerta in sede di gara.

Art. 46

Clausola di subentro del personale

L'affidatario dovrà prioritariamente applicare la "clausola sociale di assorbimento del personale", istituito previsto dalla contrattazione collettiva e da specifiche disposizioni legislative statali (art. 50 del D.Lgs n. 50/2016), che opera nell'ipotesi di cessazione d'appalto e subentro di imprese o società appaltatrici e risponde all'esigenza di assicurare la continuità del servizio e dell'occupazione, nel caso di discontinuità dell'affidatario.

La Ditta aggiudicatrice, partecipando al presente bando, si obbliga ad assorbire, come da art. 41, a



FONDAZIONE IDIS
CITTA' DELLA SCIENZA

Ente commissariato ex art. 25 del codice civile, giusta delibera di Giunta Reginale della Campania 735/2017

All. 1

tempo indeterminato, nel suo organico per l'espletamento del servizio, 4 unità di personale del precedente aggiudicatario, così inquadrate:

n. 2 - Cameriera, Livello 6, Contratto a tempo Indeterminato a 20 ore settimanali

n. 2 - Barista, Livello 5, Contratto a tempo Indeterminato a 40 ore settimanali

ULTERIORI DISPOSIZIONI CONTRATTUALI

Art. 47

Norme generali in materia di sicurezza - Segnaletica

L'aggiudicatario deve garantire il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro di cui al d.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

L'aggiudicatario deve inoltre garantire l'osservanza delle norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Entro 15 giorni dall'inizio della gestione l'aggiudicatario dovrà poi nominare, dandone contestuale comunicazione alla Fondazione, un "Responsabile della sicurezza" che dovrà provvedere all'attuazione di tutte le disposizioni in materia: questi avrà, tra l'altro, il compito di tenersi in costante contatto con il Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione della Fondazione per garantire il necessario coordinamento.

L'aggiudicatario dovrà predisporre e far affiggere a proprie spese, presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, dei cartelli che illustrano le principali norme di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 48

Misure per eliminare i rischi di interferenza

Al momento della stipula del contratto, l'aggiudicatario si impegna a sottoscrivere il Documento di Valutazione dei Rischi per Interferenze – DUVRI, che formerà parte integrante del contratto. Al termine di ogni anno, l'aggiudicatario dovrà rendicontare le spese sostenute per la sicurezza e per l'eliminazione dei rischi da interferenza.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio, l'aggiudicatario dovrà redigere, coordinandosi con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione della Fondazione, il proprio piano di sicurezza ed il Documento di valutazione dei rischi (DVR).

Art. 49

Revisione periodica dei prezzi

Non è ammessa alcuna revisione dei prezzi durante il primo anno di affidamento del servizio.

Art. 50

Cauzione definitiva

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà costituire una garanzia fideiussoria ai sensi dell'art. 103 del d.lgs. n. 50/2016, cui si rimanda *in toto*.

Art. 51

Assicurazioni e responsabilità dell'aggiudicatario



FONDAZIONE IDIS
CITTA' DELLA SCIENZA

Ente commissariato ex art. 25 del codice civile, giusta delibera di Giunta Reginale della Campania 735/2017

All. 1

L'aggiudicatario è responsabile dei danni, di qualsiasi natura, arrecati a persone o cose in dipendenza dall'esecuzione della sua gestione, esonerando pertanto la Fondazione-Idis da qualsiasi responsabilità connessa.

La responsabilità suindicata ed ogni altra forma di responsabilità civile nei confronti di terzi derivante dalla gestione del servizio saranno coperte da polizza assicurativa, che l'aggiudicatario dovrà stipulare con oneri a proprio carico, per la copertura della responsabilità civile verso terzi per danni a persone e cose in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alle attività oggetto del presente contratto, comprese tutte le operazioni accessorie, complementari, e connesse all'affidamento del servizio, nessuna esclusa né eccettuata.

La suddetta polizza deve prevedere copertura dei rischi per Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per un massimale unico minimo non inferiore a € **1.500.000,00** per sinistro e per persona.

Pur essendo onnicomprensiva, tale polizza dovrà contemplare in modo esplicito i danni cagionati agli utenti per morte e invalidità totale o parziale temporanea o permanente.

Andranno considerati nel novero dei terzi gli utenti del servizio.

La polizza dovrà inoltre valere anche per le richieste di risarcimento pervenute alla Fondazione per fatto imputabile all'aggiudicatario.

La polizza dovrà inoltre prevedere espressamente:

- la garanzia dello smercio dei prodotti;
- la copertura di tutti i rischi connessi all'esercizio sia nei confronti dei terzi, sia per i danni arrecati per qualsiasi causa – incendio compreso – alle cose di proprietà della Fondazione;
- una durata non inferiore a quella del contratto;
- una clausola di vincolo a favore della Fondazione.

Resta inteso che:

- la polizza, debitamente quietanzata, deve essere trasmessa alla Fondazione entro 30 gg. dall'aggiudicazione e comunque prima dell'inizio del servizio. Le quietanze relative alle annualità successive devono essere trasmesse alla Fondazione alle relative scadenze;
- i massimali di polizza, sopra riportati, non rappresentano il limite del danno da risarcirsi da parte dell'aggiudicatario, per il quale, nel suo valore complessivo, risponderà comunque l'aggiudicatario medesimo;
- l'operatività o meno delle coperture assicurative non esonera l'aggiudicatario dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti.

Inoltre, per gli adempimenti prescritti dal presente articolo, ogni responsabilità civile e penale sarà comunque a carico dell'aggiudicatario, restando per patto espresso totalmente sollevati la Fondazione e tutto il personale dipendente e non. Le spese ed i danni che la Fondazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'impresa ed in ogni caso da questa rimborsate.

In alternativa alle polizza di cui al presente articolo, l'aggiudicatario potrà dimostrare di possedere una polizza RCT già attivata, avente le medesime caratteristiche, e produrre un'appendice alla polizza da cui risulti la copertura per il servizio oggetto del presente affidamento. La polizza già attivata dovrà prevedere massimali almeno pari a quelli fissati sopra



FONDAZIONE IDIS
CITTA' DELLA SCIENZA

Ente commissariato ex art. 25 del codice civile, giusta delibera di Giunta Regionale della Campania 735/2017

All. 1

e non dovrà prevedere limiti al numero di sinistri.

I documenti di polizza comunque presentati dovranno riportare preciso impegno della Compagnia Assicuratrice a:

- comunicare alla Fondazione ogni variazione che intervenga sulla polizza medesima in merito alle coperture richieste, ivi incluso il mancato pagamento del premio da parte del fornitore; si precisa che tale obbligo di comunicazione vale anche in caso di naturale scadenza o eventuale disdetta della polizza;
- a comunicare ogni inadempienza del Contraente che possa comportare l'inoperatività della garanzia.