

# **AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO BIENNALE DI RISTORAZIONE TRAMITE GESTIONE DELLA MENSA AZIENDALE CON PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI PRESSO IL CENTRO DI RISTORAZIONE UNIACQUE UNICATO IN BERGAMO, VIA DELLE CANOVINE**

## **RELAZIONE DI SINTESI**

## OGGETTO E DESCRIZIONE DELL'APPALTO

L'appalto in oggetto, per un importo biennale indicativo di euro 400.000,00 iva esclusa (pari ad euro 200.000,00 iva esclusa su base annuale) per i servizi soggetti a ribasso d'asta, inclusi oneri della sicurezza pari ad euro 00,00 (zero/00), oltre iva di legge, riguarda la gestione della mensa aziendale con la produzione e la distribuzione dei pasti presso il centro di ristorazione Uniacque sito in via delle Canovine, 21, in Bergamo.

**E' previsto l'utilizzo delle attrezzature esistenti di proprietà Uniacque (con reintegro a carico dell'appaltatore delle stoviglie già presenti quali, piatti, bicchieri, pentolame e posate ed ogni altro accessorio similare) ubicate presso tale centro.**

In particolare le attività del servizio richiesto riguardano:

- a) reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate;
- b) preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso il suddetto punto di ristorazione aziendale;
- c) collocazione delle vivande nella apposita catena self service;
- d) distribuzione dei pasti;
- e) lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate;
- f) pulizia locali cucina, pertinenze e locali funzionalmente annessi;
- g) predisposizione del menù (giornaliero, settimanale e mensile) da affiggere nei locali destinati alla mensa.

Uniacque non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale e quotidianamente.

L'Appaltatore (di seguito anche Gestore) non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti somministrati ed effettivamente consumati.

Non sono ammesse offerte parziali o limitate solo a parti del servizio richiesto.

### Personale addetto al servizio mensa

Il Gestore nello svolgimento del servizio dovrà avvalersi esclusivamente di personale dipendente, di professionalità adeguata, moralmente ineccepibile ed in regola con le leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione umana.

Si precisa che ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i., al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti è prevista l'applicazione delle disposizioni relative alla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale.

Il Gestore sarà il solo responsabile di tutto il personale addetto al servizio di ristorazione dislocato presso la sede aziendale.

Lo stesso è impegnato all'osservanza delle norme e delle prescrizioni del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro vigente per la categoria e degli accordi integrativi Provinciali vigenti, successive integrazioni e/o rinnovi, delle leggi e dei regolamenti sull'assunzione, tutela, protezione ed assistenza dei lavoratori, nonché garantire i contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge.

---

UNIACQUE S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: via delle Canovine, 21 - 24126 Bergamo

Tel: +39 035.3070111 - Fax: +39 035.3070110 - info@uniacque.bg.it - info@pec.uniacque.bg.it - www.uniacque.bg.it

R.l. BG - Partita Iva e codice fiscale 03299640163 - Capitale sociale Euro 36.000.000,00 i.v. - R.E.A. BG 366188

UNI EN ISO 9001:2015  
UNI EN ISO 14001:2015  
BS OHSAS 18001:2007



SISTEMI DI GESTIONE  
CERTIFICATI

Il Gestore si impegna al rispetto dell'Accordo Nazionale per i cambi di gestione nel settore della ristorazione collettiva. L'organico addetto al servizio di ristorazione, per preparazione, manipolazione, distribuzione, pulizia, dovrà, per tutta la durata del contratto, essere in numero tale da garantire uno snello e rapido servizio di distribuzione.

Al personale addetto al servizio di ristorazione non sarà consentito l'accesso ad altri locali, uffici e reparti di Uniacque che non siano quelli in cui svolgono la loro attività, salvo particolare autorizzazione della Direzione Uniacque.

Tutto il personale addetto al servizio ristorazione dovrà fare capo ad un "Direttore del servizio" di comprovata capacità ed esperienza, del quale dovrà essere comunicato il nominativo ad Uniacque ed alla Commissione Mensa aziendale all'uopo istituita e preposta alla vigilanza del servizio, reperibile quotidianamente negli orari di servizio, unitamente a quella di un auditor HACCP.

Il Gestore sarà direttamente e unicamente responsabile nei confronti dei propri fornitori, in particolare per quanto concerne la puntualità delle consegne ed il rispetto delle modalità di fornitura stabilite da Uniacque (orari, accessi, ecc... ).

### **Locali**

Uniacque affida i locali che dovranno essere usati solo ed esclusivamente per la gestione della ristorazione in oggetto e che dovranno essere sempre tenuti con la massima cura e pulizia.

Uniacque si riserva il diritto di utilizzare i locali "Sala pranzo" per riunioni totali o parziali del personale tutte le volte che lo riterrà necessario, previo preavviso; in tali casi la pulizia dei locali, effettuata dal Gestore, verrà compensata a parte.

L'ingresso al locale cucina ed al locale dispensa e lavaggio sarà vietato ai non addetti al servizio di ristorazione.

### **Macchinario - Attrezzature - stoviglie**

Tutto il materiale e quanto altro necessario alla gestione del servizio di ristorazione, verrà elencato in apposito inventario, redatto in duplice copia (dal Gestore e da incaricato Uniacque), all'inizio della gestione e riveduto ed aggiornato ogni anno.

Nel suddetto inventario iniziale verrà determinata la consistenza e lo stato di efficienza di tutto il materiale elencato.

Al Gestore compete l'obbligo di conservare con la debita diligenza i materiali, gli impianti, gli arredi e le attrezzature affidategli in uso, provvedendo alla loro manutenzione ordinaria annotando su apposita scheda gli interventi effettuati.

Nel caso di cessazione della gestione del servizio di ristorazione, incomberà sul Gestore l'obbligo di riconsegnare ad Uniacque tutto quanto elencato nell'ultimo inventario.

### **Pulizia - Disinfezioni periodiche**

La pulizia dei locali cucina, dispensa e "sala pranzo" e delle relative attrezzature sarà a carico del Gestore, che pure dovrà procurarsi il materiale occorrente alla pulizia ed alla manutenzione ordinaria.

In particolare per stoviglie e posate, dovranno essere usati gli appositi impianti secondo le istruzioni delle case costruttrici e con l'impiego del tipo di detersivo consigliato al fine di ottenere una razionale pulizia e sterilizzazione del materiale stesso.

---

UNIACQUE S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: via delle Canovine, 21 - 24126 Bergamo

Tel: +39 035.3070111 - Fax: +39 035.3070110 - info@uniacque.bg.it - info@pec.uniacque.bg.it - www.uniacque.bg.it

R.I. BG - Partita Iva e codice fiscale 03299640163 - Capitale sociale Euro 36.000.000,00 i.v. - R.E.A. BG 366188

UNI EN ISO 9001:2015  
UNI EN ISO 14001:2015  
BS OHSAS 18001:2007



SISTEMI DI GESTIONE  
CERTIFICATI

Tutti i detersivi impiegati dovranno essere del tipo biodegradabile in accordo con le vigenti disposizioni in materia di inquinamento.

Il gestore dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime e i materiali di consumo (tovagliette, tovaglioli, ecc) necessari all'espletamento del servizio,

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche di base previste (Cfr PAN GPP punto 5.3.2) i materiali di consumo in carta utilizzati per il servizio dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Sarà inoltre a carico del Gestore l'acquisto dei prodotti di sanificazione e di tutto il materiale di pulizia che dovrà essere differenziato in base alle superfici da trattare (codice colore).

I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici.

Prima dell'inizio del servizio dovrà essere predisposto un elenco dei suddetti prodotti che si intendono utilizzare nel corso dell'appalto, nel quale sia evidenziato il nome commerciale del prodotto, la marca e la sua funzione.

Sarà cura del Gestore provvedere alla raccolta dei rifiuti ed a riporli negli appositi spazi e contenitori secondo le modalità stabilite da Uniacque, all'ordine, pulizia e cura dei contenitori stessi

### **Indicazione numero dei pasti - Distribuzione pasti - Orari e modalità**

Il numero di pasti giornaliero da erogare presso la sede di Bergamo, in via delle Canovine, risulta indicativamente di 130 (centotrenta), stima basata sulla previsione dei fabbisogni in relazione ai potenziali utenti della mensa, con naturali oscillazioni stagionali.

I pasti potranno essere somministrati solo ed esclusivamente al personale aziendale che abbia certificato la propria presenza con badge identificativo personale tramite orologio posto nella sala pranzo.

Alla consumazione dei pasti possono altresì essere ammessi anche terzi non dipendenti aziendali **previa autorizzazione di Uniacque.**

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in tutti i giorni lavorativi per Uniacque comprese le eventuali giornate festive in cui si svolgeranno i servizi aziendali.

I pasti, dovranno essere distribuiti continuativamente in turno unico con orario (da lunedì al venerdì) dalle ore 12.00 alle ore 14.00

È a carico del Gestore la determinazione giornaliera del numero e composizione dei pasti di cui al punto precedente del presente articolo.

Uniacque si riserva di modificare i periodi o gli orari dei turni in funzione delle necessità senza che questo comporti per il gestore ulteriori compensi.

Il Gestore è impegnato a soddisfare specifiche richieste da parte di Uniacque per la preparazione di pasti in occasione di convegni, manifestazioni, visite, ecc., che esulino dalla normale programmazione, con composizione diversa da quella in esso contenuta, nei giorni, con gli orari e le modalità richiesti.

Detta fattispecie concerne in un servizio di ristorazione diversificato (quali ad esempio buffet, self service, pranzi di rappresentanza, ecc...).

I prezzi saranno preventivamente concordati di volta in volta tra le parti, tenendo conto dei prezzi di mercato e dell'importo unitario di aggiudicazione.

---

UNIACQUE S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: via delle Canovine, 21 - 24126 Bergamo

Tel: +39 035.3070111 - Fax: +39 035.3070110 - info@uniacque.bg.it - info@pec.uniacque.bg.it - www.uniacque.bg.it

R.I. BG - Partita Iva e codice fiscale 03299640163 - Capitale sociale Euro 36.000.000,00 i.v. - R.E.A. BG 366188

UNI EN ISO 9001:2015  
UNI EN ISO 14001:2015  
BS OHSAS 18001:2007



SISTEMI DI GESTIONE  
CERTIFICATI