

SOCIETA': BRESCIA TRASPORTI SPA

N. 181 del 23/01/2018

**SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO DI GESTIONE
DELLE MENSE AZIENDALI DI BRESCIA TRASPORTI SPA,
IN VIA SAN DONINO , 34 BRESCIA
E IN VIA FAUSTINELLA , 29 , DESENZANO DEL GARDA (BRESCIA)**

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL
D.M. 25/7/2011**

REV	EMISSIONE/DESCRIZIONE DELLA REVISIONE	REDATTO	CONTROLLATO	VISTO	DATA
0	EMISSIONE	APOSTOLI	APOSTOLI	GARATTI	23/01/2018

Documento di proprietà del gruppo Brescia Mobilità S.p.A.
Vietati la riproduzione o l'uso per scopi diversi da quelli previsti

1. INTRODUZIONE

Le presenti Specifiche Tecniche disciplinano il servizio di gestione delle mense di Brescia Trasporti spa, situate presso gli immobili di Brescia, via San Donino n. 34 e Desenzano del Garda (BS) , via Faustinella nr. 29. Il corrispettivo per l'erogazione dei servizi mensa verrà versato a seguito di registrazione per mezzo di sistemi di timbratura tramite badge aziendali o moduli cartacei , come meglio indicato successivamente.

2. MODALITA' DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

2.1 GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LA SEDE DI BRESCIA

2.1.1. La distribuzione dei pasti avverrà con il sistema del self – service con distribuzione dei cibi agli utenti a carico del personale dell'Appaltatore. L'orario di funzionamento del servizio di mensa interna è compreso nella fascia oraria dalle ore 11.00 alle ore 14.15 per 6 giorni alla settimana, dal lunedì al sabato, con esclusione delle festività infrasettimanali. Fa eccezione il giorno 15 febbraio (Santi Faustino e Giovita, patroni di Brescia) in cui la mensa aziendale di Brescia, via San Donino, deve restare aperta.

Deve essere garantita agli utenti la disponibilità di tutte le portate previste nel menù giornaliero almeno sino alle ore 14.15.

2.1.2. Nella composizione dei pasti di cui sopra devono essere osservate le tipologie elencate nel presente capitolato e le grammature minime di cui all'allegato B) delle presenti Specifiche Tecniche.

Gli alimenti somministrati, inoltre, dovranno avere le caratteristiche di qualità e caratteristiche organolettiche riportate nell'allegato C).

Brescia Trasporti S.p.A. si riserva di controllare in qualsiasi momento il rispetto delle grammature e delle qualità indicate.

2.1.3 I menù dovranno essere predisposti in modo tale che i singoli piatti siano somministrati con la massima variabilità, secondo cicli non inferiori a quattro/cinque settimane e con la possibilità di concordare scelte alternative, senza peraltro comportare variazioni del prezzo pattuito.

Potrà essere richiesta la predisposizione di un menù per celiaci.

Ogni giorno dovrà esserci una possibilità di scelta minima come da descrizione seguente:

A) Primi piatti

un primo piatto, a scelta su una proposta di almeno tre piatti caldi, di cui due asciutti, per uno di questi il condimento dovrà essere disponibile a scelta fra pomodoro, ragù, olio/burro e pesto; su richiesta del commensale i primi piatti saranno insaporiti con formaggio grana

padano o pecorino romano grattugiato, a seconda delle preparazioni, con le caratteristiche di cui all'allegato C)

in alternativa: vedi menu allegati.

B) Secondi piatti

un secondo piatto, a scelta su una proposta di almeno tre piatti caldi;

in alternativa: vedi menu allegati.

C) Contorni

un contorno caldo a scelta, insalata verde, insalata mista;

in alternativa vedi menu allegati;

D) Bevande

una bevanda;

in alternativa vedi menu allegati;

E) Pane

Pane bianco o integrale/grissini (grissini massimo 2 pezzi da 25gr);

SCELTE ALTERNATIVE

In alternativa ai piatti compresi nel menù standard di cui sopra e senza variazioni del prezzo convenuto, i commensali potranno consumare i piatti elencati nel seguito:

a) alternative al primo una porzione a scelta fra:

formaggi

formaggio grana

Yogurt

Un gelato

Una porzione di verdura o frutta

b) alternative al secondo piatto una porzione a scelta fra:

formaggi

formaggio grana

Prosciutto crudo

Bresaola

Piatti freddi

Due yogurt

Un gelato

Due porzioni di verdura o di frutta

c) alternative ai contorni
una porzione di frutta fresca o cotta

c) alternative alla bevanda
una porzione di frutta fresca o cotta
uno yogurt

Per la confezione dei pasti dovranno essere utilizzate derrate fresche o conservate, escludendo tassativamente i "precotti", acquistate e mantenute in perfetto stato di conservazione.

In particolare, si riassume quanto meglio indicato dettagliatamente nell'allegato C al Capitolato Speciale d'Appalto:

- 1) per condire a freddo saranno utilizzati e forniti ai commensali olio di oliva, olio extra vergine di oliva, olio di mais, olio aromatizzato al peperoncino, aceto di vino, bianco o rosso e aceto balsamico, salsa di soia;
- 2) per cucinare saranno utilizzati esclusivamente burro di panna centrifugata, e olio extra vergine di oliva ad esclusione dei fritti che si faranno con olio di oliva o olio di semi, da rinnovare giornalmente;
- 3) la pasta deve essere di grano duro o all'uovo;
- 4) il riso deve essere a grano intero;
- 5) gli gnocchi devono essere di patate e non di loro derivati;
- 6) per la preparazione di sughi, la materia prima dovrà essere di sola provenienza italiana e deve essere utilizzato esclusivamente pomodoro fresco o pelato, sono ammesse le passate di pomodoro con contenuto minimo di pomodoro 60%; non è ammesso l'uso di conserve;
- 7) la carne fresca o congelata dovrà pervenire da organizzazioni autorizzate ed essere in regola con le norme sanitarie; la carne congelata dovrà essere opportunamente trattata e ne è tassativamente vietata la ricongelazione, anche parziale. I tagli bovini e suini dovranno essere ricavati dalle parti dell'animale idonee per le preparazioni alle quali sono destinati; il pollame dovrà essere di classe A1 o A2. Tutta la carne impiegata dovrà essere di sola provenienza italiana;
- 8) I salumi dovranno essere adeguatamente stagionati ed essere sempre disponibili;
- 9) Il formaggio Grana deve avere stagionatura minima 18 mesi;
- 10) Il pesce impiegato deve essere surgelato all'origine;
- 11) La pizza dovrà essere condita solamente con mozzarella da taglio e potrà essere in sostituzione del primo piatto (170 gr.) o del secondo piatto (250 gr.), ammessa nel menù solo una volta alla settimana;

- 12) La frutta e la verdura devono essere fresche e di stagione, inoltre la verdura pre-lavata e confezionata deve essere risciacquata prima di essere servita o utilizzata in cucina. E' preferibile l'utilizzo di verdure fresche, se reperibili, o in alternativa surgelate (vedere indicazioni dell'allegato C);
- 13) L'acqua deve essere di tipo oligominerale, in bottiglie di vetro o plastica, con o senza anidride carbonica;
- 14) I prodotti surgelati dovranno essere cucinati immediatamente dopo lo scongelamento e consumati nella giornata di preparazione;
- 15) Le uova devono essere di categoria A;
- 16) E' vietato l'uso di prodotti disidratati e liofilizzati, di sostanze chimiche aromatizzanti nella preparazione dei cibi, ad esclusione del purè che dovrà, però, essere di fiocchi di patate al 100%;
- 17) Il pane dovrà essere di tre qualità: due di pane bianco e una integrale e dovrà essere fresco di giornata;
- 18) Il tonno in scatola dovrà essere disponibile sia in olio di oliva che al naturale.

I menù, nella loro composizione dovranno tenere conto delle condizioni stagionali e climatiche.

I menù saranno affissi nella sala mensa.

Tali menù dovranno comprendere:

- Almeno due volte la settimana un secondo a base di pesce;
- Almeno una volta la settimana macedonia di frutta (fresca eventualmente integrata con frutta sciroppata) gr. 200 in sostituzione del primo piatto o del contorno.

Per ulteriori informazioni vedere i menu allegati, che sono indicativi e possono essere modificati per migliorare la loro rispondenza alle richieste contrattuali, previo accordo con l'Appaltante.

Bevande :

con riferimento a quanto prescritto dal punto 9.1 del Capitolato Speciale d'Appalto, l'Appaltante ha già dotato la mensa di un distributore di acqua di rete, e ne gestisce a proprio carico la manutenzione ed analisi dell'acqua distribuita.

Considerando l'attuale disposizione dei locali e gli spazi estremamente limitati a disposizione non si ritiene al momento possibile l'installazione di un distributore multi prodotto di adeguate caratteristiche (sia per ingombri che per la varietà richiesta ed attualmente distribuita).

Pertanto verrà mantenuta l'attuale modalità di distribuzione delle bevande in lattina/bottiglia, con la riduzione delle quantità rispetto al precedente appalto (era possibile richiedere una seconda bevanda come alternativa ad altre portate).

In mensa non è prevista né consentita la somministrazione di bevande alcoliche.

Dovrà essere possibile la scelta tra le seguenti bevande in lattina da 330 ml :

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light, Chinotto, Fanta Lemon, Fanta red, Fanta Aranciata, Sprite o acqua tonica, tè al limone o alla pesca, succo di frutta (200 ml), Birra analcolica .

F) Pasti freddi

Al personale di Brescia Trasporti verrà consentito il ritiro del pasto senza consumazione presso la mensa aziendale; il "cestino" dovrà essere confezionato con prodotti adeguati e di facile conservazione e insacchettato nel rispetto delle norme igieniche.

I pasti freddi, da predisporre in almeno 7 alternative, dovranno essere, per valore dietetico e quantità, assimilabili a quelli caldi.

La composizione di detti pasti, da concordare in sede di inizio della gestione, dovrà prevedere ad esempio: yogurt, panini con formaggio o affettati, frutta, acqua, bibita, pane o grissini.

Per ulteriori informazioni vedi menu allegati.

2.2. VARIE

Sarà cura del personale della Appaltatore rifornire la sala mensa di:

- a) olio extra vergine di oliva e aceto nelle bottiglie originali da max un litro ,olio di mais, olio aromatizzato al peperoncino, aceto di vino, bianco o rosso e aceto balsamico, salsa di soia;
- b) sale marino iodato integrale e pepe in contenitori igienici;
- c) altri aromi, condimenti e salse (Peperoncino, Maionese, Ketchup);
- d) limoni tagliati a spicchi;
- e) stuzzicadenti, tovaglioli di carta e tovagliette di carta coprivassoio;
- f) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente documento.

Il personale della Appaltatore dovrà, inoltre, provvedere:

- g) al ritiro dei vassoi che i commensali avranno cura di riporre su appositi carrelli da spingere a mano;

i) alla tempestiva rigovernatura e messa in ordine di pentolame, stoviglie, posateria, vetreria, tovaglioli di carta e quant'altro serva per l'erogazione dei pasti.

l) alla raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla gestione della mensa, provvedendo al trasporto degli stessi al punto di raccolta della società di igiene urbana.

Il personale dell'Appaltatore dovrà inoltre garantire il continuo rifornimento di stoviglie durante l'orario di funzionamento del servizio.

2.2.1. I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche (salvo quanto indicato in seguito) e dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati. La cottura e la preparazione dei cibi devono avere le caratteristiche della cucina tradizionale. Il cibo somministrato deve essere caldo, gradevole al gusto, esente da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione dello stesso.

Le preparazioni dovranno incontrare il gradimento della gran parte degli utenti, saranno di semplice elaborazione e seguiranno i principi della dieta mediterranea.

Brescia Trasporti S.p.A. attiverà una procedura per la valutazione del servizio da parte dell'utente. La Commissione per il servizio Mensa potrà eseguire sondaggi sul livello di soddisfazione degli utenti relativamente alla qualità del servizio e delle portate servite. La sostituzione eccezionale con elementi non compresi nella tabella grammature può essere effettuata nell'ambito dello stesso gruppo alimentare (primi piatti, secondi piatti), fatto salvo il principio che il valore nutrizionale dell'alimento sostitutivo deve essere equivalente a quello dell'alimento sostituito.

Non è ammesso l'uso di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

2.2.2. Di norma non potranno essere serviti generi congelati né pasti preconfezionati, salvo quanto indicato di seguito (vedere anche indicazioni in allegato C).

Fermo restando l'utilizzo di verdure fresche di stagione, in alternativa sarà possibile, in particolari periodi dell'anno, somministrare verdure surgelate previa autorizzazione di Brescia Trasporti S.p.A..

In questi casi si tratterà di generi freschi approvvigionati e confezionati alle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

2.2.3. L'organizzazione e la gestione del servizio è direttamente a carico dell'Appaltatore che dovrà espletarlo secondo le seguenti indicazioni minime:

a) il vasellame, la posateria ed i vassoi necessari per l'esecuzione del servizio dovranno essere predisposti prima dell'inizio della distribuzione dei pasti in numero sufficiente per la somministrazione degli stessi, prevedibile nell'intera giornata;

b) la frutta, lavata, dovrà essere somministrata utilizzando un contenitore per ciascun commensale;

- c) piatti, bicchieri e stoviglie danneggiati e/o usurati dovranno essere sostituiti;
- d) fornitura, lavatura e sostituzione degli indumenti del personale addetto al servizio;
- e) provvedere all'approvvigionamento ed al trasporto di tutti i prodotti alimentari mediante automezzi di cui la società comunicherà targa ed autisti.

Restano a carico della Appaltatore tutti gli oneri fiscali relativi a tale approvvigionamento.

2.2.4. Brescia Trasporti S.p.A. si riserva altresì la facoltà, con preavviso di 15 giorni, di modificare le modalità e l'orario di erogazione del servizio.

2.2.5. Sospensione del servizio. Qualora Brescia Trasporti S.p.A. debba ordinare per qualsiasi causa la sospensione del servizio mensa anche per periodi rilevanti, l'appaltatore non avrà diritto ad alcun risarcimento.

2.2.6. L'Appaltatore non potrà utilizzare la struttura del servizio per la preparazione di pasti da destinare all'esterno di Brescia Trasporti S.p.A.

3. UTILIZZATORI DEL SERVIZIO

3.1. I pasti sono consumabili esclusivamente dai dipendenti di Brescia Trasporti S.p.A., del Gruppo Brescia Mobilità e da persone non dipendenti che verranno preventivamente autorizzate.

3.2. La mensa di Brescia, via San Donino, 34, viene utilizzata anche da persone partecipanti a stage/ corsi e/o riunioni che si svolgono presso Brescia Trasporti S.p.A.. In tal caso, su preavviso, l'Appaltatore dovrà organizzarsi per provvedere all'erogazione dei pasti anche per questi soggetti.

3.3. Sono infine autorizzati a consumare pasti presso la mensa di Via San Donino anche personale di Ditte Fornitrici di Brescia Trasporti che sta operando con contratti in corso di validità presso le sedi (per lavori di manutenzione). L'Appaltatore si dovrà organizzare per gestire in modo autonomo il pagamento in contanti nel rispetto attuali normative fiscali.

4. MODALITA' DI CONCESSIONE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DEI MATERIALI – UTILIZZO DEGLI STESSI

4.1 Locali

All'atto dell'aggiudicazione del servizio Brescia Trasporti S.p.A. concederà in gestione all'Appaltatore, in comodato d'uso ex art. 1803 e succ. C.C., previa definizione degli spazi effettuata al momento dell'affidamento e previa redazione dell'inventario dei beni presenti, effettuata con l'Appaltatore, i locali della sede di Brescia Trasporti S.p.A. , in via San

Donino, 34, Brescia, destinati al servizio mensa, comprendenti le zone di conservazione degli alimenti, preparazione, cottura, distribuzione e consumo dei pasti (zona magazzino e celle frigo, zona preparazione pasti e lavaggio stoviglie, zona self service, sala mensa, corridoi annessi) nonché i relativi impianti, arredi, attrezzature e materiali.

Qualora i materiali utilizzati dall'utenza quali stoviglie, bicchieri, posate, vassoi, ecc. dovessero risultare in quantità insufficiente alla gestione del servizio, l'Appaltatore le integrerà a propria cura e spese all'inizio dell'appalto, provvedendo al reintegro di quanto rotto od usurato durante tutto il periodo contrattuale.

Le condizioni dei locali e dei beni al momento della consegna risulteranno da apposito verbale che verrà congiuntamente redatto da Brescia Trasporti S.p.A. e dall'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà fare uso dei beni affidati in conformità alle finalità perseguite con il presente Capitolato, con l'obbligo della restituzione, al termine dell'appalto, in buono stato di conservazione e funzionanti, salvo il deterioramento degli immobili e degli impianti fissi solo per effetto del normale uso per cui sono stati consegnati e senza colpa dell'affidatario. Il comodato d'uso di cui al presente articolo avrà il medesimo termine dell'appalto.

Brescia Trasporti S.p.A. si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi in comodato, per attività di coordinamento o controllo da svolgersi a cura del proprio personale responsabile del servizio, o per ogni altra esigenza di servizio.

Nei locali destinati a magazzino e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'Appaltatore, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo di Brescia Trasporti S.p.A.. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'Appaltatore.

4.2 Riconsegna locali, impianti e attrezzature

L'Appaltatore si impegna a riconsegnare, al termine del servizio oggetto del presente Capitolato, i locali, gli impianti e le attrezzature messe a disposizione dall'Appaltante, nello stato in cui si trovano al momento della consegna, tenuto conto della normale usura. All'atto della riconsegna viene redatto verbale, in contraddittorio, da parte dell'Appaltante e dell'Appaltatore. Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna formano oggetto di valutazione economica e i relativi importi sono addebitati all'Appaltatore, alla quale è comunque riconosciuto il diritto al contraddittorio.

5. ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore avrà l'onere del controllo dei locali e delle attrezzature che riceverà in comodato e l'obbligo di segnalare, immediatamente e per iscritto all'Appaltante la necessità di interventi di manutenzione straordinaria. L'Appaltatore avrà inoltre l'obbligo di mantenere e controllare periodicamente tutte le condizioni di sicurezza previste dalla vigente normativa in materia dei locali e di quanto in essi contenuto ed ha la responsabilità

della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. In caso di danneggiamento dei beni per fatto doloso o colposo imputabile all'Appaltatore, lo stesso dovrà procedere all'immediata sostituzione del bene danneggiato con altro di caratteristiche analoghe, a propria cura e spese e senza nulla pretendere dall'Appaltante. Al termine del rapporto contrattuale detto bene resterà di proprietà dell'Appaltante.

Sono a carico della Appaltatore del servizio di mensa i seguenti oneri:

- l'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento dei generi alimentari, con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno;
- la preparazione/cottura e distribuzione degli alimenti presso la linea self-service;
- le imposte e le tasse di qualsiasi tipo, escluso quelle espressamente indicate come a carico dell'Appaltante (tassa per lo smaltimento dei rifiuti);
- le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio mensa;
- il pagamento delle utenze telefoniche nei locali mensa che l'Appaltatore vorrà intestarsi direttamente;
- il riordino, lavaggio, sanificazione, pulizia dei locali, delle attrezzature, stoviglie, utensileria, biancheria, ecc. presenti nella mensa, con adeguati prodotti ed attrezzature, sia quotidianamente, sia periodicamente (pulizie straordinarie periodiche) sia a seguito di interventi straordinari di manutenzione eseguiti dall'Appaltante;
- gli indumenti di lavoro del personale, i Dispositivi di Protezione Individuale che l'Appaltatore fornirà al proprio personale, nonché i detersivi, i disinfettanti e gli attrezzi necessari alla pulizia dei locali, degli impianti e degli attrezzi;
- il rifornimento di tovagliette sottovassoio, bicchieri e tovaglioli;
- L'Appaltatore dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso, forniti dall'Appaltatore. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, di cui dovrà fornire i certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.
- l'integrazione e sostituzione di materiali, vasellame, posateria e vassoi ricevuti in comodato da Brescia Trasporti S.p.A.;
- il rifornimento dei vari condimenti e degli accessori previsti sui tavoli presenti in sala mensa;
- l'intestazione a proprio favore delle necessarie autorizzazioni;
- l'individuazione, nell'attività oggetto del servizio, di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e

di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. 193/2007.

- report riepilogativo nel quale dovranno essere evidenziati tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Tale report dovrà essere fornito alla Commissione Mensa per i dovuti controlli, entro il giorno 15 del mese successivo al trimestre di riferimento. Il report dovrà riguardare sia le Specifiche tecniche di base che le Specifiche tecniche premianti presentate in sede di gara.

6. MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE – ONERI A CARICO DELL'APPALTANTE

Per quanto concerne gli immobili e le attrezzature date in comodato d'uso l'Appaltante provvederà, a sua cura e spese:

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture, con ogni annesso e pertinenza, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, degli elettrodomestici, finalizzata al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al mantenimento delle normali condizioni di sicurezza;
- alle integrazioni e sostituzioni a proprio carico delle attrezzature, arredi vari presenti nei locali oggetto dell'appalto (con esclusione di posaterie, stoviglie, bicchieri, pentolame, coltelli professionali come già descritto) , che si rendessero necessari per l'espletamento regolare ed efficiente del servizio e per il mantenimento delle normali condizioni di sicurezza, ed agli eventuali oneri conseguenti di manutenzione ordinaria relativi agli allacciamenti ed al ripristino; tali integrazioni e sostituzioni, se non già programmate dall'Appaltante, dovranno essere preventivamente richieste dall'Appaltatore;
- alle analisi chimiche (effettuate semestralmente) sulla potabilità dell'acqua distribuita dal proprio dispenser ed utilizzata in cucina;
- alla deblattizzazione, la derattizzazione e la disinfestazione periodica di tutti gli ambienti nonché ogni qualvolta si renderà necessario, con metodi ecologici;
- alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio delle cucine e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti.

Restano inoltre a carico dell'Appaltante:

- il pagamento della Tassa per lo smaltimento dei Rifiuti Solidi Urbani;
- le spese per il consumo di energia elettrica;
- le spese per il consumo di acqua e gas;
- le utenze relative ai consumi per il condizionamento termico;

7. PULIZIE E NORME DI IGIENE

7.1. Pulizia

Fermo quanto esposto relativamente al criterio ambientale di cui al Capitolato Speciale d'Appalto –Pulizie dei locali, l'Appaltatore dovrà provvedere alle pulizie ,ordinarie e straordinarie, del fabbricato mensa:

- a) alla pulizia delle cucine, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed accessori. Particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso;
- b) al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate e i serramenti, e orizzontali interne dei locali; dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti della sala mensa; della sala cucina, della zona di preparazione dei cibi e delle zone di servizio della mensa , rivestimenti, macchinari, tavoli di lavoro, cappe di aspirazione e loro filtri, organi illuminanti, infissi, ecc.;
- c) alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e immagazzinamento delle provviste;
- d) alla pulizia dei locali spogliatoio e servizi igienici destinati al personale dell'Appaltatore;
- e) alla pulizia dei servizi igienici destinati all'utenza e dell'atrio di ingresso/spogliatoio alla sala mensa;

Resta esclusa tutta la zona esterna alla mensa , la cui pulizia resta a carico dell'Appaltante.

Sarà a carico dell'Appaltatore elaborare ai sensi delle normative vigenti in materia un Piano di detergenza e sanificazione contenente l'indicazione delle procedure da eseguire, l'elenco delle pulizie ordinarie e straordinarie (lavaggio periodico a fondo con macchine lavapavimenti dei pavimenti, lavaggio serramenti, ecc.) la frequenza, i detergenti da utilizzare, le loro caratteristiche e le modalità di utilizzo.

Copia delle schede tecniche dei prodotti utilizzati, redatte in conformità della legislazione vigente ed in lingua italiana, dovrà essere fornita all'Appaltante e resa disponibile presso i luoghi di utilizzazione. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere conservati nelle confezioni originali con la relativa etichetta, e custoditi in armadi chiusi. Il personale impiegato nelle operazioni di

pulizia e sanificazione deve attenersi a tutte le prescrizioni delle presenti Specifiche Tecniche e a tutte quelle vigenti in materia.

7.2. Norme di igiene

Il personale adibito all'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'appalto dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, ed in particolare quelle previste dal sistema di autocontrollo HACCP, finalizzate ad evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari.

L'Appaltatore dovrà individuare nell'attività in oggetto ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e applicare, mantenere e aggiornare le procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. n.155/97. In particolare l'Appaltatore dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- a) tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C / 4° C;
- b) la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- c) gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro e dopo l'uso del WC;
- d) devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavoro devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- e) gli utensili devono essere giornalmente puliti e disinfettati;
- f) devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- g) gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori;
- h) i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- i) deve essere evitata la cottura di pezzi di carne di qualsiasi specie animale del peso superiore a 3 Kg;
- j) devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti, ed il riutilizzo di alimenti in precedenza scongelati – l'alimento scongelato andrà utilizzato in giornata o altrimenti eliminato;
- k) i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio e coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione;
- l) al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;
- m) è tassativamente vietato fumare all'interno di tutti i locali destinati alla preparazione e distribuzione dei cibi;

n) i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura e gli abiti da lavoro dovranno essere sempre in perfetto ordine e puliti;

o) i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio;

Ulteriori prescrizioni, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, potranno essere fornite a seguito del sopralluogo congiunto tra Appaltante ed Appaltatore, oppure da parte degli organi preposti alla vigilanza sia interni che esterni. L'Appaltatore, durante l'erogazione del servizio oggetto di gara dovrà, impegnarsi a manlevare e tenere indenne l'Appaltante da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

L'Appaltatore si impegna a munire di libretto sanitario, aggiornato ed accessibile all'Appaltante, tutto il personale che verrà adibito alla preparazione e manipolazione di cibi e bevande; si obbliga inoltre a far sottoporre a proprie spese ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati il personale che sia stato assente dal lavoro per malattie infettive, prima del loro rientro in servizio.

8. GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA PRESSO SEDE DI DESENZANO DEL GARDA- SERVIZIO DI FORNITURA PASTI A LEGAME REFRIGERATO

8.1. Organizzazione del Servizio di Mensa presso la sede di Desenzano del Garda (BS), via Faustinella , 29

Presso la sede di Desenzano del Garda è presente un locale destinato a sala mensa, al quale ha libero accesso il personale di Brescia Trasporti S.p.A..

Tutte le operazioni di pulizia del locale, di ritiro e controllo dei pasti consegnati e della successiva distribuzione, sono a carico dell'Appaltante.

Viste le attuali condizioni logistiche/operative non è prevista né richiesta l'installazione di distributori di acqua microfiltrata.

I pasti vengono consegnati dall'Appaltatore, a mezzo di un proprio veicolo.

Il personale di Brescia Trasporti provvede, qualora i tempi di consumo dovessero prolungarsi eccessivamente , all'eventuale conservazione in frigorifero.

Il rinvenimento delle preparazioni così consegnate viene effettuato in forno a microonde, di cui il locale è dotato, a cura del personale di Brescia Trasporti S.p.A.

8.2. Scadenze e tempistiche

Il servizio verrà effettuato con le seguenti scadenze e tempistiche:

giorni di servizio: dal lunedì al sabato

tipo servizio: pranzo

utenza prevista: da 2 a 10 utenti

8.3. Organizzazione del servizio

L'Appaltatore provvederà alla preparazione, confezionamento dei pasti presso il proprio centro di cottura e successivamente effettuerà il trasporto dei pasti presso la nostra sede di Desenzano del Garda (Brescia) , via Faustinella , n. 29.

Il trasporto verrà effettuato con l'impiego di appositi mezzi coibentati nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente.

8.4. Modalità operative

Tutto il ciclo si svolgerà nella giornata del consumo .

I pasti saranno cucinati e immediatamente dopo la cottura la temperatura delle pietanze verrà abbattuta in appositi scambiatori termici (refrigerati a temperatura di frigorifero).

Il confezionamento avverrà in contenitori di materiale plastico adatti al contatto con gli alimenti e sigillati.

Il materiale utilizzato dovrà essere idoneo al riscaldamento in microonde.

Per il trasporto verranno utilizzati dei contenitori termici che garantiscono il mantenimento della temperatura inferiore a + 10° C.

Sarà cura dell'Appaltatore verificare che quanto consegnato corrisponda per qualità e tipologia a quanto ordinato; qualora si verificassero discrepanze verrà avvisato il centro di cottura che interverrà a seconda del caso.

8.5. Consegna e prenotazione

La consegna dei pasti dovrà avvenire dal lunedì al sabato entro le ore 11.00.

Le prenotazioni verranno inoltrate dall'Appaltatore entro le ore 15.00 del giorno antecedente il servizio. Eventuali piccole variazioni all'ordine potranno essere inviate alla cucina entro le 8.45 del giorno di servizio.

8.6. Oneri a carico dell'appaltatore

Derrate alimentari, costi di produzione, trasporto e consegna pasti, materiale accessorio tris di posate con tovagliolo, tovaglioli aggiuntivi, tovagliette copri vassoio, bicchieri, condimenti (olio evo, aceto, sale, pepe) in quantità non inferiore ai pasti erogati.

8.7. Composizione del pasto

Primo Piatto

Secondo piatto

Contorno

Pane

Frutta

½ lt di acqua in bottiglietta PET (naturale/frizzante)

Sarà possibile prevedere nelle tipologie dei pasti anche un piatto unico, sostitutivo di primo, secondo e contorno.

8.8. Menù

Si allegano i menù tipo relativi al servizio richiesto, suddivisi in quattro tipologie "stagionali", che sono indicativi e possono essere modificati per migliorare la loro rispondenza alle richieste contrattuali, previo accordo con l'Appaltante (con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto presso la sede di Desenzano).

Per tutti gli aspetti non meglio descritti nelle presenti Specifiche Tecniche restano valide le condizioni indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto.

ALLEGATI:

B) Tabella grammature

C) Caratteristiche organolettiche

D) menù "tipo" estivo ed invernale della mensa di Brescia, via San Donino

E) composizione cestini mensa di Brescia , via San Donino

F) menù "tipo" stagionale della mensa di Desenzano del Garda, via Faustinella

G) planimetria mensa di via San Donino con elenco attrezzature presenti

H) schede di controllo della qualità del servizio