

SOCIETA': BRESCIA TRASPORTI SPA **N. del**

**DISCIPLINARE TECNICO 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. 65 del 10/03/2020**

REV	EMISSIONE/DESCRIZIONE DELLA REVISIONE	REDATTO	CONTROLLATO	VISTO	DATA
0	EMISSIONE	APOSTOLI	APOSTOLI	GARATTI	29/12/2017
1	Revisione: aggiornamento documenti a D.M. 65 10/03/2020 – nuovi CAM				18/04/2024

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

1. INTRODUZIONE

Il presente Disciplinare Tecnico regola 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.

La sana alimentazione, basata sulla scelta di diete bilanciate e prodotti salubri, costituisce un determinante di salute per la singola persona e per la comunità, impatta inoltre in maniera positiva sull'ambiente, concorrendo alla produzione ed alla commercializzazione di prodotti a basso impatto ambientale.

Di conseguenza, il servizio di ristorazione richiesto dal Disciplinare Tecnico è ispirato alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile e alla difesa della biodiversità.

Il servizio dovrà inoltre essere improntato con un principio volto alla sostenibilità ambientale e quindi di conseguenza a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

Tale principio è da intendersi fondante dell'intera proposta e con tale spirito e approccio l'Appaltatore dovrà formulare e intendere ogni proposta progettuale, intendendo quanto esposto all'interno del presente documento come base sulla quale costruire la propria offerta.

Nel Disciplinare Tecnico sono pertanto state considerate e riportate *evidenziandole in carattere corsivo* tutte le indicazioni previste dal già menzionato DM n. 65.

Ogni attività svolta per rispondere al Disciplinare sarà a discrezione e carico del potenziale Appaltatore, così come le spese successive o comunque connesse, da questi sostenute, per le eventuali fasi di formalizzazione del Contratto.

2. MODALITA' DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

2.1 GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LA SEDE DI BRESCIA

2.1.1 Giorni e orari di distribuzione dei pasti

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.

2.1.2 Menù

Nella composizione dei pasti devono essere osservate le tipologie elencate nel Disciplinare Tecnico e le grammature minime di cui all'allegato B). I menù tipo allegati sono indicativi e possono essere modificati in sede di gara con proposte migliorative.

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 inoltre richiesta la predisposizione di diete particolari (menù per celiaci, intolleranti al lattosio, ecc.).

2.1.3 Composizione del pasto

Ogni giorno dovrà essere possibile effettuare una 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
in alternativa: si rimanda al punto F).

B) Secondi piatti

un secondo piatto, a scelta su una proposta di almeno tre piatti caldi;
in alternativa: si rimanda al punto F).

C) Contorni

un contorno caldo a scelta, insalata verde, insalata mista;
in alternativa: si rimanda al punto F).

D) Bevande

una bevanda;
in alternativa: si rimanda al punto F).

E) Pane

Pane bianco o integrale (massimo 100 gr) o grissini (massimo 2 pezzi da 25 gr);

La varietà di scelta deve essere mantenuta per tutta la durata di erogazione del servizio.

Nel caso in cui alcune pietanze dovessero mancare e non fosse possibile per motivi tecnico-organizzativi la produzione delle stesse, verranno sostituite da altre pietanze (formaggi, affettati, ecc.) in modo da mantenere costante il numero delle scelte.

F) 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 piatto** una porzione (grammature in tabella dietetica) a scelta fra:
formaggi
formaggio grana

Yogurt
Un gelato
Una porzione di verdura o frutta

b) **alternative al secondo piatto** una porzione (grammatura in tabella dietetica) 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

d) alternative alla bevanda (se diversa dall'acqua prelevata dall'erogatore)
una porzione di frutta fresca o cotta
uno yogurt

G) Pasti freddi (cestini o "lunch box")

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 vedere Allegato E).

2.1.4 predisposizione del menù

L'Appaltante aderisce al principio di precauzione in materia di conservazione della biodiversità alimentare e promuove la eco sostenibilità dei processi produttivi; per questo motivo, nell'ambito del presente appalto viene vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivati da organismi geneticamente modificati.

I menù predisposti dovranno garantire l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre: devono prevedere almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno; devono prevedere un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a

fiore, zucchine, peperoni etc.). Il menù dovrà essere predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte di seguito. Le ricette prescelte saranno selezionate in modo tale da consentire, il recupero degli avanzi non serviti.

I pasti somministrati in alcune giornate dovranno essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati), in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate sia garantita, **su base trimestrale**, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

2.1.5 requisiti degli alimenti

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».

La restante **carne avicola** somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto».

La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Non è consentita la somministrazione di «carne

ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): *i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>) Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il rombarello o biso (*Auxis thazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preinpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.*

Salumi e formaggi: *almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);*

pane: *alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);*

Il pane proposto giornalmente dovrà essere di tre qualità, alternando le qualità sopraindicate (pane bianco/integrale/cereali);

olio: *come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione*

europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;

pelati, polpa e passata di pomodoro: *almeno il 33% in peso biologico;*

yogurt: *biologico;*

prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): *biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;*

acqua: *di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31;*

bevande: *le bevande dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.*

Non è prevista né consentita la somministrazione di bevande alcoliche.

L'Appaltatore dovrà installare a propria cura e spese nella sala mensa un distributore d'acqua naturale e gasata e bevande con la possibilità di scelta tra varie tipologie (Cola, Cola light, aranciata, chinotto, tè, ecc.) alimentato con acqua di rete.

L'Appaltante provvederà a mettere a disposizione la presa d'acqua di rete e l'alimentazione elettrica al distributore mentre sarà a carico dell'Appaltatore il rifornimento dei prodotti, la manutenzione del distributore e l'effettuazione delle analisi periodiche di potabilità dell'acqua distribuita dall'apparecchiatura.

Con riferimento alla sola distribuzione dei "cestini" e quindi unicamente in riferimento ai pranzi d'asporto, dovrà essere possibile la scelta tra le seguenti bevande in lattina da 330 ml:

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

Altre indicazioni particolari:

- 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) la pasta dovrà essere di grano duro o all'uovo; giornalmente, in base alle esigenze dell'utenza, dovrà essere resa disponibile anche pasta integrale con i condimenti elencati al punto 2.1.3.A)
- 3) il riso deve essere a grano intero;
- 4) gli gnocchi devono essere di patate e non di loro derivati;
- 5) I salumi dovranno essere adeguatamente stagionati ed essere sempre disponibili;
- 6) Il formaggio Grana dovrà avere stagionatura minima 18 mesi;

- 7) 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;
- 8) l'acqua fornita con i "cestini" dovrà essere di tipo oligominerale, in bottiglie di vetro o plastica, con o senza anidride carbonica;
- 9) è 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%;
- 10) Il tonno in scatola dovrà essere disponibile sia in olio di oliva che al naturale.

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

- a) condimenti già citati ai precedenti punti
- 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; le tovagliette coprivassoio e i *tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.*
- f) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente documento.

Durante lo svolgimento del servizio l'Appaltatore dovrà garantire che:

- a) il vasellame, la posateria ed i vassoi necessari per l'esecuzione del servizio siano predisposti prima dell'inizio della distribuzione dei pasti in numero sufficiente per la somministrazione degli stessi, prevedibile nell'intera giornata;
- b) la frutta, lavata, sia somministrata utilizzando un contenitore per ciascun commensale;
- g) siano ritirati i vassoi che i commensali avranno cura di riporre su appositi carrelli da spingere a mano;
- h) si provveda alla tempestiva rigovernatura e messa in ordine di pentolame, stoviglie, posateria, vetreria, tovaglioli di carta e quant'altro serva per l'erogazione dei pasti;
- i) sia garantito il continuo rifornimento di stoviglie durante l'orario di distribuzione dei pasti;

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.

3. Modifiche orario e modalità di erogazione del servizio

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.

4. Sospensione del servizio

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

5. Utilizzo della struttura

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

6. Comunicazione all'utenza e all'Appaltante

*L'Appaltatore dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza. L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza **ed esposta in una lavagna cancellabile**.*

La comunicazione potrà essere trasmessa anche con altri sistemi, come ad esempio schermi lcd aggiornabili, di adeguate dimensioni ed in posizione ben visibile nella zona distribuzione dei pasti. *L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM; dunque, in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il family bag per gli avanzati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illecità ivi previsti.*

7. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'Appaltatore deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio. Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato

servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'Appaltatore deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.; le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicati in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

8. Utilizzatori del servizio

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. 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 nel rispetto delle attuali normative fiscali.

9. Corrispettivi

Il corrispettivo per l'erogazione dei servizi mensa verrà quantificato a seguito di registrazione per mezzo di sistemi di timbratura tramite badge aziendali o con moduli cartacei (personale aziendale temporaneamente sprovvisto di badge, ospiti, stagisti, ecc.).

Il controllo sulla regolare effettuazione della timbratura o compilazione dei moduli è demandato al personale dell'Appaltatore, che segnalerà anche con sollecitudine all'Appaltante eventuali problematiche relative al sistema di timbratura o sulla contabilizzazione dei pasti erogati.

10. Modalità di concessione dei locali, degli impianti delle attrezzature e dei materiali – Utilizzo degli stessi

10.1 Consegna locali, impianti e attrezzature

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.

10.2 Riconsegna locali, impianti e attrezzature

L'Appaltatore si impegna a riconsegnare, al termine del servizio oggetto del Disciplinare Tecnico, 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, al quale è comunque riconosciuto il diritto al contraddittorio.

11. Oneri a carico dell'Appaltatore

11.1 Personale dell'appaltatore

L'Appaltatore deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità previste nell'offerta, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte. In particolare, per la gestione delle attività richieste presso la mensa di via San Donino dovrà essere garantita la presenza giornaliera minima del seguente personale dotato dei requisiti per ogni specifica mansione (diplomi e formazione necessaria):

nr. 1 cuoco

- nr. 1 aiuto cuoco
- nr. 1 addetto ai servizi di mensa

11.2 Altri oneri

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 dell'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 di tutto il fabbricato e destinati all'uso sia del personale addetto alla preparazione che degli utenti, 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'integrazione e sostituzione di materiali, vasellame, posateria e vassoi ricevuti in comodato da Brescia Trasporti S.p.A.; tenendo conto delle seguenti indicazioni: *i pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile). Solo per motivi tecnici temporanei (esempio guasto agli apparecchi lavastoviglie), è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432. Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermitici completamente riciclabili.*
- 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.

11.3 Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente.

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

12. Formazione del personale addetto al servizio.

L'Appaltatore impiegherà personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

13. Pulizie e norme di igiene

13.1 Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie

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 al fabbricato mensa, la cui pulizia resta a carico dell'Appaltante.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

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 detersivi 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 del Disciplinare Tecnico e a tutte quelle vigenti in materia.

13.2 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 copricapi 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.

14. 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 ed adeguatamente motivate dall'Appaltatore;
- alle analisi chimiche (effettuate semestralmente) sulla potabilità dell'acqua utilizzata in cucina (mentre sono a carico dell'Appaltatore le analisi da effettuare sul dispenser di acqua e bevande in mensa);
- 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 spese relative ai consumi per il condizionamento termico;

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

15.1 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, né l'utilizzo di piatti, bicchieri, posaterie realizzati in materiali riutilizzabili (quindi è richiesto l'utilizzo di materiale a perdere, comunque riciclabile).

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.

15.2 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

15.3 Modalità di svolgimento 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.

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.

15.4 Prenotazione e consegna

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

Le prenotazioni verranno inoltrate dall'Appaltatore, secondo la metodologia indicata dall'Appaltante e preferibilmente tramite app dedicata, entro le ore 14.00 del giorno antecedente il servizio.

16. 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, aceto balsamico, sale, pepe) in quantità commisurata al numero di pasti erogati.

17. Composizione del pasto

Primo Piatto
Secondo piatto
Contorno
Pane e grissini/crackers
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.

18. 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 nel Disciplinare restano valide le condizioni indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto.

19. SVOLGIMENTO DELLE VERIFICHE SUL SERVIZIO

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto provvede durante il periodo contrattuale ad effettuare opportune verifiche sul rispetto del contratto e, con particolare riferimento ai Criteri Ambientali minimi, procede in base ai criteri e alle modalità seguenti:

19.1 Menù. (rif. 2.1.4. Disciplinare Tecnico)

Verifica: l'Appaltatore deve presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e descrivere le ricette, ove non previste nel capitolato d'appalto.

19.2 Requisiti degli alimenti. (rif. 2.1.5. Disciplinare Tecnico)

Verifiche: le verifiche si realizzeranno sia in situ, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macrocategoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ in sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

19.3 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari (rif. 7. Disciplinare Tecnico)

Verifiche: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.

19.4 Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA). (rif. 11 Disciplinare Tecnico)

Verifica: le verifiche sono eseguite presso il centro di cottura e di refezione.

19.5 Tovaglie, tovaglioli (rif. 2.1.5 e) Disciplinare Tecnico)

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballai primari.

19.6 Pulizie dei locali , lavaggio delle stoviglie (rif. 13.1 Disciplinare Tecnico)

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

19.7 Formazione del personale addetto al servizio (rif. 12. Disciplinare Tecnico)

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

20. Elenco allegati

Allegato A) - calendario stagionalità

Allegato B) – tabella grammature

Allegato C) – caratteristiche merceologiche dei generi alimentari

Allegato D) – menù tipo estivo-invernale Brescia Trasporti

Allegato E) – composizione cestini

Allegato F) – menù tipo stagionale sede Desenzano

Allegato G) – planimetria locali mensa Brescia Trasporti con elenco attrezzature

Allegato H) – scheda ispezioni mensa