

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, a ridotto impatto ambientale, presso la sede di Agenzia delle entrate – Riscossione sita in Via Grezar n. 14 - Roma

CAPITOLATO TECNICO

1. DEFINIZIONI

Di seguito sono riportate le definizioni per i termini maggiormente utilizzati nel presente documento.

- **Stazione Appaltante:** Agenzia delle entrate-Riscossione (AdER);
- **Contratto:** è il contratto sottoscritto da AdER, con l'operatore economico aggiudicatario, per effetto del quale quest'ultimo si obbliga a eseguire le prestazioni richieste;
- **Concessionario:** L'Impresa (RTI o Consorzio) affidataria dei servizi oggetto del presente Capitolato Tecnico;
- **Referente del Concessionario:** è il Responsabile del contratto in quanto persona nominata dal Concessionario quale referente dei Servizi di cui al presente Capitolato Tecnico, con ruolo di supervisione e coordinamento e poteri di rappresentanza del Concessionario medesimo. Tale figura è dotata di adeguate competenze professionali e di idoneo livello di responsabilità per le attività di gestione della concessione, ed è responsabile del conseguimento degli obiettivi relativi allo svolgimento delle attività previste contrattualmente;
- **Servizio:** il servizio di gestione della mensa, a ridotto impatto ambientale, presso la sede di AdER sita in Via Grezar n. 14 – Roma;
- **Verbale di Avvio dell'Esecuzione:** è il verbale redatto dalla AdER in contraddittorio con il Concessionario ai fini della presa in carico dei locali e delle attrezzature propedeutiche all'avvio dei servizi oggetto della Concessione.

2. SCOPO E OBIETTIVI DELLA CONCESSIONE

Con il presente capitolato, AdER, si prefigge lo scopo di descrivere in modo chiaro ed esaustivo, le specifiche tecniche dell'affidamento del servizio di gestione della mensa presso la propria sede di Roma in via G. Grezar 14, a società esterna (di seguito definita Concessionario) per la durata di 36 (trentasei) mesi.

AdER intende realizzare, per i propri utenti, un servizio di ristorazione di qualità secondo criteri di gestione efficienti e sostenibili basati sui requisiti di legge e standard nazionali/internazionali volontari (D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., norma ISO 9001, comunicazione Commissione UE 302/03), in grado di:

- qualificare ulteriormente il servizio di ristorazione aziendale valorizzando la qualità percepita dagli utenti;
- assicurare un contesto ambientale funzionale e gradevole per il consumo dei pasti;
- valorizzare il patrimonio agro-alimentare territoriale, regionale e nazionale;

- garantire la preparazione e la presentazione di piatti salubri e gustosi agli utenti, utilizzando buone prassi tecniche e tecnologiche di cucina, in linea con i principi dell'alimentazione mediterranea;
- ottimizzare le risorse, ridurre gli sprechi, contenere l'impatto ambientale dei processi, anche attraverso la valorizzazione dei prodotti stagionali freschi;
- applicare un piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi.

AdER intende selezionare un Concessionario, per condividere ed attuare un modello di ristorazione aziendale di qualità, con particolare riferimento alla sicurezza alimentare e al benessere nutrizionale dei consumatori, in linea con i principi della dieta mediterranea ratificata dall'UNESCO nel 2010 "patrimonio immateriale dell'umanità".

A tal fine, nell'esecuzione del servizio, il Concessionario dovrà garantire il pieno rispetto di tutte le leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti ed, in particolare, del decreto legislativo n. 193/2007 e si impegna anche all'osservanza della vigente normativa igienico-sanitaria e, in particolare, di quella prevista dagli articoli dal n. 37 al n. 42 del D.P.R. n. 327/1980, in caso di inadempimento valgono le prescrizioni in tema di penali.

Ne consegue che AdER ha provveduto ad introdurre, nel presente Capitolato, generi alimentari di largo consumo provenienti da agricoltura biologica, da sistemi di produzione integrata, tipici e tradizionali, denominazione protetta (DOP e IGP), da pesca sostenibile, nonché provenienti dal circuito del Commercio Equo e Solidale.

Si precisa che ai fini dell'esecuzione del servizio:

- per prodotto biologico e prodotti ittici provenienti da acquacoltura biologica si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi. L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare gli artt. 23 e ss Regolamento CE 834/2007 e s.m.i.;
- per sistemi di produzione integrata si fa riferimento alla norma UNI 11233:2009;
- per prodotti identificati come DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), si fa riferimento al Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- per prodotti tradizionali e per prodotti tipici si intendono i prodotti compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- per pesca sostenibile si intende l'attività realizzata nel rispetto dei criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council od equivalenti.

3. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto la fornitura del servizio di gestione della mensa, a ridotto impatto ambientale, presso la sede di AdER sita in Via Grezar n. 14 – Roma (d'ora in poi, anche solo "servizio" o "servizi") articolato nelle seguenti prestazioni:

- approvvigionamento delle materie prime alimentari e dei prodotti non alimentari e di consumo;
- preparazione e somministrazione dei pasti agli utenti del servizio;
- servizio di pulizia e sanificazione, disinfestazione e derattizzazione delle aree dedicate alle attività di approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, distribuzione e consumo, compresi i servizi igienici ad uso utenza;
- gestione della manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti annessi, degli elettrodomestici, delle attrezzature, degli allestimenti e arredi; integrazione della dotazione standard laddove necessario, come da eventuali migliorie proposte in offerta tecnica.

In particolare modo, il Concessionario è obbligato allo svolgimento delle seguenti prestazioni durante l'intero periodo della Concessione:

- l'approvvigionamento di prodotti alimentari secondo quanto definito;
- l'approvvigionamento di prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare (per regimi dietetici sanitari);
- l'approvvigionamento di prodotti alimentari destinati a scelte alimentari per specifici motivi etico/religiosi;
- la preparazione e la somministrazione dei pasti tradizionali in legume fresco-caldo agli utenti del servizio;
- la fornitura iniziale di: posateria, minuterie, stoviglie, pentolame, tovagliame, vassoi e di tutto il materiale necessario per la corretta esecuzione dei servizi, ad integrazione delle quantità messe a disposizione da AdER ed indicate nell'allegato C ed il suo eventuale reintegro per tutta la durata del contratto;
- l'acquisizione di idonei registratori di cassa o altre apparecchiature tecniche munite di software per la gestione delle tessere magnetiche/elettroniche e per la gestione dei ticket elettronici;
- la fornitura di minimo n. 2 forni microonde a norma per le aree di consumo;
- la fornitura di idonei cassonetti a tenuta ermetica per il deposito temporaneo dei rifiuti nell'isola ecologica che sarà predisposta a cura di AdER;
- il conferimento dei rifiuti prodotti presso l'isola ecologica sopra menzionata e le spese inerenti lo smaltimento;
- la fornitura di tutto il materiale di comunicazione (esempio cartellonistica) necessario ad identificare le varie aree di distribuzione, consumo e servizi;
- un servizio di rilevazione di customer satisfaction secondo le modalità indicate da AdER e comunque nel rispetto di quanto riportato nel successivo paragrafo 8.10;
- l'attuazione di un percorso di formazione per tutto il personale addetto al servizio di ristorazione secondo quanto riportato nel successivo paragrafo 7.4.;
- il pagamento delle multe e sanzioni che perverranno a AdER, previo ribalto, per una non corretta gestione del servizio.

Sono altresì a carico del Concessionario tutte le spese relative a fidejussioni, assicurazioni, tasse e imposte a livello locale e nazionale.

I servizi dovranno essere svolti attenendosi alle prescrizioni di tutte le norme vigenti in materia, con particolare riguardo a quelle di igiene e sicurezza e alle prescrizioni di cui al presente Capitolato.

Il corrispettivo per l'erogazione del servizio verrà versato direttamente dai dipendenti anche a mezzo di buono pasto elettronico (par. 8.8).

4. DURATA E IMPORTO DELLA CONCESSIONE

4.1 Durata della Concessione

La durata del servizio è di **36 (trentasei) mesi** senza interruzione di servizio nel periodo di presa in carico del servizio stesso.

Durante il periodo estivo e/o altri periodi dell'anno, in concomitanza con le festività/ponti da calendario, potrà essere previsto il medesimo servizio per un numero ridotto di utenti, senza che ciò dia diritto al Concessionario di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale attivazione del servizio.

Gli eventuali periodi di chiusura in occasione di festività o ferie saranno comunicati da AdER al Concessionario con un preavviso minimo di una settimana, senza la previsione di alcuno indennizzo. Altre situazioni particolari che potranno incidere sull'accesso dei dipendenti/visitatori al servizio saranno comunicate tempestivamente al Concessionario.

AdER si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata massima pari a **12 mesi**. AdER potrà esercitare tale facoltà comunicandola al Concessionario mediante PEC, all'indirizzo indicato in sede di offerta, almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. 50/2016. In tal caso il Concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

4.2 Importo della Concessione, menù e bacino di utenti

Il valore della concessione, IVA esclusa, è pari a € 1.607.711,76 per le tre annualità; in caso di esercizio dell'opzione di rinnovo di 12 mesi (€ 535.903,92), il valore della concessione, IVA esclusa, ammonta a complessivi € 2.143.615,68 inclusi gli oneri per la sicurezza non oggetto di ribasso (€447,57 per il triennio e € 596,76 per il quadriennio).

Composizione dei menù base:

Menù 1 - COMPLETO (primo, secondo, contorno, frutta o dolce)

Menù 2 – RIDOTTO PRIMO (primo, contorno, frutta o dolce)

Menù 3 - RIDOTTO SECONDO (secondo, contorno, frutta o dolce)

Menù 4 - LEGGERO PRIMO (primo, frutta o dolce)

Menù 5 - LEGGERO SECONDO (secondo, contorno)

Menù 6 – VEGETARIANO (due/tre contorni, frutta o dolce)

Il bacino di utenti del servizio è principalmente composto da dipendenti di AdER; presso la sede di Via G. Grezar n. 14 di AdER sono attualmente presenti, a pieno regime, circa **700**

persone e il numero giornaliero medio di utilizzatori, ai fini del valore stimato della Concessione è di **260 persone**.

Il numero di presenze/medio è comunque oggetto di integrazione in occasione di particolari giornate lavorative (es. presenza di trasfertisti, corsi formativi, riunioni sindacali, ecc.).

Sono stimati circa **250 giorni lavorativi/anno**.

Si precisa che i dati forniti sono riportati in via puramente indicativa e non vincolante per AdER, al solo fine di agevolare i concorrenti nella formulazione dell'offerta economica, fermo restando che in alcun modo è previsto un numero minimo di pasti garantito, né il mantenimento del numero dei dipendenti, riservandosi AdER la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo eventuali future esigenze.

Il Concessionario, per tutta la durata della concessione, dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni e quant'altro necessario (idoneità sanitarie, libretti formativi etc.), come indicato di seguito nel presente Capitolato e nel relativo Disciplinare di gara. La verifica del possesso potrà essere effettuata in qualsiasi momento in corso della concessione, fermo restando che ai fini della sottoscrizione del contratto, e all'avvio del servizio dovrà essere prodotta la specifica documentazione prevista nei successivi paragrafi.

4.3 Modalità di erogazione del servizio

Il servizio dovrà essere espletato nei giorni feriali, dal lunedì al venerdì – escluse le festività infrasettimanali, con erogazione dalle ore 12.30 alle ore 14.30, anche per la consegna dei pasti da asporto (par. 8).

Al fine di consentire un flusso regolare di accessi sono stati previsti dei turni del personale per fasce orarie così attualmente strutturati:

TURNO	PIANI	ORARIO
1	Piano Terra, 1° e 2°	12.30 - 13.00/13.15
2	3° e 4°	13.00/13.15 - 13.45/14.00
3	5°, 6° e 7°	13.45/14.00 - 14.15/14.30

Alle dipendenti in stato di gravidanza e/o alle persone con grado di diversa abilità e/o altro impedimento fisico temporaneo o permanente, dovrà essere comunque garantita la possibilità di accesso prioritario al servizio con azzeramento dei tempi di attesa in coda. Tale possibilità dovrà essere segnalata tramite apposita comunicazione da esporre all'entrata della sala ristorazione.

5. MODALITA' PER L'ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

L'attivazione del Servizio è articolata, in termini di tempi, attività e di soggetti coinvolti, nelle seguenti fasi:

- Sopralluogo con relativo verbale;

- avvio dell'esecuzione del servizio con la presa in consegna della mensa (locali, aree esterne, arredi, attrezzature, macchinari e impianti antincendio mobili) e predisposizione dell'apposito verbale controfirmato dalle parti.

5.1 Sopralluogo

AdER mette a disposizione del Concessionario in uso gratuito i locali, gli impianti, le attrezzature e di cui all'Allegato C "elenco attrezzature in dotazione".

La zona mensa ha una superficie in pianta di **circa 500 mq** comprensiva della cucina, area distribuzione e area di consumazione pasti con una capacità di posti a sedere di circa 145 persone (Allegato F "Layout").

Le aree destinate alla produzione, distribuzione e consumo dei pasti, nonché le attrezzature, i macchinari e le minuterie necessarie, saranno consegnati da AdER in contraddittorio con il Concessionario; di tale consegna sarà redatto apposito verbale.

Entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla stipula del contratto, pena applicazione delle relative penali di cui al par. 16, dovrà essere effettuato, da parte del Concessionario, il sopralluogo formale congiunto delle aree e delle attrezzature e macchinari, presso la sede di Via Grezar al fine di procedere alla verifica preliminare delle condizioni per la successiva definizione del Verbale di Avvio dell'esecuzione così come meglio specificato nei successivi paragrafi. Del sopralluogo dovrà essere dato riscontro in un verbale, sottoscritto dalle parti, riportante:

- Le caratteristiche dimensionali e di consistenza delle strutture e degli impianti della mensa e/o riferimenti alla relativa documentazione tecnica;
- Le piante e layout delle aree destinate alla produzione, distribuzione e consumo dei pasti (Allegato F);
- L'inventario delle apparecchiature e dei macchinari e delle stoviglie in dotazione; in particolare in tale sezione verrà riportato l'elenco (vedasi comunque Allegato C al presente Capitolato), delle tipologie di stoviglie, posate, utensili e minuterie e delle relative quantità che AdER consegna al Concessionario; si fa presente che alla fine del contratto il reintegro delle dotazioni mancanti sarà a carico del Concessionario.
- gli esiti dell'attività di verifica tecnica, effettuata in contraddittorio con il Concessionario, relativa allo stato manutentivo e funzionale, nonché di adeguamento a norma delle strutture e degli impianti.
- l'elenco della documentazione tecnica e di legge da consegnare al Concessionario.

5.2 Verbale di avvio dell'esecuzione

Entro e non oltre 20 giorni lavorativi dalla stipula del contratto dovrà essere sottoscritto dalle parti, pena applicazione delle relative penali di cui al par. 16, **il verbale di avvio dell'esecuzione** che sarà costituito da:

- copia del verbale di sopralluogo sottoscritto dalle parti e relativi allegati, con evidenza di eventuali variazioni sopravvenute;

- il calendario lavorativo, i giorni annui di chiusura, i turni relativi alla distribuzione e alla prenotazione dei pasti;
- l'attestazione della presenza degli strumenti tecnici per la gestione dei pagamenti (postazioni di cassa, POS per ticket elettronici, tessere ricaricabili, ecc.);
- l'organigramma della struttura dedicata, i relativi turni di lavoro, il monte ore annuo complessivo, il mansionario con l'indicazione specifica delle attività svolte da ogni figura professionale, nonché la seguente documentazione relativa al personale che impiegherà nel servizio:
 - elenco nominativo di tutto il personale con l'indicazione del luogo e data di nascita, della qualifica, del numero di matricola e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali;
 - copia dell'estratto del libro matricola riguardante il personale applicato al servizio;
 - copia dei libretti di lavoro del suddetto personale;
 - copia del modello DM10 relativo al mese antecedente la formale comunicazione di aggiudicazione definitiva;
 - copia dell'attestato di formazione in materia igienico-sanitaria del personale, secondo quanto prescritto dal Regolamento Europeo 852/04 e dal D.G.R.L. 528/09.
- il nominativo, l'e-mail e il numero di telefono del referente per gli aspetti nutrizionali, del referente per l'autocontrollo igienico sanitario e referente per gli adempimenti in tema di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro (par. 7.1);
- copia del documento di valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs. n.81/2008 e s.m.i. corredato da:
 - nomina RSPP;
 - nomina Medico Competente;
 - copia dei certificati di idoneità alla mansione degli addetti al Servizio;
 - copia dei verbali di consegna dei DPI;
 - copia dei verbali di consegna delle tessere di riconoscimento;
 - nomina e formazione addetti Primo Soccorso e Gestione Emergenze
- il Piano di Manutenzione periodico predisposto da AdER che verrà eseguito dal Concessionario, senza oneri aggiuntivi per AdER (par. 11.8);
- il riferimento di Strutture produttive esterne, autorizzate dall'ASL competente, per preparazione lunch box in caso di gestione del servizio in stato di emergenza (par. 8.9).

Con la sottoscrizione del verbale il Concessionario è tenuto all'attivazione immediata e contestuale del servizio.

Eventuali attrezzature e macchinari aggiuntivi possono essere forniti per la durata del Contratto a cura del Concessionario, così come dallo stesso indicato in sede di offerta tecnica migliorativa. Il Concessionario, previa autorizzazione scritta da parte di AdER, potrà comunque in ogni momento, a propria cura e spese, integrare le attrezzature già presenti, con altre che riterrà indispensabili a migliorare il servizio offerto. Il Concessionario, al termine del contratto, dovrà provvedere a proprio carico alla rimozione di tutte le attrezzature integrate durante il servizio, ripristinando lo stato iniziale dei locali salvo le migliorie dallo

stesso apportate e non asportabili. Nel caso in cui al termine del contratto il Concessionario non provvederà a tale rimozione, vi provvederà AdER con relativo addebito dei costi di trasporto e deposito.

Il Concessionario si impegna ad usare i locali della mensa, gli impianti e le attrezzature e qualsiasi altro materiale ricevuto in consegna con la massima cura ed al solo scopo indicato nella presente gara e risponderà per rotture e guasti imputabili al medesimo. Ogni diversa utilizzazione delle aree consegnate rispetto a quanto descritto nel presente capitolato tecnico è vietata.

Ogni spesa di ripristino per danni provocati da colpa o dolo agli impianti, attrezzature, arredi ed all'immobile ad opera della gestione sarà addebitata totalmente al Concessionario.

Il rischio di eventuali furti, perdite e danni dei locali, delle attrezzature e degli arredi è a carico del Concessionario; resta a carico del Concessionario il loro ripristino.

Qualunque variazione relativa ai contenuti del Verbale di Avvio dell'esecuzione del contratto dovrà essere sempre formalizzata e controfirmata dalle parti.

Per quanto riguarda la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli spazi assegnati, a cui il Concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese, AdER fornirà, in sede di verbale di avvio dell'esecuzione del contratto un dettagliato Piano di Manutenzione che verrà eseguito dal Concessionario, senza oneri aggiuntivi per AdER, in proprio o tramite società specializzata, così come meglio specificato nel successivo paragrafo 11.8.

Restano a carico di AdER le spese per il consumo di energia elettrica, gas e dell'acqua.

Sarà, infine, messa a disposizione una linea telefonica/fax per comunicazioni in ambito nazionale; le spese relative saranno a carico di AdER nei limiti strettamente necessari allo svolgimento del servizio.

I locali messi a disposizione del Concessionario per le attività di natura alimentare (stoccaggio, preparazione, conservazione, somministrazione), sono dotati di impianti conformi alle leggi vigenti in materia igienico sanitaria e sicurezza sul lavoro.

5.3 Accesso ai locali

L'accesso del personale addetto al servizio dovrà essere effettuato previa identificazione presso la reception situata al piano terra dell'immobile di Via G. Grezar 14.

Ad ogni persona impiegata nel "servizio" sarà consegnato un badge personale.

Qualora si rendesse necessaria la sostituzione di una delle persone facenti parte dello staff per l'esecuzione del servizio, il Concessionario dovrà darne comunicazione a AdER con 3 (tre) giorni lavorativi di anticipo, pena applicazione delle relative penali di cui al par. 16.

In caso di sopraggiunta ed improvvisa sostituzione dovuta a malattia o ad altra impossibilità del personale operante, dovrà esserne inviata comunicazione a mezzo posta elettronica almeno 2 (due) ore prima dell'inizio dell'orario di lavoro.

Il Concessionario dovrà comunicare via mail ad AdER entro le ore 12.00 del giorno precedente la ricezione delle merci:

- nominativo del fornitore;
- nominativo del vettore;
- nominativo del personale addetto alla consegna.

AdER provvederà ad autorizzare/non autorizzare via mail l'accesso.

Eventuali disservizi/danni che si dovessero verificare a causa della mancata/ritardata comunicazione da parte del Concessionario dei dati richiesti, saranno a carico dello stesso. Il Concessionario si impegna a garantire il rispetto delle norme relative al D. Lgs 81/08 per quanto concerne le attività di carico/scarico delle merci e, ove ritenuto necessario, AdER potrà richiedere che tali attività siano presidiate da un dipendente del Concessionario stesso.

5.4 Ultimazione del Servizio

Alla cessazione, per qualsiasi causa, del contratto, il Concessionario dovrà riconsegnare ad AdER le strutture ed i beni concessi in uso, in numero, specie e qualità uguali a quelli risultanti dal Verbale di Consegna nonché garanzie, certificazioni di conformità, manuali d'uso dei beni acquisiti in corso di contratto.

Tali beni devono essere consegnati ad AdER in perfetto stato di funzionamento, conservazione e pulizia.

A tal fine verrà effettuata una visita ispettiva in contraddittorio tra le parti, alla conclusione della quale verrà redatto un Verbale di Riconsegna. Al Verbale di Riconsegna andrà allegato l'inventario dei beni da riconsegnare.

Qualora al momento della riconsegna si rilevino dei beni mancanti, o non funzionanti, o non idonei, ogni eventuale sostituzione, reintegro o riparazione che si rendessero necessari è a totale carico del Concessionario, che deve provvedere direttamente, entro 10 (dieci) giorni dalla data di riscontro, al reintegro o riparazione di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del Concessionario, AdER, nel rispetto di quanto stabilito dal D.M. 49/2018, addebiterà allo stesso il costo di una nuova apparecchiatura/bene di caratteristiche equivalenti, oltre all'addebito dell'importo dei costi diretti ed indiretti sostenuti oltre che l'applicazione della penale di cui al successivo paragrafo 16.

6. INTERVENTI SULLA SEDE DISTRIBUTIVA

6.1 Allestimento dei locali della mensa

Il Concessionario potrà provvedere ad apportare delle migliorie presso la sala mensa e la cucina, che in ogni caso non dovranno comportare alcun onere a carico di AdER. Tali interventi saranno finalizzati al restyling e al miglioramento del comfort della sala mensa, (layout fornito nell'Allegato F), ed eventualmente al riallestimento degli ambienti dedicati alla produzione e conservazione dei pasti per migliorarne la funzionalità e i flussi operativi; dovranno essere mantenuti i vincoli legati agli attuali impianti/allacciamenti così come predisposti e che potranno essere verificati nel corso del sopralluogo da parte delle Imprese partecipanti.

AdER si riserva in ogni caso di chiedere al Concessionario la modifica parziale del layout proposto in caso di evidenti problematiche e/o necessità tecniche (es: problematiche di acustica) che potrebbero sorgere in fase di realizzazione dell'allestimento, senza che ciò incida sugli elementi che sono stati oggetto di valutazione nel rispetto del principio di immodificabilità dell'offerta.

Tutti gli eventuali interventi di riqualificazione proposti in sede di offerta e approvati da AdER, dovranno essere realizzati senza che ciò comporti alcuna interruzione del servizio all'utenza, nemmeno nel periodo di presa in carico della struttura.

Dopo l'aggiudicazione della gara, i referenti tecnici del Concessionario e di AdER dovranno condividere e pianificare tutte le attività oggetto dell'eventuale riqualificazione, al fine di rispettare i requisiti di capitolato, concordare le tempistiche di realizzazione degli interventi, il cui ritardo comporterà l'applicazione delle penali di cui al par. 16, e ridurre al minimo i disagi all'utenza fermo restando il vincolo a garantire la continuità del servizio a favore dei commensali.

Il Concessionario potrà presentare in gara un progetto tecnico-grafico dettagliato corredato da layout 1:100 (disegno piano, destinazione d'uso dei locali, elenco e posizionamento delle attrezzature di cucina, flussi igienici dei percorsi, arredi di sala, area occasionalmente riservata per eventuali ospiti di AdER).

Tutte le spese necessarie alla realizzazione degli interventi, sulla base del progetto tecnico-grafico presentato in gara, sono a carico del Concessionario.

Si intendono a carico del Concessionario anche gli oneri relativi ai rilievi planimetrici, all'acquisizione delle informazioni sullo stato di fatto delle strutture e degli impianti oggetto dell'eventuale intervento di riqualificazione.

In ogni caso, tutte le attrezzature e gli arredi eventualmente installati a spese del Concessionario, rientreranno nella disponibilità di AdER.

7. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

7.1 Organigramma funzionale e monte ore lavorativo

In sede di **“Verbale di avvio dell'esecuzione”** il Concessionario dovrà fornire il proprio modello organizzativo funzionale, in relazione alla necessità di erogare un servizio efficiente e puntuale agli utenti nonché il profilo professionale del Referente del servizio.

L'organigramma dovrà essere chiaro, adeguato alla realtà operativa, sempre aggiornato, idoneo a garantire la qualità richiesta nel presente Capitolato; sin dall'avvio del servizio il numero degli addetti e del monte ore deve essere conforme a quanto oggetto di offerta tecnica migliorativa, pena l'applicazione delle relative penali di cui al par. 16.

Tutto il personale, ed in particolare il personale a contatto con gli utenti, dovrà presentare requisiti di professionalità adeguati al servizio da fornire, e mantenere un comportamento improntato a cortesia e correttezza nei confronti degli utenti, e al rispetto delle norme igieniche e antinfortunistiche.

Si evidenzia che la situazione del Concessionario attuale prevede, così come indicato nell'allegato E, il seguente organico operativo:

- n. 1 capogruppo mensa a tempo pieno (40 ore settimanali);
- n. 1 cuoco a tempo pieno (40 ore settimanali);
- n. 1 aiuto cuoco a tempo parziale (25 ore settimanali);
- n. 7 addetti a tempo parziale (155 ore settimanali complessive).

per un totale di n° 260 ore settimanali.

Resta inteso che all'organico minimo sopra descritto si aggiunge la figura del Referente del Concessionario di cui al successivo paragrafo 7.6.

Il personale addetto all'esecuzione del servizio dovrà essere costantemente in numero adeguato al fine di garantire l'ottimale svolgimento del servizio stesso.

Il Concessionario deve individuare, nel proprio organico aziendale, alcune figure di rilievo a cui affidare la responsabilità tecnica, gestionale e qualitativa del servizio, in particolare:

- Referente del Concessionario per il servizio come indicato al paragrafo 7.6 del presente Capitolato (referente istituzionale, disponibile sempre);
- Capogruppo Mensa, (referente operativo, disponibile sempre) presente in sede:
 - Dipendente con almeno 5 (cinque) anni di esperienza presso mense aziendali o strutture equivalenti con una capacità media di 300 pasti/giorno. Il numero degli anni di esperienza deve essere riferito alla data di scadenza della presentazione delle offerte.
- Cuoco, presente in sede:
 - cuoco con almeno 5 (cinque)anni di esperienza, in possesso di diploma di cuoco o attestato di qualifica professionale per addetto ai servizi alberghieri di cucina (rilasciato da istituti professionali per i servizi alberghieri e della ristorazione) ed avente già svolto mansioni negli ultimi 5 (cinque) anni presso mense aziendali o strutture equivalenti con una capacità media di 300 pasti/giorno. Il numero degli anni di esperienza deve essere riferito alla data di scadenza della presentazione delle offerte.
- Aiuto Cuoco, presente in sede:
 - (aiuto) cuoco con almeno 3 (tre) anni di esperienza, in possesso di diploma di cuoco o attestato di qualifica professionale per addetto ai servizi alberghieri di cucina (rilasciato da istituti professionali per i servizi alberghieri e della ristorazione) ed avente già svolto mansioni negli ultimi 5 (cinque) anni presso mense aziendali o strutture equivalenti con una capacità media di 300 pasti/giorno. Il numero degli anni di esperienza deve essere riferito alla data di scadenza della presentazione delle offerte.

Il Concessionario, in sede di Verbale dell'Avvio dell'esecuzione del contratto, rende inoltre disponibili le seguenti figure referenti delle quali sarà fornito il nominativo, l'e-mail e il numero di telefono:

- **referente per gli aspetti nutrizionali**: biologo nutrizionista o dietista per la gestione dei menù e delle diete speciali. Se indicato un "Nutrizionista" si rammenta che, come definito dal Consiglio Superiore di Sanità, lo stesso, essendo "lo specialista dell'alimentazione umana di diversa estrazione professionale medica e/o non medica (biologo, chimico, agronomo, farmacista, scienziato dell'alimentazione, ecc.)", deve essere in possesso del relativo titolo di studio e iscritto all'Albo professionale dei Biologi. Se indicato un "Dietista" si rammenta che lo stesso è un operatore sanitario individuato dal Decreto del Ministero della Sanità del 14 settembre 1994, in possesso della laurea triennale in Dietistica (L/SNT/3).
- **referente per l'autocontrollo igienico sanitario** – figura prevista dal sistema HACCP qualificata e delegata alle corrette modalità di applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare anche nei rapporti con AdER;
- **referente per gli adempimenti in tema di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro** – figura identificata nell' R.S.P.P. del Concessionario in quanto professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema

di sicurezza sul lavoro, comprese le necessità afferenti alla redazione del DUVRI, alla fornitura di DPI ed in generale di idoneo abbigliamento professionale.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, il Concessionario solleva AdER da qualsiasi responsabilità, verso i propri dipendenti e verso terzi, derivante da danno per fatto proprio o altrui.

AdER potrà richiedere con preavviso scritto di almeno 3 (tre) giorni lavorativi, la sostituzione motivata del personale non ritenuto idoneo (Referente del Concessionario, Capogruppo Mensa, Aiuto Cuoco e ASM) ad eccezione del cuoco la cui sostituzione, con figura professionale di pari requisiti a quella oggetto dell'offerta tecnica, potrà essere richiesta con preavviso scritto e motivato di almeno 20 (venti) giorni lavorativi.

Il Concessionario dovrà fornire a AdER il Curriculum Vitae del personale supplente al fine di ottenere dalla stessa la necessaria autorizzazione; il CV del nuovo personale dovrà essere equivalente a quello del personale sostituito.

Il Concessionario deve sollevare AdER da qualsiasi onere e responsabilità nei confronti dei propri dipendenti e, indipendentemente dalla propria forma societaria, deve essere perfettamente in regola nei confronti dei propri lavoratori ai fini delle vigenti disposizioni in materia di tutela assistenziale, previdenziale ed infortunistica; inoltre si impegna ad attuare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle stabilite dai vigenti contratti collettivi di lavoro del settore di riferimento, comprensivi di eventuali integrativi provinciali condivisi tra le associazioni di categoria e le parti sociali.

Il Concessionario deve esibire, entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta di AdER, il libro unico del personale addetto, le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia, il registro degli infortuni e la lista nominativa del personale impiegato.

7.2 Clausola Sociale

Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 50 del D.Lgs. n. 50/2016 e dei principi sanciti dalla giurisprudenza comunitaria e nazionale, nonché in applicazione di quanto stabilito nei contratti collettivi relativi al servizio oggetto di affidamento, allo scopo di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, si prevede che il Concessionario subentrante assuma prioritariamente gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'operatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'operatore subentrante e senza alcun onere per AdER.

Si rappresenta che CCNL di settore applicato per il personale (c.d. "operaio") attualmente impiegato dal corrente operatore nel servizio mensa è quello per le aziende che svolgono attività nel settore del turismo e pubblici esercizi.

L'elenco del personale attualmente addetto alla commessa è riportato in Allegato E.

7.3 Reintegro del personale di coordinamento

Nel caso di variazione dei Responsabili /Referenti del Concessionario per il servizio, i nominativi e le relative qualifiche (in linea con i profili professionali richiesti) devono essere preventivamente comunicate ad AdER.

7.4 Piano e monte ore di formazione del personale

Tutto il personale addetto al servizio di ristorazione, ciascuno in base alle proprie mansioni deve possedere adeguate competenze in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, ed in materia di gestione ambientale.

A tal fine, il percorso formativo base da effettuare entro il primo trimestre di gestione, dedicato separatamente alle diverse figure professionali in base al loro mansionario, dovrà prevedere almeno:

- 8 ore di formazione in aula per ogni operatore impegnato nella manipolazione degli alimenti e nella preparazione dei pasti;
- 4 ore di formazione in aula per ogni operatore addetto alla somministrazione dei pasti e ai servizi ausiliari (riassetto, lavaggio, sanificazione).

Il Concessionario si impegna altresì a garantire almeno 4 ore di aggiornamento annuale per tutto il personale, dopo il primo anno di gestione e per tutta la durata della Concessione.

Il percorso formativo dovrà essere documentato con le seguenti informazioni:

- destinatari del corso (nominativo e qualifica);
- argomenti trattati nei corsi di formazione;
- pianificazione del programma e monte ore dei corsi;
- copia degli attestati di frequenza rilasciati ai partecipanti;
- CV in formato europeo dei docenti impiegati.

Gli argomenti obbligatori dei corsi di formazione, dedicati separatamente alle diverse figure professionali in base al loro mansionario, saranno i seguenti:

- fondamenti di legislazione in materia alimentare e sanitaria;
- igiene degli alimenti e prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti;
- produzione, conservazione, somministrazione degli alimenti;
- pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro;
- sistema HACCP, piano di autocontrollo e tracciabilità dei prodotti;
- prevenzione delle allergie e delle intolleranze alimentari;
- fondamenti di legislazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro;
- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- risparmio di energia.

Oltre al percorso formativo base, il Concessionario dovrà prevedere anche i percorsi di qualifica per gli addetti agli incarichi speciali previsti dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i. (antincendio, primo soccorso); il personale di nuova assunzione verrà inserito nella realtà produttiva seguendo una procedura di formazione e addestramento specifico che prevede:

- un incontro formativo preliminare con il Responsabile Qualità o con il Referente del Concessionario per il servizio;
- una fase di addestramento sul campo a cura di un collega con funzione di tutor;
- la partecipazione ai corsi di formazione sopra descritti.

AdER si riserva la facoltà di presenziare agli incontri di formazione attraverso propri incaricati.

AdER effettuerà i controlli relativi alla corretta erogazione del piano di formazione, addestramento ed aggiornamento del personale riservandosi l'applicazione delle relative penali di cui al par. 16.

7.5 Comportamento ed abbigliamento degli Operatori

Nell'approntamento del servizio, il personale del Concessionario deve attenersi scrupolosamente alle norme igieniche e di corretta manipolazione degli alimenti, al fine di prevenire malattie trasmissibili con gli alimenti (MTA), ed in particolare:

- lavarsi le mani accuratamente e frequentemente, utilizzando sapone liquido ed asciugamani monouso e non riutilizzabili;
- tenere le unghie pulite e corte, evitando la laccatura;
- avere le mani libere da anelli e gli avambracci liberi da bracciali, e non indossare gioielli (collane, orecchini, piercing) né orologi;
- proteggere le ferite e le abrasioni della cute con cerotti resistenti all'acqua e guanti monouso;
- utilizzare una divisa identificabile e di colore differente per le operazioni di tipo alimentare (chiaro per la fase pulita) e di tipo non alimentare (scuro per la fase sporca); le divise dovranno essere riposte negli appositi armadietti a doppio scomparto, avendo cura di separare l'abbigliamento chiaro da quello scuro; il lavaggio dell'abbigliamento da lavoro deve seguire precise modalità di lavaggio e asciugatura, dettagliate in un'apposita procedura aziendale che tutto il personale deve rispettare;
- indossare idoneo copricapo o bandana che contenga tutta la capigliatura;
- indossare guanti monouso per la lavorazione di alimenti a rischio (durante la lavorazione di piatti pronti al consumo, e nella fase di somministrazione agli utenti);
- utilizzare calzature igieniche e di sicurezza;
- evitare di compiere attività promiscue che possano favorire possibili contaminazioni crociate, rispettando le mansioni assegnate e cambiando i guanti monouso in caso di esecuzione di operazioni differenti;
- non utilizzare prodotti chimici in promiscuità durante le attività di preparazione di alimenti, ed evitare, durante le operazioni di pulizia, di utilizzare getti di acqua e/o soluzione detergente che potrebbero contaminare attrezzature o utensili puliti;
- evitare tutti i comportamenti che potrebbero contaminare gli alimenti (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica);
- evitare di detenere prodotti medicinali, oggetti personali, e comunque qualsiasi prodotto diverso da quelli previsti per le preparazioni alimentari, nelle zone di stoccaggio, preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;

- il personale con ferite infette, infezioni alla pelle o con altri sintomi potenzialmente riconducibili a malattie trasmissibili con alimenti, deve immediatamente denunciare al proprio responsabile tali sintomi e non può lavorare a contatto diretto o indiretto con alimenti.

Nell'approntamento del servizio, il Concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti da lavoro, calzature anatomiche di sicurezza e cartellino di identificazione riportante il nome del Concessionario/Subappaltatore, il nome/cognome/fotografia del dipendente, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza del lavoro, da indossare durante le fasi di erogazione dei vari processi di servizio.

Il Concessionario deve fornire indumenti distinti per le diverse attività lavorative (divisa per la produzione, divisa per la distribuzione e divisa per la sanificazione degli ambienti ed attrezzature), comprensivi di idonei dispositivi igienici e di sicurezza, a titolo esemplificativo:

- giacche isotermitiche per la movimentazione di prodotti nelle celle frigorifere;
- guanti monouso per la manipolazione di piatti pronti al consumo;
- guanti antitaglio per la lavorazione di alimenti con corpi taglienti;
- guanti anticalore per la manipolazione di materiali alimentari caldi;
- guanti, mascherine ed occhiali paraspruzzi per la manipolazione di prodotti chimici caustici.

Il Concessionario deve inoltre prevedere kit igienici monouso da fornire al personale esterno (autorità competenti, manutentori, visitatori, commissione mensa, controllori).

7.6 Referente del Concessionario

È Responsabile del contratto in quanto persona nominata dal Concessionario quale referente aziendale dei servizi di cui al presente Capitolato Tecnico, con ruolo di supervisione e coordinamento e poteri di rappresentanza del Concessionario medesimo. Tale figura è dotata di adeguate competenze professionali e di idoneo livello di responsabilità per le attività di gestione della concessione, ed è responsabile del conseguimento degli obiettivi relativi allo svolgimento delle attività previste contrattualmente.

Tutte le eventuali contestazioni di inadempienza indirizzate al referente avranno valore come se fossero fatte direttamente al legale rappresentante del Concessionario.

In caso di impedimento personale, il referente dovrà comunicare, per iscritto, ad AdER il nominativo di un sostituto.

8. MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Come riportato nei precedenti paragrafi il servizio oggetto del presente Capitolato è destinato al personale di AdER e alle persone non dipendenti munite di badge rilasciato da AdER.

L'orario minimo di funzionamento del "Servizio è compreso nell'arco di tempo dalle ore **12,30 alle ore 14,30 per 5 (cinque) giorni alla settimana**, dal lunedì al venerdì, escluse le festività infrasettimanali; il mancato rispetto di tali orari comporterà l'applicazione delle relative penali di cui al par. 16.

Deve essere garantita agli utenti la disponibilità di tutte le portate previste nei diversi menù giornalieri (la scelta del numero minimo di piatti) almeno sino alle 14.15.

Il Concessionario deve assicurare la somministrazione, in media, di circa **n. 260 pasti** giornalieri.

8.1 Sala Mensa

La sala mensa sarà organizzata con sistema di distribuzione a isole dedicate (free flow) mediante sistema self-service, con la presenza di una "isola caldi" per i primi piatti ed una per secondi piatti, con personale fisso del Concessionario preposto alla somministrazione delle portate calde agli utilizzatori.

Nella sala mensa dovrà essere prevista un'isola con i seguenti condimenti a libero servizio: olio extra vergine di oliva, sale, aceto di vino, aceto balsamico di Modena IGP, aceto di mele, succo di limone, spezie (pepe, peperoncino, origano, curry), salse in confezione monodose (maionese, ketchup, senape), e stuzzicadenti confezionati singolarmente.

La sala mensa ha una superficie in pianta di circa 250 mq. (zona free flow compresa) ed ha una capacità di posti a sedere di circa 145 persone.

La cucina, invece, si sviluppa su una superficie di circa 170 mq, comprende i locali spogliatoi ed è dotata di celle frigorifero, di tutte le attrezzature e macchinari necessari per la lavorazione degli alimenti, nonché di un blocco cottura dotato di piastre ad induzione, bollitori elettrici, griglie, il tutto elencato nell'allegato C al presente Capitolato.

Sono presenti inoltre due distinte zone, la prima dotata di forni elettrici, la seconda interamente dedicata alle operazioni di lavaggio, fornita pertanto di lavastoviglie varie.

Così come già indicato nel paragrafo 6.1, il Concessionario potrà provvedere ad apportare delle migliorie presso la sala mensa e la cucina che, in ogni caso, non dovranno comportare alcun onere a carico di AdER.

8.2 Composizione del pasto base

Il Concessionario deve provvedere a sua cura, rischio e spese, all'acquisto, al trasporto ed alla sistemazione delle derrate alimentari nei magazzini e nelle celle frigorifere attigui al locale del ristorante aziendale curandone la conservazione.

La preparazione dei pasti e la cottura dei cibi (ivi inclusi quelli eventualmente da veicolare) devono essere effettuate dal Concessionario esclusivamente nel locale cucina attiguo al locale mensa.

La somministrazione del servizio di mensa avviene sia tramite le varie forme di menù prestabilite e di seguito individuate, sia nella formula di scelta dei singoli piatti "a la carte", così come meglio specificato nel successivo paragrafo 8.3.

Lo stesso dovrà assicurare giornalmente:

- un primo piatto fra tre scelte di cui una minestra/zuppa; inoltre tutti i giorni, in aggiunta, deve essere proposto un primo piatto in bianco (pasta e/o riso) e uno al pomodoro (pasta e/o riso);

- un secondo piatto caldo fra tre scelte (di cui uno obbligatoriamente vegetariano); si potrà aggiungere la proposta di carne o pesce ai ferri in trancia da gr. 150 a crudo come da offerta tecnica migliorativa;
- un piatto freddo composto da affettati e formaggi misti quali prosciutto crudo e/o cotto e mozzarella e/o stracchino, rucola e pomodoro, involtini di fior di latte, ecc.;
- insalatona mista porzionata con ingredienti variabili in base ad un menù settimanale;
- un contorno caldo fra due scelte, e un contorno freddo tra tre scelte (fra crudi e cotti);
- pane o grissini con possibile scelta fra quattro tipi di pane;
- una macedonia di frutta e frutta fresca porzionata con possibile scelta tra almeno due tipi di frutta;
- uno yogurt e un dolce confezionato al cucchiaino (quale budino/creme caramel);
- due volte a settimana pizza o focaccia ripiena in alternativa a un primo o a un secondo caldo;
- una volta a settimana, un dessert non preconfezionato, a valere in alternativa ad un tipo di frutta.

Dovranno essere predisposti eventuali piatti dietetici per i commensali che ne faranno richiesta preventiva, come successivamente indicato nei paragrafi 8.5 e 8.6. I suddetti menù dovranno essere somministrati alle stesse condizioni e agli stessi prezzi offerti per le tipologie di menù quotate nell'offerta economica.

Le derrate alimentari devono essere di produzione nazionale ed europea con tracciabilità delle filiere alimentari in base alle vigenti normative di legge.

I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche e ingredienti di prima scelta e, soltanto dove strettamente necessario, con alimenti surgelati e dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui sono cucinati. Tutto il pesce surgelato deve essere certificato MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti.

L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo "marino integrale". L'olio extra vergine di oliva per condimento dovrà essere DOP.

Il Concessionario deve garantire che gli ingredienti usati nella produzione dei pasti siano di prima qualità e conformi a quanto dichiarato nelle specifiche qualitative riportate negli allegati A e B al presente Capitolato tecnico.

La cottura e la preparazione dei cibi devono avere le caratteristiche della cucina tradizionale italiana e nella proposta di piatti e menù si dovrà, inoltre, tener conto, preferibilmente, della stagionalità delle produzioni.

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o geneticamente modificati;
- conservanti ed additivi chimici;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati.;
- alimenti in prossimità di scadenza.

8.3 Composizione del menù e servizio “a la carte”

Il fruitore del servizio potrà scegliere tra una serie di “Menù” a diverse composizioni predefinite, anche con l'utilizzo di scelte alternative, ovvero di acquistare un solo piatto tra quelli presenti nella fornitura giornaliera.

Nel costo sono sempre compresi il pane e l'acqua, naturale e frizzante, nonché altre bevande analcoliche somministrate mediante apposito distributore automatico denominato “free beverage”; l'acqua minerale, naturale o frizzante, sarà anche somministrata in bottiglie 50cc come da prezzi indicati nel “menù a la carte”.

Composizione dei menù base:

Menù 1 - COMPLETO (primo, secondo, contorno, frutta o dolce)

Menù 2 – RIDOTTO PRIMO (primo, contorno, frutta o dolce)

Menù 3 - RIDOTTO SECONDO (secondo, contorno, frutta o dolce)

Menù 4 - LEGGERO PRIMO (primo, frutta o dolce)

Menù 5 - LEGGERO SECONDO (secondo, contorno)

Menù 6 – VEGETARIANO (due/tre contorni, frutta o dolce)

Scelte alternative nella composizione dei menù base:

In alternativa al primo piatto:

- pizza o focaccia (due volte la settimana);
- formaggio confezionato (stracchino, robiola, ricotta ecc.);
- contorno;
- yogurt;
- frutta;
- dolce confezionato.

In alternativa al secondo piatto:

- pizza o focaccia (due volte la settimana);
- formaggio confezionato (stracchino, robiola, ricotta ecc.);
- piatto freddo affettati;
- insalatona mista;
- contorno;
- yogurt;
- frutta;
- dolce confezionato.

Menù “a la carte”, panini e altre bevande

I fruitori del servizio saranno, in ogni caso, liberi di scegliere anche singole vivande, a prescindere dalle composizioni dei menù base sopra indicati, pagandone il relativo corrispettivo; anche in tale ipotesi nel costo sono sempre compresi il pane al pari dell'acqua o altre bevande tramite “free beverage”.

Il Concessionario dovrà prevedere per i fruitori del servizio la possibilità di ordinare (mediante e-mail alla casella dedicata messa a disposizione dal Concessionario) entro le ore 12,00 panini per un pranzo veloce. I fruitori del servizio potranno liberamente scegliere gli ingredienti tra quelli disponibili, indicati in maniera indicativa e non esaustiva nell'allegato D.

Il Concessionario potrà, durante la durata del Contratto, proporre nuove vivande, panini e bevande il cui prezzo di somministrazione verrà definito di concerto con AdER ad integrazione di quanto già attualmente previsto in Allegato D.

Modalità operative

Le quantità di cibo servite dal Concessionario sono specificate nel documento Allegato B. Contestualmente all'inizio del servizio di mensa il Concessionario è tenuto a stilare un menù mensile "tipo", predisposto con il supporto obbligatorio di un dietista o nutrizionista di cui al par. 7.1, ed a consegnarlo ai rappresentanti della Commissione Mensa (vedi paragrafo 15.2) per consentire eventuali valutazioni, suggerimenti o eventuali modifiche da apportare. I menù dovranno essere pianificati in modo tale che i singoli piatti siano somministrati con la massima variabilità.

A regime, il Concessionario dovrà comunicare alle Funzioni competenti di AdER, con cadenza settimanale, il menù prescelto per la pubblicazione su Openspace e provvedere all'affissione del menù giornaliero nella apposita bacheca.

AdER, inoltre, in occasione di particolari ricorrenze (Natale, Pasqua etc.), si riserva la facoltà di concordare con il Concessionario la quotazione di menù alternativi a quelli previsti nel Capitolato Tecnico. In tal caso, le spese saranno ad esclusivo carico della parte richiedente e il Concessionario presenterà adeguati preventivi di spesa e si impegnerà ad eseguire i pasti richiesti previa ricezione di formale ordinativo.

8.4 Menù ordinario stagionale

Il Concessionario dovrà predisporre e servire all'utenza quattro menù stagionali (primavera, estate, autunno e inverno) pienamente coerenti con l'esempio di menù stagionale elaborato in sede di offerta, tenendo in considerazione la presenza di piatti con ingredienti/prodotti stagionali (convenzionali, DOP/IGP/STG/PAT, filiera corta, biologico), previsti dall'All. A

Le linee guida per la stesura dei menù sono descritte nel presente Capitolato e le grammature di riferimento degli ingredienti principali sono descritte negli allegati di riferimento (Allegato B).

Tutte le modifiche e le integrazioni di materie prime e di piatti nel menù, devono essere condivise e sottoscritte da AdER e dal Concessionario prima della loro esecuzione e/o messa in opera.

Qualunque modifica ai menù dovrà comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale, ovvero qualunque altra ricetta potrà essere aggiunta e/o sostituita solo se di valore economico e nutrizionale equivalente.

8.5 Menù dedicato ad una alimentazione particolare

Il Concessionario deve essere competente nel provvedere alla preparazione di piatti, destinati ad una alimentazione particolare di tipo dietetico-sanitario (allergie, intolleranze, dismetabolismi).

I singoli piatti devono essere preparati con le derrate indicate nel presente Capitolato e le grammature di riferimento degli ingredienti principali sono descritte negli allegati di riferimento, relativi a ciascuna tipologia di dieta, al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti, che saranno prenotati dagli utenti entro le ore 10.00 del giorno precedente mediante posta elettronica dedicata o altra procedura efficace predisposta dalla Stazione appaltante, dovranno garantire la maggior alternanza possibile e non comportare nessuna variazione di prezzo rispetto ai pasti ordinari. È fatto obbligo al personale del Concessionario, addetto alla ricezione e gestione di tale richieste, di cancellare i messaggi ricevuti successivamente all'erogazione del pasto.

I pasti dedicati ai soggetti allergici/intolleranti/celiaci, dovranno essere preparati presso la cucina; le diete da somministrarsi calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, confezionamento in vaschette sigillate in materiale plastico, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di + 4° C al cuore del prodotto e conservazione a + 4°C, e riattivazione in forno microonde al momento dell'arrivo dell'utente. Tutte le vaschette dovranno essere etichettate con l'indicazione del tipo di piatto e utente destinatario. L'intero processo di produzione delle diete speciali dovrà svolgersi secondo precisa e dettagliata procedura operativa, sotto la responsabilità del Concessionario, che preveda misure preventive specifiche per evitare il rischio di contaminazione da allergeni.

In tal caso, gli interessati prenderanno accordi direttamente con il Capogruppo Mensa, **comunicando entro ogni giovedì della settimana precedente**, i giorni di presenza alla mensa per la settimana successiva, in modo che il Concessionario possa predisporre i pasti per tali soggetti.

8.6 Menù per celiaci

Su richiesta degli interessati dovrà essere offerto un pasto per celiaci ai sensi dell'art. 4 della Legge n. 123 del 2005. Al fine di evitare la contaminazione da glutine, il pasto dovrà essere preparato in uno spazio apposito della mensa, da allestire a cura e spese del Concessionario.

Il costo del pasto per celiaci non dovrà prevedere sovrapprezzi rispetto a quelli tradizionali. Tale menù dovrà essere preparato con gli ingredienti e secondo le modalità previste dall'alimentazione priva di glutine.

A tal fine, si rinvia al Prontuario dei prodotti per Celiaci e alle Regole fondamentali per l'alimentazione priva di glutine fuori casa disponibili sul sito www.celiachia.it. In tal caso, gli interessati prenderanno accordi direttamente con il Capogruppo Mensa, **comunicando entro ogni giovedì della settimana precedente**, i giorni di presenza alla mensa per la settimana successiva, in modo che il Concessionario possa predisporre i pasti per tali soggetti.

Attualmente risultano circa n. 5 fruitori di pasti per celiaci.

8.7 Distribuzione

La distribuzione dei pasti deve avvenire tramite una linea di self-service già attrezzata con appositi contenitori per il servizio con l'assistenza di almeno n. 3 addetti alle linee self service e all' "isola caldi" che provvedono alla composizione dei piatti per i commensali oltre a minimo n. 2 addetti alle casse.

Sarà cura del Concessionario rifornire la sala mensa di:

- bicchieri di vetro, posateria, posate e bicchieri in plastica, piatti in ceramica. Le posate, in acciaio inox, devono essere collocate per il prelievo da parte dei commensali, nell'apposito contenitore presente nel banco self-service, inoltre dovranno essere sempre disponibili posate monouso confezionate in buste chiuse;
- olio extra vergine di oliva DOP e aceto biologici nelle bottiglie originali da massimo un litro;
- sale e pepe in contenitori igienici;
- altri aromi, condimenti e salse (peperoncino, maionese, ketchup, etc.);
- limoni tagliati a spicchi;
- stuzzicadenti, tovaglioli di carta, tovagliette di carta. Per i prodotti di carta, riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta» (fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici) il Concessionario deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Tale requisito è comprovato dall'utilizzo di carta riconducibile al gruppo di prodotti «tessuto-carta» - che siano in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE, o qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo I) equivalente rispetto al criterio. È accettato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto. In particolare dovranno rispettare questo criterio anche i tovaglioli di carta e tovagliette di carta copri vassoio;
- quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente documento.

Il Concessionario dovrà, inoltre, provvedere:

- alla pulizia dei tavoli e ritiro dei vassoi che i fruitori dei pasti avranno cura di riporre sui carrelli appositamente messi a disposizione in numero idoneo;
- alla tempestiva rigovernatura e messa in ordine di pentolame, stoviglie, posateria, vetreria, e quant'altro serva per l'effettuazione del servizio;
- alla raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla gestione del servizio;
- quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente documento.

8.8 SISTEMI DI PAGAMENTO

Per ogni tipologia di menù sarà corrisposto dagli utenti l'importo quotato dal Concessionario nell'offerta economica.

Alla fine della linea self-service il dipendente, prima di recarsi al tavolo per la consumazione del pasto, provvederà al pagamento alle casse, utilizzando i seguenti strumenti:

1. tessera elettronica ricaricabile;
2. contanti;
3. buono pasto cartaceo (se ancora in corso di validità);
4. buono pasto elettronico.

In particolare modo, per lo strumento di pagamento di cui al punto 4), il Concessionario dovrà obbligatoriamente essere in grado di accettare, ovvero adeguarsi entro e non oltre la data di avvio dell'esecuzione del Servizio, pena l'applicazione delle relative penali di cui al par. 16, alla modalità di pagamento di cui al citato punto 4) mediante i ticket emessi dalle società aggiudicatrici della gara di appalto definita da Consip alle cui Convenzioni AdER ha provveduto ad aderire ovvero ad eventuali procedure di gara espletate da AdER stessa ed i cui nominativi delle società saranno comunicati all'atto della sottoscrizione del contratto.

Si precisa che durante la validità contrattuale potrà essere necessario cambiare la società emittente il buono pasto e/o il valore facciale del buono stesso; in tale ipotesi il Concessionario sarà obbligato a convenzionarsi con la nuova società emittente.

Il Concessionario dovrà consentire ai dipendenti di poter utilizzare anche parzialmente il buono pasto giornaliero. A tal fine metterà a disposizione degli utenti che ne facciano richiesta una tessera elettronica ricaricabile. Tale dispositivo – non nominativo - sarà di volta in volta ricaricato o con denaro corrente o con buoni pasto in distribuzione ai dipendenti. Tramite apposito lettore dovrà essere scalato dal dispositivo l'importo corrispondente a quanto consumato.

Il dipendente, comunque, potrà pagare il pasto utilizzando indistintamente il dispositivo precaricato, con credito a scalare, ovvero uno degli altri strumenti di pagamento sopraindicati.

Ai fini della consegna delle carte, il Concessionario potrà pretendere, dai fruitori del servizio che ne facciano richiesta, una cauzione di importo massimo di Euro 3,00 (tre/00), che sarà restituita all'atto della riconsegna del dispositivo stesso.

8.9 Gestione del servizio in stato di emergenza

In caso di sciopero o per cause tecniche di forza maggiore, qui sotto riportate a titolo esemplificativo e non esaustivo, che rendono impossibile e/o difficoltoso il regolare svolgimento del "Servizio", il Concessionario deve garantire l'erogazione di un servizio di ristorazione d'emergenza, concordando le modalità operative con AdER, ove possibile con un preavviso minimo di 48 ore:

- guasto di uno o più impianti e/o attrezzature utilizzate nella realizzazione del piatto in oggetto;
- sospensione delle utenze in rete per il periodo di interesse;

- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- intervento di manutenzione non programmata e/o interventi straordinari, in capo ad AdER, sui locali, impianti e attrezzature interessate;
- scioperi del personale, agitazioni sindacali.

Al verificarsi di tali evenienze, il Concessionario può avvalersi della facoltà **di fornire per 2 (due) giorni**, lunch box da definire di concerto con AdER e preparati utilizzando strutture produttive esterne proprie (centro di cottura) o di terzi autorizzate dall'ASL competente così come dichiarato nel Verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.

Per periodi superiori a 2 (due) giorni, il Concessionario dovrà produrre i pasti previsti dal menu di emergenza, sempre utilizzando strutture produttive esterne proprie (centro di cottura) o di terzi autorizzate dall'ASL competente.

Resta inteso che lo stato di emergenza per motivi imputabili al Concessionario dovrà essere ripristinato nell'arco massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi a meno di eventi o fenomeni di rilevante entità che saranno valutati in contraddittorio tra le parti.

8.10 Customer satisfaction e gestione dei reclami

Il Concessionario dovrà prevedere un sistema di monitoraggio periodico (trimestrale per il primo anno e semestrale per i successivi anni di contratto) della soddisfazione degli utenti, al fine di individuare interventi correttivi e/o di miglioramento del servizio erogato.

Il monitoraggio dovrà essere effettuato anche mediante schede di rilevazione somministrate agli utenti, elaborate a cura del Concessionario ed approvate da AdER, i cui risultati elaborati dovranno essere forniti sia per iscritto sia in formato digitale editabile ad AdER stessa, anche nella modalità eventualmente proposta in sede di offerta migliorativa.

8.11 Informazione agli utenti

Il Concessionario dovrà garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- indicazione dei menù preposti;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale.

Il Concessionario deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati, anche e soprattutto relativamente ai menù che saranno proposti ed alle relative proposte culinarie individuate; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skill professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

8.12 Raccolta e smaltimento dei rifiuti

Le operazioni di svuotamento dei residui alimentari successivi al consumo dei pasti dovranno avvenire immediatamente. I rifiuti solidi urbani prodotti durante i processi produttivi devono essere raccolti in sacchetti con conferimento presso i cassonetti messi a disposizione nelle vicinanze dell'immobile da parte dell'azienda che per la città di Roma

Capitale effettua il servizio di gestione integrata dei servizi ambientali (AMA S.p.A.) oppure presso il punto di raccolta messo a disposizione da AdER all'interno della sede di Via Grezar, così come la gestione degli olii esausti utilizzati nelle operazioni di cottura e frittura degli alimenti.

Il Concessionario, in quanto gestore fisico del servizio e degli impianti di produzione, si assume tutti gli oneri derivanti dalle leggi vigenti, ad eccezione del pagamento della tassa rifiuti che rimane a carico di AdER, esonerando quest'ultima da ogni tipo di responsabilità. AdER deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale.

8.13 Recupero eccedenze alimentari

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

Per quanto riguarda **il recupero delle eccedenze alimentari**, il Concessionario dovrà, prima della sottoscrizione del contratto, trasmettere una dichiarazione rilasciata da Organizzazione non lucrativa di attività sociale che effettua, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari in linea con la Legge 155/03 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale", nella quale dovrà essere espressamente riportato che l'Operatore Economico risulta essere loro "fiduciario" per il servizio di recupero delle eccedenze alimentari.

Inoltre, il Concessionario dovrà elencare, in un rapporto semestrale da inviare ad AdER entro il 5° giorno successivo alla scadenza del semestre, pena l'applicazione delle penali di cui al par. 16, tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata. Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

9. QUALIFICAZIONE DEI FORNITORI E SELEZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

9.1 Elenco dei fornitori e marchi dei prodotti alimentari

Il Concessionario deve fornire, prima della sottoscrizione del contratto, l'elenco di tutti i fornitori di derrate alimentari e gli eventuali marchi che intende utilizzare ed è tenuto a comunicare per iscritto a AdER ogni eventuale variazione del nominativo del proprio fornitore entro il giorno successivo alla stessa, salvo applicazione le relative penali di cui al par. 16.

9.2 Qualificazione dei fornitori di prodotti alimentari

Il Concessionario deve fornire, prima della sottoscrizione del contratto, l'elenco dei propri fornitori di prodotti alimentari, intesi come singole aziende agricole e/o imprese e/o consorzi di produttori operanti in laboratori registrati ai sensi del Reg. CE 852/04 oppure riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04. Il Concessionario dovrà rendere disponibile, su richiesta di AdER, anche le dichiarazioni di adeguamento del processo produttivo alle norme igieniche vigenti da parte dei Fornitori, con particolare riferimento all'applicazione del piano di

gestione della sicurezza alimentare (ai sensi del Reg. CE 852/04 o Reg. CE 853/04, Reg. CE 178/02) e del piano di gestione della sicurezza sul lavoro (ai sensi del D. Lgs. 81/08).

9.3 Origine e qualità dei prodotti alimentari

I prodotti alimentari dovranno essere quelli contemplati nelle specifiche tecnico-merceologiche dell'Allegato A e nei menù presentati in offerta dal Concessionario.

Le materie prime da utilizzare per le preparazioni del menù, fermo restando i requisiti di legge in materia di etichettatura e sicurezza alimentare, dovranno essere di elevata qualità merceologica e nutrizionale e rispettare quanto indicato nell'Allegato A "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari", con l'obiettivo di incrementare la sostenibilità del servizio di ristorazione.

9.4 Dichiarazioni di conformità delle forniture

Per garantire la conformità tra i prodotti ordinati e quelli effettivamente forniti e per consentire agevoli e oggettivi controlli da parte di AdER, il Concessionario deve acquisire dai propri fornitori la dichiarazione di origine/provenienza richiesti nel presente capitolato e nell'Allegato A.

È tassativamente vietata la fornitura, la preparazione e la somministrazione di materie prime e/o prodotti finiti con i seguenti requisiti:

- provenienti da coltivazioni transgeniche e/o contenenti ingredienti OGM;
- sottoposti a irraggiamento;
- contenenti additivi chimici non consentiti, o che contengano livelli di residui di prodotti usati in agricoltura, tossici per l'uomo;
- sottoposti a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare uno stato di alterazione;
- private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale;
- in cattivo stato di conservazione a causa di alterazioni microbiche, contaminazioni e/o insudiciamenti di varia natura;
- sottoposti a processi di surgelazione/congelamento e trasporto non in catena del freddo;
- il cui termine minimo di conservazione/data di scadenza risultino superati.

Nel caso in cui uno o più prodotti offerti dal Concessionario non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti di uguale valore merceologico ed economico. In tal caso il Concessionario deve comunicare per iscritto ad AdER, entro il giorno precedente a quello in cui intende procedere alla somministrazione, pena applicazione delle relative penali di cui al par. 16, il consumo, il prodotto di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno di servizio e la relativa causa, indicando anche il prodotto e/o il piatto sostitutivo proposto.

In caso di impossibilità di reperimento del prodotto sul mercato, il Concessionario è tenuto a trasmettere ad AdER una dichiarazione del fornitore che attesti tale situazione, richiedendo autorizzazione alla sostituzione del pasto.

10. QUALIFICAZIONE DEI FORNITORI E SELEZIONE DEI PRODOTTI NON ALIMENTARI

10.1 Elenco dei fornitori e marchi dei prodotti non alimentari

Il Concessionario deve fornire, prima della sottoscrizione del contratto, l'elenco di tutti i fornitori di prodotti non alimentari e gli eventuali marchi che intende utilizzare ed è tenuto a comunicare per iscritto a AdER ogni eventuale variazione del nominativo del proprio fornitore entro il quinto giorno dalla stessa salvo applicazione le relative penali di cui al par. 16.

10.2 Qualificazione dei fornitori di prodotti non alimentari

Il Concessionario deve fornire, prima della sottoscrizione del contratto, l'elenco dei propri fornitori di prodotti non alimentari, che devono essere tutti qualificati secondo la norma ISO 9001, ed è tenuto ad informare puntualmente lo stesso di ogni eventuale variazione del nominativo del proprio fornitore.

10.3 Materiali e oggetti a contatto con alimenti

Gli accessori ed i materiali di contatto alimentare diretto e indiretto, utilizzati nella realizzazione del servizio ed eventualmente proposti in sede di offerta ove richiesto, dovranno essere conformi alle leggi vigenti. In particolare il Concessionario deve disporre, per ogni articolo destinato al contatto diretto con alimenti, della dichiarazione di conformità ai sensi del Regolamento CE 1935/2004; per i materiali destinati al contatto con alimenti caldi (es. nelle fasi di cottura, riattivazione in forno a microonde, pellicole termosaldanti utilizzate per sigillare i pasti dietetici), è necessario che il Concessionario si accerti che dalla dichiarazione di conformità risulti l'idoneità del materiale al contatto con alimenti nelle condizioni di tempo e di temperatura a cui viene utilizzato.

10.4 Schede tecniche dei prodotti in tessuto-carta

I prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulizia di superfici, il Concessionario deve utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Il Concessionario deve dichiarare, in sede di offerta, nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Tale requisito è comprovato dall'utilizzo di carta riconducibile al gruppo di prodotti «tessuto carta» - che siano in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE, o qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo I) equivalente rispetto al criterio. È accettato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

In particolare dovranno rispettare questo criterio anche i tovaglioli di carta e tovagliette di carta copri vassoio per i commensali.

10.5 Requisiti degli imballaggi

Il Concessionario deve garantire che i propri fornitori utilizzino imballaggi conformi ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

11. GESTIONE DEL PROCESSO DI PULIZIA, SANIFICAZIONE, DISINFESTAZIONE E MANUTENZIONE

11.1 Pulizia, sanificazione degli ambienti di produzione e di servizio

Il Concessionario dovrà effettuare giornalmente le pulizie ed il riassetto relativo a tutti i locali, le attrezzature e le stoviglie interessate alla gestione dei servizi e dovrà provvedere alla:

- pulizia e disinfezione dei locali (aree stoccaggio, cucina, distribuzione, sala ristorante, servizi igienici e spogliatoi degli operatori). È fatto divieto al Concessionario, durante le attività di sanificazione dei locali, di cospargere i pavimenti utilizzando abbondanti quantità d'acqua gettata direttamente con secchi o con gomme; dovranno inoltre essere evitati ristagni d'acqua sui pavimenti; gli interventi di pulizia dei pavimenti/rivestimenti devono essere effettuati con apposita lavasciuga professionale. AdER si rivarrà nei confronti del Concessionario qualora pratiche scorrette provochino danni ai locali o allo stabile;
- pulizia, lavaggio e disinfezione delle macchine e di tutte le attrezzature mobili, stoviglie, accessori, carrelli, contenitori utilizzati per la preparazione e la distribuzione dei pasti;
- pulizia delle aree perimetrali esterne ai locali mensa, nella parte a circa un metro di distanza dai muri.

I servizi igienici del personale del Concessionario dovranno essere tenuti costantemente puliti e disinfettati. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere e/o asciugamani elettrici.

La mancata effettuazione dei servizi di pulizia e sanificazione degli ambienti potrà comportare l'applicazione delle relative penali di cui al par. 16.

Le operazioni di sanificazione non devono essere eseguite né durante le fasi di lavorazione degli alimenti né dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari

e/o di distribuzione dei pasti, fatto salvo che le ore utilizzate per tale attività non vadano a discapito del servizio di preparazione e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti e DPI (Dispositivi di Protezione Individuale) diversi da quelli indossati per la distribuzione e la preparazione degli alimenti. I prodotti chimici utilizzati nelle operazioni di sanificazione, devono essere specifici per il settore alimentare ed essere corredati delle relative schede tossicologiche e tecniche per il corretto utilizzo da parte degli operatori. Per garantire che i prodotti chimici siano utilizzati alla corretta concentrazione, il Concessionario dovrà predisporre un piano di pulizia riportante per ciascun prodotto le modalità di diluizione, da mantenere in posizione ben visibile agli addetti.

11.2 Fasi operative della sanificazione alimentare

La sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate nei servizi di ristorazione, viene eseguita dal personale operativo del Concessionario, formato e addestrato seguendo le seguenti fasi operative:

- rimozione dei residui alimentari;
- detergenza;
- risciacquo;
- disinfezione;
- risciacquo;
- asciugatura;
- eventuale copertura/protezione delle parti scoperte (es: macchine, attrezzature, taglieri).

11.3 Lavaggio delle stoviglie e degli accessori di servizio

Il servizio di lavaggio delle stoviglie/attrezzature dovrà comprendere il lavaggio meccanico di tipo industriale di tutte le stoviglie non monouso (piatti, ciotole, bicchieri, posate, materiali vari) e dei vassoi utilizzati per il servizio, con le seguenti modalità igieniche:

- i rifiuti alimentari e quelli vari, sia della cucina che della sala di somministrazione, devono essere introdotti negli appositi contenitori per rifiuti e trasportati nella zona di stoccaggio;
- all'inizio di ogni lavaggio gli addetti devono controllare il funzionamento dei dispositivi per il dosaggio del detergente e del brillantante e provvedere all'avviamento dell'attrezzatura; quindi procedere all'introduzione delle stoviglie, vassoi e posate nella lavastoviglie;
- al termine del ciclo di lavaggio le stoviglie e quant'altro lavato ed asciugato, deve essere prelevato e riposto in appositi armadi chiusi o comunque al riparo da contaminazioni.

Il Concessionario si obbliga a ripristinare eventuali malfunzionamenti/guasti relativi ai lavastoviglie industriali entro 48 ore dal verificarsi del malfunzionamento/guasto, pena l'applicazione delle relative penali di cui al par. 16.

11.4 Approvvigionamento e gestione dei prodotti chimici

I prodotti chimici per la sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito e/o in armadi chiusi, identificati e separati fisicamente dai prodotti alimentari, anche se sigillati e non deperibili. Qualora per motivi di praticità di utilizzo si renda necessario travasare i prodotti in un contenitore non originale, questo dovrà essere etichettato in modo chiaro con il nome del prodotto, ed in nessun caso potranno essere utilizzati a tale scopo contenitori alimentari.

I prodotti detergenti e disinfettanti dovranno essere idonei a mantenere i limiti di igiene ambientale e conformi alle schede tecniche e di sicurezza/tossicologiche dei prodotti detergenti e disinfettanti presentate dal Concessionario in sede di offerta.

I detergenti e i disinfettanti devono essere impiegati secondo le modalità e le concentrazioni indicate sulle schede tecniche del fabbricante/produttore originario.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve fare uso di DPI (es: mascherine, occhiali, guanti, grembiuli) quando il loro uso è indicato nelle schede di sicurezza dei prodotti e nel Documento di Valutazione dei Rischi (DUVRI) redatto a cura del Concessionario (successivo paragrafo 13).

11.5 Schede tecniche dei prodotti e delle attrezzature di pulizia e sanificazione

I prodotti chimici, i materiali e le attrezzature proposti dal Concessionario in sede di offerta per la pulizia e sanificazione ambientale, delle attrezzature alimentari e dei locali di consumo, dovranno essere conformi alle leggi vigenti e specifici per l'uso in oggetto.

Tutti i prodotti chimici detergenti dovranno essere conformi alla normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21); tutti i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

I prodotti dotati di etichetta Eco label sono ritenuti conformi; per i prodotti non in possesso dell'etichetta Eco label, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Tutti i prodotti destinati alla pulizia e sanificazione devono essere accompagnati da schede tecniche e di sicurezza.

11.6 Standard igienici delle attrezzature e delle superfici alimentari

Le operazioni di sanificazione a carico delle attrezzature e delle superfici di contatto alimentare devono rispettare gli standard igienici di cui alla normativa vigente.

11.7 Prevenzione e lotta agli animali indesiderati

Il Concessionario dovrà garantire, a proprie spese, la conformità igienica dei locali e delle attrezzature impiegate nel servizio, anche attraverso l'applicazione di un efficace piano di disinfestazione e derattizzazione, eseguito da società specializzata e certificata ISO 9001 indicando le modalità operative di intervento, i prodotti chimici utilizzati con scheda tecnica e tossicologica, la frequenza degli interventi, la procedura di prevenzione dei rischi post-trattamento, e documentando l'esito degli interventi effettuati. Il Concessionario dovrà tenere a disposizione copia del contratto con la società specializzata, riportante la calendarizzazione di massima degli interventi di monitoraggio (pari almeno a 6/anno);

dovranno essere considerati sia i roditori che gli insetti (alati e striscianti). Il monitoraggio dovrà prevedere specifici limiti per ogni tipologia di infestante, oltre i quali attivare interventi mirati di disinfestazione e/o altre azioni correttive.

11.8 Interventi di manutenzione tecnica

Il Concessionario deve provvedere alla manutenzione costante, in via ordinaria, di tutti gli elettrodomestici, attrezzature, impianti, allestimenti e arredi sia con riferimento a quanto contenuto in Allegato C sia di quanto oggetto di propria integrazione per effetto dell'offerta tecnica migliorativa o per necessità sopravvenuta.

AdER fornirà, in sede di verbale di avvio dell'esecuzione del contratto, un dettagliato Piano di Manutenzione periodico che verrà eseguito dal Concessionario, senza oneri aggiuntivi per AdER, in proprio o tramite società specializzata, indicando le modalità operative di intervento e la frequenza degli interventi preventivi di controllo.

Per manutenzione ordinaria si intende, a titolo puramente esemplificativo:

- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti - inclusi quelli con comandi non manuali - ove non più riparabili;
- le disotturazioni degli scarichi;
- l'installazione, la sostituzione o la riparazione di zanzariere;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
- la tinteggiatura delle pareti;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti;
- l'installazione e sostituzione di molle chiudi-porta;
- l'installazione e sostituzione di coprispigoli e sgusce;
- l'installazione e sostituzione di idonea banda paraurti a parete ove necessario, ad es. ad altezza di sedie, carrelli, contenitori per raccolta rifiuti.

In particolare sono a carico del Concessionario le spese per la pulizia delle tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant'altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi.

AdER si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato di manutenzione di tutte le strutture, le attrezzature, gli impianti e gli arredi concessi in comodato gratuito, ovvero quelli installati dal Concessionario nel progetto di gara a livello di riqualificazione e/o di miglioria. Su richiesta di AdER, ogni 12 mesi ed in coincidenza della scadenza contrattuale (vedasi paragrafo 5.4), le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

Alle eventuali mancanze/anomalie riscontrate in tali occasioni il Concessionario sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 10 (dieci) gg. lavorativi dalla segnalazione da parte di AdER. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del Concessionario, AdER provvederà al reintegro del materiale necessario dandone comunicazione scritta al Concessionario ed addebitando l'importo dei costi diretti ed indiretti sostenuti oltre che l'applicazione della penale di cui al successivo paragrafo 16.

Le sostituzioni dovranno essere effettuate con materiale di qualità equivalente o superiore a quello oggetto di sostituzione.

AdER si riserva di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine anche relativamente alla sicurezza o che possano pregiudicare la qualità del servizio offerto ai commensali.

Il Concessionario dovrà dare segnalazione tempestiva per iscritto ad AdER del verificarsi di eventuali accadimenti relativi ai beni mobili e immobili presi in gestione (ad es: guasti, furti, danneggiamenti, allagamenti, atti vandalici, stati di emergenza a carico di strutture e impianti).

La mancata segnalazione di quanto sopra indicato, comporterà l'addebito al Concessionario delle eventuali spese di ripristino (comprehensive del costo del bene e dell'eventuale costo di installazione) degli impianti, attrezzature ed arredi e del risarcimento per eventuali danni a persone e cose.

AdER si impegna a garantire la manutenzione periodica e programmata degli impianti elettrici e termici secondo le specifiche sotto riportate:

- a) **impianti elettrici:** manutenzione dell'impianto elettrico (es: quadri elettrici, dispositivi di comando, linee di alimentazione, dispositivi di protezione) fino alle prese CEE e dell'impianto di illuminazione comprensivo dei corpi illuminati.

NOTA BENE: resta invece a carico del Concessionario la manutenzione e la verifica delle attrezzature collegate all'impianto elettrico, compreso l'elemento di collegamento;

- b) **impianti termici:** manutenzione e gestione degli impianti termici di riscaldamento e di condizionamento costituito dai termosifoni e dall'impianto a pompa di calore con split a cassetta a soffitto che è presente nel refettorio e nella zona distribuzione;

NOTA BENE: l'impianto di regolazione climatica presente in cucina e in parte della zona distribuzione (impianto di climatizzazione con sistema a pompa di calore e recuperatore sulla linea di distribuzione e sistema di riscaldamento a bocchette collegato all'impianto di riscaldamento condominiale) dovrà essere invece gestito e mantenuto del Concessionario a carico del quale restano le attività di verifica e di controllo della regolazione climatica dei locali.

Si dà evidenza che la manutenzione ordinaria dell'impianto di addolcimento e dell'accumulo dell'acqua calda sanitaria che serve la zona cucina e gli spogliatoi/bagni a servizio del personale del Concessionario è a carico di AdER.

Resta inoltre in carico ad ADER la manutenzione dei bagni degli utenti e del refettorio (con l'esclusione della zona deposito carrelli e distribuzione alimenti in capo al Concessionario). Tutte le movimentazioni all'interno dei locali in gestione in carico al Concessionario, dovranno essere effettuate esclusivamente attraverso idonei dispositivi (es: transpallet, gru a contrappeso di cui dovrà dotarsi il Concessionario, carrelli, ecc.) dotati di ruote gommate.

Tutte le operazioni di controllo e manutenzione dovranno essere eseguite in conformità alle istruzioni tecniche per l'uso e la manutenzione elaborate dal costruttore. Qualora non siano disponibili in sito le istruzioni del costruttore, il Concessionario dovrà ottenerle di propria iniziativa (appuratane la coerenza con la versione dell'apparecchiatura) e fornirle ad AdER, affinché siano reintegrate nella documentazione dell'impianto. In mancanza di altre

istruzioni, le operazioni di controllo e manutenzione dovranno essere eseguite secondo le prescrizioni e con la periodicità prevista dalle vigenti normative UNI e CEI per lo specifico elemento, apparecchio o dispositivo.

12. GESTIONE DEL SISTEMA DI SICUREZZA ALIMENTARE

Il Concessionario, ai fini della sottoscrizione del contratto, deve presentare il Manuale di Autocontrollo, secondo il metodo HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare (contenuto nel Manuale) deve essere in grado di identificare i pericoli/ analizzare i rischi specifici dei processi, prevenire/correggere le eventuali non conformità con azioni e controlli specifici e identificare/tracciare ogni prodotto (materia prima, semilavorato, prodotto finito) attraverso tutte le fasi della produzione, conservazione e somministrazione dei pasti.

Il Concessionario deve elaborare i diagrammi di flusso delle preparazioni previste dai menù, che devono descrivere il processo di produzione e di lavorazione, includendo come minimo le fasi di ricevimento merci, stazionamento/stoccaggio refrigerato, preparazioni precedenti la cottura (quali ad esempio apertura confezioni taglio vegetali, scongelamento, preparazione impasti), cottura, abbattimento e riattivazione, stazionamento successivo a cottura e somministrazione. L'elaborazione dei diagrammi di flusso può riguardare ogni singola preparazione o raggruppare preparazioni analoghe (es. minestre, primi asciutti, verdure cotte ecc.).

Per ogni fase devono essere individuati i pericoli significativi per la sicurezza alimentare e le relative misure preventive.

La determinazione dei CCP (punti critici di controllo) deve essere effettuata con un sistema logico e opportunamente documentata.

Il monitoraggio e la registrazione delle fasi ritenute CCP deve essere effettuato in modo costante e non a campione. I limiti critici determinati per ogni CCP devono essere supportati dalla normativa, o da dati aziendali/studi di settore, e opportunamente validati. Per ogni CCP devono essere individuate opportune azioni correttive.

Devono essere previste procedure di verifica e validazione del sistema HACCP.

Il Manuale di Autocontrollo deve comprendere la procedura operativa di rintracciabilità ai sensi del Reg. CE178/02; tale procedura dovrà comprendere un sistema di rintracciabilità interna che consenta di procedere a ritiri mirati e precisi in tempi rapidi, in caso di pericolo per il consumatore.

Tutta la documentazione relativa all'Autocontrollo, comprensiva (a titolo di esempio) di modulistica, registrazioni, non conformità rilevate, attestazioni della formazione del personale, contratti con ditte incaricate della manutenzione e della disinfestazione e report degli interventi effettuati, registro delle operazioni di manutenzione, dovrà essere conservata presso i locali della mensa e tenuta a disposizione di AdER e del personale incaricato dei controlli.

13. GESTIONE DEL SISTEMA DELLA SICUREZZA SUL LAVORO

Il Concessionario deve dotare il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

Il Concessionario deve dimostrare che il proprio personale è stato adeguatamente formato ed informato sulle caratteristiche di rischio e sulle modalità preventive legate allo svolgimento dell'attività.

Il Concessionario deve inoltre:

- rispettare i regolamenti e le disposizioni interne portate a sua conoscenza da AdER;
- impiegare personale e mezzi idonei ad ogni lavorazione;
- istruire e responsabilizzare il personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella di terzi, fornire l'elenco del personale addetto antincendio e primo soccorso, coordinatore per le emergenze;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale e di eventuali subappaltatori;
- predisporre tutte le segnalazioni di pericolo necessarie (cartellonistica di sicurezza, vie di fuga, piano d'evacuazione, ecc.);
- fornire ad AdER tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo.

Da parte sua AdER, tramite il proprio Servizio Prevenzione e Protezione, fornisce in sede di gara il DUVRI (Documento Unico Valutazione Rischi Interferenti) ai sensi dell'art 26, comma 3, del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., contenente dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambiti di lavoro in cui si espleta il servizio; lo stesso verrà poi definito congiuntamente con il Concessionario aggiudicatario.

Ferme restando le responsabilità del Concessionario in materia, AdER ha la facoltà di controllare che lo svolgimento dell'attività avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza previste dalle leggi vigenti.

14. REPORT SUI PASTI SOMMINISTRATI E PRODOTTI UTILIZZATI

Il Concessionario dovrà fornire ad AdER un report trimestrale, entro il giorno 15 del mese successivo al trimestre di riferimento, relativamente a:

- numero totale dei pasti consumati suddivisi per tipologie di menù somministrati;
- numero dei piatti "a la carte" consumati suddiviso per tipologia di consumazione (comprensivo del numero dei panini).

Analogo report dovrà essere trasmesso con cadenza annuale, ed entro il giorno 15 del primo mese successivo all'anno di riferimento, relativamente ai dati di cui sopra ma complessivi del periodo analizzato.

In caso di mancata o ritardata trasmissione della reportistica, AdER si riserva l'applicazione delle relative penali di cui al par. 16.

15. CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ DEI SERVIZI

15.1 Verifica del servizio da parte di AdER e organismi preposti

Il controllo della conformità dei servizi è svolto dal RUP e dal DEC anche con le modalità previste dal D.M. 49/2018.

AdER, direttamente o tramite organismi propri o professionalmente incaricati, si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento senza preavviso, oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente Capitolato, anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Nel caso in cui i suddetti controlli esigessero ulteriori accertamenti rivolti alla prevenzione della salute degli utenti e confermassero non conformità di tipo analitico su una qualsiasi delle prescrizioni descritte nel presente capitolato, il Concessionario è tenuto al rimborso delle spese sostenute da AdER per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza fatta salva l'applicazione delle penali indicate al successivo paragrafo 16.

Il Concessionario è tenuto a dare libero accesso, in qualsiasi ora, al personale di AdER e ad altri soggetti da esso autorizzati, incaricati del controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso a personale diverso, fatta eccezione per gli incaricati delle ditte di manutenzione e di disinfestazione, per i quali l'accesso dovrà comunque essere regolamentato nel Manuale di Autocontrollo, per garantire il rispetto dell'igiene della produzione.

15.2 Commissione e Customer Satisfaction

Le preparazioni dovranno incontrare il gradimento della gran parte degli utenti anche in seguito a sondaggi sul livello di soddisfazione relativamente alla qualità del servizio e delle portate servite, anche per il tramite di sistemi di riscontro delle qualità indicati in Offerta Tecnica.

AdER si riserva di controllare in qualsiasi momento, alla presenza di un rappresentante del Concessionario, il rispetto della qualità del cibo somministrato, della quantità delle grammature indicate della conservazione degli alimenti, dell'integrità delle divise del personale e in generale dell'osservanza di tutte le disposizioni previste nel manuale HACCP. A tal fine AdER nominerà un'apposita Commissione composta da personale interno di AdER che riferirà al Direttore dell'Esecuzione del contratto in merito alla corretta gestione del servizio.

15.3 Verifiche sui produttori di materie prime

AdER si riserva il diritto di effettuare verifiche presso i produttori di materie prime/fornitori del Concessionario, con tempi e modalità da concordare, al fine di verificare la rispondenza dei prodotti agli standard di qualità di legge e richiesti dal presente capitolato.

15.4 Verifiche sul processo produttivo e distributivo

AdER, potrà effettuare i controlli secondo la metodologia delle verifiche ispettive prevista da norme ISO, e comunque nel rispetto delle norme vigenti.

Tali verifiche, potranno comprendere a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- verifica delle condizioni operative al momento dell'ispezione, in base ai principi igienici enunciati nel presente Capitolato, a quanto presentato dal Concessionario in offerta, oltre che al rispetto della normativa vigente in materia igienico-sanitaria;
- verifica degli standard qualitativi del servizio in base a check-list appositamente predisposte;
- verifica dell'applicazione del Piano di autocontrollo e del livello di formazione degli addetti in materia igienico-sanitaria, così come presentato in offerta;
- verifica dello stato igienico di derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, ambienti e personale, mediante analisi microbiologiche, chimiche, tamponi ambientali;
- verifica di quanto espresso in offerta per quanto riguarda le presenze del personale e di quant'altro offerto in fase di gara.

Tutto il personale del Concessionario è tenuto a rispondere ai soggetti incaricati dell'esecuzione del controllo, quando interpellato in merito al proprio operato e all'applicazione delle procedure di Autocontrollo.

Gli esiti dei controlli effettuati saranno comunicati al Concessionario.

15.5 Prelievi di alimenti a scopo analitico e criteri microbiologici

Nel corso delle verifiche, AdER potrà effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

Il Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati da AdER.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie per l'esecuzione delle analisi, a discrezione dei tecnici incaricati, e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nel caso che tali controlli evidenzino la scadente qualità di un singolo prodotto della medesima marca, tale prodotto deve essere tassativamente ed immediatamente sostituito da altro tipo e marca di provenienza diversa.

Qualora i referti analitici diano esito non conforme, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente capitolato, al Concessionario verranno addebitate le spese di analisi. Indipendentemente dalle analisi effettuate da AdER, il Concessionario deve effettuare analisi di alimenti, acqua di rete, e superfici, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dal Piano di Autocontrollo aziendale. I parametri microbiologici da ricercare, sono quelli espressamente normati dal Regolamento CE2073/2005 o da altra normativa nazionale o comunitaria in vigore. Il Concessionario è obbligato a dare evidenza delle azioni correttive intraprese per ovviare alle non conformità evidenziate.

La frequenza dei campionamenti in carico al Concessionario dovrà essere trimestrale, prevedendo come minimo:

- una materia prima (a rotazione tra quelle previste dall'Allegato A) o un prodotto finito (alternando preparazioni cotte e preparazioni non cotte), per un totale annuale di 2 analisi su materie prime e 6 su prodotti finiti;
- una superficie a contatto con alimenti, per un totale annuale di 4 analisi su superfici.

La frequenza dei campionamenti di acqua di rete in carico al Concessionario sarà come minimo annuale (a rotazione tra i diversi punti di erogazione presenti in cucina).

15.6 Blocco delle derrate nei casi di emergenza o di allerta sanitaria

I controlli possono anche dar luogo al "blocco di derrate", in caso di dubbio sulla salubrità dell'alimento; nel caso si riscontrino alimenti crudi, semilavorati, o cotti che a giudizio dei tecnici incaricati non presentino all'esame a vista le condizioni contrattuali previste, AdER provvede a:

- fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento presso un laboratorio accreditato;
- darne tempestiva comunicazione al Concessionario, qualora i referti diano esito positivo.

In attesa degli accertamenti l'alimento in questione viene messo in cella, se deperibile, o in magazzino, applicando un cartello identificativo con la scritta "In attesa di accertamento - non destinato alla somministrazione".

16. PENALI

Qualora si verificano inadempimenti del Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, AdER si riserva di applicare le penali nel seguito indicate:

N.	Descrizione inadempimento	Penale
1	Ritardata attivazione del Sopralluogo come da tempistica identificata al par. 5.1	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari al 1‰ dell'importo totale della Concessione.
2	Ritardata attivazione del "Servizio" oggetto del contratto come da tempistica identificata al par. 5.2	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari al 1‰ dell'importo totale della Concessione.
3	Ritardata rimozione al termine del contratto di tutte le attrezzature integrate durante il servizio e ripristino dello stato iniziale di locali (par. 5.4)	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari al 1‰ dell'importo totale della Concessione
4	Ritardata comunicazione della sostituzione del personale per accesso alla sede (par. 5.3)	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari allo 0,3‰ dell'importo totale della Concessione

5	Ritardata riqualificazione dell'area mensa, rispetto ai miglioramenti indicati in offerta tecnica e nei tempi indicati (par. 6.1)	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari al 0,5% dell'importo totale della Concessione
6	Ritardata integrazione al monte ore del personale rispetto a quanto riportato in offerta tecnica e nei tempi indicati (par. 7.1)	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari al 1% dell'importo totale della Concessione.
7	Ritardata esibizione del libro unico del personale addetto, delle ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia, del registro degli infortuni e la lista nominativa del personale impiegato, rispetto ai tempi richiesti (par. 7.1 ultimo periodo)	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari allo 0,3% dell'importo totale della Concessione
8	Ritardata erogazione del piano di formazione, addestramento ed aggiornamento del personale rispetto a quanto riportato in offerta tecnica e nei tempi indicati (par. 7.4)	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari allo 0,3% dell'importo totale della Concessione
9	Ritardata erogazione giornaliera del "Servizio" oggetto del contratto nelle fasce orarie indicate (par. 8)	- Per ogni ora di ritardo nell'avvio o di anticipo nella conclusione, sarà applicata una penale pari allo 0,3% dell'importo totale della Concessione
10	Ritardata accettazione di buoni pasti elettronici (par. 8.8)	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari al 0,5% dell'importo totale della Concessione
11	Recupero eccedenze alimentari Ritardata trasmissione del report semestrale (par. 8.13)	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari allo 0,3% dell'importo totale della Concessione
12	Elenco dei fornitori e marchi dei prodotti alimentari Ritardata comunicazione delle variazioni rispetto all'elenco fornito in sede di offerta (par. 9.1)	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari allo 0,3% dell'importo totale della Concessione
13	Dichiarazioni di conformità delle forniture Ritardata comunicazione del cambio di somministrazione di un prodotto alimentare (par. 9.4)	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari allo 0,3% dell'importo totale della Concessione

14	Elenco dei fornitori e marchi dei prodotti non alimentari Ritardata comunicazione delle variazioni rispetto all'elenco fornito in sede di offerta (par. 10.1)	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari allo 0,3‰ dell'importo totale della Concessione
15	Ritardata effettuazione dei servizi di pulizia e sanificazione degli ambienti di produzione e servizio (par. 11.1)	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari al 0,3‰ dell'importo totale della Concessione
16	Ritardato ripristino delle apparecchiature di lavaggio stoviglie a seguito di malfunzionamenti e/o guasti (par. 11.3)	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari allo 0,3‰ dell'importo totale della Concessione
17	Ritardata effettuazione dei servizi di manutenzione tecnica come da programma e come da cadenza periodica (par. 11.8)	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari al 0,3‰ dell'importo totale della Concessione
18	Ritardato ripristino degli impianti e delle attrezzature a seguito di danno per guasto o rottura imputabile all'Aggiudicataria (par. 11.8)	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari al 0,5‰ dell'importo totale della Concessione
19	Report sui pasti somministrati e prodotti utilizzati Ritardata trasmissione dei report trimestrali e annuali di monitoraggio (par. 14)	- Per ogni giorno di ritardo sarà applicata una penale pari allo 0,3‰ dell'importo totale della Concessione

Allegati:

- A. Qualità e caratteristiche organolettiche dei generi alimentari
- B. Principali alimenti e loro grammatura minima
- C. Elenco attrezzature mensa
- D. Menù "a la carte"
- E. Tabella personale mensa in carico all'attuale Concessionario
- F. Planimetria

ALLEGATO A

QUALITA' E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI GENERI ALIMENTARI

A Carne fresca in osso

Magra, lavorata secondo idonee ed opportune tecnologie; completamente esente da qualunque sostanza estranea ed in particolare da coloranti, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici ed additivi chimici. Il prodotto viene controllato determinando:

- condizioni e temperatura di trasporto e stoccaggio,*
- condizioni igienico sanitarie,*
- caratteristiche organolettiche,*
- carica batterica su un grammo.*

A1 Carni bovine fresche

Le carni provenienti da animali sani, regolarmente macellati provvisti di bolli sanitari, come disposto dalle norme vigenti.

A2 Vitello

La qualità del peso massimo dei 4/4 di kg. 120, provenienti da razza a notevole sviluppo delle parti carnose, tessuto muscolare di colore rosa pallido, a grana fine.

A3 Vitellone

La qualità, proveniente da razze con attitudine alla produzione della carne, e di età non superiore al 18 mesi, stato di nutrizione ottimo. La carne deve essere di colorito rosso-rosa, asciutta, di tessitura compatta a grana alquanto fine. Grasso consistente di colorito bianco avorio con uniforme distribuzione nelle parti esterne (grasso di copertura) e quantitativamente non superiore ai limiti consentiti nei soggetti di prima qualità. lieve infiltrazione adiposa delle masse muscolari.

A4 Bovino adulto

Prima qualità di età non superiore ai 6-7 anni.

La carne deve essere di colorito rosso tendente al rosa. asciutta ed in perfetto stato di conservazione. Buono lo sviluppo delle parti muscolari, grasso di copertura in giuste proporzioni, lieve la infiltrazione adiposa delle masse muscolari.

La carne fresca delle tre categorie menzionate può appartenere ad animali macellati in Italia odi provenienza estera purché rispondenti alle caratteristiche di prima qualità.

La macinatura della carne dovrà avvenire esclusivamente nei locali dei ristoranti, non sarà consentito portare carne macinata all'esterno.

A5 Carni suine

Le carni devono provenire da suini di razza da carne a ridotto sviluppo delle parti grasse; le masse muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose; la bistecca (carrè o lombata) dovrà risultare rotonda, ben conformata ridottissima quantità di grasso esterno e priva di infiltrazioni adipose tra i fasci muscolari; le fettine dovranno provenire esclusivamente dalla polpa di coscia o spalla.

A6 Salsicce

Di puro suino – l'impasto deve risultare costituito da umidità 35%, grasso suino 30%, non grasso 25%. Le parti magre debbono essere costituite esclusivamente da carne suina ricavata da muscoli scheletrici con esclusione di qualsiasi altro organo di natura diversa (viscere, mammelle, cotenna, ecc.).

A7 Pollame, (polli e tacchini)

Carne proveniente da allevamenti nazionali, da animali allevati a terra, lavorata secondo idonee ed opportune tecnologie, completamente esente da sostanze estranee ed in particolare da coloranti, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici ed additivi chimici.

Stato di nutrizione eccellente; le carni debbono presentarsi solide e compatte, sono esclusi dalla fornitura i polli con eccessivo grasso di copertura (e quelli non interi).

A8 Prosciutto

Il prosciutto crudo o cotto dovrà essere magro, poco salato, naturale cioè senza conservanti, sempre di coscia e non affumicato, affettato al momento, conservato in frigorifero e mai nel congelatore. È vietata la conservazione di prosciutto già affettato. Non vanno usati altri tipi di insaccati.

B Prodotti ittici

Pesce fresco o surgelato proveniente da fornitori che diano assoluta garanzia. Le specie indicativamente prese in considerazione sono: platessa, nasello (merluzzo), bastoncini di pesce, tonno, pesce spada, ecc.

C Formaggi

C1 Parmigiano - Prodotto secondo idonee tecnologie, viene accuratamente controllato, determinando:

- caratteristiche organolettiche,
- percentuale di sostanza grassa sul prodotto secco,
- caratteristiche di riconoscimento.

C2 Stracchino: contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 50%.

C3 Gorgonzola: contenuto in materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 43%.

C4 Fiordilatte: contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%.

C5 Formaggio italiano e similari: contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 50%.

C6 Formaggio tipo "Fontina": contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%.

C7 Provolone: contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%. Il prodotto dovrà essere rispondente ai requisiti di cui alla legge precedentemente citata.

C8 Groviera: contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%.

D Alimenti vari

D1 Olio Semi: esclusivamente di mais, arachidi, girasole; per le sole frittiture. È vietato l'utilizzo di margarine, grassi raffinati e/o idrogenati.

D2 Olio Oliva: extra vergine di oliva DOP per cibi cotti e crudi.

D3 Pasta: di primarie marche nazionali nelle varie forme e denominazioni rispondenti a quanto previsto dalla vigente normativa.

D4 Riso: deve essere superfino "Roma" o R.B. parboiled e dovrà provenire da partite dell'ultimo raccolto e passate in lavorazione da non più di due mesi.

D5 Uova

Le uova utilizzate per la confezione dei piatti o da servire per il loro diretto consumo, dovranno essere di grammatura superiore ai 55 grammi cadauna ed i contenitori dovranno recare indicato sempre la settimana di commercializzazione. Non potranno essere utilizzate uova che siano state commercializzate due settimane prima del giorno d'uso. Si sconsiglia la conservazione in cella frigorifera.

D6 Pomodori pelati: prodotti solo ed esclusivamente in località di origine, interi, sani, privati della buccia e confezionati in scatole secondo idonee ed opportune tecnologie, in conformità alle norme vigenti in Italia in materia.

Il prodotto viene accuratamente controllato determinando:

- aspetto della confezione (eventuale bombaggio)
- caratteristiche organolettiche
- percentuale tra polpa e succo
- presenza di corpi estranei

D7 Verdure

preferibilmente stagionali: fresche, raccolte a giusto grado di maturazione opportunamente lavate e pulite delle parti di scarto.

D8 Patate: nei tipi:

- francese

- italiana
 - olandese
- con esclusione di quelle germogliate.

D9 Frutta fresca:

Preferibilmente stagionale dovrà essere di idoneo condizionamento negli imballaggi ed in tutto esente da difetti; inoltre deve:

- *presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;*
- *avere la calibratura e pesi richiesti;*
- *avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo;*
- *essere omogenea ed uniforme. Le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere selezionate in modo uniforme e composte di prodotti appartenenti alla stessa specie;*
- *essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante e gemente di acqua di vegetazione, in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche e ultramaturazione o ammezzimento;*
- *l'uva in particolare deve essere costituita dalla totalità dei grappoli asciutti e maturi, i grappoli stessi devono presentarsi di media lunghezza, rimondati e privi di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, depresse, marcescenti o passerinate.*

ALLEGATO B

PRINCIPALI ALIMENTI E LORO GRAMMATURA MINIMA

N.B. I pesi indicati sono da riferire a generi a crudo e ad alcuni dei principali alimenti da utilizzare.

La quantità del **primo piatto** sarà servita su richiesta e a discrezione del commensale comunque sarà offerta in misura non inferiore a gr. 100.

SECONDI PIATTI:

1. CARNI FRESCHE DI 1° QUALITÀ, SGRASSATE E PRONTE PER LA COTTURA.

Vitello:

Arrosto di vitello – spalla (carni semigrasse) Gr. 150

Arrosto di fesa di vitello (carni magre) “ 150

Scaloppe (carni magre) “ 150

Punta di vitello arrosto (carni grasse) “ 150

Spezzato di vitello (carni semigrasse) “ 180

Scaloppe alla milanese (carni magre) “ 100

Nodini di vitello (carni semigrasse) “ 150

Manzo:

Bollito di manzo Gr. 180

Brasato (carni semigrasse) “ 150

Roastbeef (carni magre) “ 150

Costarelle di manzo (carni semigrasse) “ 150

Bistecche (carni magre) “ 150

Polleria:

Petti di pollo Gr. 150

Pollo ¼ (con osso) “ 250

Fesa di tacchino “ 150

Carni suine:

Lonza Gr. 150

Costarelle “ 150

Zampone o cotechino “ 150

Salumi:

Prosciutto cotto Gr. 80

Prosciutto crudo stagionato “ 70

Coppa stagionata “ 80

Salame “ 80

Bresaola “ 80

Pesce:

Pesce a taglio Gr. 200

2. ALTRI PIATTI

Formaggi

I migliori prodotti di ogni casa costruttrice Gr. 80

Frutta:

Preferibilmente di stagione con pezzature non inferiori a Gr. 180/200

Contorni:

Insalata (lattuga) Gr. 80

Verdura cotta " 120

Pomodori " 120

Patate, lesse, al forno, purè " 150

Legumi freschi (fagioli) " 120

Legumi secchi (escluso periodo estivo) " 70

Altri contorni Gr. 100/150

Pizza e Focacce

farciture varie, pomodoro, mozzarella, prosciutto, etc Gr. 250

Insalatone miste non meno di Gr. 250

Dolci – 70 gr

Yogurt

Normale, magro con frutta Gr 125

Pane

Pezzatura da non meno di 40/50 gr

Grissini e crackers – confezioni monodose

Condimenti:

Non è consentito l'uso di sostanze aromatizzanti. Sono ammesse le normali erbe aromatiche(salvia-rosmarino).

L'olio di semi è consentito per i soli fritti. In ogni altra confezione dovrà essere usato l'olio di oliva extravergine.

È vietato friggere più di una volta nello stesso olio sia le patate che altre preparazioni. È comunque vietato friggere nello stesso olio preparazioni diverse.

È vietato l'uso di dadi o preparati per brodo.

ALLEGATO C

ELENCO ATTREZZATURE MENSA

1. Bilico a pavimento;
2. Tavolo refrigerato a due vani con alzatina;
3. N. 2 forni elettrici con vapore diretto;
4. Lava oggetti elettrica con porta da 900mm;
5. Lavabicchieri;
6. Frigo digitale 650+650 lt 2 porte;
7. Cutter mixer 5.5 lt;
8. Cella con unità monoblocco 163*203 cm;
9. Cella con unità monoblocco 203*163 cm;
10. Cella con unità monoblocco 163*243 cm;
11. Freezer digitale 1300 lt 2 porte;
12. Ceppo in legno con copri ceppo;
13. Frigo digitale 650 lt 1 porta;
14. Brasiera elettrica con fondo compound 80 lt;
15. Fry top elettrico con piastra liscia orizz. 40 cm;
16. N. 2 fry top elettrico piastra rigata inclinata 40 cm;
17. N. 2 piani a induzione top 40 cm;
18. Piano a induzione top 80 cm;
19. Cuocipasta elettrico 2 vasche 40 lt;
20. Cuocipasta elettrico 1 vasca 40 lt;
21. Freezer digitale 650 lt 1 porta;
22. Impastatrice a spirale 25 lt;
23. Frigo digitale 1400 lt 2 porte;
24. Affettatrice verticale 350 mm;
25. Lavastoviglie a capottina;
26. Abbattitore di temperatura;
27. Bagnomaria per isola caldi;
28. Piano caldo per servizio pizza;
29. Vetrine refrigerate per preparazioni fredde;
30. Vasca per esposizione bevande;
31. N. 4 cesti per lavaggio piatti fondi e piani;
32. N. 2 cesti per lavaggio vassoi;
33. N. 250 vassoi;
34. Tavoli di sbarazzo per zona lavaggio;
35. Tavoli e pensili per preparazioni e zona ufficio;
36. Vasca ammollo posate;
37. Contenitori per rifiuti;
38. Cappe di aspirazione;
39. Armadietti per spogliatoi personale;
40. 38 tavoli e 150 sedie per la sala mensa;
41. N. 2 arredi porta registratori di cassa;

- 42. Carrelli porta vassoi e posate;
- 43. Macchina del sottovuoto;
- 44. N. 2 forni a microonde.

Sono attualmente presenti in capo al Concessionario attuale:

- Macchina del free beverage;
- Macchina del sorbetto;
- N. 2 casse automatiche;
- 20 caraffe per free beverage;
- Piatti, posate, bicchieri;
- N. 4 carrelli porta vassoi.

Allegato D

PIATTI A LA CARTE	PREZZO MASSIMO FINALE (iva inclusa)
primo piatto	€ 3,50
secondo piatto (carne o pesce)	€ 4,00
contorno	€ 2,50
Insalatona	€ 5,00
pizza	€ 5,00
panino con affettato (prosciutto cotto/crudo/salame/mortadella/bresaola pomodoro/mozzarella)	€ 3,00
panino con cotoletta pollo	€ 4,00
piadina farcita	€ 3,50
tramezzino	€ 2,50
bottiglia acqua da 0,5 L	€ 0,50
lattina coca cola da 0,33 L	€ 1,50
lattina altre bevande da 0,33 L	€ 1,50
lattina birra analcolica da 0,33 L	€ 2,00

Allegato E

ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO NELLA COMMESSA							
N.	MANSIONE	DATA ASSUNZIONE	TIPOLOGIA DI CONTRATTO	QUALIFICA	LIVELLO	ORE/SETTIMANALI	CCNL
1	CAPOGRUPPO MENSA	28/04/2016	INDETERMINATO FULL TIME	OPERAIO	4	40	TURISMO
2	CUOCO	28/04/2016	INDETERMINATO FULL TIME	OPERAIO	4	40	TURISMO
3	AIUTO CUOCO	28/04/2016	INDETERMINATO PART TIME	OPERAIO	4	25	TURISMO
4	ASM	28/04/2016	INDETERMINATO PART TIME	OPERAIO	6	20	TURISMO
5	ASM	28/04/2016	INDETERMINATO PART TIME	OPERAIO	6	20	TURISMO
6	ASM	28/04/2016	INDETERMINATO PART TIME	OPERAIO	5	25	TURISMO
7	ASM	28/04/2016	INDETERMINATO PART TIME	OPERAIO	5	25	TURISMO
8	ASM	28/04/2016	INDETERMINATO PART TIME	OPERAIO	6	30	TURISMO
9	ASM	28/04/2016	INDETERMINATO PART TIME	OPERAIO	6	20	TURISMO
10	ASM	28/04/2016	INDETERMINATO PART TIME	OPERAIO	5	15	TURISMO

