DIREZIONE DI COMMISSARIATO

Il servizio di ristorazione collettiva mediante

CATERING COMPLETO

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA MEDIANTE *CATERING COMPLETO*

Il *catering completo:*

- consiste nell'affidamento a ditte specializzate di **tutte le fasi** del servizio *(acquisto derrate, confezionamento e distribuzione dei pasti, riassetto e pulizia di locali e attrezzature con relativa manutenzione*);
- è attivabile nei Reparti dove si prevedono almeno **105** pasti settimanali;
- è stato affidato per tutti i lotti sul territorio nazionale alla ditta **Fabbro S.p.A.** per il periodo **1° lug. – 31 dic. 2018**.

L'Amministrazione ha la **facoltà** di rinnovare di anno in anno il contratto fino a un **ulteriore triennio,** *ex* art. 63, co. 5, del Codice dei Contratti.

Elementi caratterizzanti del nuovo contratto:

- Rivisitazione del capitolato merceologico per migliorare la qualità delle derrate (es. classe di conformazione della carne almeno U-ottima, indicazione di precisi requisiti della pasta, incremento rispetto al minimo previsto dei quantità prodotti DOP/IGP/STG e a km 0);
- Obbligazione di risultato (deve essere garantito un servizio adeguato e di idonea professionalità dove siano servite almeno n. 3 persone al minuto per ciascun linea di distribuzione, evitando disservizi lungo la stessa, fermo restando che il tempo di attesa per la distribuzione dell'intero pasto non deve superare i 5 minuti);
- Aumento varietà pasti: pranzo/cena fino a 40 pasti per turno di servizio primo piatto caldo: 4 scelte, di cui 2 dietetiche, secondo piatto: 3 scelte di cui 1 fredda; pranzo/cena oltre a 40 pasti per turno di servizio: primo piatto caldo: 5 scelte, di cui 2 dietetiche, secondo piatto: 4 scelte di cui almeno 1 costituita da carne o pesce, in caso di utenza oltre i 50 pasti per turno di servizio, dovrà, inoltre, essere garantito un ulteriore secondo espresso grill (fettina, petto di pollo);
- Apertura di 1h la sera presso le mense con meno di 8 pasti con l'impiego di personale della Ditta;
- Menù speciale anche il 15 ottobre (festa del già CFS).

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA MEDIANTE *CATERING COMPLETO*

Area territoriale	**prezzo-pasto 2018** *(IVA compresa)*
Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia e Liguria e Trentino Alto Adige	€ 5,49
Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria	€ 5,11
Lazio e Sardegna	€ 5,09
Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria e Sicilia	€ 5,49

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA MEDIANTE *CATERING COMPLETO*

Il CT prevede che il Comandante del Reparto è **Direttore dell'Esecuzione/Rappresentante dell'Amministrazione (RAM)** e può delegare un militare del ruolo ispettori/sovrintendenti che deve, oltre a curare la contabilità della mensa (firma e timbro dei tagliandini, sulla base dei quali l'appaltatore emette fattura per la prestazione erogata):

- vigilare l'operato dell'appaltatore;
- supervisionare le operazioni di scarico derrate;
- partecipare al campionamento delle pietanze da sottoporre ad analisi.

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA MEDIANTE *CATERING COMPLETO*

L'attività del ***Rappresentante dell'Amministrazione*** *(RAM) è di fondamentale importanza per il buon funzionamento del servizio di catering, per il quale è stato predisposto un apposito* ***vademecum*** *sull'attività di controllo durante l'esecuzione contrattuale.*

In particolare, deve principalmente:

- intrattenere formali rapporti con il responsabile del servizio per l'appaltatore (RAP);
- concordare e formalizzare la progettazione dei menù;
- controllare l'effettiva preparazione dei pasti serali presso le utenze con meno di 8 pasti.

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA MEDIANTE *CATERING COMPLETO*

Le linee di distribuzione dei pasti saranno aperte:

- a colazione per 30 minuti;
- a pranzo da 2 ore a 3 ore;
- a cena da 1 a 3 ore;

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA MEDIANTE *CATERING COMPLETO*

Per soddisfare particolari esigenze operative dei soli **Reparti dell'Organizzazione Mobile** dovrà essere cura dell'Appaltatore del servizio di catering di assicurare la distribuzione di pasti caldi dalle ore 11:00 alle ore 23:00 (su richiesta/autorizzazione del Comandante del Reparto, al di fuori di tali orari è consentita la distribuzione dei c.d. take-away e, in via residuale, dei «sacchetti»).

PENALITÀ

In caso di inadempienze (totali e/o parziali) e/o ritardo nell'adempimento delle prestazioni vengono comminate le penalità amministrative indicate nel Capitolato Amministrativo annesso al contratto.

Gli organi competenti del procedimento sono:

- il Comandante del Reparto e/o Organo di Verifica (pub. N-23) per **l'accertamento delle inadempienze**;
- il Servizio Amministrativo dell'Ente/Distaccamento per **la contestazione degli addebiti** e responsabile dell'istruttoria;
- il Comandante dell'E/D competente per **l'adozione del provvedimento finale**.

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA MEDIANTE *CATERING COMPLETO*

A titolo esemplificativo le penalità contrattualmente previste sono:

- mancata erogazione del servizio;
- ritardo nella prestazione del servizio;
- variazione del menù non autorizzata;
- analisi microbiologiche non rispondenti a quanto previsto;
- mancato rispetto della grammatura;
- mancato rispetto delle condizioni igienico – sanitarie e del piano di sanificazione;
- utilizzo di prodotti oltre il limite di scadenza;
- mancata o errata manutenzione ordinaria.
- parziale assenza pane durante i pasti;
- ridistribuzione per il 2° ordinario dei pasti del 1° ordinario in esubero (variazione menù);
- mancato rispetto orari di servizio.

Punto di situazione al 25 luglio 2018.

A circa quattro settimane dall'inizio del servizio si riscontra **un generale miglioramento** del servizio rispetto al precedente contratto dovuto a:

- **miglior qualità delle derrate e maggior quantità dei pasti offerti**;
- **controlli mirati eseguiti a sorpresa da Fabbro S.p.A. sul personale neo assunto** (antecedentemente appartenente alle precedenti ditte appaltatrici e riassorbito in base alla normativa vigente, stante quanto previsto dall'art. 50 del D.Lgs n. 50/2016 e dal contratto collettivo nazionale del settore).

Punto di situazione al 25 luglio 2018.

Ulteriori miglioramenti potranno riscontrarsi, a regime, entro circa 60 giorni dall'inizio del servizio:

- ad avvenuta formazione del personale;
- dall'attivazione delle proposte offerte dall'appaltatrice in sede di gara, quali:
  - strumenti web dedicati al personale per la rilevazione della *customer satisfation*, per conoscere in anticipo i menù e l'apporto energetico di ogni pasto e per avere consigli nutrizionali in base al proprio indice di massa corporea con corsi di educazione alimentare;
  - l'avvio dei programmi di gestione per la pulizia, la sanificazione e la manutenzione delle attrezzature, nonché per la disinfestazione e derattizzazione dei locali.

F I N E