



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
LABORATORI NAZIONALI DEL GRAN SASSO

DIVISIONE TECNICA
SERVIZIO EDILIZIA

SERVIZIO MENSA E GESTIONE BAR
PER I LABORATORI NAZIONALI DEL GRAN SASSO DELL'INFN

- Specifiche Tecniche -

ASSERGI – aprile 2026

Il Responsabile Unico del Progetto
Alessandra Lucente



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
codice fiscale 84001850589

INFN – Via Enrico Fermi, 54 00044 Frascati (RM)
Tel. 06 94031

Sommario

1	OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO.....	3
2	VALORE STIMATO DELL’AFFIDAMENTO.....	3
3	DURATA DELL’APPALTO.....	4
4	UTENTI DEL SERVIZIO MENSA.....	4
5	DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	5
6	MODALITA’ DI ESECUZIONE	5
6.1	Approvvigionamento	5
6.2	Stoviglie	6
6.3	Preparazione e distribuzione dei cibi.....	6
6.4	Cibi residuati	6
6.5	Pulizia	6
6.6	Sanificazione	7
6.7	Manutenzione.....	7
7	PERSONALE IMPIEGATO NELL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	7
8	CLAUSOLA SOCIALE.....	8
9	DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI DEL SERVIZIO MENSA	9
10	COMPOSIZIONE PASTO GIORNALIERO.....	9
11	SOSPENSIONE DEL SERVIZIO MENSA.....	10
12	GESTIONE DEL BAR.....	11
13	ONERI A CARICO DELL’IMPRESA.....	11
14	CONTROLLI.....	12
15	PENALI	12
16	RESPONSABILITA’ DELL’OE E OBBLIGHI ASSICURATIVI.....	14
17	REFERENTI DELL’APPALTO.....	15

ALLEGATI:

- 1. CRITERI AMBIENTALI MINIMI**
- 2. NOTE MERCEOLOGICHE**
- 3. GRAMMATURE**
- 4. COMPOSIZIONE PASTO GIORNALIERO**
- 5. LISTINO BAR**

1 OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Il presente affidamento ha per oggetto il “Servizio mensa e gestione bar per i Laboratori Nazionali del Gran Sasso (LNGS) dell’Istituto Nazionale di Fisica Nucleare (INFN)”, per una durata presunta di 9 mesi, identificato dal CPV 55510000-8 *Servizi mensa* e dal codice ATECO 56.22.02 *Altri servizi di ristorazione*.

Il servizio è destinato ai dipendenti dei LNGS e ad altre categorie di utenti dei LNGS assimilati (borsisti/assegnisti), nonché ad ospiti esterni preventivamente autorizzati.

Il presente affidamento si svolge in conformità alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nel D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 e s.m.i. e nel DM del 9 aprile 2025 pubblicato in G.U. Serie Generale n. 96 del 26 aprile 2025 relativamente ai criteri ambientali minimi.

I Laboratori Nazionali del Gran Sasso sono in possesso del certificato di conformità alla norma UNI EN ISO 14001 per il proprio sistema di gestione ambientale. L’operatore economico aggiudicatario (di seguito OE) sarà pertanto tenuto al rispetto delle prescrizioni in materia di tutela ambientale e delle procedure che saranno comunicate al momento della stipula del contratto.

I LNGS mettono gratuitamente a disposizione dell’operatore economico,:

- i locali destinati alla preparazione, distribuzione, consumazione dei pasti nonché allo stoccaggio dei generi alimentari;
- arredi, impianti e macchinari necessari all'espletamento del servizio;
- le utenze (energia elettrica, gas, acqua, gestione rifiuti, telefono e connessione internet), nei limiti del normale fabbisogno, salvo impedimenti dovuti a cause di forza maggiore.

L’OE s’impegna a utilizzare i locali esclusivamente per le attività di mensa e bar a servizio dei Laboratori.

Presso i LNGS è attivo il servizio di raccolta differenziata porta a porta. L’OE dovrà provvedere alla corretta separazione dei rifiuti per tipologia e al loro conferimento secondo il calendario comunale.

All’avvio del servizio verrà redatto apposito “verbale di inventario e consegna”, sottoscritto dalle parti.

I Laboratori si riservano la facoltà di utilizzare i locali adibiti alla consumazione dei pasti al di fuori dell'orario del servizio mensa, previa comunicazione all’OE con congruo anticipo, impegnandosi a riconsegnare i locali puliti e in ordine.

Alla scadenza del contratto, l’OE dovrà restituire quanto ricevuto in consegna, come risultante dal verbale di inventario. Eventuali ammanchi o danni imputabili a incuria o dolo saranno addebitati all’OE.

2 VALORE STIMATO DELL’AFFIDAMENTO

L’importo dell’affidamento, pari a **Euro 121.560,00** IVA esclusa + oneri per rischi da interferenze non soggetti a ribasso valutati in **Euro 600,00** IVA esclusa, per un totale di **Euro 122.160,00**, è stato stimato secondo quanto dettagliatamente riportato all’art. 6 della Richiesta di Offerta (RdO).

La Stazione Appaltante non assume alcuna obbligazione circa il numero effettivo dei pasti che saranno richiesti, né giornalmente né complessivamente nel periodo contrattuale.

Resta ferma la possibilità di modifica del contratto in corso di esecuzione nei casi e nei limiti previsti dalle Condizioni Contrattuali, agli artt. 7 e 8.

3 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha una durata presunta di mesi 8 decorrenti dalla data di avvio del servizio.

4 UTENTI DEL SERVIZIO MENSA

Gli utenti del servizio mensa sono così classificati:

- a. personale dei LNGS e altre categorie di utenti LNGS assimilate (borsisti/assegnisti) ;
- b. personale INFN di altre Sedi in missione ed equiparato;
- c. ospiti, collaboratori e altro personale esterno (non INFN), autorizzato.

Utenti di cui alla lett. a) personale dei LNGS e altre categorie di utenti LNGS assimilate (borsisti/assegnisti)

- Il costo del pasto è a carico dei LNGS.
- Il corrispettivo riconosciuto all'OE è stabilito in misura fissa pari a **Euro 7,00 (Euro 6,73 + IVA 4%)**, indipendentemente dalla tipologia di composizione del pasto, sia esso completo o ridotto.
- Il conteggio dei pasti avviene mediante badge elettronico personale.
- In caso di malfunzionamento del sistema, è richiesta la firma su apposito registro giornaliero.

L'OE è responsabile del controllo del corretto utilizzo del badge o della raccolta delle firme. In mancanza di regolare rilevazione, il relativo pasto non sarà riconosciuto ai fini del pagamento.

Al termine di ogni mese sarà effettuato il conteggio complessivo dei pasti erogati ai fini dell'emissione del SAL.

Si precisa che la stima dell'importo dell'affidamento, di cui all'art. 2, è stata effettuata sulla base della media mensile dei pasti erogati nell'anno 2025 agli utenti di cui alla presente lettera.

Utenti di cui alla lett. b) personale INFN di altre Sedi in missione ed equiparato

- Il costo del pasto è a carico dell'utente e sarà lui stesso a corrispondere il pagamento previo rilascio di regolare documento commerciale;
- Il corrispettivo riconosciuto all'OE è stabilito in misura fissa pari a **Euro 7,00 (Euro 6,73 + IVA 4%)**, indipendentemente dalla tipologia di composizione del pasto, sia esso completo o ridotto.

Utenti di cui alla lett. c) ospiti, collaboratori e altro personale esterno (non INFN), autorizzato

- Il costo del pasto è a carico dell'utente e sarà lui stesso a corrispondere il pagamento previo rilascio di regolare documento commerciale;
- Il costo del pasto completo è pari a **Euro 9,00 (Euro 8,19 + IVA 10%)**;
- Il costo del pasto, qualora la composizione sia diversa da quella del pasto completo, sarà determinato sulla base dei prezzi indicati nell'Allegato 4, applicati alle singole pietanze richieste.

Il numero indicativo dei pasti che potrebbero essere erogati agli utenti di cui alle lettere b) e c), negli 8 mesi del contratto, è pari a 5.600 pasti complessivi. Si precisa che tali pasti non sono stati considerati nel determinare il valore stimato dell'affidamento perché pagati direttamente all'OE.

5 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L'OE è tenuto a fornire n. 1 pasto giornaliero a tutti i dipendenti dei LNGS e ad altre categorie di utenti dei LNGS assimilati (borsisti/assegnisti), nonché ad ospiti esterni, su preventiva richiesta degli interessati.

La prestazione deve essere eseguita nel rispetto degli orari, dei prezzi e della composizione del pasto stabiliti nelle presenti Specifiche Tecniche e negli allegati, che ne costituiscono parte integrante.

Le attività consistono principalmente in:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio;
- cottura dei cibi e preparazione dei pasti;
- collocazione delle vivande nella catena di distribuzione e loro distribuzione all'utenza;
- lavaggio delle stoviglie, delle attrezzature utilizzate;
- pulizia della linea self, della cucina, del bar e dei locali annessi (bagni e spogliatoi del personale, magazzini) assegnati all'OE per l'esecuzione del servizio;
- predisposizione, comunicazione e affissione del menù settimanale;
- gestione del bar.

6 MODALITA' DI ESECUZIONE

6.1 Approvvigionamento

L'OE è tenuto a provvedere a sua cura e spese all'approvvigionamento puntuale di tutti i generi alimentari, nonché al trasporto presso i locali adibiti a magazzino, mensa o bar, con suoi mezzi tenuti a disposizione dell'appalto; è tenuto altresì al relativo stivaggio negli appositi frigoriferi e alla conservazione dei cibi, il tutto nel rispetto delle prescrizioni HACCP previste.

L'approvvigionamento di cui sopra sarà effettuato nelle ore e nei giorni preventivamente concordati con il RUP o DEC dell'appalto, al fine di consentire i controlli di competenza.

I Laboratori si riservano la facoltà di richiedere in modo specifico l'utilizzo o la sostituzione di alcune marche.

6.2 Stoviglie

I Laboratori provvederanno alla fornitura, a propria cura e spese, di tutte le stoviglie adeguate al numero degli utenti del bar, nonché alla fornitura delle stoviglie ed accessori necessari per il servizio mensa (vassoi, posate, bicchieri, brocche, stoviglie, saliere, oliere, piatti, contenitori ed accessori vari) con esclusione dei tovaglioli, salviette copri vassoi, posate di plastica monouso che saranno a carico dell'Appaltatore.

Durante l'espletamento del contratto, in casi del tutto eccezionali, i Laboratori si riservano la facoltà di richiedere all'OE la fornitura anche parziale o temporanea di bicchieri, piatti e posateria di materiale a perdere monouso e compostabile, per un massimo di 2 giorni, senza che l'OE possa pretendere alcuna maggiorazione o indennizzo di sorta per questa eventualità. L'OE dovrà disporre di una scorta, immediatamente reintegrata in caso di uso, sufficiente per due giornate di servizio.

6.3 Preparazione e distribuzione dei cibi

I cibi saranno sottoposti a preparazione e cottura giornaliera utilizzando le attrezzature fornite dai Laboratori e adottando le consuete modalità culinarie.

La distribuzione dei pasti sarà svolta nei locali messi a disposizione dai Laboratori, secondo il sistema "linea di distribuzione" e "aree di self service". Sulla linea di distribuzione il personale addetto al servizio consegnerà agli utenti i cibi richiesti.

Sarà cura dell'utente/ospite provvedere al ritiro dal tavolo dei vassoi e delle stoviglie usate e alla loro sistemazione negli appositi carrelli.

6.4 Cibi residuati

I cibi cotti residuati al termine dei turni giornalieri non potranno essere riutilizzati nei giorni successivi. Nei locali cucina e mensa, nelle celle frigorifere, nei surgelatori, nei frigoriferi, ecc., non dovranno essere conservati cibi cotti dopo la chiusura del servizio. Eventuali cibi cotti residui andranno trattati come previsto nell'All. 1 alle presenti ST.

6.5 Pulizia

L'OE dovrà mantenere nel massimo ordine e in perfetta pulizia, atta a garantire la massima igiene, gli impianti, le stoviglie, il vasellame e la posateria, nonché i magazzini, gli ambienti di preparazione, le cucine, le aree di distribuzione, le aree self, le aree comuni e i servizi igienici in uso al proprio personale, nonché il locale bar e i suoi macchinari, con esclusione della sala mensa e dei servizi igienici ad uso degli utenti della mensa, le cui pulizie rimangono a carico dei Laboratori.

Tutti i lavori di pulizia dovranno essere eseguiti accuratamente e con ogni attenzione avendo cura che non siano prodotti danni ai locali (pavimenti, pareti, infissi, ecc.) né agli arredi né a tutti gli altri oggetti contenuti nei locali stessi.

L'OE è tenuto ad assicurare un risultato di livello qualitativo elevato e costante nel tempo per tutti i servizi di pulizia affidati con l'impiego, in misura adeguata, di attrezzature idonee, moderne ed

efficienti, nonché di prodotti di prima qualità nel pieno rispetto di ogni norma di legge vigente in materia. In particolare, attrezzature e prodotti dovranno avere rispondenza specifica nei confronti delle superfici e degli oggetti con i quali andranno in contatto; è fatto assoluto divieto di un loro impiego generico e indiscriminato.

Prima dell'avvio del servizio, sarà richiesto all'OE l'elenco dettagliato della tipologia dei prodotti che intende utilizzare e che dovranno in ogni caso rispondere alle caratteristiche richiamate nell'allegato 1 alle presenti ST. Ogni successiva variazione dei prodotti utilizzati dovrà essere tempestivamente comunicata all'Istituto ed approvata dallo stesso.

Durante l'orario di distribuzione dei pasti, l'OE provvederà a mantenere puliti i tavoli e le sedie dai frammenti di alimenti o altro; i pavimenti della sala mensa saranno tempestivamente puliti in caso di caduta accidentale di cibi, bevande, tovaglioli o altro; il materiale e il personale occorrente per dette pulizie è a totale carico dell'Appaltatore.

6.6 Sanificazione

Sarà a carico dell'OE la disinfestazione e la derattizzazione periodica di tutti i locali affidatigli e la successiva bonifica. La frequenza di dette operazioni dovrà essere almeno trimestrale e in ogni modo, ogni qual volta necessario. Le modalità dovranno essere comunicate per tempo al DEC che si riserva di approvarle. Sarà a carico dell'OE elaborare, ai sensi della normativa vigente in materia, un piano di detergenza e sanificazione, contenente l'indicazione delle procedure da seguire, la frequenza, i prodotti da utilizzare, le loro caratteristiche e le modalità di utilizzo.

6.7 Manutenzione

L'OE si impegna a mantenere nel massimo ordine e in perfetta efficienza gli impianti, i macchinari e gli arredi messi a disposizione dai Laboratori per il servizio mensa e gestione del bar.

Sono a carico dei LNGS la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi, dei locali e degli impianti.

L'OE non potrà eseguire nessun tipo di intervento sugli impianti e sulle reti delle utenze senza il preventivo benestare dei Laboratori.

7 PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Prima dell'avvio del servizio, l'OE è tenuto a trasmettere alla RUP l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'affidamento, con indicazione di numero, qualifiche professionali, mansioni e articolazione oraria.

L'organico GIORNALIERO richiesto per la corretta esecuzione del servizio è il seguente:

- **n. 2 Cuochi**, ciascuno con presenza minima di 6 ore nella fascia oraria che l'OE definirà con la RUP;

- **Addetti al Servizio Mensa (ASM)**, presenti nella fascia oraria 11.00 – 14.30, in numero adeguato nel rispetto del seguente parametro minimo: il rapporto tra numero di ASM e numero di pasti giornalieri da erogare non dovrà essere inferiore a **1 ASM ogni 35 pasti**;
- qualora i pasti giornalieri da erogare siano superiori a 200, nella fascia oraria 9.00 – 11.00 deve essere garantita la presenza di **almeno 1 ASM** a supporto dei due Cuochi per le attività di preparazione;
- **N. 1 Addetto al Servizio Bar** presente nelle fasce di apertura del servizio bar. In caso di straordinaria affluenza preventivamente comunicata, l'OE deve garantire la presenza di un numero adeguato di personale.

Per il venerdì, giorno di minore affluenza di utenti a mensa, l'OE potrà prevedere una differente organizzazione del servizio e l'impiego di un numero inferiore di risorse.

L'OE è comunque obbligato ad impiegare un numero di risorse sempre adeguato a garantire un servizio efficiente.

Il RUP potrà effettuare in qualsiasi momento verifiche e controlli sul personale effettivamente impiegato nell'esecuzione del servizio.

L'OE è tenuto a trasmettere mensilmente al RUP la documentazione attestante il regolare adempimento degli obblighi retributivi, contributivi e previdenziali nei confronti del personale impiegato, in conformità alla normativa vigente e al CCNL di riferimento.

L'OE dovrà fornire al personale in servizio idonei indumenti da lavoro, distinti in funzione delle diverse fasi operative (preparazione, distribuzione e pulizia), conformi alla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare e sul lavoro. Le divise dovranno riportare in modo visibile la ragione sociale dell'OE.

8 CLAUSOLA SOCIALE

Ferma restando la necessaria armonizzazione della propria organizzazione d'impresa con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera per l'esecuzione del servizio oggetto delle presenti Specifiche Tecniche, l'OE è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel servizio.

A tal fine, l'OE si impegna ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante presso il servizio, compatibilmente con il fabbisogno organizzativo derivante dall'esecuzione dell'appalto. Al personale impiegato nel servizio dovrà essere applicato il **Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo (codice CNEL H05Y), Codice ATECO 56.22.02 Altri servizi di ristorazione.**

Sarà possibile per l'Impresa indicare un differente CCNL purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele del CCNL indicato in precedenza.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato per l'esecuzione del contratto sono riportati nella tabella di seguito:

QUALIFICA	Mansione	Livello	P. Time	Tipo di contratto	Scatti Anz.
OPERAIO	Cuoco	IV	75%	T. Indeterminato	5
OPERAIO	Cuoco	IV	75%	T. Indeterminato	/
OPERAIO	ASM	VIS	50%	T. Indeterminato	5
OPERAIO	ASM	VIS	55%	T. Indeterminato	5
OPERAIO	ASM	VIS	50%	T. Indeterminato	5
OPERAIO	ASM	VIS	37,50%	T. Indeterminato	5
OPERAIO	Barista	V	55%	T. Indeterminato	5
OPERAIO	ASM	V	50%	T. Determinato	/

9 DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI DEL SERVIZIO MENSA

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, dalle ore 12.15 alle ore 14.30.

Eventuali temporanee modifiche dell'orario di servizio saranno concordate fra l'OE e la RUP.

10 COMPOSIZIONE PASTO GIORNALIERO

L'OE è tenuto a esporre nei locali mensa il menù settimanale redatto da un dietologo nutrizionista.

Il menù dovrà fornire informazioni chiare complete e conformi alle norme in materia di sicurezza alimentare e trasparenza. In genere dovrà indicare:

- nome dell'operatore economico
- quantità di Kilocalorie di ciascun piatto
- presenza di allergeni come lattosio, glutine e gli altri maggiormente diffusi.

Il pasto giornaliero dovrà essere strutturato come segue:

PRIMO PIATTO a scelta tra:

- minestra o zuppa
- 1 piatto lavorato tra risotto e pasta asciutta
- pasta o riso (uno dei quali integrale) in bianco o al pomodoro

SECONDO PIATTO a scelta tra:

- 2 secondi caldi di cui 1 vegetariano (1 volta a settimana il secondo a base carne dovrà essere sostituito da 1 a base di pesce)
- 1 piatto di affettati (da richiedere al momento)
- 1 piatto di formaggi freschi a scelta tra 2 tipi
- 1 piatto di formaggi stagionati (da richiedere al momento)
- 2 scatole di tonno da 80 g
- 1 fettina di carne ai ferri (da richiedere al momento)

CONTORNO a scelta tra:

- 2 contorni caldi

FRUTTA a scelta tra:

- 2 tipi di frutta di stagione

PANE (fresco di giornata) a scelta tra:

- semintegrale e bianco

ACQUA: acqua microfiltrata
a libero consumo

Nell'offerta giornaliera, dovranno essere sempre presenti:

- 1 pasto esclusivamente vegetariano
- pasti dietetici (per patologia dell'utente, previa esibizione della prescrizione medica)

L'Utente potrà sostituire a richiesta i singoli piatti previsti nel menù giornaliero, come da indicazioni seguenti.

Per il primo piatto, a scelta tra:

- 1 porzione di contorno e 1 porzione di frutta
- 1 porzione di contorno e 1 yogurt da 125 gr

Per il secondo piatto, a scelta tra:

- 1 yogurt da 125 gr e 1 porzione di contorno;
- 1 porzione di frutta e 1 porzione di contorno;
- 1 insalatona mista (uova, tonno, pomodoro...);

Il contorno e la frutta potranno essere sostituiti da 1 vasetto di yogurt da 125 gr.

PASTO D'ASPORTO

Il pasto d'asporto, disponibile esclusivamente su richiesta dell'utente entro le ore 11.00 del giorno stesso, è costituito dai "cestini freddi" previsti in caso di sospensione del servizio, come descritti al paragrafo successivo, e potrà essere consumato al di fuori dei locali mensa.

11 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO MENSA

In caso di sospensione del servizio mensa l'OE è tenuto a fornire cestini freddi, equivalenti a un pasto completo, così composti:

- 2 panini freschi di giornata farciti a scelta del richiedente tra le disponibilità del giorno
- 1 porzione di frutta di stagione e 1 yogurt da gr 125;
- 1/2 litro di acqua;
- bicchiere, tovagliolini, posate e piatto a perdere.

La composizione del cestino freddo non può essere modificata e il suo costo è quello previsto per il pasto completo per le tipologie di utenti di cui alle lettere a), b) e c) dell'art. 4.

Si precisa che nel caso in cui la sospensione del servizio mensa sia imputabile all'OE o allo sciopero del suo personale, per la fornitura del "cestino" l'impresa avrà diritto alla corresponsione del 75% del compenso dovuto per il pasto completo per ogni tipologia di utente.

12 GESTIONE DEL BAR

Il servizio bar dovrà essere erogato dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, nel rispetto degli orari dalle ore 8.00 alle ore 11.00 e dalle ore 12:45 alle ore 15.00. Eventuali temporanee modifiche dell'orario di servizio saranno concordate tra l'OE e la RUP.

L'elenco dei prodotti costituenti la fornitura minima richiesta, è riportato nel listino (cfr. allegato 5) L'applicazione dei prezzi riportati nel listino è obbligatorio.

L'OE può prevedere ulteriori prodotti non previsti nel listino di cui sopra, a cui sarà applicato il prezzo concordato con la RUP nel rispetto dei prezzi di mercato.

Non è ammessa la somministrazione di alcolici e superalcolici

Tutti i prezzi dei prodotti disponibili devono necessariamente essere esposti nei locali del bar.

L'uso di bicchieri o tazze monouso, compostabili e conformi ai CAM, è consentito solo in casi eccezionali.

Il costo della consumazione è a carico dell'utente e sarà lui stesso a corrispondere il pagamento previo rilascio di regolare documento commerciale. L'OE pertanto deve essere dotato di un registratore di cassa.

13 ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Sono a carico dell'OE i seguenti oneri:

- l'allestimento del servizio e l'organizzazione dei mezzi necessari;
- l'individuazione nell'attività oggetto del servizio di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti;
- l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al d.lgs.193/2007 e s.m.i e DVR di cui al D.Lgs.81/08;
- l'invio al DEC, entro il settimo giorno del mese successivo, di copia di tutti i documenti di trasporto (DDT) dei prodotti e delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti corredata da nota di trasmissione indicativa del periodo di riferimento;
- l'invio mensile al DEC del Libro Unico dei Lavoratori (LUL);
- gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio/rinnovo dell'autorizzazione sanitaria;
- la dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000 dell'applicazione, a tutto il personale dipendente o socio di cooperativa impiegato nel servizio, delle norme di cui al Contratto Collettivo Nazionale in vigore;

- far osservare al personale impiegato le norme antinfortunistiche vigenti;
- l'accensione di apposite coperture assicurative per le attività gestite.

14 CONTROLLI

La RUP e la DEC potranno effettuare e disporre in qualsiasi momento, senza preavviso, verifiche e controlli sull'andamento del servizio. Di seguito un'elencate a mero titolo esemplificativo dei controlli:

- composizione dei pasti;
- grammature delle pietanze;
- menù giornaliero;
- temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente lungo la linea self;
- alimenti utilizzati per la preparazione dei piatti;
- condizioni di pulizia del personale e degli ambienti di: stoccaggio, preparazione e somministrazione dei pasti;
- modalità di conservazione degli alimenti;
- operazioni di pulizia;
- prodotti detergenti e disinfettanti presenti per la verifica del rispetto dei CAM;
- modalità di raccolta dei rifiuti secondo la normativa in materia di raccolta differenziata;
- conformità relativa agli indumenti di lavoro
- regolarità contrattuale
- adeguatezza del personale impiegato: numero e qualifiche del personale presente
- documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari ai sensi della vigente normativa HACCP
- documentazione relativa alla Sicurezza e Salute sul Lavoro (DVR) ai sensi del D.Lgs.81/08.

I controlli potranno avvenire senza alcuna cadenza o preavviso all'OE sempre in presenza di un Responsabile delle attività o di un cuoco. A seguito dei sopralluoghi verranno redatti appositi verbali di visita firmati dal Responsabile delle attività o del cuoco e dalla DEC.

I Laboratori hanno la facoltà di commissionare ad una propria struttura di fiducia i controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate con analisi chimiche, microbiologiche e bromatologiche; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolte è addebitato all'OE.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, una porzione di ogni pasto servito presso la mensa dovrà essere confezionata in vaschetta monoporzionata, depositata in frigorifero presso la cucina stessa e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con le indicazioni del pasto contenuto e della data di confezione. Trascorso il termine senza che si sia verificato nessun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto dovrà essere eliminato.

15 PENALI

l'INFN si riserva la facoltà, di applicare nei confronti dell'OE, per ciascuna violazione di norme contenute nelle presenti Specifiche Tecniche e per quelle eventualmente non espressamente previste

nell'elenco di cui sotto, penalità di un valore compreso tra lo 0,5% e l'1,5% in base alla gravità della violazione riscontrata. Qualora nel corso del contratto l'Appaltatore dovesse incorrere più volte nella stessa inadempienza, l'ammontare della penalità potrà essere raddoppiata o triplicata. La somma di tutte le penali non potrà superare il 10% dell'importo netto contrattuale.

Penali per ritardo nell'esecuzione del servizio, art. 126 del Codice dei Contratti Pubblici	
• la penale per ogni giorno di ritardo nell'avvio del servizio	1,5 ‰
• la penale per ogni ora di ritardo nella preparazione dei pasti	1,0 ‰
Penali Operative per piccole violazioni o piccole inadempienze riguardo gli obblighi derivanti da prescrizioni di legge, da prescrizioni contrattuali, nonché dalle presenti Specifiche Tecniche e dagli atti in esse richiamati	
• per ogni caso di non conformità della composizione dei pasti (es. mancata fornitura di frutta, contorno, ecc.);	0,5 ‰
• per ogni caso di mancato rispetto delle grammature delle pietanze;	0,5 ‰
• per ogni caso di non conformità delle pietanze al menù giornaliero;	0,5 ‰
• per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente lungo la linea self;	1,5 ‰
• per ogni caso di non conformità relativa agli alimenti utilizzati per la preparazione dei piatti;	1,5 ‰
• per ogni caso di non conformità delle condizioni di pulizia del personale e degli ambienti di: stoccaggio, preparazione e somministrazione dei pasti;	1,5 ‰
• per ogni caso di non conformità delle modalità di conservazione degli alimenti;	1,5 ‰
• per ogni caso di non conformità delle operazioni di pulizia;	1,5 ‰
• per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e disinfettanti ai CAM	1,0 ‰
• per ogni caso di mancato rispetto delle modalità di raccolta dei rifiuti secondo la normativa in materia di raccolta differenziata;	1,5 ‰
• per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro	1,0 ‰
• per ogni caso di irregolarità contrattuale del personale	1,5 ‰

• inadeguatezza del personale impiegato: numerica e qualifiche	1,0 ‰
• per la inosservanza degli orari previsti nell'erogazione del servizio, salvo causa di forza maggiore.	1,0 ‰
• per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;	1,5 ‰
• per la mancata redazione della documentazione relativa alla Sicurezza e Salute sul Lavoro (DVR) ai sensi del D.Lgs.81/08;	1,5 ‰
• per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari ai sensi della vigente normativa HACCP;	1,5 ‰

In caso di grave inadempimento accertato dal RUP sarà facoltà insindacabile dell'INFN risolvere il relativo contratto, secondo quanto previsto dall'art. 122 del D.lgs. 36/2023.

16 RESPONSABILITA' DELL'OE E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'OE è ritenuto responsabile di qualunque fatto doloso o colposo che nel corso dell'esecuzione del contratto, arrechi danno alla Stazione appaltante, agli utenti del servizio, a terzi in genere e a cose.

L'OE dovrà stipulare a proprio carico apposite polizze assicurative RCT/RCO a lui intestate ed estese ai locali dei LNGS per la copertura di qualsiasi danno derivante dall'esercizio delle attività e dei servizi previsti dalle presenti S.T., ivi comprese le intossicazioni alimentari e/o gli avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

L'assicurazione dovrà garantire anche tutte le attività ed operazioni accessorie, complementari e sussidiarie all'oggetto del servizio.

Il possesso della copertura assicurativa non pregiudica il risarcimento dei danni, eventualmente provocati nel corso del servizio di cui all'oggetto, per carenze del contratto assicurativo, per insufficiente massimale nonché per la previsione di franchigie, scoperti e/o limiti di risarcimento.

Le polizze di cui sopra dovranno essere stipulate con uno degli Istituti autorizzati ai sensi del D.lgs. 209/2005 (Codice delle Assicurazioni Private) e s.m.i. e indicare esplicitamente che la Stazione appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

Nello specifico:

- una assicurazione per Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) che dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a Euro 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) unico per sinistro a persone e/o a cose. La polizza deve coprire tutti i danni causati a terzi nello svolgimento del servizio, in particolare:
 - intossicazione e tossinfezioni alimentari
 - danni a utenti, dipendenti dell'ente appaltante, visitatori
 - danni ai locali, attrezzature e beni dell'amministrazione

- responsabilità per fatto del personale e di eventuali subappaltatori
- una assicurazione Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro” (RCO) con un massimale non inferiore a Euro 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per sinistro/per persona. La polizza deve coprire in particolare: gli infortuni dei dipendenti addetti alla mensa e includere rivalsa INAIL e danno biologico.

Le polizze, debitamente quietanzate, dovranno essere trasmesse all’INFN prima della stipulazione del contratto. La validità e l’efficacia delle predette polizze deve essere garantita per tutta la durata del contratto, pena la risoluzione dello stesso. Le polizze devono inoltre contenere clausola di manleva a favore della Stazione Appaltante, rinuncia alla rivalsa nei confronti dell’Ente e copertura per eventuali subappaltatori.

Resta ferma l’intera responsabilità dell’Appaltatore per maggiori danni eccedenti i massimali di cui sopra.

17 REFERENTI DELL’APPALTO

Prima dell’avvio delle prestazioni, l’OE aggiudicatario dovrà individuare e comunicare all’INFN un Responsabile delle attività, persona referente per l’esecuzione del servizio che si interfaccia con la RUP e la DEC.

Il Responsabile di cui sopra svolge un’attività di coordinamento tra i comparti della cucina, della sala mensa e del bar. Esso deve avere capacità organizzative, gestionali e relazionali.

Il Responsabile dell’attività avrà la responsabilità più ampia in ordine alla effettuazione del servizio a perfetta regola d’arte, nel rispetto di tutte le prescrizioni contrattuali ed aggiuntive che gli verranno impartite, nonché in ordine alla guida e alla sorveglianza del personale impiegato.

La SA ha diritto di esigere la sostituzione immediata del Responsabile sopra designato ove questi, a insindacabile giudizio della SA, abbia compiuto inadempienze e/o non sia comunque in grado di assicurare la regolare esecuzione dei servizi, secondo quanto stabilito dal contratto.

Il Responsabile Unico del Progetto
Alessandra Lucente

Allegati:

1. Criteri Ambientali Minimi
2. Note merceologiche
3. Grammature
4. Composizione pasto giornaliero
5. Listino bar

AII. 1 CRITERI AMBIENTALI MINIMI

1. CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER UFFICI, UNIVERSITÀ, CASERME (Decreto Ministero ambiente e tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato sulla GURI Serie generale n. 90 del 4 aprile 2020)

1.1 Requisiti degli alimenti

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

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso. L’ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L’ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione, secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell’art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l’uso di altri ovoprodotti
- carne bovina: biologica per almeno il 20% in peso. Un’ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell’ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»
- carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. La restante carne somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l’applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento
- «rurale in libertà» (free range) o «rurali all’aperto»
- carne suina: biologica per almeno il 5% in peso, oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti
- «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione»
- «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.
- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia

freschi che surgelati o conservati, **devono essere di origine FAO 37 o FAO 27**, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il rombarello o biso (*Auxis thazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodon cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

- Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.
- Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» ne fritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621)
- Pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);
- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva proveniente da olive prodotte in Italia. Per almeno il 40% in capacità, l'olio extra vergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico;
- Yogurt: biologico;
- Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;
- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31;
- Bevande: le bevande (tipo Coca-Cola, aranciata – Sprite, The freddo etc.) dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

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

1.2 Comunicazione

L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità, sia per fornire informazioni all'utenza.

L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile.

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM; dunque, in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

1.3 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza.

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia

gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.;

- le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicati in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

Verifiche: il RUP del contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.

1.4 Prevenzione dei rifiuti ed altri requisiti dei materiali ed oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA: Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

In condizioni di emergenza è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla già menzionata norma UNI EN 13432.

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermici completamente riciclabili.

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

1.5 Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti a cura dell'OE in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

1.6 Tovaglioli

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il RUP esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

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

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, detergenti conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

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

1.8 Formazione del personale addetto al servizio

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

2. CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO (SERVIZIO BAR) (Decreto Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica del 6 novembre 2023 pubblicato sulla GURI Serie Generale n. 282 del 2 dicembre 2023)

2.1 Clausole contrattuali

I criteri contenuti in questo capitolo sono obbligatori, ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

2.2 Relazione CAM

L'affidatario elabora una Relazione CAM in cui, per ogni criterio ambientale di cui al presente documento descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

2.3 Requisiti di alimenti e bevande e dei relativi imballaggi

I prodotti in vendita sugli scaffali sono conformi ai criteri del successivo capitolo 4. Il concessionario segue tali ulteriori indicazioni:

- sacchi riutilizzabili in carta ovvero con contenuto di materiale riciclato pari almeno al 50% in peso;
- sacchi riutilizzabili in plastica tradizionale o in plastica biodegradabile e compostabile conformi alle caratteristiche definite rispettivamente dall'articolo 226-bis, comma 1 del d.lgs. 152/2006 e dall'articolo 226ter, comma 2 del d.lgs. 152/2006.

Nel caso in cui nel punto ristoro siano somministrati primi, secondi piatti, insalate miste, contorni, i requisiti da rispettare sono i seguenti:

Preparazioni presenti nel menù: ogni giorno è presente almeno l'offerta di una categoria di prodotti alimentari biologica o una preparazione costituita dal principale ingrediente biologico fra le seguenti categorie di prodotti alimentari: pasta; riso; altri cereali; carne; formaggi o latticini; legumi; ortaggi, frutta. Ogni giorno deve essere presente un piatto con cereali integrali, il pane

integrale ed almeno un piatto unico vegetariano che includa proteine vegetali.

Acqua per il consumo dei pasti nel punto ristoro: Per il consumo dei pasti nel punto ristoro, è offerta anche acqua di rete, fatto salvo il caso in cui le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua non siano conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

Se l'acqua fosse microfiltrata, le apparecchiature sono gestite in conformità del Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25 e del Regolamento (CE) n. 852/2004.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato in situ e su base documentale, attraverso la documentazione pertinente, che deve essere prontamente trasmessa su apposita richiesta.

2.4 Prevenzione e gestione dei rifiuti

Per il consumo dei pasti, acqua e bevande sono utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, fatta salva diversa indicazione normativa. Non sono presenti confezioni monodose per i condimenti e per lo zucchero, fatta salva diversa indicazione normativa.

Per la vendita di prodotti freschi, delle bevande, e dei cibi cotti, è possibile l'uso di contenitori riutilizzabili di proprietà dell'utente, che potranno essere rifiutati dal commerciante se sporchi o non idonei.

Una o più tipologie di bevande offerte al banco sono alla spina.

Nel locale del punto ristoro sono presenti contenitori per la raccolta dei rifiuti prodotti per consentire il conferimento delle diverse frazioni coerentemente con il sistema di raccolta stabilito a livello territoriale. Su tali contenitori vi sono chiare indicazioni per consentire il conferimento corretto delle diverse frazioni di rifiuti.

2.5 Prevenzione degli sprechi alimentari

Sono adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. Ai prodotti prossimi alla scadenza e al cibo invenduto è applicato uno sconto e/o si attivano collaborazioni con realtà dedicate (ad esempio nell'ambito dell'iniziativa "to good to go") e/o, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, tali prodotti e le eccedenze alimentari sono donate entro la scadenza della "Shelf-life" ossia entro il "termine minimo di conservazione del prodotto" ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Gli avanzi deperibili sono gestiti in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica, se prevista, con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.

Per prevenire gli sprechi alimentari, laddove negli esercizi sono preparati anche dei pasti, sono consentite le mezze porzioni e sono messi a disposizione dell'utenza, family o doggy bag e, a pagamento, anche riutilizzabili per il recupero degli avanzi. Sono accettati altresì, allo stesso scopo, contenitori per l'asporto riutilizzabili di proprietà dell'utenza, fatto salvo inidonee condizioni di igiene o inidoneità dei contenitori stessi.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato in situ e su base documentale. Il concessionario descrive in un rapporto semestrale come ha attuato tale criterio e, almeno in via approssimativa, riporta le tipologie di alimenti donati e le relative quantità.

2.6 Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie sono usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali equivalenti o, nel caso di pulizia straordinaria delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi per i detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato in situ e su base documentale. Il concessionario si impegna ad inoltrare o a mostrare la documentazione probatoria su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, tra cui i rapporti di prova previsti nel CAM dei detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie, oltre che le fatture e/o i documenti di trasporto.

2.7 Efficienza energetica

Nel caso in cui sia necessario acquistare nuove attrezzature e prodotti connessi all'uso di energia, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, gli stessi devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei Regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2025) e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- "doppia parete";
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Verifica: Il concessionario comunica al direttore dell'esecuzione del contratto l'acquisto effettuato ed invia le schede tecniche o altra documentazione tecnica dalla quale si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

2.8 Riduttori del flusso idrico

Il concessionario installa, ove non già presenti, dei riduttori del flusso idrico, anche nei servizi igienici di pertinenza.

2.9 Arredi per punti ristoro

Nel caso in cui fosse previsto l'allestimento di locali interni destinati al consumo dei pasti, o nel caso di sostituzione di arredi in corso di esecuzione del contratto, questi sono arredi preparati per il riutilizzo o sono prodotti usati o ricondizionati. In tal caso è necessario fornire evidenza della conformità alle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza. Nel caso di acquisto di arredi nuovi, di prima immissione in commercio, i prodotti devono essere conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi per le forniture di arredi per interni vigenti, adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica del 23 giugno 2022, pubblicato nella G.U. 8 agosto 2022, n. 184, Serie Generale rispettando le verifiche di conformità ivi previsti.

Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio.

Nel caso di utilizzo di arredi ricondizionati da preparazione per il riutilizzo o riuso, è descritto il tipo di recupero effettuato sugli arredi, il tipo di operazioni e di trattamenti eseguiti per ricondizionarli, la loro provenienza, ciò sia nel caso di arredi usati, sia nel caso di arredi dismessi collocati nei centri di preparazione per il riutilizzo. Nel caso in cui siano disponibili prodotti ricondizionati, le certificazioni sul rispetto delle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza sono fornite su specifica previsione delle Specifiche Tecniche o su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto.

2.10 Comunicazione

Sono attuate iniziative di comunicazione per diffondere le informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonché per assicurare una corretta gestione dei rifiuti e per prevenire gli sprechi alimentari. In particolare:

- le informazioni sulla presenza dei prodotti biologici, anche all'interno delle pietanze offerte, sono indicate nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna);
- il consumo di prodotti biologici e da commercio equo e solidale, della frutta, degli ortaggi e, se del caso, delle centrifughe e delle spremute, è promosso con apposita cartellonistica o con altri idonei mezzi;
- nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i locali del punto ristoro, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione;
- la conformità ai CAM del servizio di ristoro e le misure per la prevenzione degli sprechi alimentari poste in essere, è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione.

I contenuti, le modalità e la tipologia di comunicazione sono condivisi e concordati con direttore dell'esecuzione del contratto.

3. CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI (Decreto Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica del 6 novembre 2023 pubblicato sulla GURI Serie Generale n. 282 del 2 dicembre 2023)

3.1 Clausole contrattuali

I criteri contenuti in questo capitolo sono obbligatori, ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

3.2 Relazione CAM

L'aggiudicatario elabora una Relazione CAM in cui, per ogni criterio ambientale di cui al presente documento descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

3.3 Requisiti dei prodotti

I prodotti sono conformi ai criteri del successivo capitolo 4.5 "Panini e prodotti da forno artigianali".

3.4 Prevenzione delle eccedenze e degli sprechi alimentari

I panini sono preparati al momento, secondo le indicazioni dell'utenza, che può scegliere gli ingredienti con cui imbottire il panino. A ridosso del termine della shelf-life, i panini imbottiti invenduti, qualora non ceduti a titolo gratuito, sono messi a disposizione a prezzi scontati e/o sono messi a disposizione nell'ambito di iniziative per ridurre gli sprechi alimentari. Tali pratiche sono oggetto di idonea comunicazione come indicato al criterio 3.9 "Comunicazione".

3.5 Altre misure per la prevenzione e la gestione dei rifiuti

Gli ingredienti destinati alla preparazione dei panini, da conservare in ambienti refrigerati, sono riposti in contenitori riutilizzabili in plastica o vetro.

Non sono presenti condimenti in confezione monodose, fatta salva diversa indicazione normativa.

3.6 Pulizie dei locali, di altre superfici dure e lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili.

Per la pulizia delle superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali equivalenti, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato in situ e su base documentale. Il concessionario si impegna ad inoltrare o a mostrare la documentazione, anche tecnica, richiesta, tra cui i rapporti di prova previsti nel CAM, per i prodotti privi delle etichette ambientali richieste.

3.7 Arredi per punti ristoro

Nel caso in cui sia necessario acquisire nuovi elementi di arredo per i locali interni o esterni destinati al consumo dei panini, gli stessi devono essere conformi al criterio 2.9 "Arredi per punti ristoro" e relativa verifica.

3.8 Comunicazione

Sono attuate iniziative di comunicazione per incentivare corrette abitudini alimentari e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonché per assicurare una corretta gestione dei rifiuti e per prevenire gli sprechi alimentari. In particolare:

- le informazioni sulla presenza dei prodotti biologici, anche all'interno dei panini offerti, sono indicate nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna);
- la prassi di vendere a prezzi scontati o di donare i panini imbottiti a ridosso della relativa shelf-life è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione;
- nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i locali del punto di distribuzione dei panini, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione, se gestiti dal concessionario.

All. 2 NOTE MERCEOLOGICHE

Le presenti note sono di completamento alle indicazioni riportate nell'All.1 delle Specifiche Tecniche.

Le brevi note merceologiche dovranno soprattutto aiutare nel dirimere le divergenze di giudizio di qualità abitualmente intercorrenti fra il RUP, DEC e il Responsabile dell'attività, nonché aiutare quest'ultimo nel momento dell'accettazione degli alimenti inviati dai vari fornitori e sulle modalità del loro stoccaggio.

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati.

Per quanto riguarda i prodotti a base di farina, nonostante la previsione contenuta nei quattro Decreti pubblicati sulla GU Serie generale n. 302 del 29 dicembre 2023, non è consentito l'utilizzo di farine di insetti.

Sebbene chiaramente specificato nel contesto del presente documento, si ritiene di precisare che non è consentito l'utilizzo di carne sintetica.

Gli unici prodotti utilizzabili in luogo dei cibi freschi saranno i surgelati, mentre saranno da escludere i prodotti congelati, precotti e precucinati. Per i surgelati la scelta dovrà essere limitata agli alimenti allo stato naturale, escludendo piatti pronti, precotti ecc.

Presso la mensa dei Laboratori del Gran Sasso:

- saranno adottate ogni giorno nella preparazione dei pasti le seguenti scelte:
 - ▣ filiera corta;
 - ▣ prodotti bio;
 - ▣ Made in Italy;
 - ▣ DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali;
 - ▣ ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata);
 - ▣ mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale.
- sarà eseguita una programmazione mensile dei menù tenendo conto al massimo grado delle variazioni stagionali soprattutto per quanto riguarda l'uso delle verdure, degli ortaggi e della frutta fresca, preferendone senz'altro l'uso nei momenti di effettiva produzione stagionale, che non in altri periodi, in cui trattasi di primizie o di prodotti esclusivamente di serra;
- verranno formulate ricette e menù studiate per offrire agli utenti della mensa pasti preparati il più semplicemente possibile, nel rispetto delle grammature dei vari alimenti e di un'ampia rotazione degli stessi, preparati secondo le consuetudini locali;
- sarà rispettata la massima igiene durante tutte le fasi di preparazione dei pasti.

Dovrà essere rispettata l'applicazione del quadro giuridico del settore alimentare che garantisce sicurezza alimentare, protezione della salute, corretto funzionamento del mercato dei prodotti alimentari, rispetto dei diritti dei consumatori, rintracciabilità dei prodotti alimentari, responsabilità degli operatori di mercato.

Il presente documento potrà essere modificato, nel corso del contratto, a seguito di emanazione di normative in merito all'oggetto dell'appalto o modifiche e integrazioni di quella esistente.

Nei paragrafi che seguono sono indicate delle brevi note merceologiche dei principali gruppi di prodotti alimentari.

CEREALI E DERIVATI

Gli alimenti appartenenti a questo gruppo sono i seguenti:

Farina di frumento (di grano tenero) di tipo "0"

La farina, solitamente usata nelle preparazioni culinarie, è preferibile di tipo "0" poiché rispetto all'altra (tipo 00) è caratterizzata da un maggior contenuto di vitamine e sali minerali.

Lo stoccaggio di tale alimento deve avvenire in luoghi molto puliti, aerati e non umidi, onde evitare che la farina venga invasa da insetti.

Si rileva l'importanza della provenienza del grano che deve essere italiano e che dovrà essere dichiarato in etichetta.

Pane

Il pane deve essere: di produzione locale e fornitura quotidiana; semi integrale e integrale perché di maggiore contenuto proteico, vitaminico e di sali minerali.

Il trasporto del pane, dal luogo di lavorazione alla mensa, deve essere effettuato in recipienti lavabili, muniti di chiusura e tenuti chiusi in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; il pane deve essere confezionato e distribuito singolarmente in bustine per alimenti e conservato, in attesa del consumo, in un locale asciutto ed areato.

Pasta

Secondo il D.P.R. 41/2013 del 05/03/2013 le paste alimentari, con o senza uova, vendute allo stato secco sono soltanto quelle preparate con semola di grano duro.

La pasta da utilizzare per il servizio mensa in oggetto dovrà essere prodotta solo con grani al 100% di origine italiana, dichiarati in etichetta.

Lo stoccaggio della pasta, presso i locali mensa, deve avvenire in assenza di umidità per prevenire acidità e ammuffimento, e a intervalli non troppo lunghi (max 1-2 mesi).

Riso

Deve essere usato riso di origine italiana tipo Parboiled bianco e integrale. Lo stoccaggio del riso deve avvenire in locali ben aerati e non umidi perché, se l'umidità supera il valore medio del 14%, si deteriora facilmente.

LEGUMI, VERDURE E ORTAGGI

Legumi freschi, secchi o surgelati

I legumi freschi, secchi o surgelati compatibilmente con la stagione, devono essere di provenienza italiana; per la qualità si rimanda alle norme internazionali raccomandate (Commissione CODEX - Alimentarius - FAD – OMS).

Verdure ed ortaggi solo freschi

Le verdure e gli ortaggi devono essere solo freschi e di origine italiana.

FRUTTA

Frutta fresca, sciroppata e secca

Si raccomanda l'utilizzo di frutta fresca sulla base delle varietà italiane secondo il principio della stagionalità.

In mancanza di prodotti freschi è consentito l'utilizzo di frutta sciroppata, i cui contenitori ed i processi di conservazione devono essere conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia. La frutta secca può essere utilmente usata a complemento per la carenza di alcuni nutrienti del menù.

CARNE

Le carni devono soddisfare le norme attualmente vigenti in materia ed essere provviste del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di macellazione o il laboratorio di sezionamento. Devono inoltre riportare sull'etichetta le seguenti informazioni:

- Codice identificativo dell'animale (o del gruppo di animali);
- Paese di origine dell'animale;
- Paese in cui ha avuto luogo l'ingrasso;
- Paese in cui ha avuto luogo la macellazione;
- Numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione;
- Paese in cui le carni sono state selezionate;
- Numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento.

Le carni devono provenire da animali nati, allevati e macellati esclusivamente in Italia.

È severamente vietato l'uso di carni provenienti da animali ingrassati con sostanze non consentite (ormoni, tireostatici, stilbenici, beta-agonisti) e carni contenenti residui di medicinali il cui trattamento non è stato dichiarato e senza l'osservanza di sospensione tra il trattamento stesso e l'avvio alla macellazione.

La carne bovina deve essere conservata in apposite celle frigorifere la cui temperatura varia da 0° a 2° C. Il tempo di conservazione, per le confezioni integre, deve essere al massimo di 3-4 settimane dalla data di macellazione e comunque non oltre la data di scadenza indicata sulla confezione. Dopo l'apertura delle confezioni, le carni approvvigionate non dovranno rimanere nelle celle frigorifere per più di tre giorni.

La carne macinata deve essere ottenuta da parti di polpa magra e deve essere macinata in locali adibiti alla preparazione dei pasti.

Carne di pollo e tacchino

La carne di pollo e di tacchino deve essere debitamente etichettata secondo le norme contenute nell'Ordinanza del Ministero della Salute del 26 agosto 2005 e s.m.i..

I polli e i tacchini, di prima qualità, devono provenire da allevamenti all'aperto nazionali.

Carna ovina - di coniglio – di suino

La carne ovina, di coniglio e di suino deve essere di prima qualità e provenire da allevamenti nazionali.

Carni conservate

A questo gruppo appartengono:

- le carni cotte e sterilizzate in scatola, il cui uso deve essere sporadico, e limitato soltanto a situazioni di emergenza, derivanti da impossibilità di approvvigionamenti per cause di mercato;
- le carni conservate per salatura o salumi.
Speck, Bresaola, Salame, Prosciutto cotto, Prosciutto crudo, Lonza devono essere di carne italiana di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Latte fresco e UHT pastorizzato intero e parzialmente scremato.

Il latte deve provenire da allevamenti italiani e la confezione deve riportare la data di scadenza e tutte le altre indicazioni previste dalle norme. Le cariche microbiche del latte devono rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente in materia.

Formaggi freschi

I formaggi freschi devono essere costituiti da un unico pezzo o unica fetta e confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto. È possibile l'uso di formaggi freschi senza lattosio.

Formaggi stagionati

I formaggi devono essere di prima qualità e possedere tutti i requisiti merceologici e organolettici. Il formaggio utilizzato come condimento sui primi piatti (da grattugia) deve essere esclusivamente parmigiano reggiano o grana padano.

Yogurt e “Yogurt” vegetale

Per lo yogurt (intero, parzialmente scremato, magro, con e senza frutta) si rimanda a quanto indicato per il latte. Lo “Yogurt” 100% vegetale dovrà essere realizzato con latte di mandorla/soia o simili di provenienza italiana non OGM.

Burro

Per la preparazione di alcune pietanze è previsto l'uso del burro di qualità, nel rispetto della normativa vigente in materia.

UOVA

Le uova di gallina devono essere fresche biologiche e provenienti da allevamenti italiani.

OLII

Per il condimento a crudo e per la cottura di alimenti dovrà essere fornito il 40% di olio biologico o secondo quanto previsto dai CAM, extravergine d'oliva di olive di origine italiana, dichiarato in etichetta.

Per quanto riguarda eventuali frittiture, che si consiglia di effettuare non più di una volta per settimana, e sempre in alternativa ad un secondo piatto non fritto, va usato l'olio di arachidi e per una durata complessiva di riscaldamento di non più di sei-otto ore.

PRODOTTI DELLA PESCA

I prodotti ittici dovranno provenire da pesca sostenibile e da zona FAO 37 e 27 nel rispetto dei CAM. I prodotti ittici non dovranno provenire dalle zone FAO 61 – 67 – 71.

Il tonno dovrà essere conservato sottolio extravergine di oliva o al naturale. Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di specie ittiche consentite dalle vigenti disposizioni.

Prodotti della pesca conservati:

Il tonno dovrà essere conservato sottolio extravergine di oliva o al naturale. Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di specie ittiche consentite dalle vigenti disposizioni.

La surgelazione e la conservazione devono essere razionali e perfette. Il prodotto surgelato deve presentarsi esente da soffusioni emorragiche privo di processi ossidativi a carico dei grassi e di bruciature da congelazione nei tessuti superficiali.

SALE

Il sale utilizzato dovrà essere iodato e non iodato ed entrambe le qualità dovranno esser presenti a disposizione degli utenti.

ACQUA MINERALE/BEVANDE

Le bevande dovranno essere erogate alla spina.

AII. 3 GRAMMATURE

ALIMENTI CRUDI	Peso in grammi
<i>Affettati</i>	
Prosciutto crudo	80
Prosciutto cotto	80
Altri affettati	80
<i>Formaggi</i>	
Formaggi freschi	100/125 secondo tipo confezionamento
Formaggi stagionati	100/125 secondo tipo confezionamento
Grana padano/parmigiano reggiano	100/125 secondo tipo confezionamento
<i>Piatto misto di formaggi + affettati</i>	
Affettati	50
Formaggi	50
<i>Contorni</i>	
Insalata a foglia	100
Verdure	200
<i>Altro</i>	
Frutta fresca di stagione	150/180
Frutta secca	70
Pane	100
Yogurt normale, magro, con frutta	125

ALIMENTI COTTI	Porzione a crudo, al netto di condimento e scarti, in grammi	Fattore di conversione da crudo a cotto	Porzione cotta in grammi
<i>Cereali e derivati</i>			
Pasta di semola	100	2	200
Pasta all'uovo secca	70	3	210
Pasta all'uovo fresca	100	2	200
Riso	80	2,5	200
Gnocchi di patate	150	1,5	225
Pasta fresca ripiena	125	2	250
Farro/orzo	80	2,5	200
<i>Verdure e ortaggi</i>			
Verdure a foglia (bieta, cicoria, spinaci, broccoletti etc)	180	0,8	144
Agretti, asparagi, carote	180	0,9	162
Carciofi	180	0,75	135
Cavolfiore, broccolo, cavolini Bruxelles	180	0,9	162
Cavolo cappuccio, verza	180	1	180
Finocchi	180	0,85	153
Funghi	180	0,6	108
Melanzane	180	0,4	72
Patata pelata	180	0,85	153
Zucchini, zucca, peperoni, radicchio	180	0,9	162
<i>Legumi freschi</i>			
Fagiolini	150	0,95	142,5
Fave	150	0,8	120
Piselli	150	0,87	130,5
<i>Legumi secchi</i>			
Ceci	50	3	150
Fagioli, lenticchie	50	2,5	125
<i>Carne</i>			
Bovino adulto magro	160	0,65	104

Bollito	170	0,65	110
Pollo/tacchino petto	150	0,9	135
Pollo/tacchino coscio, coniglio	230	0,76	175
Suino senza osso	170	0,65	110
Suino con osso	200	0,76	152
Salsiccia/wurstel	150	0,9	135
<i>Pesce surgelato</i>			
Cernia, dentice, spigola, orata	170	0,8	136
Platessa, merluzzo filetti	170	0,7	120
Polpo, calamaro	170	0,8	136

Al. 4 COMPOSIZIONE E COSTO PASTO GIORNALIERO PER OSPITI ESTERNI AUTORIZZATI

Per gli ospiti esterni autorizzati non INFN è possibile consumare in alternativa al pasto completo previsto nel menu giornaliero anche singoli piatti, di seguito i prezzi IVA al 10% inclusa:

Primo Piatto	3,00 Euro
Secondo Piatto	4,00 Euro
Contorno	1,50 Euro
Frutta/yogurt	1,00 Euro
Pane	0,50 Euro
Acqua/bibita	0,50 Euro
Pasto Completo	9,00 Euro

All. 5 LISTINO BAR (prezzi inclusa IVA)

Caffè espresso	0,80 Euro
Caffè freddo	1,00 Euro
Caffè decaffeinato	0,90 Euro
Caffè d'orzo	0,90 Euro
Ginseng grande	1,50 Euro
Ginseng piccolo	1,00 Euro
Caffè latte	1,20 Euro
Caffè latte di soia	1,40 Euro
Caffè latte orzo soia	1,40 Euro
Marocchino	0,90 Euro
Marocchino d'orzo	0,90 Euro
Latte macchiato	1,00 Euro
Latte in bicchiere	0,90 Euro
Cappuccino	1,00 Euro
Cappuccino d'orzo	1,20 Euro
Cappuccino decaffeinato	1,20 Euro
Cappuccino di soia	1,30 Euro
Cappuccino ginseng	1,30 Euro
Camomilla	1,00 Euro
Tè caldo	1,00 Euro
Tè freddo	1,20 Euro
Cioccolato	1,80 Euro
Spremuta di arancia	1,80 Euro
Lieviti assortiti e paste fresche	1,20 Euro
Fetta di crostata artigianale	1,40 Euro
Fetta di ciambellone artigianale	1,20 Euro
Bibite in lattina	1,50 Euro
Bibite in bottiglia	1,50 Euro
Succhi di frutta 200 ml	1,20 Euro
Analcolici	2,00 Euro
Acqua 1,5 lt	1,50 Euro
Acqua 0,5 lt	0,50 Euro
Yogurt 125 gr	1,00 Euro
Toast e tramezzini	2,50 Euro
Pizza bianca farcita e Panini	3,00 Euro
Pizzetta al pomodoro	2,20 Euro