



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

CIG

- SPECIFICHE TECNICHE -

ASSERGI – Ottobre 2024

Il Responsabile Unico del Progetto
Ing. Chiara Zarra



Affidamento del servizio mensa e gestione del bar
presso i Laboratori Nazionali del Gran Sasso dell'INFN
per un periodo indicativo di mesi tre.

INDICE

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

1 OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Il presente affidamento ha per oggetto il “Servizio mensa e gestione del bar presso i Laboratori Nazionali del Gran Sasso dell’INFN” con spesa a carico di questa amministrazione per un valore complessivo di € 39.500,00 più IVA 4%, oltre oneri per le interferenze pari a € 400,00 più IVA 22%.

Il servizio è destinato anche ad ospiti esterni e autorizzati all’utilizzo della mensa dei LNGS, come di seguito specificato, con spesa non a carico di questa amministrazione per un totale puramente indicativo di 1.000 pasti nel periodo oggetto del presente contratto.

Il presente appalto 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 nell’allegato 1 del DM del 6 novembre 2023 pubblicato in G.U. Serie Generale n. 282 del 2 dicembre 2023 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 sarà, pertanto, assoggettato alle prescrizioni in materia di tutela ambientale e alle procedure che verranno specificate al momento della stipula del contratto.

I LNGS mettono a disposizione dell’operatore economico aggiudicatario (di seguito OEA), gratuitamente, i locali destinati alla preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti e all’immagazzinamento dei generi alimentari, nonché arredi, impianti e macchinari necessari all’espletamento dei servizi appaltati; il tutto risulterà da apposito “verbale di inventario e consegna” sottoscritto dalle parti all’inizio dell’attività. L’Appaltatore s’impegna a utilizzare i locali messi a disposizione a esclusivo uso di mensa e bar per i Laboratori.

I Laboratori si riservano il diritto di utilizzare i locali adibiti alla consumazione dei pasti fuori dell’orario del servizio mensa, informando l’OEA con congruo anticipo e rimettendo a disposizione i locali stessi debitamente puliti e ordinati.

Alla scadenza dell’appalto l’OEA dovrà riconsegnare ai Laboratori tutto quanto ha ricevuto per l’effettuazione del servizio e riportato nel verbale d’inventario e consegna. Sarà addebitato all’OEA tutto quello che risulterà mancante o danneggiato per incuria o dolo.

I Laboratori forniranno, inoltre, nei limiti dei quantitativi occorrenti per il normale consumo, salvo impedimento dovuto a forza maggiore, l’acqua, l’illuminazione, la forza motrice, il riscaldamento, il gas e il telefono ad uso interno.

Sono, altresì, a carico dei Laboratori gli oneri relativi al pagamento della tassa per lo smaltimento dei rifiuti. Presso i LNGS è presente il servizio di raccolta differenziata porta a porta, sarà onere dell’OEA raccogliere i rifiuti per tipologia e conferire i rifiuti secondo il calendario comunale di raccolta.

2 VALORE STIMATO DELL’APPALTO

L’importo complessivo per il periodo indicativo di mesi tre è di € 39.500,00 più IVA 4%, oltre oneri per le interferenze pari a € 400,00 più IVA 22%. Si precisa quanto segue:

- l'importo del pasto completo è fissato dall'art. 5, comma 7 del DL 6 luglio 2012 n.95, convertito in Legge dalla Legge 7 agosto 2012 n. 135 in € 7,00 inclusa IVA 4% (€ 6,73 IVA esclusa 4%);
- l'importo del pasto completo per gli utenti esterni è di 7,30 più IVA al 10%.
- la Stazione Appaltante conferma la volontà ad una eventuale modifica del contratto in corso di esecuzione, al sopravvenire di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti sopravvenuti di autorità o enti preposti alla tutela di interessi rilevanti, di cui all'art. 120 c. 1 lett. c) del D.lgs. 36/2023;

3 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata presunta di mesi 3 (tre) dalla data di avvio del servizio.

4 UTENTI

Gli utenti che possono usufruire del servizio sono:

- a. il personale del Laboratorio e altre categorie di utenti (borsisti/assegnisti) ammessi a fruire del servizio con spese a carico dell'Amministrazione;
- b. il personale dell'INFN di altre Sedi in missione ed equiparato;
- c. gli ospiti, i collaboratori e altro personale esterno, autorizzato.

Il personale dei Laboratori e le altre categorie di utenti, come definite alla lettera a), ammessi a fruire del servizio con spese a carico dei Laboratori, dispongono di un badge elettronico di riconoscimento che consente di conteggiare automaticamente, tramite un sistema informatico di rilevazione delle timbrature, il numero di pasti erogati.

L'OEA sarà responsabile del controllo della regolarità delle transazioni effettuate con badge magnetico e apposizione della firma sul foglio firma, pena il mancato pagamento del prezzo per il relativo pasto.

I fruitori della mensa, classificati alle lett. b) e c), potranno accedere al servizio pagando il corrispettivo del pasto direttamente all'OEA, che installerà un apposito registratore di cassa; a fronte di ogni pagamento, l'OEA rilascerà regolare documento commerciale di vendita o prestazione, con addebito dell'IVA così diversificato:

- IVA al 4% per il personale indicato alla lett. b)
- IVA al 10% per gli ospiti indicati alla lettera c)

5 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L'Operatore Economico Aggiudicatario (OEA) è tenuto a fornire n. 1 pasto giornaliero e ad assicurare il servizio bar quotidiano esclusivamente agli utenti autorizzati e 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'OEA per l'esecuzione del servizio;
- predisposizione, comunicazione e affissione del menù giornaliero;
- gestione del bar in senso lato: preparazione colazioni dolci e salate, bevande calde e fredde, distribuzione prodotti.

6 MODALITA' DI ESECUZIONE

6.1 Approvvigionamento

L'OEA è tenuto a provvedere a sua cura e spese all'approvvigionamento 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 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.

I Laboratori provvederanno alla fornitura, a propria cura e spese, di tutte le stoviglie adeguate al numero degli utenti del bar (tazzine, posate, bicchieri, brocche, e contenitori vari), 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'OEA 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'Appaltatore possa pretendere alcuna maggiorazione o indennizzo di sorta per questa eventualità. L'Appaltatore dovrà disporre di una scorta, immediatamente reintegrata in caso di uso, sufficiente per due giornate di mensa.

6.2 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'utilizzatore provvedere al ritiro dal tavolo dei vassoi e delle stoviglie usate e alla loro sistemazione negli appositi carrelli.

6.3 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 se non sussiste quanto specificamente indicato dall'HACCP.

6.4 Pulizia

L'OEA 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'OEA 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'OEA l'elenco dettagliato della tipologia dei prodotti che intende utilizzare e che dovranno in ogni caso rispondere alle caratteristiche richiamate nell'allegato 1. Ogni successiva variazione dei prodotti utilizzati dovrà essere tempestivamente comunicata all'Istituto ed approvata dallo stesso.

Durante l'orario di distribuzione dei pasti, l'OEA 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.

6.5 Sanificazione

Sarà a carico dell'OEA 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'OEA 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.

6.6 Manutenzione

L'OEA 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.

Le spese di conservazione e di ordinaria manutenzione dei macchinari e degli arredi sono a carico dell'OEA. Saranno a carico dei LNGS la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti, nonché la sostituzione di attrezzature fuori uso per cause non imputabili all'O.E.

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

7 PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Entro 7 giorni dall'inizio del servizio, l'OEA trasmetterà all'INFN l'elenco del personale impiegato nell'appalto.

Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'organico degli addetti al servizio, per tutta la durata del contratto, dovrà essere corrispondente, per numero, qualifiche e mansioni, a quello indicato in sede di gara.

L'OEA dovrà assicurare, per tutta la durata dell'appalto, l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze del servizio, in modo da garantire modalità e tempi di esecuzione adeguati a una tempestiva ed ordinata attuazione del servizio stesso.

Qualora si ravvisasse la necessità, l'OEA ha l'obbligo di integrare il personale rispetto all'organigramma presentato e accettato dall'INFN.

Su richiesta dell'INFN, l'OEA comunicherà in qualsiasi momento, la consistenza numerica e la qualifica del personale effettivamente utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.

Inoltre, l'OEA dovrà esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Il personale che presterà servizio presso le mense dei Laboratori, dal lunedì al venerdì, dovrà essere il seguente:

- un Cuoco, presente minimo 6 ore al giorno;
- un Aiuto Cuoco, presente minimo 3 ore al giorno e 4 ore al giorno superati i 120 pasti;
- un numero di Addetti al Servizio Mensa (ASM) adeguato alle esigenze del servizio

Si specifica inoltre che giornalmente, dalle ore 11.00 alle ore 14.30, il rapporto numerico tra gli ASM in servizio e il numero degli utenti mediamente presenti non dovrà essere inferiore a 1:35.

Quanto sopra richiesto è condizione minima per lo svolgimento del servizio. Il numero degli addetti dovrà comunque essere congruo e tale da poter effettuare il servizio a perfetta regola d'arte. Il servizio non dovrà risentire minimamente delle assenze del personale nei casi di malattia, ferie, permessi, infortuni, in quanto l'OEA dovrà impegnarsi per le adeguate sostituzioni.

Laddove non verrà rispettata la condizione minima di espletamento del servizio, l'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare si riserva la facoltà di risolvere di diritto il contratto, attraverso comunicazione a mezzo PEC con effetto immediato.

I Laboratori si riservano il diritto di richiedere all'OEA, la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio o in caso di sopraggiunti gravi motivi.

L'OEA dovrà fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti, da quelli utilizzati per i lavori di pulizia, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza (D.P.R. 327/80 e s.m.i. e D.lgs. 81/2008 e s.m.i.), da indossare durante le ore di servizio.

Le divise indossate dovranno riportare la ragione sociale dell'OEA.

8 CLAUSOLA SOCIALE

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico - organizzative e di manodopera previste nel contratto, oggetto delle presenti Specifiche Tecniche, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel servizio, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante garantendo le stesse tutele del CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale Turismo. 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	4
OPERAIO	Aiuto Cuoco	V	40%	T. Indeterminato	/
OPERAIO	ASM	VI S	50%	T. Indeterminato	4
OPERAIO	ASM	VI S	55%	T. Indeterminato	1
OPERAIO	ASM	VI S	50%	T. Indeterminato	4
OPERAIO	ASM	VI S	37,50%	T. Indeterminato	3
OPERAIO	Barista	V	55%	T. Indeterminato	4
OPERAIO	Barista	V	40%	T. Indeterminato	4

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'OEA e il DEC.

Eventuali variazioni circa gli orari sopra indicati saranno comunicate dai Laboratori con congruo anticipo senza che l'Appaltatore possa pretendere compensi aggiuntivi o indennizzi di sorta.

10 COMPOSIZIONE PASTO GIORNALIERO

L'OEA è tenuto a esporre nei locali mensa il menù giornaliero. Il menù settimanale, pubblicato sulla pagina web di ciascun Laboratorio, dovrà essere comunicato al RUP due settimane prima della pubblicazione.

Il menù dovrà indicare la quantità di Kilocalorie di ciascun piatto e la 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
- un piatto lavorato tra risotto e pasta asciutta
- pasta o riso (uno dei quali integrale) in bianco o al pomodoro

SECONDO PIATTO

- a scelta tra due secondi

CONTORNO

- a scelta tra due contorni caldi
- insalata verde o mista

FRUTTA

- due tipi di frutta di stagione

PANE

- fresco di giornata
- integrale e bianco

ACQUA

- acqua microfiltrata a libero consumo

Nell'offerta giornaliera, dovranno essere sempre presenti:

- un pasto esclusivamente vegetariano
- pasti dietetici (previa esibizione della prescrizione medica)

Una volta a settimana dovrà essere presente una porzione di dolce

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

A scelta, per il primo piatto, tra:

- una porzione di frutta;
- una porzione di contorno;
- uno yogurt da 125 gr.;
- un trancio di pizza.

A scelta, per il secondo piatto, tra:

- uno yogurt da 125 gr e una porzione di frutta;
- una insalatona mista;
- una scatoletta di tonno da 120 gr.

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

Il pasto giornaliero a richiesta dell'utente, previo congruo preavviso, potrà essere consumato al di fuori dei locali mensa; in tal caso il pranzo da asporto, sarà composto come i "cestini freddi" previsti in caso di sospensione del servizio, come descritto al paragrafo successivo.

11 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di sospensione del servizio per sciopero dei dipendenti dell'Appaltatore o causata da questi dipendenti o qualora si rendesse necessario interrompere o limitare temporaneamente il funzionamento della cucina, per eventuali lavori di ristrutturazione o altra causa di forza maggiore definita dai Laboratori, l'Appaltatore dovrà fornire cestini freddi, i quali dovranno essere composti da:

- due panini freschi di giornata (gr 100 ciascuno), ripieni a scelta dell'appaltatore, con gr 70-80 di affettato o hamburger o wurstel o tonno o cotoletta ed eventuali verdure e salse;
- una porzione di frutta di stagione e uno yogurt da gr 125 o una porzione di dolce;
- ½ litro di acqua;
- bicchiere, tovagliolini, posate e piatto a perdere;
- succo di frutta.

Si precisa che la sospensione del normale servizio mensa a causa dello sciopero del personale dell'OEA o per altre cause dipendenti dall'Appaltatore, determinerà un corrispettivo per la fornitura del "cestino" pari al 75% del compenso contrattuale.

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 8.30 alle ore 10.30 e dalle ore 13.00 alle ore 15.00.

Per eventuali temporanee modifiche e variazioni dell'orario, si rimanda a quanto indicato nel par. 9 rubricato "DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI DEL SERVIZIO MENSA".

Eventuali variazioni circa gli orari sopra indicati saranno comunicate dai Laboratori con congruo anticipo senza che l'Appaltatore possa pretendere compensi aggiuntivi o indennizzi di sorta.

L'elenco dei prodotti riportato nel listino (cfr. allegato 5) dovrà essere esposto nei locali del bar ed è da considerarsi fornitura minima richiesta.

I prezzi applicati alla vendita dei prodotti gestiti al bar dovranno essere pari al listino sopra indicato.

Ai prodotti non previsti nel listino potranno essere applicati i prezzi di mercato, preventivamente concordati con i Laboratori.

Si precisa che nei bar dei Laboratori non è ammessa la somministrazione di alcolici e superalcolici.

Solo previa specifica autorizzazione dei Laboratori o su specifica richiesta dell'utente potranno essere utilizzati bicchieri o tazze monouso.

Per le prestazioni rese, l'OEA della presente commessa dovrà emettere apposito documento commerciale di vendita o prestazione.

13 ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Sono a carico dell'OEA 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;
- l'invio al DEC, entro il quindicesimo 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;
- 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;
- informare il personale impiegato, dei rischi derivanti dal proprio lavoro, dotandolo dei mezzi di prevenzione necessari;
- far osservare al personale impiegato le norme antinfortunistiche vigenti;
- l'accensione di apposite coperture assicurative per le attività gestite.

14 CONTROLLI

Il RUP e il DEC potranno effettuare e disporre in qualsiasi momento, senza preavviso, verifiche e controlli sulle attività di seguito elencate a mero titolo esemplificativo:

- l'andamento del servizio al fine di rilevare la corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature nonché la corrispondenza del servizio fornito secondo le prescrizioni delle presenti Specifiche Tecniche;
- la pulizia del personale e degli ambienti di stoccaggio, preparazione e somministrazione dei pasti;
- le modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
- il termine di conservazione e la data di scadenza dei prodotti;
- la modalità di distribuzione dei pasti e il rispetto della temperatura;
- lo stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
- la modalità di gestione dei rifiuti;
- le modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- le caratteristiche dei detersivi e disinfettanti utilizzati.

I controlli potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.

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'OEA.

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 monoporzione, 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 deve essere eliminato.

A seguito dei sopralluoghi verranno redatti appositi verbali di visita firmati dal responsabile delle attività e dal RUP.

15 PENALI

Per ogni violazione o inesatto adempimento degli obblighi derivanti da prescrizioni di legge, da prescrizioni contrattuali, nonché dalle presenti Specifiche Tecniche e dagli atti in esse richiamati, l'INFN si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di applicare nei confronti dell'OEA le penalità di seguito indicate:

€ 200,00

- per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature;
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore inferiore non concordata con il RUP.

€ 400,00

- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari ed alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- per ogni caso di non conformità alle operazioni di conservazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle tecniche relative alle operazioni di pulizia;
- per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata.

€ 600,00

- per la inosservanza degli orari previsti nell'erogazione del servizio, salvo causa di forza maggiore.

Per ciascuna violazione di norme contenute nelle presenti Specifiche Tecniche, non espressamente previste nelle penalità di cui sopra, l'INFN si riserva l'applicazione di una penale, compresa tra un

minimo di € 100,00 (cento/00) e un massimo di € 1.500,00 (millecinquecento/00), in base alla gravità della violazione riscontrata.

Qualora nel corso dell'anno 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.

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'OEA E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'OEA 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'OEA dovrà stipulare a proprio carico apposite polizze assicurative RCT/RCO per la copertura di qualsiasi danno derivante dall'esercizio delle attività e dei servizi previsti dalle presenti Specifiche Tecniche, 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 "R.C. terzi" (RCT) che dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 2.000.000,00 (eurodue milioni/00) unico per sinistro a persone e/o a cose.
- una assicurazione "R.C. prestatori di lavoro" (RCO) con un massimale non inferiore a € 2.000.000,00 (eurodue milioni/00) per sinistro con limite di € 1.000.000,00 (euroun milione/00) per persona.

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.

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

17 REFERENTI DELL'APPALTO

L'Operatore economico aggiudicatario dovrà nominare, prima dell'inizio dell'attività e comunicare all'INFN, un Responsabile delle attività, che sarà il referente per l'esecuzione dei servizi di cui alle presenti Specifiche Tecniche e dovrà interfacciarsi con il RUP e il DEC dell'appalto.

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.

L'Istituto ha diritto di esigere la sostituzione immediata del Responsabile sopra designato ove questi, a insindacabile giudizio dell'Istituto, 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

Ing. Chiara Zarra

Allegati:

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

Allegato 1

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 (*Lepi- dopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il rombarello o biso (*Auxis tharzard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltattix*), il cicereello (*Gymnammo- dytes cicereelus*), 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» né prefritto, 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 isotermitici 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 detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, detersivi 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 detersivi 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'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.

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 detersivi 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 detersivi 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 detersivi 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, cioè 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.

4. TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE AMBIENTALI DEI PRODOTTI PRESENTI ALL'INTERNO DEI DISTRIBUTORI

4.1 Bevande fredde

L'acqua minerale in vendita è imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl. e proveniente, per quanto possibile, da una sorgente naturale della Regione ove si trova il luogo di vendita o comunque non più lontana di 300 km.

Per le altre bevande (ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite), almeno un prodotto è privo di edulcoranti aggiunti, uno ha contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e uno è biologico (per i prodotti a base di frutta tropicale, il prodotto, oltre che biologico, può provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti).

4.2 Bevande calde

Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè è biologica o proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114.

Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di tè e a base di cacao, hanno un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto (o altro edulcorante con equivalente potere dolcificante per 100 ml).

4.3 Frutta e ortaggi

Se presenti frutta ovvero ortaggi, questi sono freschi, di stagione e di IV Gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, sono biologici per almeno il 30%, nell'ambito di ciascun quadrimestre. Tale percentuale può essere soddisfatta anche facendo riferimento al periodo di somministrazione (pertanto, ad esempio, somministrando frutta ed eventuali ortaggi biologici ciclicamente per un mese su quattro, o per 4,5 settimane su 18 etc.).

La frutta tropicale è biologica ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti.

Nelle macchine distributrici automatiche refrigerate è messa a disposizione anche frutta imballata priva di zuccheri aggiunti (es. frutta essiccata e denocciolata, macedonie di frutta etc.) e frutta secca proveniente da coltivazioni italiane o da coltivazioni di nazioni europee.

Le macedonie di frutta, le preparazioni di ortaggi e, in conformità alle prescrizioni HACCP, la frutta e gli ortaggi quando possono essere consumati anche senza previa mondatura, sono imballati in PET riciclato per almeno il 30% ovvero R-PET.

4.4 Insalate

Se presenti insalate, queste sono realizzate con prodotti orticoli ovvero cereali ed almeno una linea prevede ingredienti biologici ovvero cereali integrali.

4.5 Panini e prodotti da forno artigianali

Se presenti panini, questi sono freschi e realizzati con pane privo di grassi e di conservanti.

Il pane e, se presenti, altri prodotti da forno quali pane, focacce, pizzette e similari, sono realizzati con le seguenti farine o una combinazione di esse: farine di grano 0, 1, 2 e integrali di grano duro, cereali misti, farro, segale.

Almeno una linea di prodotti su tre è costituita da panini biologici o con i principali ingredienti biologici (ad esempio la farina).

4.6 Prodotti esotici

Se presenti prodotti esotici (ad esempio, cacao, cioccolata, ananas, banane, zucchero di canna grezzo), questi sono biologici ovvero provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione Europea che ne garantisca 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. 2018/20011, riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

4.7 Merende (snack) a base di latte e latticini

Se presenti formaggi ovvero latticini, è messa a disposizione almeno una linea di prodotti biologici o a marchio di qualità DOP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

4.8 Merende (snack) salate

I grassi utilizzati per tali prodotti, se presenti possono essere olio extravergine di oliva o di girasole. Nella gamma di prodotti presente in ciascun distributore di merende salate, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.

Almeno una linea di prodotti su tre è a basso o bassissimo contenuto di sodio (0,12 g o 0,04 g di sodio, per 100 g o 100 ml o un valore equivalente di sale), avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Almeno una linea di prodotti su tre è a basso contenuto di grassi o senza grassi, avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

4.9 Merende (snack) dolci

Nella gamma di prodotti dolci presente in ciascun distributore, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.

La gamma di prodotti dolci presenti in ciascun distributore include anche una linea di prodotto a ridotto contenuto di zuccheri, vale a dire meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto (ai sensi del Regolamento 1924/2006) e una linea di prodotto a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Tali caratteristiche sono ben visibili sulla confezione.

I grassi consentiti sono olio extravergine di oliva o olio di girasole o burro.

Le tavolette di cioccolato, se presenti, hanno una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao è biologico ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO).

4.10 Uova

Le uova utilizzate all'interno delle pietanze, sono biologiche, di categoria 1 o di categoria 2.

Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta i dati relativi alla categoria delle uova utilizzate nei prodotti forniti.

4.11 Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

Sono messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio.

Le informazioni sono segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo oppure consultabili sul sito internet dell'impresa di gestione del distributore automatico con indicazione sulla macchina di Qrcode o indirizzo Internet, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio 2.2.2 "Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all'interno dei distributori".

4.12 Raccolta degli imballaggi

È applicato un sistema di raccolta, preferibilmente monomateriale, per il miglior recupero e riciclo dei seguenti imballaggi, qualora presenti:

- bicchieri in PS (polistirene) e bottiglie in PET (polietilene tereftalato), da conferire negli appositi contenitori o, se attivata una modalità di raccolta monomateriale, nei contenitori messi a disposizione dal gestore del servizio;
- imballaggi compostabili da conferire nei contenitori monomateriale della raccolta dei rifiuti organici;
- imballaggi in carta;
- imballaggi in alluminio, da conferire nei contenitori dedicati in funzione del modello di raccolta esistente a livello locale.

Verifica: L'offerente riporta, nella Relazione CAM, la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio e descrive le modalità del servizio per quanto di sua competenza.

4.13 Prevenzione degli sprechi alimentari

Sono adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. In caso di rischio di sprechi e tenendo conto del trend di consumo che emerge dal monitoraggio dei dati di vendita, i prodotti, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, sono donati entro la scadenza della "Shelf-life" ossia 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 ed è gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica 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, etc.

Verifica: Il concessionario dovrà dimostrare al responsabile dell'esecuzione del contratto le modalità di gestione dell'inventario attraverso accordi con organizzazioni non lucrative di utilità sociale, presentando, a cadenza annuale, un rapporto elaborato anche sulla base delle informazioni ricevute dall'organizzazione non lucrativa di utilità sociale scelta per la donazione.

4.14 Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici

Entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, è trasmesso al responsabile dell'esecuzione del contratto il calendario delle specifiche attività di manutenzione e pulizia programmate sulle apparecchiature installate e gestite nell'ambito del servizio (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante.

Le operazioni di pulizia devono essere opportunamente concordate tenendo conto delle esigenze correlate al numero di utenti.

I manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante sono trasmessi unitamente alla comunicazione della prima programmazione delle attività di manutenzione. In un registro sono annotate e descritte le operazioni di manutenzione e pulizia eseguite che deve essere esibito su richiesta del responsabile dell'esecuzione del contratto o di altro responsabile indicato dalla stazione appaltante, al fine di monitorare l'effettiva esecuzione delle attività manutentive e di pulizia nelle giornate indicate nel programma, su base campionaria.

Le attività manutentive delle "case dell'acqua" e delle apparecchiature distributrici di acqua di rete trattata (esempio, microfiltrata), vengono eseguite anche tenendo conto del Piano di sicurezza per gli impianti di trattamento dell'acqua al punto d'uso specifico, che deve essere elaborato tenendo conto della linea guida di pari oggetto, redatta per conto delle principali Associazioni di categoria settoriali² e del Manuale di corretta prassi igienica per la Distribuzione di acqua Affinata, Refrigerata e/o Gasata da Unità Distributive automatiche aperte al pubblico (MCDA), redatto da AQUA ITALIA e UTILITALIA, validato dall'ISS e dal Ministero della Salute.

Per la manutenzione dei distributori automatici si fa riferimento al Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti e bevande di CONFIDA, edizione 2018 validato dal Ministero della Salute sulla base del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. A maggiore tutela del servizio verso i consumatori, il gestore si dota di certificazione "TQS Vending".

Le bevande fredde erogate tramite distributori automatici allacciati alla rete idrica sono sottoposte ad analisi batteriologiche almeno a cadenza semestrale a carico del concessionario. L'acqua trattata è sottoposta alle analisi previste nel citato Manuale di corretta prassi igienica, a cadenza almeno annuale. I risultati di tali analisi sono inviati al direttore dell'esecuzione del contratto e resi disponibili all'utenza. In una apposita segnaletica è riportata la data delle manutenzioni effettuate.

Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale è altresì inviato al direttore dell'esecuzione del contratto un "Piano per la riduzione dei consumi energetici", che indichi, sulla base della rilevazione delle pratiche di consumo degli utenti e delle tipologie di prodotti presenti in ciascun distributore, le modalità operative da impostare (ad esempio la modalità stand-by tenendo conto delle fasce reali di utilizzo delle macchine, le temperature specifiche per categoria alimentari) in ciascun distributore al fine di garantire contestualmente la riduzione dei consumi energetici e le adeguate condizioni igienico sanitarie dei prodotti ivi contenuti. Il gestore applica le misure previste dal piano.

Verifica: presentazione del calendario delle attività di manutenzione e pulizia programmate, del piano per la riduzione dei consumi energetici e dei monitoraggi eseguiti. Il direttore dell'esecuzione

del contratto controlla l'esecuzione delle attività manutentive e di pulizia programmate e dei monitoraggi sui consumi energetici con sopralluoghi durante lo svolgimento dei medesimi e si riserva di prendere visione del registro delle attività di pulizia e manutenzione. Certificazione TQS Vending rilasciata da un organismo di valutazione della conformità.

4.15 Comunicazione

L'esecutore del servizio:

- fornisce indicazioni per l'utenza sui materiali con cui sono realizzati gli imballaggi, nonché i mescolatori e le posate per il consumo dei prodotti presenti nel distributore, per consentire un corretto conferimento nel contenitore di destinazione;
- in ciascuna apparecchiatura collegata alla rete idrica, ivi incluso nei distributori automatici di spremute, fornisce idoneo avviso all'utenza del fatto che la medesima non eroga automaticamente il bicchiere monouso se si inserisce un bicchiere o tazza riutilizzabile e comunica che questa misura ed il prezzo applicato al bicchiere monouso, sono previsti ai fini della prevenzione dei rifiuti nonché degli impatti ambientali connessi alla produzione e al trasporto dei prodotti monouso;
- elenca i principali criteri ambientali (o sociali) applicati che derivano dall'attuazione delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali ed eventualmente dei criteri premianti dei CAM;
- rende evidente ai consumatori le caratteristiche dei prodotti destinati ai soggetti con diverse fattispecie di restrizioni dietetiche;
- rende riconoscibili da parte del consumatore i prodotti biologici, così come quelli provenienti dal commercio equo e solidale, anche, ad esempio, collocandoli in spazi dedicati segnalati nel distributore;
- in caso di servizio reso con macchine collegate alla rete idrica per l'erogazione di bevande, nettari di frutta e/o acqua trattata: rende disponibile direttamente sugli erogatori (per esempio, con l'apposizione di infografiche con QR code o cartellino di manutenzione) le informazioni relative alla qualità dell'acqua e alla frequenza e risultati delle analisi effettuate come descritto al criterio 2.2.5 "Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici";
- espone le informazioni relative ai prodotti con minor contenuto di zucchero, sodio, grassi anche all'esterno dell'apparecchiatura, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

Contenuti, modalità e tipologie della comunicazione sono condivisi e concordati con il direttore dell'esecuzione del contratto.

Verifica: L'offerente presenta una Relazione CAM in cui riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità ai punti sopra descritti.

Allegato 2

1 NOTE MERCEOLOGICHE

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 di Legnaro saranno adottate ogni giorno linee di ristorazione le cui caratteristiche dovranno essere le seguenti:

- favorire nella preparazione dei pasti l'uso di alimenti:
 - a filiera corta (prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola);
 - Made in Italy (agricolo, trasformato e dell'Industria alimentare);
 - DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali;
 - a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata);
 - del mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale.
- 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;
- formulazione di 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;
- rispetto della massima igiene durante tutte le fasi di preparazione dei pasti.

Tutti i prodotti riportati nel presente documento dovranno rispettare le specifiche riportate nell'allegato 1 delle Specifiche Tecniche dedicato ai CAM (Criteri Minimi Ambientali).

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.

Le brevi note merceologiche riportate nel presente documento, dovranno soprattutto aiutare nel dirimere le divergenze di giudizio di qualità abitualmente intercorrenti fra il RUP 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.

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

2 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

Per la preparazione del pane deve essere utilizzata farina di frumento tenero, acqua e lievito. Il pane deve essere di produzione locale e fornitura quotidiana. Deve essere introdotto il pane integrale che presenta un maggiore contenuto proteico, vitaminico e di sali minerali, oltre ad un notevole contenuto di cellulosa.

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 confezionato e distribuito singolarmente in bustine per alimenti non deve essere conservato a lungo e deve essere tenuto in attesa del consumo, in un locale asciutto ed areato.

Grissini

Può esserne ammesso il consumo ma soltanto di quelli preparati con farina di grano tenero acqua e sale.

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.

3 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 o rispettando quanto previsto dai CAM.

4 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.

5 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 esclusivamente da produzione nazionale.

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 da cuocere deve essere ottenuta da parti di polpa magra; deve essere macinata in locali adibiti alla preparazione dei pasti o contenuta in confezionati in pellicola di plastica, in regola con le norme di riferimento.

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. Carne 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 prima qualità e in ottimo stato di conservazione.

6 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. 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. Sulla confezione dovrà essere indicata la denominazione di origine. 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.

7 UOVA

Le uova di gallina devono essere fresche biologiche di categoria 1 e provenienti da allevamenti italiani.

8 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 la grammatura d'uso è bene che esso non superi i 20-25 grammi pro-capite per ogni pasto.

Per quanto riguarda le frittture, 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.

9 PRODOTTI DELLA PESCA

Il pesce surgelato deve essere conforme a quanto disciplinato.

La fornitura di tonno sottolio extravergine di oliva o al naturale è prevista in barattoli di vetro o scatole metalliche. Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di specie ittiche consentite dalle vigenti disposizioni. Il prodotto ittico dovrà provenire da pesca sostenibile e non deve provenire da zone FAO 61 – 67 – 71.

Prodotti della pesca conservati:

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

Sono da preferire le principali specie ittiche provenienti da zona FAO 37 e 27 o come stabilito dai CAM.

10 SALE

Il sale utilizzato potrà essere iodato e non iodato. Entrambe le qualità dovranno esser presenti a disposizione degli utenti.

11 ACQUA MINERALE/BEVANDE

L'acqua minerale presente a mensa dovrà essere oligominerale. Le bevande dovranno essere erogate alla spina.

1 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
Zucchina, 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
Carne			
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
Pesce surgelato			
Cernia, dentice, spigola, orata	170	0,8	136
Platessa, merluzzo filetti	170	0,7	120
Polpo, calamaro	170	0,8	136

Allegato n. 4
1 COMPOSIZIONE PASTO GIORNALIERO

	A scelta tra	Costo ospiti, collaboratori e altro personale esterno autorizzato (IVA 10% inclusa) pagamento contanti			Costo dipendenti INFN del Laboratorio ed equiparati (IVA 4% inclusa) pagamento	Costo dipendenti INFN di altre Sedi in missione ed equiparati (IVA 4%)
		SI	NO	SI		
PRIMO PIATTO	Minestra o Zuppa	SI	NO	SI		
	Piatto lavorato tra risotto e asciutta					
	Pasta o riso (uno dei quali integrale) in bianco o					
SECONDO PIATTO	Piatto lavorato di carne	NO	SI	SI		
	Carne ai ferri (a scelta tra bovino o suino, pollo					
	Trancio di pizza					
	Insalatona					
	Piatto freddo (formaggi affettati)					
	Pesce (quando presente)					
CONTORNO	Due tipi di verdura cotta	SI	SI	SI		
	Insalata verde o mista					
	Legumi lessi					
FRUTTA	Due tipi di frutta di stagione	SI	SI	SI		
PANE	Integrale o bianco	SI	SI	SI		
ACQUA	Distributore acqua filtrata	SI	SI	SI		
DOLCE	Dolce (quando presente)	SI	SI	SI		
Costo pasto		5,50 €	6,50 €	8,00 €	7,00 €	7,00 €

La pizza tonda (quando presente) sostituisce il primo e il secondo piatto; insieme è possibile prendere un contorno, una porzione di frutta, una porzione di dolce, acqua o bibita. Per i dipendenti INFN il costo di questa combinazione è di € 7,00 (eurosette/00) IVA 4% inclusa, per il personale esterno è di € 8,00 (eurootto/00) IVA 10% inclusa.

Allegato n. 5**1 LISTINO BAR**

Caffè espresso	0,70 €
Caffè freddo	1,00 €
Caffè decaffeinato	0,80 €
Caffè d'orzo	0,80 €
Ginseng grande	1,10 €
Ginseng piccolo	0,80 €
Caffè latte	1,10 €
Caffè latte di soia	1,30 €
Caffè latte orzo soia	1,40 €
Marocchino	0,90 €
Marocchino d'orzo	0,90 €
Latte macchiato	0,90 €
Latte in bicchiere	0,70 €
Cappuccino	0,90 €
Cappuccino d'orzo	1,20 €
Cappuccino decaffeinato	1,20 €
Cappuccino di soia	1,30 €
Cappuccino ginseng	1,30 €
Camomilla	0,80 €
Tè caldo	1,00 €
Tè freddo	1,20 €
Cioccolato	1,80 €
Spremuta di arancia	1,60 €
Lieviti assortiti e paste fresche	1,20 €
Fetta di crostata artigianale	1,40 €
Fetta di ciambellone artigianale	1,20 €
Bibite in lattina	1,20 €
Bibite in bottiglia	1,00 €
Succhi di frutta 200 ml	1,20 €
Analcolici	1,80 €
Acqua 1,5 lt	1,00 €
Acqua 0,5 lt	0,50 €
Yogurt 125 gr	0,70 €
Toast e tramezzini	2,50 €
Panini	3,00 €
Pizza bianca farcita	3,50 €
Pizzetta al pomodoro	2,20 €