



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DI COMMISSARIATO E DI SERVIZI GENERALI

CAPITOLATO TECNICO
**RELATIVO AI SERVIZI DI CATERING COMPLETO, CATERING VEICOLATO,
RISTORAZIONE E CONNESSI SERVIZI ACCESSORI PRESSO GLI
ENTI/DISTACCAMENTI E REPARTI DELLA DIFESA**

Edizione 2021

INDICE

I. IL SERVIZIO DI VETTOVAGLIAMENTO

- 1) Oggetto del Capitolato
- 2) Piano di qualità
- 3) Piano di autocontrollo
- 4) Modalità di vettovagliamento
- 5) Modifica della modalità di vettovagliamento
- 6) Catering veicolato
- 7) Locali, beni e utenze dell'A.D.

II. PERSONALE

- 1) Organico e mansioni
- 2) Referenti
- 3) Disposizioni a tutela del lavoro
- 4) Documentazione relativa al personale

III. SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

- 1) Distribuzione dei pasti
- 2) Sistemi di distribuzione
- 3) Acqua e bevande
- 4) Sacchetto viveri
- 5) Soluzioni alternative
- 6) Scioperi e situazioni di emergenza
- 7) Sospensione della somministrazione dei pasti
- 8) Piattaforma logistica integrata
- 9) Gestione delle eccedenze alimentari
- 10) Mezzi di trasporto delle derrate alimentari

IV. MENÙ E COMPOSIZIONE DEI PASTI

- 1) Menù settimanali
- 2) Menù giornaliero
- 3) Disposizioni comuni per il pranzo e per la cena
- 4) Composizione dei pasti
- 5) Diete speciali
- 6) Ricorrenze particolari
- 7) Caratteristiche delle derrate alimentari

V. ASPETTI IGIENICO SANITARI

- 1) Normativa di riferimento
- 2) Responsabilità
- 3) Approvvigionamento e conservazione degli alimenti e delle materie prime
- 4) Tracciabilità e rintracciabilità
- 5) Personale
- 6) Igienizzazione delle lavorazioni
- 7) Prevenzione e controllo dell'insorgenza di malattie di origine alimentare
- 8) Controlli

VI. OPERAZIONI DI SANIFICAZIONE

- 1) Prescrizioni generali
- 2) Prescrizioni operative
- 3) Derattizzazione e disinfezione

VII. ESECUZIONE CONTRATTUALE E PENALITÀ

- 1) Organi dell'esecuzione contrattuale
- 2) Inadempienze ed applicazione delle penalità

ELENCO DEGLI ALLEGATI

I. IL SERVIZIO DI VETTOVAGLIAMENTO

1) OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente Capitolato Tecnico, suddiviso in sette Capitoli, ognuno dei quali articolato in più Paragrafi, e corredata da n. 6 Allegati, che ne formano parte integrante, disciplina il servizio di vettovagliamento e dei connessi servizi accessori da espletare, nelle modalità del catering completo, catering veicolato e della ristorazione, a cura della Ditta appaltatrice (denominata di seguito “Ditta”) presso le mense degli Enti/Distaccamenti/Reparti (denominati di seguito “EDR”).

Questo Capitolato recepisce i criteri ambientali minimi previsti dal D.M. del 10.3.2020 del Ministero dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare “ Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” – con particolare riguardo ai principi tipizzanti la dieta mediterranea secondo le linee guida sulla sostenibilità ambientale di cui al documento UNI –Pdr 25 -2016.

Altresì persegue la realizzazione massima possibile di quanto previsto dai seguenti principi e criteri normativi: tutela delle esigenze sociali connesse all’espletamento del servizio, tutela del bene primario “salute”, promozione dello sviluppo sostenibile, lotta allo spreco alimentare (Legge 166/2016 e s.m.i), massimo perseguitamento criteri “filiera corta” e “kilometro zero”, rispetto normativa vigente per contenitori a contatto con alimenti, aderenza ai criteri relativi alla acquacoltura biologica e prodotti ittici a specie non a rischio IUCN, formazione del personale, agricoltura sociale (Legge 381/1991 e s.m.i), promozione della somministrazione dei prodotti da commercio “equo e solidale” (Secondo i criteri WFTO/IFAT, AGICES. FAIR TRADE FLO).

2) PIANO DI QUALITÀ

Il servizio deve essere svolto in regime di qualità, conformemente alle norme UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 22000.

La Ditta è tenuta a presentare all’EDR, entro dieci giorni dall’avvio del servizio, il relativo Piano di Qualità, redatto secondo le linee guida fornite dalla UNI EN ISO 10005. La Ditta deve comunicare alla Stazione appaltante ed all’Ente designato quale esecutore contrattuale l’avvenuta presentazione del predetto documento all’EDR.

Le Norme UNI EN ISO su richiamate debbono essere quelle in versione aggiornata.

3) PIANO DI AUTOCONTROLLO

La Ditta dovrà presentare all’EDR, dieci giorni prima dell’avvio del servizio, il “Piano di autocontrollo”, redatto ai sensi del vigente Reg. CE 852/2004 e successive modificazioni. Tale documento dovrà essere sempre disponibile, presso l’EDR, per le attività di valutazione e controllo dell’autorità sanitaria militare, che si riserva il diritto di richiedere, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive prese, la modifica del piano stesso con specifiche prescrizioni.

La Ditta deve comunicare alla Stazione appaltante ed all’Ente designato quale esecutore contrattuale l’avvenuta presentazione del predetto documento all’EDR.

Gli oneri relativi alle attività di autocontrollo della mensa sono a totale carico della Ditta.

Ogni variazione al piano di autocontrollo dovrà essere prontamente comunicata al rappresentante dell’EDR.

La Ditta è tenuta inoltre a rispettare tutte le norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e sull'antinfortunistica quali vigenti.

4) MODALITÀ DI VETTOVAGLIAMENTO

Le modalità con cui il servizio deve essere assicurato dalla Ditta sono le seguenti:

a) Ristorazione – In tal caso, la Ditta deve provvedere:

- alla preparazione e alla distribuzione del vitto, presso i locali dell'Amministrazione della Difesa (di seguito denominata “A.D.”), con generi alimentari approvvigionati a spese ed a cura dell'A.D.;
- alle attività di sanificazione e riassetto delle attrezzature/impianti, delle stoviglie, dei locali cucina, mensa, refettorio e di ogni altro spazio utilizzato per la preparazione, distribuzione e consumazione del vitto. La Ditta potrà assicurare tramite altre imprese terze le operazioni di disinfezione/derattizzazione fornendo la documentazione relativa alle stesse imprese ed il nominativo delle persone adibite al servizio richiesto.

b) Catering completo – In tal caso, la Ditta deve provvedere:

- all'acquisto dei generi alimentari, che dovranno essere di prima scelta e possedere i requisiti previsti dalla legge e dall'Allegato II al presente Capitolato, con le indicazioni per la tracciabilità dell'origine dei beni e forniti da aziende certificate;
- al trasporto delle derrate presso i locali di conservazione ed al relativo stoccaggio;
- alla preparazione e alla distribuzione del vitto presso i locali dell'A.D.;
- alle attività di sanificazione e riassetto delle attrezzature/impianti, delle stoviglie, dei locali cucina, mensa, refettorio e di ogni altro spazio utilizzato per la preparazione, distribuzione e consumazione del vitto. La Ditta potrà assicurare tramite altre imprese terze le operazioni di disinfezione/derattizzazione fornendo la documentazione relativa alle stesse imprese ed il nominativo delle persone adibite al servizio richiesto.

c) Catering veicolato – In tal caso, la Ditta deve provvedere:

- all'acquisto dei generi alimentari aventi le caratteristiche indicate per il catering completo;
- alla preparazione e al confezionamento dei pasti presso i centri di cottura della Ditta, ovvero in gestione presso altre aziende o pubbliche amministrazioni in cui la Ditta effettua analoghi servizi, ovvero dell'A.D., nei casi previsti nel presente Capitolato;
- al trasporto dei pasti pre-confezionati presso i locali mensa/refettorio degli EDR;
- alla distribuzione agli utenti finali dei suddetti pasti;
- alle attività di sanificazione e riassetto delle attrezzature/impianti, delle stoviglie, mensa, refettorio e di ogni altro spazio utilizzato per la distribuzione e consumazione del vitto. La Ditta potrà assicurare tramite altre imprese terze le operazioni di disinfezione/derattizzazione fornendo la documentazione relativa alle stesse imprese ed il nominativo delle persone adibite al servizio richiesto.

5) MODIFICA DELLA MODALITÀ DI VETTOVAGLIAMENTO

Gli EDR possono modificare la modalità del servizio frutto nel corso dell'esecuzione

contrattuale, previa autorizzazione dell’Autorità Logistica di F.A..

La suddetta modifica deve essere comunicata dall’EDR alla Ditta, a mezzo pec, con preavviso di 30 (trenta) giorni solari rispetto alla data fissata per il passaggio alla nuova modalità di servizio, dandone conoscenza alla Stazione appaltante e all’Ente individuato quale esecutore contrattuale. In conseguenza della variazione della modalità di vettovagliamento, l’A.D. riconoscerà alla Ditta l’importo dei pasti somministrati in relazione ai prezzi stabiliti in contratto per la nuova modalità di vettovagliamento.

6) **CATERING VEICOLATO**

a) **Modalità di svolgimento del servizio:**

A legame caldo

Il catering veicolato è prioritariamente inteso nella formula a “legame caldo”.

In tal caso, il centro di cottura della Ditta deve essere situato ad una distanza dall’EDR tale da essere percorsa in un tempo non superiore a 50 (cinquanta) minuti.

I pasti devono essere trasportati secondo la normativa vigente in materia e con l’impiego di metodologie idonee a far giungere gli stessi all’EDR pronti per essere avviati immediatamente alla somministrazione, senza ulteriori passaggi di lavorazione e senza aver subito processi di deterioramento dei requisiti fisico-chimico-organolettici propri delle pietanze preparate per il consumo.

I cibi debbono essere trasportati garantendo una temperatura maggiore o eguale a 65° C per azzerare il rischio di crescita della carica microbica.

A legame freddo

Per esigenze dell’A.D., e comunque nei limiti stabiliti dal contratto, il catering veicolato può avvenire con le modalità della formula a “legame freddo”.

In tal caso, i pasti (confezionati con sistema sottovuoto ovvero in atmosfera protettiva, o altra metodologia consentita dalla normativa vigente), sono sottoposti ad abbattimento della temperatura. Prima della distribuzione all’utenza, i pasti così condizionati sono riportati alla temperatura di consumazione.

Sono a carico della Ditta i forni a doppia temperatura e gli altri eventuali macchinari, per la conservazione e rigenerazione dei pasti veicolati prodotti con tecnologia a “legame a freddo”.

I pasti così ottenuti debbono essere rinvenuti in forni che portino la temperatura ad almeno 65°C. Ove i cibi siano stati ottenuti con il metodo del “refrigerato rapido”, gli stessi potranno essere consumati entro 6 giorni e non oltre.

Disposizioni comuni ad entrambe le succitate modalità di catering veicolato:

La Ditta dovrà effettuare il controllo della temperatura delle pietanze trasportate, utilizzando a tale scopo apparati di misurazione muniti di sistema di registrazione e stampa del report. I referti così ottenuti saranno, per ciascun trasporto, firmati dal referente della Ditta e conservati in apposita raccolta.

I singoli pasti devono essere immessi in differenti contenitori, tali da garantire il mantenimento delle previste caratteristiche igienico-sanitarie e livelli qualitativi ottimali. Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti monodose e conservato in contenitori muniti di coperchio tali da prevenire qualsiasi forma di insudiciamento e/o contaminazione da microorganismi, metaboliti, tossine e patogeni, come da Reg. CE 1441/07 e s.m.i.

Al verificarsi di situazioni che rendano necessaria la sostituzione di un centro di cottura contrattualmente previsto, la Ditta dovrà darne tempestiva comunicazione alla Stazione appaltante, che ne autorizzerà il cambiamento qualora sia accertata la rispondenza del nuovo centro di cottura ai requisiti contrattualmente previsti.

La registrazione sanitaria (SCIA) dei centri di cottura dovrà risultare intestata alla Ditta. Si precisa che la registrazione sanitaria potrà ritenersi intestata alla Ditta sia nel caso in cui la stessa risulti intestataria (o cointestataria) della predetta registrazione, sia nel caso in cui, nella registrazione stessa, la Ditta compaia, in forma esplicita ed inequivocabile, quale affidataria in via esclusiva della gestione del servizio. In tale ultimo caso, sarà necessario produrre il relativo contratto di gestione, che dovrà risultare valido per tutto l'anno, e la specifica autorizzazione all'asporto dei pasti.

Per la veicolazione dei pasti la Ditta deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, compatibili con quelli elencati nell'Allegato 1 al D.M. del 10.3.2020 citato, richiamato in premessa. La Ditta dovrà fornire al Rappresentante dell'A.D. una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati, sottoscritta dal legale rappresentante, riportante il numero, la tipologia dei mezzi impiegati e, per ciascuno di essi, il numero di targa e copia della carta di circolazione. I mezzi di trasporto in questione dovranno essere adibiti esclusivamente a trasporto degli alimenti. Dovranno essere sanificati prima di ogni reimpiego.

b) Catering veicolato per attività addestrative.

Per particolari esigenze dell'A.D. connesse ad attività addestrative o ad altri fini istituzionali dell'EDR, può essere richiesto alla Ditta di veicolare i pasti presso più siti di distribuzione (fino ad un massimo di n. 3), distanti sino a 50 Km dalla sede istituzionale dell'EDR stesso. In tal caso, nel piano di autocontrollo dovranno essere previste le specifiche procedure atte a garantire i requisiti igienico sanitari dei pasti veicolati.

c) Catering veicolato con confezionamento in monoporzione.

Per ricoverati presso ospedali ed infermerie militari, i pasti devono essere preparati in monoporzioni ermeticamente sigillate. Il pasto, confezionato secondo particolari prescrizioni dietetiche, comprende anche la fornitura di acqua in bottiglia (da 0,5 l), pane, posate, bicchieri e tovagliolini monouso.

Per i ricoverati presso le infermerie degli EDR, può essere richiesta la medesima prestazione di cui sopra, alle stesse condizioni tecniche ed economiche previste dal contratto. In tal caso, l'EDR dovrà preventivamente acquisire:

- l'autorizzazione alla maggiore spesa da parte dell'Autorità Logistica di F.A.;
- la disponibilità della Ditta a fornire i pasti con le suddette modalità.

Per esigenze diverse da quelle di cui ai precedenti punti, per esempio nel caso in cui il punto di distribuzione non risulti attrezzato ed autorizzato/registrato per ricevere i pasti confezionati in pluriporzioni, l'EDR può richiedere alla Ditta, previa autorizzazione dell'Autorità Logistica di F.A., la somministrazione di pasti in monoporzione sigillata. In tal caso, è corrisposto per ogni pasto il prezzo previsto in contratto per tale tipologia di servizio.

d) Catering veicolato mediante utilizzo di centri di cottura dell'A.D.

A richiesta della Ditta.

Al fine di garantire il regolare svolgimento del servizio a mezzo catering veicolato, allorquando

sopraggiungano cause che rendano non utilizzabile il centro cottura della Ditta, per cause non imputabili alla stessa, la Ditta potrà chiedere l'utilizzo delle cucine di altri EDR vicini, in gestione alla stessa Ditta con catering completo.

Il Comandante dell'EDR, ricevuta la richiesta della Ditta di utilizzo dei locali cucina per l'effettuazione del servizio veicolato a favore di altro EDR vicinio, deve acquisire l'autorizzazione da parte dell'Autorità Logistica di F.A..

In tal caso, da parte della Ditta è dovuto:

- il rimborso delle spese di carattere generale, da quantificarsi a cura dell'EDR che mette a disposizione i locali cucina, in relazione al numero dei pasti prodotti;
- lo sconto forfettario del 5% sul prezzo contrattuale del catering veicolato.

A richiesta dell'A.D..

Nel caso in cui un EDR, presso cui è svolto il servizio di catering completo, per motivate esigenze di natura eccezionale e temporanea, non possa assicurare l'idoneità delle infrastrutture e/o delle attrezzature necessarie per lo svolgimento di detto servizio, potrà richiedere alla Ditta, qualora quest'ultima non disponga di un proprio centro di cottura in grado di assicurare il servizio di veicolato a legame caldo, di veicolare i pasti da altro EDR vicinio, in gestione alla stessa Ditta con sistema di catering completo, con le potenzialità e le caratteristiche necessarie a fornire un veicolato a legame caldo in linea con gli standard previsti per tale tipo di servizio in contratto.

Il Comandante dell'EDR, prima di inoltrare formale richiesta in tal senso alla Ditta, deve acquisire il nulla osta all'effettuazione del predetto servizio da parte dell'EDR che dovrà mettere a disposizione i propri locali cucina ed essere autorizzato da parte dell'Autorità Logistica di F.A..

In tale fattispecie, è dovuto da parte della Ditta il solo rimborso delle spese di carattere generale da quantificarsi a cura dell'EDR che mette a disposizione i locali cucina.

Verbale dichiarativo.

In entrambi i predetti casi, si dovrà produrre un verbale dichiarativo, sottoscritto dall'EDR che mette a disposizione le cucine, dall'EDR che riceve i pasti veicolati e dalla Ditta. Nel predetto verbale, nel quale dovranno essere riportati gli estremi dell'autorizzazione rilasciata dall'Autorità Logistica di F.A., si dovrà stabilire, in particolare, il *quantum* del rimborso delle spese di carattere generale che l'EDR, che mette a disposizione le proprie cucine, dovrà incamerare e versare in Tesoreria sul pertinente capitolo di entrata del Bilancio dello Stato e lo sconto forfettario del 5% sul prezzo contrattuale del catering veicolato se dovuto. Il predetto verbale dovrà essere inoltrato, dall'EDR presso le cui cucine sono prodotti i pasti da veicolare, all'Ente esecutore contrattuale ed alla Stazione appaltante.

7) LOCALI BENI E UTENZE DELL'A.D. PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

La Ditta deve garantire che nel corso dell'esecuzione contrattuale non derivino danni ai locali ed alle attrezzature dell'A.D. ricevuti in uso a titolo gratuito esclusivamente per l'espletamento del servizio appaltato, mentre l'idoneità, ai sensi della vigente normativa, dei locali e delle attrezzature ricade nella responsabilità dell'A.D.. In particolare:

a) Locali.- Il servizio deve essere svolto nei seguenti locali dell'A.D.: cucine – eccetto che per il catering veicolato - mensa, refettorio e pertinenze varie.

Nel catering completo ed in quello veicolato, alla Ditta sarà riservato l'utilizzo di un locale per lo stoccaggio delle derrate approvvigionate per lo svolgimento del servizio.

Le condizioni dei predetti locali risulteranno da apposito verbale, che deve essere congiuntamente redatto dall'EDR e dalla Ditta ad inizio del servizio.

La Ditta deve garantire che dallo svolgimento del servizio non derivino danni alle infrastrutture dell'A.D. L'EDR verificherà lo stato dei predetti locali, redigendo apposito verbale, in contraddittorio con la Ditta, almeno ogni tre mesi. Le eventuali difformità riscontrate, rispetto al verbale iniziale, formeranno oggetto di valutazione economica in contraddittorio con la Ditta, ed i relativi importi saranno addebitati a quest'ultima, se riconosciuta responsabile del deterioramento.

Nelle ipotesi di catering completo e ristorazione, sono a carico della Ditta gli adempimenti in materia di “segnalazione certificata di inizio attività” e di cui, da ultimo, al Decreto interministeriale Difesa/Pubblica Amministrazione del 6.3.2020 (pubblicato sulla G.U. n. 85 del 30 marzo 2020), recante l'adozione del “Modulo di notifica sanitaria ai fini della registrazione per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande nelle strutture militari e alla Circolare di IGESAN” vigente.

b) Beni.- L'A.D. mette a disposizione della Ditta a titolo gratuito:

- tutte le attrezzature di cucina – eccetto che per il catering veicolato;
- tutte le attrezzature occorrenti per la distribuzione del vitto;
- lavastoviglie;
- impianti frigoriferi per la conservazione degli alimenti;
- frigocongelatore per la conservazione della campionatura giornaliera delle pietanze.

La Ditta dovrà assicurare a proprie spese:

- tutte le operazioni di manutenzione ordinaria dei suddetti beni. Si specifica che nella manutenzione ordinaria rientrano le operazioni di ripristino del funzionamento per avarie derivanti dalla normale usura e comunque tutte quelle indicate come tali dai documenti tecnici a corredo delle attrezzature; l'A.D., invece, sostiene le spese per la manutenzione straordinaria e l'eventuale rinnovo dei suddetti beni;
- le operazioni di ripristino dell'efficienza dei predetti beni, qualora il danno sia derivato da incuria, imperizia e/o irregolare manutenzione ordinaria; in tal caso, rilevato il guasto o il danno ed accertate, in contraddittorio, le responsabilità della Ditta, la stessa provvederà nel più breve tempo possibile alla riparazione o sostituzione, a proprie spese, ricorrendo a tecnici qualificati.

Tutte le riparazioni dovranno, comunque, essere preventivamente autorizzate dall'A.D..

Le condizioni dei suddetti beni al momento della consegna risulteranno da apposito verbale, che deve essere congiuntamente redatto tra l'EDR e la Ditta ad inizio del servizio. Quest'ultima si obbliga a custodire con cura e diligenza quanto affidatole e a riconsegnare, al termine del servizio i predetti beni nello stato in cui si trovavano al momento della consegna, tenuto conto della normale usura.

L'EDR verificherà lo stato dei predetti beni, redigendo apposito verbale, in contraddittorio con la Ditta, almeno ogni tre mesi. Le eventuali difformità riscontrate, rispetto al verbale di consegna, formeranno oggetto di valutazione economica, in contraddittorio con la Ditta, ed i relativi importi saranno addebitati a quest'ultima, se riconosciuta responsabile del deterioramento.

Utenze.- Nelle suddette tre modalità di vettovagliamento il consumo di energia elettrica, acqua, gas e quant'altro dovesse essere strettamente necessario all'esecuzione del servizio e le utenze relative ai consumi per il condizionamento termico sono a carico dell'A.D..

II. PERSONALE

1) ORGANICO E MANSIONI

a) Obbligazione di risultato.

Il personale impiegato dalla Ditta deve essere in numero adeguato e di idonea professionalità, ai fini della tempestiva, ordinata e perfetta esecuzione dei servizi così come descritti nel presente Capitolato ed in contratto. La Ditta garantisce il pieno rispetto del vigente CCNL relativo ai lavoratori in “aziende di settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e turismo”. I cuochi debbono essere in grado di operare in piena autonomia ed avere qualifica a mente del IV Livello FIPE – come da tabella ufficiale in data 8.2.2018 e s.m.i.).

b) Formazione del personale

La Ditta deve assicurare che il personale impiegato sia istruito ed informato in materia di igiene alimentare, nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e le attrezzature presenti nei locali cucina e mensa. È esclusa ogni forma di responsabilità dell’A.D. per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo uso delle apparecchiature concesse in uso.

Inoltre, nell’ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, la Ditta deve garantire al proprio personale la trattazione delle seguenti tematiche: alimentazione e salute; alimentazione e ambiente; caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione; stagionalità degli alimenti; corretta gestione dei rifiuti; uso dei detersivi a basso impatto ambientale; energia, trasporti e mense.

La Ditta deve garantire che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti e non sia adibito ad operazioni di lavorazione/manipolazione e distribuzione degli alimenti qualora affetto da malattia, in particolare, se affetto da patologie infettive a carico della cute, dell’apparato respiratorio e/o gastro-intestinale.

La Ditta, inoltre, si obbliga ad acquisire la certificazione attestante l’idoneità al rientro in servizio, per assenze del personale dovute a malattie infettive.

La Ditta assicura che il personale tenga un comportamento discreto, decoroso e irreprendibile, sempre formalmente corretto e cortese nei confronti degli utenti.

c) Sostituzioni.

La Ditta si impegna a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo, con personale preventivamente addestrato e di idonea professionalità.

L’A.D. si riserva la facoltà di chiedere alla Ditta la sostituzione di personale ritenuto non idoneo o non gradito con adeguata motivazione. In tal caso, deve essere adottato il medesimo procedimento previsto per l’applicazione delle penalità. La Ditta provvederà alla sostituzione entro 8 (otto) giorni lavorativi a decorrere dalla richiesta o dalla notifica del provvedimento emesso al termine del suddetto procedimento, senza che ciò possa costituire maggior onere per l’A.D..

d) Indumenti da lavoro.

Il personale deve essere sempre in ordine e munito di divisa. Gli indumenti e le dotazioni di protezione antinfortunistica individuale del personale sono a carico della Ditta. Gli indumenti indossati per la preparazione e la distribuzione del pasto devono essere differenti per foggia e per colore da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione dei locali,

impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.. Dovrà essere adottato un criterio di identificazione del personale, che consenta il riconoscimento visivo delle diverse aree di impiego del personale stesso. L'A.D. si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quei capi di vestiario ritenuti non rispondenti al decoro e/o all'uso.

2) **REFERENTI**

Almeno 10 (dieci) giorni prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà nominare:

a) **Un referente, in qualità di responsabile del servizio**, che assolva ai compiti connessi con l'organizzazione ed il controllo del personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio vengano eseguiti con puntualità e diligenza. Il suddetto referente ha il compito di intrattenere rapporti formali con il rappresentante dell'EDR, affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti. Tale figura professionale deve essere reperibile in ogni momento dello svolgimento del servizio. In caso di sua assenza, la Ditta provvederà alla tempestiva nomina di un sostituto dandone preventiva comunicazione all'A.D. Il responsabile del servizio deve essere inquadrato nel secondo livello ai sensi del CCNL di settore.

E' a sua cura la esposizione, in conformità alla vigente normativa sulla Dichiarazione nutrizionale obbligatoria, di una scheda che riporti per ogni pietanza del giorno (colazione, pranzo e cena; o, diversamente, dei soli pasti serviti presso l'EDR) la strutturazione dei valori nutrizionali e delle grammature.

b) **Un referente per gli aspetti nutrizionali**, dietologo o nutrizionista o dietista, per la redazione e sottoscrizione dei menù, con qualificazione professionale attestata dal relativo titolo di studio ai sensi della vigente normativa in materia.

c) **Un responsabile per l'autocontrollo igienico sanitario**, delegato all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare. Si specifica che, ad avvio delle attività, il suddetto responsabile dovrà consegnare al rappresentante dell'EDR copia del "piano di autocontrollo", redatto ai sensi del Reg. CE 852/2004 citato (e successive modificazioni) riguardante la struttura di cui è responsabile.

La mancata consegna del predetto documento potrà determinare la risoluzione del contratto, nonché la segnalazione del fatto all'Autorità competente. Tutta la documentazione relativa all'attività di autocontrollo deve essere custodita presso l'EDR.

d) **Un referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro**, professionalmente qualificato e preposto alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro, compresi gli aspetti inerenti alla redazione del DUVRI dinamico, alla fornitura dei DPI (quando previsti) e di idoneo abbigliamento professionale. Il piano di autocontrollo ed il DUVRI dovranno essere distinti e separati; non verranno accettate documentazioni complessive integrate.

3) **DISPOSIZIONI A TUTELA DEL LAVORO**

La Ditta si obbliga:

a) ad impiegare personale qualificato e idoneo allo svolgimento del servizio, in base ai livelli professionali previsti dal relativo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalle vigenti disposizioni in materia di lavoro;

- b)** al rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia di lavoro o che interverranno nel periodo di esecuzione dell'appalto. In particolare, come predetto, dovrà essere assicurato il pieno rispetto della normativa in materia dei "diritti umani internazionalmente riconosciuti e sulle condizioni di lavoro dignitose" per le quali si rimanda, come predetto, alla integrale applicazione dell'Allegato B al DM 10 marzo 2020 più volte citato;
- c)** all'osservanza ed all'applicazione delle normative in materia retributiva, contributiva, previdenziale ed assicurativa, nonché di tutela della salute e della sicurezza dei luoghi di lavoro;
- d)** all'adempimento di tutti gli oneri connessi all'assunzione secondo le disposizioni di legge in vigore;
- e)** a retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e da quello Provinciale di lavoro della categoria;
- f)** a garantire la massima stabilità occupazionale, tendenzialmente, e compatibilmente con l'organizzazione aziendale propria dell'impresa stessa, attraverso l'assorbimento del personale attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio, ai sensi del CCNL di settore in vigore, come meglio dettagliato dalla clausola sociale in disciplinare di gara;
- g)** a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso dei servizi previsti nel presente Capitolato le disposizioni in materia di prevenzione antinfortunistica, con particolare riferimento alla normativa di cui al D.lgs. n.81/2008 e s.m.i.. oltre al DUVRI la Ditta dovrà avere redatto un proprio "Documento valutazione rischi" o DVR; che in copia dovrà essere tenuto dal "Responsabile del Servizio" presso ogni EDR con una scheda di volta in volta specifica e attagliata alla singola realtà lavorativa.

L'A.D. procederà ad eseguire i controlli per accertare l'avvenuto adempimento dei predetti obblighi. In tale ambito, in applicazione dell'art. 15 della legge 12 novembre 2011, n. 183 si procederà all'acquisizione d'ufficio del DURC. In caso di inadempienza contributiva della Ditta, relativa ad uno o più soggetti impiegati nello svolgimento del contratto, si procederà con l'intervento sostitutivo della Stazione appaltante ai sensi della vigente normativa.

4) DOCUMENTAZIONE RELATIVA AL PERSONALE

La Ditta è obbligata a fornire all'A.D. l'elenco nominativo, con relativa qualifica e mansione, del personale addetto all'espletamento del servizio, nonché l'indicazione del settore di impiego di ognuno dei lavoratori adibiti allo svolgimento del servizio stesso, con riferimento sia alla prestazione principale che a quelle accessorie.

Per quanto sopra, almeno 5 (cinque) giorni prima dell'attivazione del servizio, la Ditta dovrà consegnare all'EDR fruitore del servizio la seguente documentazione:

- elenco nominativo di tutto il personale con l'indicazione del luogo e della data di nascita, della qualifica, del numero di matricola e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, del settore di impiego;
- copia della scheda professionale del suddetto personale;
- copia dell'estratto del libro unico del lavoro riguardante il personale applicato al servizio.

La stessa documentazione dovrà essere presentata in caso di modifiche all'organico impiegato.

III. SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

1) DISTRIBUZIONE DEI PASTI

a) Occorrente per la consumazione del pasto. - La Ditta è tenuta a rendere disponibile l'occorrente per la consumazione del pasto, quindi: vassoi per il trasporto individuale delle vivande; stoviglie (piatti di porcellana o altro tipo di ceramica (bianca o di ceramica), bicchieri di vetro; posateria (cucchiai, forchette, coltelli, cucchiaini, ecc.) in acciaio inox di normale uso commerciale.

Tenendo conto del peculiare regime di concessione in uso a titolo gratuito dei locali e delle attrezzature di mensa da parte dell'A.D., gli EE.DD.RR., per consentire l'uso delle predette stoviglie riutilizzabili, presso quelle mense ove non siano già presenti lavastoviglie, e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, dovranno provvedere ad installare lavastoviglie entro 3 mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN ISO 13432. Ove la fornitura delle predette stoviglie monouso compostabili e biodegradabili venga richiesta all'appaltatore, allo stesso verrà riconosciuto il prezzo della maggiorazione contrattualmente prevista.

La Ditta dovrà, altresì, assicurare per ogni commensale, anche i materiali monouso necessari alla consumazione del pasto (n. 1 tovaglietta coprivassoio e n.3 tovagliolini doppio velo), salvo diversa prescrizione contrattuale.

I materiali monouso sopra citati devono essere conformi alle norme UNI EN ISO 14024, ovvero in possesso del marchio ECOLABEL Ue 568/2009 ce, o ancora conformi al marchio PEFC R).

b) Orari di distribuzione dei pasti. - In relazione alle diverse esigenze degli EDR, il servizio è svolto quotidianamente, ovvero con altra cadenza come contrattualmente stabilito, in relazione al differente orario di servizio del personale dipendente dagli stessi EDR.

Il vettovagliamento giornaliero è ripartito, salvo diversa esigenza, tra: colazione, pranzo e cena. Il numero di pasti da confezionare quotidianamente è segnalato mediante comunicazione scritta:

- entro le ore 09.00 per il pranzo;
- entro le ore 14.00 per la cena, e la colazione del giorno successivo.

Gli orari di distribuzione dei pasti sono ricompresi - di massima- nelle seguenti fasce:

- dalle ore 06.30 alle ore 08.00 per la colazione;
- dalle ore 11.30 alle ore 14.30 per il pranzo;
- dalle ore 18.00 alle ore 20.30 per la cena.

Nel caso di particolari esigenze, che comportino l'adozione di differenti orari di inizio e termine della prestazione richiesta, l'EDR dovrà notificare alla Ditta la relativa variante, con un preavviso di almeno sette giorni solari. Tale termine è suscettibile di riduzione nel caso di circostanze non preventivabili e/o impreviste.

c) Ampliamento temporale della distribuzione. - Per particolari situazioni di servizio, potrebbe verificarsi l'esigenza di dover aumentare le suddette fasce orarie. In tal caso, l'ampliamento della prestazione temporale, opportunamente documentata, sarà retribuita dall'A.D. in base alle tariffe salariali previste dagli Ispettorati del Lavoro Provinciali competenti per territorio, previa specifica autorizzazione alla spesa integrativa da parte

dell'Autorità Logistica di F.A.. L'eccezionalità della maggiore esigenza è valutata dal Comandante dell'EDR fruitore del servizio.

- d) Particolari esigenze dell'A.D..** - Su richiesta dell'EDR e con riferimento ad esigenze di rappresentanza, potranno essere resi disponibili alla Ditta tovagliato e stoviglie dell'A.D. personalizzati, con l'obbligo per la Ditta del reintegro in caso di perdita o rottura per fatti direttamente riconducibili alla stessa.

2) SISTEMI DI DISTRIBUZIONE

Il complesso delle attività connesse al trasporto degli alimenti dai locali di preparazione a quelli di consumo, al mantenimento delle vivande nell'apposita catena ed alla somministrazione delle pietanze, costituiscono le cd. modalità di distribuzione dei pasti.

La distribuzione dei pasti ai partecipanti alle mense, in funzione delle esigenze degli EDR, può avvenire a mezzo di:

- sistema self-service;
- servizio a tavola.

- a) Self-service.** - Nel sistema self-service è richiesto alla Ditta di porre in essere le azioni necessarie a garantire, durante tutte le fasi di distribuzione dei pasti, il mantenimento delle caratteristiche organolettiche ottimali delle pietanze preparate e l'abbattimento dei rischi di contaminazione microbica. Al fine di garantire la qualità delle derrate somministrate e la regolarità del servizio, la Ditta dovrà ottemperare a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti. Si elencano di seguito ulteriori prescrizioni cui la Ditta è tenuta ad ottemperare:

- il mantenimento della pietanze al banco self-service non deve -di norma- essere superiore ai 30 minuti, calcolato dal momento di caricamento dei contenitori alla distribuzione delle pietanze all'utenza;
- il personale impiegato dalla Ditta dovrà essere in grado di servire almeno n. 3 persone al minuto, per evitare disservizi lungo la linea di distribuzione, fermo restando che il tempo di attesa per la distribuzione delle pietanze non deve superare i 10 minuti dall'arrivo del commensale a mensa.

- b) Servizio a tavola.** - Presso le Accademie militari e presso gli Istituti di formazione per allievi, è prevista la distribuzione dei pasti con servizio a tavola alla francese (i piatti di portata con le pietanze vengono posti sul tavolo, nello scaldavivande se si tratta di portate calde, e poi passati dai commensali fra di loro).

Per particolari esigenze, il servizio a tavola potrà essere esteso - limitatamente al pranzo ed alla cena - anche ad altri EDR fruitori del contratto, che ne facciano richiesta, in due differenti tipologie: alla francese, come sopra descritto, o all'italiana (il cameriere serve i piatti già preparati direttamente ad ogni singolo commensale al tavolo), con differenti costi per l'A.D. come riportato in contratto. Nei predetti casi, salvo diversa prescrizione contrattuale, l'EDR dovrà preventivamente acquisire l'autorizzazione alla maggiore spesa da parte dell'Autorità Logistica di F.A. e, qualora il servizio stesso sia richiesto oltre il numero di giorni dieci, la disponibilità della Ditta.

La richiesta di estensione di cui sopra, comunicata alla Ditta con un preavviso di almeno 48 ore, dovrà espressamente indicare: il numero presunto dei commensali da servire, il giorno

e l'ora in cui tale servizio dovrà essere svolto.

Il numero di personale impiegato dalla Ditta, di idonea qualifica professionale, deve essere sufficiente ad assicurare il servizio nel rispetto dei tempi fissati dall'A.D. per la consumazione dei pasti. Per l'espletamento del servizio, la Ditta dovrà svolgere tutte le operazioni relative alla preparazione della sala e successivo riassetto, quindi:

- apparecchiare e sparecchiare i tavoli, riporre le stoviglie, le vetrerie e le posaterie, provvedendo, altresì, al lavaggio del tovagliato e del vasellame/posateria, ed alla pulizia della sala;
- effettuare il servizio rispettando le istruzioni ricevute (ad es. servire i commensali con l'ordine di precedenza comunicato, ecc.);
- attenersi, nel corso del servizio, alle regole di igiene per quanto riguarda lo stato dei cibi ed assicurarsi che il vasellame, le vetrerie e la posateria siano perfettamente puliti.

3) ACQUA E BEVANDE

Al fine di adottare soluzioni che garantiscano una forte riduzione dei rifiuti da imballo, prodotti con l'utilizzo di acqua e bevande confezionate, la Ditta dovrà provvedere nelle tre modalità di vettovagliamento sopra indicate, all'installazione presso tutti gli EDR di impianti che consentano la distribuzione con l'utilizzo di erogatori "alla spina":

- di acqua microfiltrata naturale e gassata, in quantità libera;
- di 250 ml a scelta tra tre bevande di cui una gassata, tipo cola, aranciata, ecc., e due non gassate e naturali prive di coloranti artificiali e altresì di zucchero aggiunto e di dolcificanti artificiali, con materie prime a carico della Ditta.

La Ditta dovrà effettuare il servizio di microfiltrazione e di distribuzione delle bevande nel rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia.

Le aree di distribuzione e di spaccio dovranno essere collocate e predisposte in numero e con segnaletica adeguati ad evitare assembramento.

Gli impianti di distribuzione dovranno essere:

- predisposti con tecnologia libera da contatto fisico ovvero comunque adeguati con ogni possibile accorgimento per evitare rischi di contaminazione da batteri e agenti virali (in peculiar modo, alla luce delle nuove disposizioni sulla prevenzione dei rischi da contagio da COVID 19);
- costantemente ed opportunamente igienizzati.

Essi dovranno essere tali da permettere, in sicurezza, l'erogazione di acqua e bevande (la cui distribuzione non sarà consentita, comunque, in bottigliette/lattine e simili) da parte degli utenti senza bisogno del contatto fisico con i pulsanti dei dispenser o con altri dispositivi, ovvero in caso importino per tipologia tecnologica il contatto fisico, il sistema di impianti approntato dovrà garantire comunque la massima igiene a tutela della salute del singolo usufruttore. In ogni caso, gli impianti di distribuzione dovranno essere caratterizzati da un basso impatto energetico certificato da Ente terzo. Nel catering completo e veicolato, in caso di specifiche esigenze logistiche e/o igienico-sanitarie, opportunamente documentate dall'EDR e comunque a carattere temporaneo, dovrà essere somministrata a cura della Ditta, in sostituzione di acqua e bevande microfiltrate, n. 1 bottiglietta di acqua minerale da 50 cl a commensale.

4) SACCHETTO VIVERI

Su richiesta dell'EDR, formulata con preavviso di almeno 12 ore, la Ditta sostituirà il pranzo e/o la cena con un sacchetto viveri, la cui composizione è riportata in Allegato V, allo stesso prezzo dei pasti sostituiti. L'istituto, di carattere eccezionale e residuale, è previsto per poter garantire comunque tale servizio in presenza di peculiari circostanze che, secondo una valutazione di esclusiva competenza dell'EDR, non consentano, al personale avente diritto, di consumare il pasto presso i locali della mensa con una delle modalità di cui al Capo I punto 4 del presente Capitolato Tecnico.

5) SOLUZIONI ALTERNATIVE

Qualora il numero dei commensali presso la mensa dell'EDR si riduca sensibilmente – a pranzo o a cena – rispetto a quello previsto negli indicatori logistici posti a base del contratto (al di sotto delle 20 unità), rendendo non opportuno e conveniente per l'A.D. l'erogazione del servizio nelle tipologie contrattuali previste, potranno essere concordate con la Ditta soluzioni alternative senza oneri aggiuntivi per la stessa A.D., che dovranno essere autorizzate dalla Stazione appaltante, previa redazione di apposito verbale dichiarativo di variazione delle condizioni del contratto. I pasti forniti dovranno, comunque, rispettare il valore nutrizionale e calorico previsto nella tabella riportata nel presente Capitolato ed essere prodotti nel rispetto degli standard igienici previsti in contratto.

6) SCIOPERI E SITUAZIONI DI EMERGENZA

- a) In caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, la Ditta deve darne notizia all'A.D., con ogni consentita urgenza (comunque con un preavviso di almeno 48 ore in caso di sciopero), al fine di concordare le soluzioni più idonee a limitare i disagi conseguenti.
- b) In situazioni di emergenza, come ad esempio la mancanza di acqua o di energia elettrica, o di indisponibilità improvvisa e temporalmente limitata dei locali cucina messi a disposizione dall'A.D. per la preparazione dei pasti (per un massimo di 48 ore, ove non diversamente disciplinato dal contratto) la Ditta si adopererà per la somministrazione del sacchetto viveri di cui al già citato Allegato V al CT.
- c) In caso di indisponibilità prevedibilmente persistente delle strutture dei locali cucina messi a disposizione dall'A.D. per la preparazione dei pasti, la Ditta dovrà, altresì, assicurare entro 48 ore (ove non diversamente disciplinato dal contratto), dalla richiesta dell'EDR, previa autorizzazione dell'Autorità Logistica di F.A., lo svolgimento del servizio mediante catering veicolato, con la sostituzione del pasto completo con un pasto a “legame caldo” o a “legame freddo”- ove necessario anche monoporzionato - per tutta la durata dell'esigenza.

7) SOSPENSIONE DELLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.

È possibile ricorrere da parte dell'A.D. alla sospensione della somministrazione dei pasti, integralmente o parzialmente, con preavviso alla Ditta di quindici giorni solari. La sospensione potrà essere richiesta dall'EDR per tutto, o parte, del personale dipendente, in relazione a motivate esigenze di carattere operativo ed addestrativo o per indifferibili lavori da eseguirsi nei locali adibiti allo svolgimento del servizio.

8) PIATTAFORMA LOGISTICA INTEGRATA

La Ditta che nell'offerta tecnica dichiara di avvalersi di piattaforma logistica integrata, assume l'obbligo di eseguire a mezzo di questa l'approvvigionamento, l'immagazzinamento e la movimentazione di tutte le derrate, ad esclusione dei soli prodotti cd. freschi (a titolo esemplificativo, ma non esaustivo: pane, frutta, verdura, latticini, ecc.). La piattaforma logistica assurerà la razionalizzazione delle operazioni connesse ai generi approvvigionati, in modo da consentire anche l'immagazzinamento comune delle merci e lo spostamento a pieno carico degli

automezzi.

L’Ente designato quale esecutore contrattuale potrà effettuare sopralluoghi finalizzati alla verifica della tracciabilità dei prodotti acquistati, nonché per la verifica della validità dei sistemi di immagazzinamento, stoccaggio e trasporto adottati.

9) GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

La Ditta deve produrre un rapporto semestrale, il primo, entro i primi sei mesi dall’avvio del servizio, all’EDR nel quale deve essere indicata la quantità approssimativa delle eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni e frutta, ed anche tra cibo non servito e servito. La Ditta deve assicurare, in via prioritaria, misure intraprese per ridurre tali quantità – anche evitando il disservizio per i periodi a seguire. Utili al riguardo risulta la somministrazione, decorso il primo semestre di esecuzione contrattuale, di questionari agli utenti sulla base dei quali orientandosi a capire quali sono le ricette meno gradite da sostituire per il futuro.

Inoltre, a seconda della tipologia di eccedenza alimentare (piatti serviti o piatti non somministrati) la Ditta si impegna a garantire esecuzione durante in via prioritaria:

- a donare il cibo non servito ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell’art. 13 della L. 166/2016 che effettuano ai fini di beneficenza, distribuzione beni alimentari e pietanze gratuita, il tutto come meglio specificato dal D.M. 10 marzo 2020;
- a donare il cibo servito, da raccogliere secondo le indicazioni di cui al D.M. 10 marzo 2020 per alimentazione animali, canili e gattili presenti in zona

La Ditta dovrà riepilogare, nel predetto rapporto semestrale, i quantitativi di derrate alimentari non somministrate, in tal modo recuperate ai fini sociali

Quanto sopra al fine di perseguire il principio sociale della “lotta allo spreco alimentare” di cui in peculiar modo alle disposizioni della Legge 166/2016 e del D. Lgs. 460/1997.

10) MEZZI DI TRASPORTO DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per la veicolazione delle derrate alimentari, comunque destinate ad essere impiegate nello svolgimento del servizio, la Ditta, qualora si avvalga di mezzi propri, deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale compatibili con quelli elencati nell’Allegato 1 – art. 1 al D.M. del 10.03.2020, richiamato in premessa. La Ditta dovrà fornire, in tal caso, al Rappresentante dell’A.D. una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati, sottoscritta dal legale rappresentante, riportante il numero, la tipologia dei mezzi impiegati e, per ciascuno di essi, il numero di targa e copia della carta di circolazione. I mezzi di trasporto di cui sopra debbono essere adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti. Essi vanno sanificati giornalmente e comunque prima del reimpiego per evitare insudiciamento e contaminazione degli alimenti trasportati. Le operazioni dovranno rispondere, oltre che al citato Piano di autocontrollo della Ditta, alla vigente normativa in materia.

Come predetto al Cap.1, para 6 a), i pasti debbono essere trasportati garantendo una temperatura maggiore o eguale a 65° C per azzerare il rischio di crescita della carica microbica

IV. MENÙ E COMPOSIZIONE DEI PASTI

1) MENÙ MENSILE

Fatto salvo quanto diversamente previsto in contratto, entro la metà di ogni mese, la Ditta concorderà con l’A.D. il menù mensile previsto per il mese successivo. Il menù dovrà essere poi

approvato e confermato (entro la terza decade dello stesso mese) dal Rappresentate dell’A.D. (che, in tal senso, svolge funzione per conto del Direttore della esecuzione contrattuale). Nei menù, ai fini delle verifiche della adesione da parte della Ditta alle prescrizioni contrattuali e di legge, dovrà darsi evidenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, IGP, ecc.). Altresì negli stessi menù mensili la Ditta avrà cura di riportare la denominazione scientifica delle specie ittiche impiegate. La Ditta avrà inoltre cura di comunicare attraverso una lavagna cancellabile l’offerta quotidiana di pietanza o di menu vegetariano, biologico, di prodotti DOP, “di montagna” ecc. e dei prodotti provenienti dal commercio equo e solidale e, eventualmente, da “filiera corta” o “a Km 0” o, ancora, da agricoltura sociale.

In nota al menù mensile dovrà essere specificato che lo stesso è giornalmente conforme ai CAM di cui al D.M. 10 MARZO 2020 cit.

Non è consentito apportare variazioni al menù mensile concordato, se non in via eccezionale e per sole cause oggettive impreviste e imprevedibili, come:

- esigenze particolari dell’A.D.;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la confezione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause indipendenti dalla volontà della Ditta (scioperi, incidenti, interruzione nell’erogazione di energia elettrica/gas/acqua);
- avaria della catena di conservazione dei prodotti deperibili.

In tali casi il Responsabile della Ditta dovrà tempestivamente informare il rappresentante dell’A.D., al fine di concordare soluzioni alternative.

Il menù mensile dovrà essere esposto ad inizio mese in apposita bacheca fornita all’uopo dalla Ditta.

2) **MENÙ GIORNALIERO**

Il menù giornaliero dovrà essere esposto, ben visibile, all’ingresso della sala mensa, in modo da essere facilmente consultabile dai commensali e riportare:

- le scelte possibili;
- l’eventuale presenza negli alimenti in somministrazione delle sostanze (allergeni) di cui all’allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- le pietanze realizzate con prodotti biologici e/o IGP, DOP, -“di montagna”, “equi e solidali”;
- le pietanze realizzate con prodotti surgelati;
- le spezie ed eventuale presenza di glutammato di sodio;
- l’apporto calorico di ogni pietanza;
- le percentuali dei macronutrienti di ogni pietanza;
- la tipologia della carne eventualmente utilizzata nella preparazione delle pietanze;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti.

Inoltre, la Ditta, una volta al mese, mediante diffusione di opuscoli, redatti dal referente per gli aspetti nutrizionali, deve garantire una corretta informazione agli utenti sulla alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell’opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali.

La Ditta dovrà garantire altresì chiare istruzioni per il corretto conferimento dei rifiuti in maniera

differenziata all'interno della mensa.

Ogni menù giornaliero deve essere composto dei seguenti elementi:

a) Prima colazione:

I generi componenti la prima colazione potranno essere scelti dall'EDR tra i seguenti: 1) caffè o latte con o senza caffè o cioccolata calda o thè o un succo di frutta a scelta tra tre gusti; 2) un brioche/cornetto o in alternativa una crostatina alla frutta/cioccolato o una confezione di biscotti assieme una confezione di marmellata alla frutta o una di conserva vegetale al cioccolato. La Ditta, a richiesta dell'EDR, in alternativa alla tradizionale distribuzione, dovrà installare e tenere costantemente funzionanti appositi sistemi automatizzati di distribuzione dei generi di seguito indicati:

- una bevanda calda o fredda (a scelta dell'utente: una tra almeno dei 3 tipi di bevande calde e cioè tra caffè, latte con e senza caffè, thè, cioccolata; oppure una tra almeno dei tre tipi di bevande fredde e cioè un succo di frutta a scelta tra almeno 3 tipi di gusto);
- un brioche/cornetto o in alternativa una crostatina alla frutta/cioccolato o una confezione di biscotti assieme ad una confezione di marmellata alla frutta o una di conserva vegetale al cioccolato.

b) Pranzo:

- primo piatto caldo, con quattro scelte per l'utente – di cui, a giorni alterni, almeno 1 vegetariano;
- secondo piatto, con quattro scelte per l'utente, di cui tre caldi e uno freddo di cui, a giorni alterni, rispetto a quelli relativi ai primi, almeno 1 vegetariano completamento;
- contorno, con tre scelte per l'utente;
- frutta di stagione con tre tipi di scelta;
- pane con tipi di scelta conformi a quanto sancito dal D.M. 10.3.2020, e bevande.

c) Cena:

- primo piatto caldo, con tre scelte per l'utente;
- secondo piatto, con tre scelte per l'utente, di cui due caldi ed uno freddo;
- contorno, con due scelte per l'utente;
- frutta di stagione con tre tipi di scelta;
- pane con tipi di scelta conformi a quanto sancito dal D.M. 10.3.2020, e bevande.

3) DISPOSIZIONI COMUNI PER IL PRANZO E PER LA CENA

- a)** a pranzo e a cena, una delle scelte dei primi piatti caldi dovrà prevedere riso o pasta in bianco (da alternarsi durante la settimana), da poter condire separatamente a cura dell'utente con burro o olio extravergine d'oliva e formaggio grattugiato;
- b)** le tre scelte di secondi piatti caldi per il pranzo dovranno prevedere un piatto a base di carne animale, un piatto a base di prodotti ittici ed un piatto a base di proteine vegetali; le tre scelte di secondi piatti caldi per la cena dovranno prevedere un piatto a base di carne o pesce e un piatto a base di proteine vegetali;

c) i secondi piatti caldi a base di carne animale dovranno essere preparati alternando le diverse tipologie (bovina, suina, di pollame), in modo che ciascuna tipologia sia utilizzata come a seguire per i pranzi:

- carne di vitello o di manzo: almeno due volte a settimana e almeno otto volte in un mese;
- carne di suino: non più di due volte a settimana e non più di otto volte in un mese;
- carni avicole: almeno tre volte a settimana e almeno dodici volte in un mese.

Massimo due volte al mese il secondo piatto caldo a base di carne animale per i pranzi può essere sostituita con piatti caldi a base di latticini (mozzarella, provola, ecc.) ovvero uova.

I secondi piatti caldi a base di prodotti ittici dovranno essere preparati alternando le diverse specie previste nei piatti di cui all’Allegato II al presente CT ed al relativo Annesso A (che va rapportato a quanto sancito al riguardo dal DM del 10 marzo 2020), in modo che la stessa specie non si ripeta nella settimana. Ogni giorno deve essere garantita la presenza di un secondo piatto caldo a base di pesce sia a pranzo, sia a cena. Ogni giorno a pranzo deve essere garantito un primo piatto caldo a base di pesce;

d) i piatti freddi dovranno essere composti con i seguenti prodotti: prodotti a base di carne, salumi, prosciutto, formaggi, latticini freschi, formaggi stagionati e molli, uova, tonno in scatola (delle specie consentite);

e) le varietà di frutta di stagione dovranno alternarsi secondo l’Annesso B all’Allegato II al presente C.T. – che si rifà integralmente all’All. A al DM del 10 marzo citato. Al riguardo si specifica che le arance, le mele e le pere non potranno, comunque, ripetersi per più di tre volte a settimana nel menù mensile, sempre ché ricadano nei mesi di stagionalità relativi. In ipotesi in cui arance, mele e pere non ricadano nella stagionalità mensile di volta in volta di riferimento potranno essere somministrate solo nel mese di maggio e comunque, in detto mese, solo una volta a settimana. La frutta dovrà essere distribuita agli utenti in vaschette di monouso biodegradabile e compostabile;

f) uno dei contorni a pranzo e a cena dovrà essere a base di verdura fresca di stagione, alternando le varietà indicate nell’Annesso B all’Allegato II al C.T.– che, come per la frutta si rifà integralmente all’All. A al D.M. del 10 marzo citato;

g) il pane deve essere confezionato in monoporzione sigillata e garantito in doppia scelta. con tipi di scelta conformi a quanto sancito dal D.M. 10.3.2020 in materia di alternanza delle farine impiegate;

h) le tipologie di pietanze (di cui si riporta un elenco, a titolo indicativo, in Annesso A all’Allegato II), costituenti i primi e i secondi piatti caldi, non possono ripetersi più di una volta nella settimana e non possono riproporsi più di due volte nell’arco di un mese; i contorni non possono ripetersi più di due volte nella settimana e più di quattro volte nell’arco di un mese;

i) le grammature delle porzioni di primi, secondi e contorni dovranno essere in linea con quelle indicate nell’Allegato I (relativamente alla ipotesi di base della razione viveri ordinaria);

- I) gli alimenti somministrati dovranno avere le caratteristiche di qualità ed organolettiche indicate nelle tabelle merceologiche di cui in Allegato II, nonché essere conformi alla pertinente normativa nazionale e comunitaria;
- m) i prodotti biologici, IGP, DOP, “Di montagna” devono provenire da fornitori che operano all’interno del regime di controllo e di certificazione prevista dalla vigente normativa nazionale e comunitaria;
- n) le pietanze non devono contenere prodotti e componenti geneticamente modificati;
- o) è vietata ogni forma di riciclo dei pasti;
- p) vanno favoriti tra i cereali e loro derivati e i tuberi da impiegarsi nella preparazione delle pietanze quelli integrali e ricchi di fibra e quelli ad alto tenore di Vitamina B. Tra la frutta di stagione va favorita la somministrazione di quella ad alto contenuto di: fibra, B-carotene, Vitamina C e Potassio. Tra i formaggi va favorita la distribuzione di quelli ad alto contenuto di Calcio e di Vitamina B2. Tra le carni, pesce, uova, ecc. va promossa al massimo la somministrazione (pur entro una policy di contenimento dell’impiego della carne) di specie, tagli anatomici, preparazioni ad alto contenuto di rame, ferro e Vitamine del gruppo B;
- q) i pasti devono essere distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati;
- r) devono essere resi disponibili condimenti in confezioni monoporzione (bustine sigillate di olio extra vergine di oliva, sale e aceto), ad uso dei singoli commensali che ne facciano richiesta, per il condimento a crudo delle verdure.

4) COMPOSIZIONE DEI PASTI

a) Fabbisogno energetico giornaliero in Kcal e macronutrienti.

Il menù giornaliero deve essere adeguato al fabbisogno energetico giornaliero necessario in rapporto all’attività fisica svolta dal personale dell’A.D. e corrispondente alle condizioni di impiego del personale stesso presso ciascun EDR. In contratto è specificato il tipo di razione (ordinaria, media, pesante) da somministrare per ciascun EDR.

Nella sottostante Tabella 1 sono riportati i valori di riferimento medi del fabbisogno energetico giornaliero per i succitati tre tipi di razione a seconda dei Livelli di Attività Fisica (LAF) elaborati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU, 2014).

Nella stima dei fabbisogni calorici giornalieri si è tenuto conto dei valori medi stimati per definire un equilibrio giornaliero del bilancio calorico dei soggetti. Equilibrio che ove non raggiunto porterebbe a dimagrimento ovvero ad ingrassamento. Nel calcolo del fabbisogno calorico si è tenuto conto di valori medi di metabolismo basale (ossia detto l’energia spesa per far circolare il sangue, per respirare, ecc.) e dei livelli medi di spesa energetica per assorbire gli elementi (c.d. “TDI”, ossia “Termogenesi dieta-indotta”) nonché dei livelli energetici che si consumano, in media, per le attività fisiche giornaliere. Ovviamente il tutto incrementato per le razioni medie e per quelle pesanti (si tenga conto che per un “Uomo medio ideal-tipico” dal peso di 70 kg e dell’età di 35 anni, il FCG varia da 2.501 Kcal per una vita decisamente sedentaria, tale che nessun militare la rispecchi, alle 2.931 in un soggetto mediamente “attivo”

– ad esempio, rapportabile ad un “ciclista”, fino alle oltre 3.900 kcal per gli “agonisti” dotati di corporatura pesante).

TABELLA 1 – FABBISOGNO ENERGETICO (kcal/die) IN RAPPORTO AL LAF:

LAF	1.60 (razione ordinaria)	1.75 (razione media)	2.10 (razione pesante)
Kcal/die	2712,5	2967,5	3565

I fabbisogni energetici riportati nella Tabella 1, riferiti ai pasti somministrati nella giornata, devono essere ripartiti nelle seguenti misure percentuali: 12% per la colazione; 50% per il pranzo; 38% per la cena.

Nella composizione dei pasti si deve, inoltre, tenere conto del bilanciamento dei macronutrienti (proteine, carboidrati, lipidi) secondo le “Linee guida per una sana alimentazione italiana” elaborate dall’Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) nel rispetto dei principi della dieta mediterranea.

Nell’Allegato I sono riportate le tipologie di menù indicative delle grammature, da adattare/integrare a seconda della specifica composizione del menù (riferito al singolo pasto e/o giornaliero) elaborato dal “Referente per gli aspetti nutrizionali” della ditta, sempre nel rispetto del fabbisogno energetico giornaliero e del bilanciamento dei macronutrienti.

b) Razione media e razione pesante.

Presso gli EDR, per i quali l’Autorità Logistica di F.A. ha stabilito la somministrazione della razione media o pesante, di cui alla sopra riportata Tabella 1, le pietanze costituenti il menù giornaliero della razione ordinaria sono integrate per la colazione e per il pranzo da uno o più generi previsti in Allegato IV, fino alla concorrenza del rispettivo fabbisogno energetico giornaliero tenendo conto dei succitati principi nutrizionali.

5) DIETE SPECIALI

La Ditta dovrà predisporre pasti adeguati a particolari regimi dietetici, a richiesta dell’EDR e nel massimo rispetto della privacy, nei seguenti casi:

a) Diete per patologie - In caso di patologie mediche accertate, documentate da idonea certificazione medica specialistica, potranno essere predisposti menù appositi concordati con la Ditta. In tal caso alla Ditta sarà corrisposto per ogni pasto somministrato il prezzo specificato in contratto.

Gli utenti, una volta autorizzati, prenderanno accordi direttamente con il responsabile dell’A.D., comunicando settimanalmente i giorni di frequenza alla mensa, in modo da consentire la predisposizione dei relativi pasti. A tal fine, ove contrattualmente previsto, l’utente potrà richiedere il supporto di un medico / nutrizionista, reso disponibile dalla Ditta per la specifica esigenza.

L’Autorità Logistica valuterà, in alternativa, se autorizzare per il personale affetto da patologie alimentari la corresponsione del buono pasto, qualora l’EDR non sia dotato di strutture idonee a garantire il confezionamento e la distribuzione dei pasti dietetici secondo la normativa vigente in materia.

b) Diete per dettami religiosi. A richiesta del Comandante dell’EDR, nei casi, che saranno di volta in volta autorizzati dalle Autorità Logistiche di F.A., dovranno essere predisposti menù

compatibili con i dettami di religioni diverse da quella cristiana. In tale ultimo caso alla Ditta sarà corrisposto per ogni pasto somministrato il prezzo specificato in contratto.

- c) **Diete per il personale ricoverato.**- Per le esigenze del personale ricoverato presso le strutture ospedaliere militari, che necessita di seguire un particolare regime alimentare, la Ditta deve assicurare il pasto osservando la dieta speciale prescritta. A tal fine, la Ditta dovrà prendere anticipatamente visione del prontuario dietetico, in uso presso la struttura sanitaria militare.

La Ditta dovrà, inoltre, assicurare la presenza di un dietista, nelle ore di preparazione dei pasti, per verificare la conformità degli stessi, prima della distribuzione, alla speciale dieta prescritta. Particolari misure precauzionali andranno concordate tra la Ditta ed i responsabili del nosocomio, nel caso in cui il servizio debba essere fruito da ricoverati presso reparti con restrizioni di accesso. In tal caso alla Ditta sarà corrisposto per ogni pasto somministrato il prezzo specificato in contratto.

6) **RICORRENZE PARTICOLARI**

In occasione delle “ricorrenze particolari” riportate nell’elenco in Allegato III, il menù - su richiesta dell’EDR- è integrato dalle pietanze indicate nello stesso allegato. L’EDR informa la Ditta della ricorrenza con preavviso di almeno 48 ore. In tal caso alla Ditta sarà corrisposto per ogni pasto somministrato il prezzo specificato in contratto.

7) **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

In attuazione dell’Allegato 1 “Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)”, quale allegato al D.M. del 10.03.2020, richiamato in premessa, sono riportate in Allegato II le percentuali minime di generi alimentari provenienti da produzione biologica, da acquacoltura biologica, e di prodotti IGP, DOP e “di montagna” che la Ditta dovrà impiegare per la predisposizione dei menù.

La Ditta nella predisposizione dei menù mensili dovrà indicare i pasti che saranno preparati con i predetti generi, dimostrando che i quantitativi di tali prodotti, che presumibilmente saranno impiegati nel corso del mese, rispettano le misure percentuali minime indicate nel succitato Allegato II. A fine di ogni trimestre, la Ditta dovrà produrre un report in cui si evidenzia per ogni tipologia di prodotto il rispetto delle predette percentuali, da comprovare, su richiesta dell’EDR, mediante idonea documentazione.

La Ditta dovrà, comunque, impiegare derrate alimentari in linea con la normativa vigente in materia e con le caratteristiche merceologiche indicate per gruppi omogenei di prodotti nel predetto Allegato II.

V. ASPETTI IGIENICO SANITARI

1) **NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

La normativa di riferimento relativa agli aspetti igienico sanitari della fornitura è quella relativa alla sicurezza alimentare vigente sul territorio italiano che la Ditta si impegna a rispettare senza alcuna preclusione e/o riserva.

2) **RESPONSABILITA’**

La Ditta dovrà indicare il nominativo di un responsabile quale referente unico presso la struttura sede del servizio. Tale responsabile eserciterà le funzioni di operatore del settore alimentare (OSA) a mente di quanto previsto dalla normativa vigente.

3) APPROVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE MATERIE PRIME

Tutti gli alimenti oggetto di fornitura dovranno essere conformi a quanto previsto dalle normative nazionali italiane e dell'UE in merito.

Tutte le materie prime alimentari dovranno essere adeguatamente etichettate secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia (per quanto applicabili caso per caso: Reg. Ce 1169/2011, Direttiva 2011/91/UE; D. Lgs. 175/2011 – versioni vigenti).

Tutte le materie prime impiegate devono essere conformi al Reg. Ce 1907/2006 (c.d. "Reach") – versione vigente.

Le vitamine e i Sali minerali ammessi sono indicati nella Dir. Ce 90/496 nonché da quanto disposto dal Reg. Ce 1169/2011 e dal D. Lgs. 231/2017 – versioni vigenti.

Le materie prime alimentari dovranno essere rifornite attraverso mezzi di trasporto rispondenti alle esigenze connesse con la tipologia di prodotto, adeguatamente chiusi, in buono stato di pulizia e manutenzione. I generi alimentari dovranno essere conservati in condizioni tali da garantirne la loro sicurezza igienico sanitaria in tutte le fasi di lavorazione; in tal senso la Ditta appaltatrice dovrà adottatore tutte le predisposizioni necessarie per evitare contaminazioni crociate dei singoli alimenti e, ove previsto, per assicurare la loro conservazione alle previste temperature sino alla lavorazione e/o distribuzione.

Particolare riguardo dovrà essere adottato alla fase di scongelamento che dovrà essere svolta secondo criteri volti al mantenimento delle caratteristiche igienico sanitarie ed organolettiche del prodotto.

La Ditta si impegna ad utilizzare, per il confezionamento dei pasti e per le procedure di pulizia e sanificazione, esclusivamente acqua idonea al consumo umano ai sensi delle normative nazionali vigenti.

4) TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA'

I generi alimentari impiegati per il confezionamento dei pasti devono rispondere ai requisiti di certificazione e di tracciabilità di cui ai Regolamenti CE 178/2002, 1715/2019 e 1337/2013 e successive modificazioni ed alle norme UNI EN ISO 22005 – versione vigente. La Ditta deve essere in grado, quindi, di dimostrare l'origine dei lotti di produzione dei generi stessi, garantendo agli organi di controllo la tracciatura della filiera alimentare della produzione e delle trasformazione delle materie prime, attraverso la predisposizione e tenuta di apposita documentazione che dovrà essere resa disponibile per eventuali controlli e/o verifiche da parte dell'AD.

La Ditta dovrà, in sostanza:

- predisporre le procedure per l'individuazione di tutti i fornitori delle materie prime e di tutti i destinatari dei prodotti finiti (fermo restando l'esclusione di identificazione del consumatore finale);
- predisporre dei sistemi che consentano, se del caso, di avviare procedure di ritiro di prodotti che non rispondono ai requisiti di sicurezza previsti dal regolamento.

I sistemi e le procedure di rintracciabilità dovranno in particolare consentire di:

- individuare i fornitori diretti di materie prime, di alimenti (rintracciabilità a monte); individuare le imprese dirette alle quali sono stati forniti i propri prodotti (rintracciabilità a valle);
- individuare la situazione dei singoli prodotti nel corso della lavorazione (Nonostante la rintracciabilità interna non sia obbligatoria secondo la normativa suindicata, la Ditta dovrà implementare la propria procedura a riguardo secondo quanto previsto dalle “Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica” specificate nell’accordo del 28/07/2005 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome.);
- mettere a disposizione dell’A.D. le informazioni dei punti precedenti.

In merito, la Ditta dovrà, altresì, adottare tutte le predisposizioni necessarie per l’identificazione e l’eventuale ritiro dalla distribuzione di alimenti per i quali siano state fornite dalle autorità sanitarie segnalazioni di non conformità.

5) PERSONALE

Tutto il personale dovrà essere sottoposto, secondo normativa, ad appositi corsi di formazione nel settore dell’igiene delle lavorazioni e delle norme igienico sanitarie e comportamentali da adottare durante il ciclo produttivo alimentare. In merito, dovrà essere resa disponibile, per eventuali controlli da parte dell’A.D., tutta la documentazione probante la tipologia di corso e la sua frequenza da parte del personale impiegato presso la sede del servizio.

Il personale dovrà essere dotato di adeguato abbigliamento da lavoro e dei materiali individuali idonei per lo svolgimento delle proprie mansioni.

Il personale dovrà adottare norme igieniche e comportamentali personali e collettive tali da garantire la massima sicurezza degli alimenti posti in distribuzione; in merito la responsabilità primaria ricade nelle competenze dell’OSA, fermo restando eventuali controlli e verifiche effettuate dall’A.D..

L’A.D. si riserva la facoltà di effettuare, in ogni momento, verifiche sul possesso dei requisiti di cui sopra da parte del personale impiegato, nonché sui comportamenti adottati durante le attività lavorative. Fatto salvo che il fatto non costituisca motivo di altro provvedimento, eventuali non conformità saranno segnalate all’OSA per gli immediati provvedimenti correttivi del caso.

Di quanto sopra dovrà essere prodotta apposita documentazione da parte della Ditta, che dovrà renderla disponibile per eventuali verifiche da parte dell’AD.

6) IGIENE DELLE LAVORAZIONI

La Ditta nel corso dell’esecuzione del servizio è tenuta al rispetto dei seguenti obblighi in materia di igiene:

- garantire che la preparazione, la trasformazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande avvengano nel più rigoroso rispetto delle norme igieniche e sanitarie;
- garantire il rispetto delle previste temperature in ogni singola fase del processo di lavorazione, a partire dal trasporto sino alla distribuzione ai commensali;
- garantire che il personale addetto ai servizi indossi cuffia e abiti da lavoro sempre in perfetto ordine e puliti;

- avvalersi esclusivamente di personale specializzato che accederà ai locali destinati al servizio nel rispetto di tutte le prescrizioni di accesso;
- utilizzare esclusivamente mezzi, materiali ed attrezzature realizzati in conformità a quanto previsto dalle normative nazionali e comunitarie vigenti e che risultino facilmente lavabili e sanificabili;
- impegnarsi a manlevare e tenere indenne l'A.D. da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza da parte del proprio personale delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, d'igiene e sanitarie vigenti; in merito si precisa che tutti gli oneri, finanziari e di responsabilità, connessi con il rispetto delle norme di sicurezza ed igiene sul lavoro relative al personale dipendente, sono sola ed esclusiva responsabilità della Ditta appaltante;
- garantire che la conservazione degli alimenti, la manipolazione e cottura, la produzione e la distribuzione dei pasti devono rispettare gli standard igienici sanitari previsti dalle leggi vigenti. In particolare per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente si devono utilizzare 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 (versione vigente) e, per il loro eventuale trasporto, contenitori isotermici completamente riciclabili;
- garantire procedure di lavorazione tali da evitare in qualunque momento possibili contaminazioni crociate tra alimenti;
- predisporre un apposito piano di pulizia e sanificazione (parte integrante del piano di autocontrollo) dei locali e delle attrezzature e materiali, da sottoporre alla preventiva approvazione da parte dell'A.D., nel quale dovranno essere indicate, oltre alle procedure ed alle frequenze delle attività, anche le schede tecniche relative ai materiali utilizzati; predisporre un piano per lo smaltimento dei rifiuti e dei sottoprodotto di lavorazione (parte integrante del piano di autocontrollo) che sia conforme alle normative vigenti in materia, ivi incluse quelle relative alla tutela ambientale;
- provvedere ad un sistema di informazione dell'utenza in merito agli ingredienti utilizzati ed alla presenza di allergeni in aderenza a quanto previsto dalle note applicative di IGESAN M_D SSMD 0107566 in data 31 luglio 2015 al Reg. UE 1169/2011.

La Ditta dovrà, altresì, predisporre, a mente di quanto previsto dalle normative vigenti, un piano di autocontrollo comprensivo di un manuale per le corrette prassi igieniche ed operative, da realizzarsi sulla base dei principi dell'HACCP. Tale documento, che dovrà essere costantemente aggiornato a cura della Ditta appaltatrice del servizio, dovrà essere sottoposto alla preventiva valutazione e validazione da parte dell'A.D. L'A.D. si riserva la facoltà di richiedere anche in corso d'opera eventuali variazioni al suddetto manuale ritenute necessarie per assicurare un migliore funzionamento del servizio dal punto di vista igienico sanitario.

Inoltre, l'A.D. si riserva la facoltà di verificare in ogni momento l'effettiva applicazione da parte del personale della Ditta delle prescrizioni contenute nel suddetto documento. Gli oneri derivanti dall'applicazione di tali procedure sono a carico della Ditta.

7) PREVENZIONE E CONTROLLO DELL'INSORGENZA DI MALATTIE DI ORIGINE ALIMENTARE

Per consentire l'effettuazione delle indagini di laboratorio sulle pietanze somministrate, in caso

di sospetti di sindromi collettive di origine alimentare e per ogni altro uso a discrezione della A.D., la Ditta dovrà conservare per 96 ore, in apposito frigorifero a temperatura non superiore a - 18°C, una campionatura di tutte le pietanze distribuite nella giornata e che abbiano subito elaborazioni anche minime. Possono essere esclusi dalla campionatura giornaliera i prodotti confezionati all'origine e posti in distribuzione tal quali in confezione originale. Non sono, viceversa, esclusi dal campionamento i pasti precotti prodotti dalla Ditta del servizio di catering, anche se confezionati ed etichettati.

Le operazioni di campionamento dovranno essere eseguite da personale appositamente designato ed adeguatamente istruito sulle modalità operative dalla Ditta.

La campionatura è tratta direttamente dalla linea di distribuzione ed al termine della fascia oraria prevista per il turno della mensa. È costituita da una porzione di pietanza che, comunque, non dovrà essere inferiore a g 150. Ogni campione dovrà essere posto in un sacchetto ovvero in un contenitore sterile e dovrà essere contrassegnato con apposito cartellino recante: data e luogo di prelevamento; nominativo e firma dei rappresentanti dell'A.D. e della Ditta.

Tutte le operazioni di campionatura devono esser svolte alla presenza e sotto il controllo del rappresentante dell'A.D..

Gli oneri per le pietanze prelevate per la campionatura giornaliera ed i sacchetti/contenitori sterili per i campioni sono a carico della Ditta.

8) CONTROLLI

L'A.D. si riserva la facoltà di effettuare tutti i controlli ritenuti necessari per la verifica della rispondenza della fornitura alle normative vigenti ed a quanto previsto dal presente documento, con i propri organi sanitari ed indipendentemente dalle attività delle commissioni previste dalle presenti condizioni tecniche, ivi incluse verifiche sulle materie prime in approvvigionamento ovvero stoccate presso i magazzini della Ditta, sulle modalità di conservazione degli alimenti, sul personale, sui materiali ed attrezzature e la loro tenuta, sul confezionamento dei pasti, nonché il prelievo di campioni in tutte le fasi della fornitura per l'esecuzione di verifiche analitiche presso laboratori delle Forze Armate ovvero laboratori civili all'uopo convenzionati. Si precisa che i controlli posti in essere dall'A.D. sono indipendenti e disgiunti da qualsiasi altra forma di controllo di qualità eseguito autonomamente o in esecuzione di prescrizioni contrattuali dalla Ditta; si precisa, altresì, che i controlli posti in essere dall'A.D. per l'esecuzione contrattuale sono disgiunti ed indipendenti da qualunque altro controllo posto in essere dall'Autorità sanitaria competente ex D.Lgs. 193/07, la quale adotta i propri provvedimenti ai sensi di quanto previsto dal citato D.Lgs. 193/07.

Ove contrattualmente previsto, l'A.D. potrà, inoltre, richiedere l'intervento di un Ispettore della qualità, con specifica formazione professionale, reso disponibile dalla Ditta, con il compito di certificare lo standard qualitativo del servizio reso.

La A.D. in aderenza ai criteri di cui al D.M. 10 Marzo 2020 si riserva la possibilità di effettuare controlli opportuni in materia di verifiche in situ (anche a mezzo di verifiche a campione della pertinente documentazione fiscale, relativamente alle singole macro categorie di alimenti somministrati dalla Ditta. Il Direttore dell'esecuzione contrattuale può richiedere alla Ditta in qualsiasi momento (ed al di là della periodicità trimestrale della verifica ordinaria del rispetto dei requisiti ambientali minimi di cui al cit. D.M. 10 Marzo 2020), documenti di trasporto e fatture riconducibili esclusivamente al contratto oggetto del presente appalto per le verifiche del rispetto dei criteri ambientali minimi o di quelli che hanno determinato quali criteri premianti la aggiudicazione della retrostante offerta tecnica (es. percentuale di biologico, convenzionale,

DOP, Equo solidale, specie ittiche e provenienza, ecc.).

VI. OPERAZIONI DI SANIFICAZIONE

1) PRESCRIZIONI GENERALI

Sono sempre a carico della Ditta le seguenti prestazioni accessorie:

- pulizia dei locali adibiti al servizio (mensa, cucine, bagni), dei mobili, delle porte e serrande, dei termoconvettori e dei caloriferi, delle attrezature, delle stoviglie e relativi accessori;
- smaltimento di oli esausti e relativo pagamento delle imposte governative e comunque di tutti i materiali tossici e nocivi, che deve aver luogo secondo le modalità previste dalla legge; a tal proposito, la Ditta conserverà e metterà a disposizione dell'A.D., in qualunque momento venisse richiesta, la documentazione relativa al regolare smaltimento effettuato;
- limitatamente al catering completo ed alla ristorazione spурgo e disinfezione dei pozzetti di scarico della cucina, con frequenza settimanale;
- limitatamente al catering completo svuotamento delle fosse biologiche relative allo scarico dei rifiuti della cucina e smaltimento degli stessi ai sensi della vigente normativa in materia, con frequenza quadrimestrale;
- lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti della sala cucina e di preparazione dei cibi, rivestimenti, macchinari, tavoli di lavoro, cappe di aspirazione, organi illuminanti, infissi, e quant'altro sia ubicato all'interno dei locali adibiti al servizio;
- pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e immagazzinamento delle provviste, limitatamente al catering completo;
- decalcificazione e disinfezione delle lavastoviglie con frequenza settimanale;
- pulizia dei tavoli e relative sedute per tutto l'arco temporale previsto per la consumazione dei pasti;
- materiali di consumo (scope, stracci, spugne, detersivi, detergenti, deodoranti, sacchi per rifiuti, carta igienica, etc.). I prodotti/detersivi devono essere idonei ed assolutamente privi di tossicità per emissione di gas e vapori, nonché privi di componenti dannosi alla salute umana, anche in caso di incendio, per quanto si riferisce ai prodotti della combustione fumi, gas e vapori per il riassetto, la pulizia e la manutenzione della cucina, della mensa, dei refettori e dei locali pertinenti nonché per il lavaggio del pentolame, delle stoviglie e delle posate;
- attrezature, impianti e macchinari (lavapavimenti, aspirapolvere, lucidatrici, battiscopa elettrici, dispositivi per la raccolta/differenziata, trasporto e smaltimento dei rifiuti, etc.). La Ditta ha l'obbligo di produrre la documentazione attestante il numero, il tipo e le caratteristiche delle attrezture elettriche e/o meccaniche ausiliarie che intende adoperare, oltre alla certificazione della loro rispondenza alle norme di sicurezza vigenti.

Caratteristiche dei prodotti detergenti.

La Ditta deve utilizzare prodotti detergenti che rispettano i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel o qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo I) con riferimento al gruppo di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari", ovvero di qualsiasi

sostanza o preparato contenente saponi e/o altri tensioattivi destinati ad attività di lavaggio e pulizia dei locali delle mense e locali attigui. Il rispetto del requisito è comprovato dall'utilizzo di detergenti che siano in possesso dell'etichetta UNI EN ISO 14024 (tipo I) od equivalente rispetto al criterio.

Caratteristiche dei prodotti di carta.

Per i prodotti di carta, riconducibili al gruppo di prodotti “tessuto-carta” (che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici), la Ditta deve utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Tale requisito è comprovato dall'utilizzo di carta riconducibile al gruppo di prodotti “tessuto carta” che siano in possesso dell'etichetta EU Ecolabel 2009/568 CE, o qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo I) equivalente rispetto al criterio. E' accettato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

2) PRESCRIZIONI OPERATIVE

Le stoviglie, le attrezzature ed i locali dovranno essere detersi, lavati e disinfezati come previsto nel “piano di autocontrollo” e nel rispetto delle prescrizioni di sicurezza e di quelle previste dal D.U.V.R.I. statico e dinamico e dal DVR aziendale.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare, come in precedenza già indicato nel presente Capitolato Tecnico, indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione ed alla preparazione degli alimenti.

Le pulizie delle aree immediatamente esterne di pertinenza dei locali di produzione (entro il limite di m. 5) sono a carico della Ditta, che deve avere cura di mantenere dette aree costantemente pulite.

I rifiuti solidi devono essere raccolti secondo la normativa in vigore e convogliati, subito dopo la preparazione dei pasti, la pulizia ed il riassetto dei locali di pertinenza, negli appositi contenitori. Il successivo asporto è a cura dell'A.D. La Ditta deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio mensa insiste.

Le attività di cui si tratta non devono mai avvenire in concomitanza con le attività di preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti. In corso di somministrazione agli utenti dei pasti nei locali mensa non si devono rinvenire detersivi, scope, strofinacci ovvero altro materiale di sanificazione.

Particolare attenzione e piena aderenza alle vigenti normative dovrà, a cura della Ditta, essere posta nella raccolta e nell'asporto di eventuali categorie di rifiuti speciali.

E' tassativamente proibito gettare qualsivoglia tipologia di rifiuti negli scarichi fognari anche attraverso i lavandini.

3) DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

La Ditta dovrà ottemperare, a sue spese, a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 All. II, effettuando intervalli di monitoraggio, derattizzazione disinfestazione dei locali in cui espleta il servizio, quindi: magazzini, cucine, refettori ed ogni altra area per la quale è tenuta alle normali

operazioni di pulizia.

La Ditta dovrà, in ogni caso, effettuare, a sue spese, annualmente minimo n. 6 operazioni di derattizzazione e disinfezione.

La Ditta dovrà comunicare all'EDR interessato i tempi e le modalità di espletamento del servizio.

VII. ESECUZIONE CONTRATTUALE E PENALITÀ

1) ORGANI DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE

Nell'Allegato VI sono individuati gli Organi dell'A.D. preposti al controllo della corretta esecuzione contrattuale e sono descritte le attività di competenza degli stessi, dirette alla verifica del puntuale adempimento, da parte della Ditta, degli obblighi discendenti dalle prescrizioni contenute nel presente Capitolato, nel contratto e nella normativa di settore vigente per le materie che attengono al servizio di che trattasi.

Essi, anche in contradditorio preventivo con la Ditta, in riferimento alle azioni ed alla gestione organizzata esecuzione durante da parte della Ditta stessa, sono tenuti a concorrere, secondo i principi della correttezza contrattuale, alla prevenzione degli inadempimenti e dei malfunzionamenti nel servizio che controllano.

2) INADEMPIENZE ED APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ'

Nell'Allegato VI è descritto il procedimento da porre in essere, da parte degli Organi dell'A.D. preposti al controllo della corretta esecuzione contrattuale, per l'applicazione delle penalità alla Ditta in caso di inadempienze alle succitate prescrizioni riscontrate nello svolgimento del servizio.

ELENCO DEGLI ALLEGATI

Formano parte integrante del presente Capitolato i seguenti Allegati ed i relativi Annessi:

ALLEGATO I - MENU` TIPO

ALLEGATO II - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE

• **ANNESSO A - TIPOLOGIE DI PIETANZE**

• **ANNESSO B - CALENDARIO STAGIONALITA' DI FRUTTA E VERDURA**

ALLEGATO III - RICORRENZE PARTICOLARI

ALLEGATO IV - GENERI INTEGRATIVI PER LA RAZIONE MEDIA E PESANTE

ALLEGATO V - SACCHETTO VIVERI

ALLEGATO VI - CONTROLLO DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE