



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 2025

INDICE

Capo I. IL SERVIZIO DI VETTOVAGLIAMENTO

1) Oggetto del Capitolato	4
2) Piano di qualità	4
3) Piano di autocontrollo	5
4) Modalità di vettovagliamento	5
5) Modifica della modalità di vettovagliamento	6
6) Catering veicolato	6
7) Svolgimento del servizio con utilizzo locali, beni e utenze dell'A.D.	10
8) Clausole di salvaguardia	12

Capo II. PERSONALE OPERATORE ECONOMICO

1) Organico e mansioni	12
2) Referenti/Responsabili	15
3) Disposizioni a tutela del lavoro	15
4) Documentazione relativa al personale	16

Capo III. SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

1) Distribuzione dei pasti	17
2) Sistemi di distribuzione	18
3) Acqua e bevande	19
4) Box sacchetto viveri e sacchetto colazione	20
5) Soluzioni alternative	21
6) Scioperi e altre situazioni di emergenza	22
7) Sospensione della somministrazione dei pasti	22
8) Approvvigionamento immagazzinamento derrate	22
9) Gestione delle eccedenze alimentari	23
10) Mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti	23

Capo IV. MENU E COMPOSIZIONE DEI PASTI

1) Menù fissi elaborati dall'A.D.	23
2) Menù elaborato dall'O.E.	24
3) Indicazioni per la predisposizione del Menu mensile	25
4) Indicazioni per la predisposizione del Menu giornaliero	26
5) Disposizioni comuni per il pranzo e per la cena	27
6) Fabbisogno energetico/Composizione bromatologica dei pasti	28
7) Diete/Pasti speciali	30
8) Ricorrenze particolari	31
9) Caratteristiche delle derrate alimentari	32

Capo V. ASPETTI IGIENICO SANITARI

1) Normativa di riferimento	32
2) Responsabilità	32
3) Etichettatura e conservazione degli alimenti e delle	32

materie prime	
4) Tracciabilità e rintracciabilità	33
5) Norme igienico sanitarie e comportamentali per il personale	33
6) Igiene delle lavorazioni	34
7) Prevenzione e controllo dell'insorgenza di malattie di origine alimentare	35
8) Controlli	36
 Capo VI. RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI	
1) Responsabilità	37
2) Assicurazioni	37
 Capo VII. OPERAZIONI DI SANIFICAZIONE	
1) Prescrizioni generali	38
2) Prescrizioni operative	39
3) Derattizzazione e disinfestazione	39
 Capo VIII. ESECUZIONE CONTRATTUALE E PENALITÀ	
1) Organi dell'esecuzione contrattuale	40
2) Inadempienze ed applicazione delle penalità	40
3) Rilevazione della <i>customer satisfaction</i>	40
4) Indicatore del livello di qualità del servizio	41
 ELENCO ALLEGATI	
• ALLEGATO I - MENU' SETTIMINALI	
• ALLEGATO II - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE	
• ALLEGATO III - RICORRENZE PARTICOLARI	
• ALLEGATO IV - ESECUZIONE CONTRATTUALE	
• ALLEGATO V - MISURAZIONE LIVELLO DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	

I. IL SERVIZIO DI VETTOVAGLIAMENTO

1) OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente Capitolato Tecnico, suddiviso in otto Capitoli, ognuno dei quali articolato in più Paragrafi, e corredato da n. 5 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 “Operatore Economico - O.E.”) presso le mense degli Enti/Distaccamenti/Reparti/Comandi (denominati di seguito “EDRC”) a favore di tutti gli aventi titolo al trattamento alimentare a carico dello Stato.

A tal riguardo, si specifica che il personale appartenente a Corpi Militari o militarmente organizzati dello Stato ovvero quello di altre Amministrazioni Statali (avente titolo al trattamento alimentare a carico dello Stato) può essere aggregato per il vitto alle mense delle F.A. e rientra nei numerici dei prospetti riepilogativi mensili delle prestazioni di catering effettuate. Diverso è il caso del personale non avente titolo al trattamento alimentare a carico dello Stato ma che in base alle indicazioni di Forza armata possa venire ammesso a convivere presso le mense dell'AD previo pagamento dello “scotto”. Detto personale provvede in proprio al pagamento dello scotto secondo le procedure stabilite dalle direttive di settore di ogni singola Forza Armata e non rientra nei numerici dei prospetti riepilogativi mensili delle prestazioni.

Si riportano di seguito, a titolo indicativo e non esaustivo, le possibili convivenze di che trattasi:

- insegnanti civili presso l'Accademia Militare e altri Istituti di formazione;
- medici civili convenzionati presso i Consigli di Leva e i Centri di reclutamento/addestramento, per i periodi di selezione sanitaria /attitudinale;
- personale dipendente da ditte appaltatrici dei servizi di cucina e mensa;
- alunni di istituti professionali ammessi a frequentare apprestamenti militari nell'ambito di progetti di formazione scuola – lavoro;
- appartenenti ad Associazioni combattentistiche o d'Arma;
- personale infermieristico volontario ausiliario delle F.A.;
- militari e relativi familiari ospiti presso le Foresterie dell'A.D.;
- personale militare e civile di nazionalità straniera e personale civile italiano non appartenente all'A.D. partecipante alle attività addestrative programmate ed autorizzate dagli Stati Maggiori.

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” – secondo le linee guida sulla sostenibilità ambientale di cui al documento UNI – Pdr 25 -2016.

2) PIANO DI QUALITÀ

Il servizio deve essere svolto in regime di qualità, conformemente alle norme UNI EN ISO 9001 e lo schema FSSC 22000 versione 6. L'O.E., a richiesta, dovrà fornire all'EDRC tutta la documentazione inerente al **sistema di gestione della qualità** predisposto affinché il medesimo EDRC possa verificarne l'implementazione nel corso dell'esecuzione.

L'O.E. è tenuto a presentare all'EDRC, entro dieci giorni dall'avvio del servizio, il relativo Piano di Qualità, redatto secondo le linee guida fornite dalla UNI EN ISO 10005.

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

3) **PIANO DI AUTOCONTROLLO**

L'O.E. dovrà presentare all'EDRC, 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'EDRC, per le attività di valutazione e controllo dell'A.D.. L'autorità sanitaria militare si riserva il diritto di richiedere, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive prese, la modifica del piano stesso con specifiche prescrizioni.

Gli oneri relativi alle attività di autocontrollo della mensa sono a totale carico dell'O.E..

Ogni variazione al piano di autocontrollo dovrà essere prontamente comunicata all'EDRC.

L'O.E. è tenuto, inoltre, a rispettare tutte le norme vigenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e sull'antinfortunistica.

4) **MODALITÀ DI VETTOVAGLIAMENTO**

Le modalità con cui il servizio deve essere assicurato dall'O.E. sono le seguenti:

a) Catering misto (ristorazione) – In tal caso, l'O.E. deve provvedere:

- alla confezione 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, compresi **magazzini**, celle frigorifere, bagni e spogliatoi del personale. L'O.E. dovrà assicurare, **anche tramite imprese terze**, le pulizie in quota, le operazioni di disostruzione/spurgo degli scarichi e/o pulizia canaline, la disinfestazione/derattizzazione, fornendo la documentazione relativa alle stesse imprese ed il nominativo delle persone adibite al servizio richiesto.

b) Catering completo – In tal caso, l'O.E. deve provvedere:

- all'acquisto dei generi alimentari e delle bevande, che dovranno possedere i requisiti previsti dalla legge e dall'**Allegato II** al presente Capitolato, forniti da aziende certificate e con le indicazioni per la tracciabilità dell'origine dei beni;
- al trasporto delle derrate presso i locali di conservazione ed al relativo stoccaggio;
- alla confezione 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, **compresi magazzini**, celle frigorifere, bagni e spogliatoi del personale. L'O.E. dovrà assicurare, **anche tramite imprese terze**, le pulizie in quota, le operazioni di disostruzione/spurgo degli scarichi, pozzetti e/o pulizia canaline, la disinfestazione/derattizzazione fornendo la documentazione relativa alle stesse imprese ed il nominativo delle persone adibite al servizio richiesto.

c) Catering veicolato – In tal caso, l'O.E. deve provvedere:

- all'acquisto dei generi alimentari e delle bevande aventi le caratteristiche indicate per il catering completo;

- al confezionamento dei pasti presso i centri di cottura dell'O.E., ovvero in gestione presso altre aziende o pubbliche amministrazioni in cui l'O.E. effettua analoghi servizi, ovvero dell'A.D., nei casi previsti nel presente Capitolato;
- al trasporto dei pasti preconfezionati presso i locali mensa/refettorio degli EDRC (e presso i diversi terminali indicati per esigenze specifiche dell'A.D.);
- alla distribuzione agli utenti finali dei suddetti pasti;
- alle attività di sanificazione e riassetto delle attrezzature/impianti, delle stoviglie, dei locali mensa, refettorio, spogliatoi, bagni del personale e di ogni altro spazio utilizzato per lo stoccaggio anche temporaneo dei pasti e dei materiali accessori, la distribuzione e consumazione del vitto. L'O.E. dovrà assicurare, anche tramite imprese terze, le pulizie in quota, le operazioni di disinfestazione/derattizzazione, fornendo la documentazione relativa alle stesse imprese ed il nominativo delle persone adibite al servizio richiesto.

5) **MODIFICA DELLA MODALITA' DI VETTOVAGLIAMENTO**

Gli EDRC nel corso dell'esecuzione contrattuale, previa verifica opportunamente documentata del possesso dei necessari requisiti infrastrutturali e igienico - sanitari, possono chiedere la modifica della modalità del servizio fruito, che dovrà essere autorizzata dall'Autorità Logistica di F.A..

La suddetta modifica deve essere comunicata dall'EDRC all'O.E., a mezzo pec, con preavviso di 30 (trenta) giorni calendariali rispetto alla data fissata per il passaggio alla nuova modalità di servizio, dandone conoscenza alla Stazione appaltante e al Direttore dell'esecuzione contrattuale. In conseguenza della variazione della modalità di vettovagliamento, l'A.D. riconoscerà all'O.E. 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 legume caldo (modalità ordinaria)

Il catering veicolato deve essere **prioritariamente** svolto utilizzando il legume produttivo c.d. a "legume fresco/caldo" (*cook&hold&serve*). In tale modalità è prescritto che:

- per la conservazione e il trasporto dei cibi cotti deve essere garantito il mantenimento di una temperatura uguale o maggiore a +65°C, ai sensi dall'art. 31 del DPR 327/80;
- per la conservazione e il trasporto dei piatti freddi e dei prodotti freschi deperibili deve essere garantito il mantenimento di una temperatura inferiore a +4°C.

I pasti devono essere trasportati secondo la normativa vigente in materia, in contenitori per alimenti in multiporzione (in monoporzione nei soli casi eccezionali previsti dal presente Capitolato) e con l'impiego di metodologie idonee a far giungere gli stessi all'EDRC 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.

Per il rispetto del sistema produttivo a legume caldo, il centro di cottura dell'O.E. deve essere situato ad una distanza dall'EDRC tale da essere percorsa in un tempo non superiore a 50 (cinquanta) minuti verificabile su www.tuttocitta.it o <https://www.google.it/maps>.

L'eventuale modifica del centro di cottura dell'O.E., indicato come requisito di esecuzione

contrattualmente previsto, dovrà essere comunicata alla Stazione Appaltante, all'UTT competente e agli EDRC interessati immediatamente e, comunque, entro il termine perentorio di 5 (cinque) giorni dall'attivazione del nuovo centro di cottura. Quest'ultimo dovrà avere le medesime caratteristiche di quello contrattualmente previsto e comunque essere situato ad una distanza dall'EDRC tale da essere percorsa in un tempo non superiore a 50 (cinquanta) minuti.

A legame freddo (modalità straordinaria)

Per sopravvenuti motivi di carattere eccezionale, ove le esigenze dell'A.D. non possano essere soddisfatte con nessuna altra tipologia di catering, e comunque nei limiti stabiliti dalla normativa contrattuale, su richiesta della stessa A.D., il catering veicolato può avvenire con le modalità della formula a "legame misto freddo/sottovuoto" (con tale denominazione si definisce un servizio di fornitura di alimenti in cui è previsto il rapido raffreddamento dei cibi, immediatamente dopo la cottura sino a raggiungere una temperatura massima +3°C in non oltre 120 minuti primi ed il successivo confezionamento in sottovuoto o in atmosfera protettiva¹).

In tal caso, i pasti (confezionati con sistema sottovuoto ovvero in atmosfera protettiva), sono sottoposti ad abbattimento della temperatura e trasportati presso l'EDRC, nella stessa giornata della preparazione, ad una temperatura non superiore a +4°C. Una volta giunti presso l'EDRC, gli alimenti devono essere conservati all'interno di una struttura frigorifera alla temperatura non superiore a +4°C sino alla fase di riattivazione termica. I pasti debbono essere rinvenuti in forni che portino la temperatura ad almeno +65°C al cuore, in modo che, prima della distribuzione all'utenza, siano riportati alla temperatura di consumazione.

Ove i cibi siano forniti con il metodo del "legame misto freddo/sottovuoto", gli stessi potranno essere consumati **entro e non oltre 4 giorni**. Si precisa che tale termine deve comunque essere suffragato da prove analitiche sulla **shelf life** dei prodotti distribuiti.

Sono a carico dell'O.E. i *forni a doppia temperatura* e gli altri eventuali macchinari, per conservazione e rigenerazione dei pasti veicolati prodotti con tecnologia a "legame a freddo".

Disposizioni comuni ad entrambe le succitate modalità di catering veicolato:

L'O.E. 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 report così ottenuti saranno, per ciascun trasporto, firmati dal referente dell'O.E. e dall'addetto al controllo dell'A.D. e conservati in apposita raccolta.

I pasti devono essere immessi in contenitori "esterni" tali da garantire il mantenimento delle previste caratteristiche igienico-sanitarie e livelli qualitativi ottimali.

Il pane (confezionato in sacchetti monodose) e la frutta devono essere trasportati in contenitori a temperatura ambiente, tali da prevenire qualsiasi forma di insudiciamento e/o contaminazione da microorganismi, metaboliti, tossine e patogeni, come da Reg. CE 2073/2005 e 1441/07 e s.m.i..

In ogni caso la **registrazione sanitaria (SCIA)** dei centri di cottura dovrà risultare intestata all'O.E.: tale condizione sarà considerata soddisfatta sia nel caso in cui la stessa risulti intestataria della predetta registrazione, sia nel caso in cui, nella registrazione stessa, l'O.E. 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

¹ ATP o MAP_(Modified Atmosphere Packaging)

gestione, che dovrà risultare valido per tutto l'anno, e la specifica autorizzazione all'asporto dei pasti.

Per la veicolazione dei pasti l'O.E. deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, assimilabili a quelli elencati nell'Allegato 1 al D.M. del 10.3.2020, richiamato in premessa. L'O.E. dovrà fornire all'A.D. una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati (specificando se trattasi di mezzi di proprietà o se a disposizione per altro titolo), un elenco del personale che utilizza i suddetti mezzi (specificando se trattasi di propri dipendenti o dipendenti da altri operatori) sottoscritta da proprio 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 e dovranno essere puliti e sanificati ad ogni reimpiego usando prodotti marcati CE.. La documentazione delle operazioni di sanificazione deve essere sempre disponibile alla consegna dei pasti.

b) Catering veicolato per attività addestrative (per un'utenza minima di 25 persone).

b. 1) Per particolari esigenze dell'A.D. connesse ad attività addestrative o ad altri fini istituzionali dell'EDRC², può essere richiesto all'O.E. di veicolare e somministrare i pasti presso più siti di distribuzione (fino ad un massimo di n. 3 siti per tutta la durata dell'esigenza), distanti sino a 50 Km dalla sede istituzionale dell'EDRC stesso. In tal caso, **nel piano di autocontrollo** dovranno essere previste le specifiche procedure atte a garantire i requisiti igienico sanitari del servizio.

b. 2) Ove per le particolari condizioni operativo-logistiche di svolgimento delle attività addestrative non sia possibile assicurare le condizioni di sicurezza sul lavoro del personale impiegato dalla ditta, il servizio di catering, su disposizione del Comandante/Titolare dell'EDRC³, potrà limitarsi alla consegna di pasti veicolati confezionati in monoporzione (escludendo le operazioni di somministrazione e quelle di sparcchio e pulizia in loco), **senza oneri aggiuntivi** a carico dell'A.D. relativi al confezionamento in **monoporzione sigillata**.

Nei casi di attività addestrative con utenza inferiore alle 25 persone l'O.E. dovrà garantire la somministrazione del "BOX SACCHETTO VIVERI (PRANZO/CENA) E SACCHETTO COLAZIONE" di cui al successivo para. 4).

c) Catering veicolato con confezionamento in monoporzione.

c.1) Per i *ricoverati presso ospedali ed infermerie presidiarie 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.

E' corrisposto per ogni pasto il sovrapprezzo previsto in contratto per tale tipologia di servizio.

c.2.) Per i ricoverati presso le *infermerie di Reparto* degli EDRC, può essere richiesta la medesima prestazione di cui sopra, alle stesse condizioni tecniche ed economiche previste dal contratto. In tal caso, l'EDRC dovrà preventivamente acquisire:

- autorizzazione da parte dell'Autorità Logistica di F.A. (per il pagamento della maggiorazione di prezzo prevista in contratto per la tipologia di servizio);
- disponibilità dell'O.E. a fornire i pasti con le suddette modalità.

² A prescindere dalla tipologia di servizio attiva presso lo stesso EDRC

³ A prescindere dalla tipologia di servizio attiva presso lo stesso EDRC

- d) **Per esigenze eccezionali, diverse** da quelle di cui ai precedenti punti b), c.1) e c.2), per esempio nel caso in cui il punto di distribuzione non risulti idoneo, attrezzato e/o autorizzato/registrato per ricevere/distribuire i pasti confezionati in pluriporzione, o per esigenze legate alle “Diete per patologie” o per “Dettami religiosi” di cui al successivo Capo IV art. 7, l’EDRC può richiedere all’O.E., previa autorizzazione dell’Autorità Logistica di F.A., la somministrazione di pasti in **monoporzione sigillata** - nella medesima composizione prevista per il veicolato pluriporzione - comprendente inoltre la fornitura di acqua in bottiglia (da 0,5 l), pane, posate, bicchieri e tovagliolini monouso. In tal caso, è corrisposta per ogni pasto la maggiorazione di prezzo prevista in contratto per tale tipologia di servizio.

Il servizio nella modalità del monoporzione sigillato, fatte salve le proposte migliorative presentate dall’O.E. in sede di offerta tecnica, deve avvenire comunque nel rispetto dei “Legami produttivi ammessi” indicati nelle istruzioni per la compilazione dell’offerta tecnica.

In ogni caso le attrezzature occorrenti (microonde, etc.), per implementare il servizio, ove non disponibili presso l’EDRC, dovranno essere fornite a cura e spese della Ditta.

e) **Catering veicolato mediante utilizzo di centri di cottura dell’A.D.**

e.1.) A richiesta dell’O.E., per indisponibilità di un proprio idoneo centro di cottura.

Al fine di garantire il regolare svolgimento del servizio a mezzo catering veicolato, **allorquando, per sopraggiunte cause di forza maggiore, comunque non imputabili all’O.E. ed opportunamente documentate**, non sia utilizzabile il centro cottura (di proprietà o nella disponibilità) dell’O.E., lo **stesso O.E.** potrà chiedere di utilizzare **TEMPORANEAMENTE** le cucine di altri EDRC *viciniori*, già in gestione allo stesso O.E. per il servizio di catering completo.

Il Comandante dell’EDRC presso cui si svolge il servizio a catering completo, ricevuta la richiesta di utilizzo dei locali cucina (da parte del Comandante dell’EDRC presso cui dovrà svolgersi il servizio a catering veicolato), ove ci siano le condizioni per il nulla osta all’effettuazione del servizio (idonea capacità/dimensione dei locali, presenza delle attrezzature necessarie, presenza di apposita SCIA per centro di cottura etc.), deve acquisire l’autorizzazione da parte dell’Autorità Logistica di F.A..

In tal caso, da parte dell’O.E. sono dovuti:

- i. il rimborso delle spese di carattere generale, da quantificarsi a cura dell’EDRC che mette a disposizione i locali cucina, in relazione al numero dei pasti prodotti;
- ii. lo sconto forfettario del 10% sull’importo mensile fatturato.

e.2.) A richiesta dell’A.D., per proprie esigenze organizzative/logistiche.

Potrà essere utilizzato un centro di cottura dell’A.D. dotato delle potenzialità e delle caratteristiche igienico/sanitarie necessarie a fornire un veicolato a legame caldo in linea con gli standard contrattuali, quando:

e.2.1) da un EDRC, presso cui è svolto il servizio in modalità catering completo si dovranno veicolare pasti verso altri EDRC *viciniori* (specificamente già **individuati negli indicatori logistici posti a base dell’Accordo Quadro**).

In tal caso, da parte dell’O.E. sono dovuti:

- i. il rimborso delle spese di carattere generale, da quantificarsi a cura dell’EDRC che mette a disposizione i locali cucina, in relazione al numero dei pasti prodotti;

- ii. lo sconto forfettario del 10% sull'importo mensile fatturato.
- e.2.2)** presso un EDRC con servizio di catering completo non si possa assicurare la prosecuzione dello stesso **per esigenze di natura eccezionale e temporanea** e si debba veicolare i pasti da altro EDRC vicinioro in gestione allo stesso O.E.. In tal caso, il Comandante dell'EDRC *ricevente* **previa autorizzazione** dell'Autorità Logistica di F.A., dovrà informare il Comandante dell'EDRC che dovrà mettere a disposizione i propri locali cucina.

In tal caso, da parte dell'O.E. è dovuto:

- i. il rimborso delle spese di carattere generale, da quantificarsi a cura dell'EDRC che mette a disposizione i locali cucina, in relazione al numero dei pasti prodotti;

Verbale dichiarativo.

Nei casi di cui ai precedenti punti **e.1)** ed **e.2.2)** si dovrà produrre un verbale dichiarativo, redatto dall'EDRC che mette a disposizione le cucine e sottoscritto dal medesimo EDRC nonché dall'EDRC che riceve i pasti veicolati e dall'O.E.. Detto verbale dovrà, tra l'altro, riportare gli estremi dell'autorizzazione rilasciata dall'Autorità Logistica di F.A., la quantificazione presunta delle spese di carattere generale da rimborsare a cura della Ditta, l'indicazione dello sconto forfettario da applicarsi sull'importo mensile che verrà fatturato, nonché la precisazione del periodo di utilizzo. Il predetto verbale, per conoscenza, dovrà essere inoltrato, dall'EDRC presso le cui cucine sono prodotti i pasti da veicolare al DEC ed alla Stazione appaltante.

Revoca dell'autorizzazione.

In caso di gravi violazioni delle predette disposizioni, l'A.D. provvederà ad applicare le conseguenti penalità di cui al punto 9 dell'Allegato IV nonché alla revoca immediata dell'autorizzazione all'utilizzo dei centri di cottura della stessa.

7) SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO CON UTILIZZO DI LOCALI BENI E UTENZE DELL'A.D. - MANUTENZIONI

Nelle tipologie del servizio del **catering completo e della ristorazione**, sono a carico dell'O.E. gli adempimenti in materia di "segnalazione certificata di inizio attività" 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.

L'O.E. deve sempre garantire che nel corso dell'esecuzione contrattuale non derivino danni ai locali ed alle attrezzature dell'A.D. ricevuti in uso, a titolo gratuito ed 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 di norma svolto nei seguenti locali dell'A.D.: cucine (eccetto che per il catering veicolato), mensa, refettorio, magazzini e pertinenze varie.

Nel catering completo ed in quello veicolato, all'O.E. sarà riservato l'utilizzo di locali per lo stoccaggio delle derrate approvvigionate e di altri materiali accessori, necessari per lo svolgimento del servizio.

Le condizioni dei locali concessi in uso risulteranno da apposito verbale, che deve essere congiuntamente redatto dall'EDRC e dall'O.E. ad inizio del servizio.

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

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

- 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;
- frigorifero per la conservazione della campionatura giornaliera delle pietanze.

Le condizioni dei suddetti beni al momento della consegna risulteranno da apposito verbale, che deve essere congiuntamente redatto tra l'EDRC e l'O.E. ad inizio del servizio. Quest'ultimo 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.

Successivamente, ogni tre mesi, l'EDRC verificherà lo stato dei predetti beni, redigendo apposito verbale in contraddittorio con l'O.E.. Le eventuali difformità riscontrate, rispetto al verbale di consegna, formeranno oggetto di valutazione economica, in contraddittorio con l'O.E., ed i relativi importi saranno addebitati a quest'ultimo, se riconosciuto responsabile del deterioramento.

Nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, **l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro 3 mesi** dalla decorrenza del contratto, come stabilito dal D.M. dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare datato 10 Marzo 2020. Nelle more, così come nei casi di esigenze peculiari (previste dal presente Capitolato) o di mancato funzionamento della lavastoviglie, si utilizzano **stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432**, senza ulteriori oneri a carico dell'A.D..

c) Manutenzioni ordinarie/riparazioni. L'O.E. dovrà assicurare a proprie spese:

- tutte le operazioni di **manutenzione ordinaria** dei beni di cui al precedente p. b). Si specifica che nella manutenzione ordinaria rientrano le operazioni di ripristino del funzionamento per avarie derivanti dalla normale usura e comunque tutte quelle normalmente indicate come tali dai documenti tecnici delle attrezzature della stessa tipologia. In ogni caso, si considerano sempre operazioni di manutenzione ordinaria quelle di valore economico non superiore al 5% del valore complessivo dell'attrezzatura da mantenere. La manutenzione ordinaria dovrà essere effettuata sempre all'occorrenza e comunque sulla base di un programma di verifiche almeno trimestrali.
- le operazioni di ripristino dell'efficienza dei predetti beni, qualora il danno sia derivato da negligenza, incuria, imperizia e/o irregolare manutenzione ordinaria; in tal caso, rilevato il guasto o il danno ed accertate, in contraddittorio, le responsabilità dell'O.E., quest'ultimo provvederà **nel più breve tempo possibile** alla riparazione e/o sostituzione, a proprie spese, ricorrendo a tecnici qualificati. Tutte le riparazioni dovranno, comunque, essere preventivamente autorizzate dall'A.D..

d) Manutenzione straordinaria/rinnovo. L'A.D. sostiene le spese per la manutenzione

straordinaria e l'eventuale rinnovo dei beni di cui al precedente p. b).

e) Utenze. Nelle 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. (salvo quanto previsto per il caso di utilizzo dei centri di cottura dell'A.D. per la veicolazione dei pasti ad EDRC vicini).

8) CLAUSOLE DI SALVAGUARDIA.

- a. il personale dell'O.E. è autorizzato all'accesso nei locali dell'EDRC per il tempo strettamente necessario allo svolgimento del servizio richiesto, rimanendo interdetto l'accesso ad aree diverse da quelle concesse per il servizio;
- b. è vietato ogni utilizzo improprio dei locali in uso da parte dell'O.E. e dei suoi dipendenti;
- c. il personale dell'O.E. impiegato negli EDRC dovrà mantenere un comportamento decoroso ed eticamente corretto nelle relazioni interpersonali;
- d. il personale dell'O.E. impiegato negli EDRC non dovrà diffondere notizie relative all'A.D. comunque apprese durante lo svolgimento del servizio.

II. PERSONALE

1) ORGANICO E MANSIONI

a) Organico

Il personale impiegato dall'O.E. 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, in Accordo Quadro/Contratto e secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004.

Fermo restando il vincolo dell'obbligazione di risultato e gli impegni assunti in obbligo alla c.d. "clausola sociale" per la salvaguardia dei lavoratori nonché con l'offerta tecnica (c.d. "riassorbimento" della manodopera già impiegata presso gli EDRC), l'O.E., al fine di garantire la continuità dei servizi anche in caso di situazioni contingenti di criticità (per malattia, ferie, licenziamenti, etc. del personale dipendente), deve assicurare la compresenza di personale addetto all'esecuzione del servizio come segue:

TABELLA a.1 - Servizio di catering completo e di ristorazione

	COLAZIONE	PRANZO/CENA		
Numero Commensali (da – a)	assistente mensa	assistente mensa	cuoco	secondo cuoco
fino a 49	1	1	1	0
50-99	1	2	1	0
100-199	2	3	1	1
200-299	3	4	1	1
300-399	4	5	1	2
400-499	5	6	1	2
500-599	5	7	1	2

600-699	6	8	1	3
700-799	7	9	2	3
800-899	8	10	2	4
900-999	9	11	2	4
Oltre 1000	10	12	2	5

Tabella a.2 - Servizio di catering veicolato

	COLAZIONE	PRANZO/CENA		
Numero Commensali (da – a)	assistente mensa	assistente mensa	cuoco	secondo cuoco
Fino a 49	1	1	//	//
50-99	1	2	//	//
100-199	2	3	//	//
200-299	3	4	//	//
300-399	4	5	//	//
400-499	5	6	//	//
500-599	5	7	//	//
600-699	6	8	//	//
700-799	7	9	//	//
800-899	8	10	//	//
900-999	9	11	//	//
Oltre 1000	10	12	//	//

Il personale indicato nelle Tabelle deve intendersi come **personale minimo compresente** durante l'intero svolgimento del servizio/attività di mensa.

Gli scaglioni si devono intendere come fabbisogno in corrispondenza della **forza giornaliera presunta dal lunedì al giovedì per tutti i mesi esclusi luglio e agosto** sulla base degli indicatori logistici forniti dalle Forze Armate committenti.

NOTA BENE: in caso di catering veicolato con utilizzo di centro di cottura dell'A.D., per il conteggio del personale minimo da garantire, l'O.E.:

- per le figure di cuoco/secondo cuoco, deve prendere in considerazione la tabella a.1, nella quale si determinerà lo scaglione sommando il numero di commensali dell'EDRC presso il quale si confezionano i pasti con quello dei commensali dell'EDRC presso il quale si veicolano i pasti;

- per le figure di assistenti mensa, per l'EDRC presso il quale si confezionano i pasti deve prendere in considerazione la tabella a.1, nella quale dovrà far riferimento solo ai commensali dell'EDRC medesimo; per l'EDRC presso il quale si veicolano i pasti, deve prendere in considerazione la tabella a.2;

L'O.E. 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.

L'O.E., inoltre, si obbliga ad acquisire la certificazione attestante l'idoneità al rientro in servizio, per assenze del personale dovute a malattie infettive.

L'O.E. assicura che il personale dipendente tenga un comportamento discreto, decoroso e irreprensibile, sempre formalmente corretto e cortese nei confronti degli utenti.

Fatto salvo quanto proposto in sede di offerta tecnica, al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, gli operatori economici che occupano oltre cinquanta dipendenti si impegnano a consegnare alla S.A., entro 3 mesi dall'avvio del servizio, copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile redatto ai sensi dell'articolo 46, decreto legislativo n. 198 del 2006, contestualmente trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e ai consiglieri regionali di parità.

b) Sostituzioni.

L'O.E. 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.

c) 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 dell'O.E.. 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.

d) Formazione del personale

L'O.E. 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, l'O.E. deve garantire al proprio personale la trattazione delle tematiche rilevanti per l'espletamento del servizio quali, ad esempio (elenco indicativo e non esaustivo): 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. Tutte le attività di formazione, aggiornamento professionale e valutazione del personale impiegato possono essere effettuate anche in modalità on-line.

2) **REFERENTI/RESPONSABILI**

Almeno 10 (dieci) giorni prima dell'avvio del servizio, l'O.E. dovrà nominare e comunicare all'A.D.:

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 l'addetto al controllo del servizio dell'EDRC, 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, l'O.E. provvederà alla tempestiva comunicazione della nomina di un sostituto. Il responsabile del servizio deve essere inquadrato nel secondo livello ai sensi del CCNL di settore.

b) Un responsabile dell'elaborazione e della gestione delle procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP, così come previsto dall'art. 5 del Reg. CE 852/2004, deputato alla verifica e corretta implementazione delle procedure in tema di sicurezza alimentare, in possesso di adeguata professionalità, documentata formazione e idoneo inquadramento che gli EDRC dovranno verificare. Si specifica che, ad avvio delle attività, il suddetto responsabile dovrà consegnare all'Addetto al controllo Mensa dell'EDRC copia del "piano di autocontrollo", redatto ai sensi del Reg. CE 852/2004 citato (e successive modificazioni) riguardante la struttura di cui è responsabile.

Tutta la documentazione relativa all'attività di autocontrollo deve essere custodita presso l'EDRC.

c) Un Operatore del Settore Alimentare (OSA), previsto dall'art. 3 del Reg. CE178/2002

d) Un referente per gli aspetti nutrizionali

e) 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 a cura dell'EDRC, alla fornitura dei DPI (quando previsti) e di idoneo abbigliamento professionale.

Il piano di autocontrollo ed la documentazione per la redazione del DUVRI a cura dell'EDRC dovranno essere distinti e separati; non verranno accettate documentazioni complessive integrate.

3) **DISPOSIZIONI A TUTELA DEL LAVORO**

L'O.E. si obbliga:

- a)** ad impiegare personale qualificato, in base ai livelli professionali previsti dal vigenti CCNL per il settore di attività;
- b)** al rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia di lavoro o che interverranno nel periodo di esecuzione dell'appalto; in particolare deve essere assicurato il pieno rispetto della normativa in materia di "diritti umani internazionalmente riconosciuti e sulle condizioni di lavoro dignitose" per cui si rimanda alla integrale applicazione dell'All. B al DM 10/3/2020;
- 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/o 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 applicato, come meglio dettagliato dalla "clausola sociale";
- 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 alla documentazione da presentare all'EDRC per la redazione del DUVRI dinamico, l'O.E. dovrà redigere un proprio "Documento valutazione rischi" o DVR, che in copia dovrà consegnare all'addetto al controllo presso ogni EDRC, 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/retributiva dell'O.E., 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

L'O.E. 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**, l'O.E. dovrà consegnare all'EDRC fruitore 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;
- copia dei modelli UNILAV aggiornati relativi al personale impiegato, comprensivi di ricevuta elettronica della trasmissione al sistema informatico della Regione o della Provincia Autonoma di competenza.

L'O.E. dovrà presentare anche la documentazione attinente al **responsabile dell'elaborazione e della gestione delle procedure permanenti**.

In caso di intervenute modifiche all'organico impiegato, l'O.E., nei 5 (cinque) giorni successivi, dovrà consegnare all'EDRC la documentazione integrativa e quella aggiornata da sostituire.

III. SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

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.

Il Comandante dell'EDRC, nell'ambito dell'autonomia organizzativa e gestionale dell'Ente, potrà disciplinare con apposito regolamento scritto le modalità e condizioni di accesso ai locali mensa, tenendo conto del numero dei commensali, della capacità di ricezione dei locali e degli orari di erogazione del servizio, in modo da garantire la uniforme fruizione dei pasti ed evitare afflussi eccessivi in contemporanea.

1) **DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

- a) **Occorrente per la consumazione del pasto.** - L'O.E. è tenuto 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.

L'O.E. dovrà, altresì, assicurare per ogni commensale, anche i materiali monouso necessari alla consumazione del pasto: n. 1 tovaglietta copri vassoio e n.3 tovagliolini doppio velo.

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).

Nei casi di temporanea indisponibilità della lavastoviglie (per qualsiasi causa), per il tempo necessario al rinnovo/sostituzione/riparazione, l'O.E. fornirà le stoviglie e la posateria in materiale **monouso** compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN ISO 13432, senza alcun costo aggiuntivo per l'A.D..

- b) **Organizzazione penitenziaria militare.** - I detenuti ed il personale addetto al controllo presso l'Organizzazione penitenziaria militare, per ragioni di sicurezza, utilizzeranno sempre e soltanto stoviglie e posateria monouso fornite dall'O.E. con oneri a proprio carico. Qualora specifiche esigenze di sicurezza o organizzative lo richiedano, il Comandante dell'O.P.M. potrà modificare, anche con un minimo preavviso, modalità e tempistiche di esecuzione del servizio. In tali casi, l'O.E. dovrà ottemperare tempestivamente alle modifiche disposte.

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

Il vettovagliamento giornaliero è ripartito, salvo diversa esigenza, tra: colazione, pranzo e cena.

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'EDRC dovrà notificare all'O.E. la relativa variante, con un preavviso di almeno sette giorni calendariali. Tale termine è suscettibile di riduzione nel caso di circostanze eccezionali non preventivabili e/o impreviste.

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

2) SISTEMI DI DISTRIBUZIONE

In tutte le tipologie di servizio (Ristorazione, completo e veicolato) la distribuzione dei pasti ai partecipanti alle mense, in funzione delle esigenze degli EDRC, può avvenire a mezzo di:

- sistema self-service;
 - servizio a tavola.
- a) Self-service.** - Nel sistema self-service è richiesto all'O.E. 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, l'O.E. dovrà ottemperare a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti. Si elencano di seguito ulteriori prescrizioni cui l'O.E. è tenuto 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 dall'O.E. 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 EDRC fruitori del contratto, che ne facciano richiesta,

preventivamente acquisita l'autorizzazione alla maggiore spesa da parte dell'Autorità Logistica di F.A. in due differenti tipologie: **alla francese**, come sopra descritto, ovvero **all'italiana** (nel qual caso 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. La richiesta di estensione del servizio a tavola deve essere comunicata all'O.E. con un **preavviso di almeno 72 ore**, e dovrà espressamente indicare: il numero presunto dei commensali da servire, la durata, i giorni e gli orari in cui tale servizio dovrà essere svolto.

In ogni caso, il numero di personale impiegato dall'O.E., 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 a tavola, in entrambe le forme, l'O.E. dovrà:

- fornire stoviglie, vetrerie, posaterie, tovagliato, vasellame e quanto altro necessario per l'espletamento del servizio nella modalità richiesta;
- svolgere tutte le operazioni relative alla preparazione della sala e successivo riassetto;
- 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, l'O.E. dovrà provvedere, **in tutte le tipologie di servizio (Ristorazione, completo e veicolato)** all'installazione presso tutti gli EDRC 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.

L'O.E. dovrà effettuare il servizio di microfiltrazione e di distribuzione delle bevande nel rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia, **in accordo con quanto previsto dal proprio piano HACCP e con il manuale di manutenzione della ditta specializzata**, indicando i report di interventi, i limiti critici e le azioni correttive.

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;
- 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 fruitore. In ogni caso, gli impianti di distribuzione dovranno essere caratterizzati da un basso impatto energetico certificato da Ente terzo.

Esclusivamente nelle tipologie del catering completo e veicolato, in caso di specifiche esigenze

logistiche e/o igienico-sanitarie, opportunamente documentate dall'EDRC e comunque a carattere temporaneo, dovrà essere somministrata **a cura dell'O.E.**, in sostituzione di acqua e bevande microfiltrate, **n. 1 bottiglietta di acqua minerale da 50 cl a commensale.**

4) BOX SACCHETTO VIVERI (PRANZO/CENA) E SACCHETTO COLAZIONE

L'O.E. avrà cura di garantire che nella preparazione dei sacchetti e nella successiva somministrazione siano rispettate tutte le norme del presente CT e quelle igienico-sanitarie vigenti.

Si specifica che l'indicazione dei generi alimentari di cui alle due tipologie è finalizzata alla definizione di una "composizione tipo" di sacchetto viveri/colazione, in particolare con riferimento alle grammature ed al contenuto calorico minimo da assicurare. Tale elencazione di generi alimentari non va intesa, comunque, in maniera tassativa per lasciare la possibilità, nel rispetto delle grammature e dell'apporto calorico, di una proposta migliorativa per variare la composizione secondo il gradimento del personale, sempre nel rispetto delle vigenti normative igienico sanitarie.

4.1) VIVERI (PRANZO/CENA)

Su richiesta dell'EDRC, formulata con preavviso di almeno 12 ore, l'O.E. sostituirà il pranzo e/o la cena con un "sacchetto viveri", la cui composizione tipo è riportata di seguito, 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'EDRC, 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.

CALORIE COMPLESSIVE: ca. **1300/1400 KCAL**, così garantite:

- Pane fresco (200 gr) **400 Kcal**;
- *a scelta dell'utente: conserve ittiche* sott'olio in scatola (netti 160 gr.) o *carne* in scatola (netti 180 gr.) **460/500 Kcal** ;
- Formaggio UHT (60 gr.) **108 Kcal**;
- Merendina o Barretta di cioccolato (40/50 gr) o budino UHT (100/125 gr) **150/200 Kcal**;
- Frutta di stagione (200 gr) **150/200 Kcal**;
- N.1 confezione di acqua minerale da 50 cl cad.

Il "sacchetto", confezionato in apposito **box di cartoncino**, dovrà altresì contenere: n. 3 tovagliolini di carta; n. 1 confezione di posateria monouso compostabile; n. 1 sacchetto compostabile, ai sensi del Reg. CE 1935/04 e della UNI EN 13432:2002.

4.2) COLAZIONE

Ogni volta che, **a colazione**, il numero dei commensali presso la mensa dell'EDRC si riduca al di sotto delle **25 unità**, previa richiesta della ditta al Comandante/Titolare dell'EDRC, potrà essere da questi autorizzata, in alternativa alla colazione, la distribuzione di un "sacchetto" colazione, la cui composizione tipo è riportata di seguito, senza oneri aggiuntivi a carico dell'A.D..

Indipendentemente dal numero di commensali, l'EDRC può sempre chiedere alla ditta di distribuire, in alternativa alla colazione, il sacchetto colazione senza oneri aggiuntivi a carico dell'A.D..

CALORIE COMPLESSIVE: ca. **500/600 KCAL**, così garantite:

- N.1 panino (90/100 gr) o n. 4 fette biscottate **175/200 kcal** ;
- N.1 confettura o n.1 crema alla nocciola spalmabile (20 gr cad.) **40/60 Kcal**;

- N.1 brioche confezionata o n.1 merendina o n. 4 biscotti secchi o n.1 frutta (150 gr) **185/200 Kcal**;

- Thè o latte intero (UHT) o bevanda a base di latte e cacao da (200 ml) o n. 1 vasetto (125 gr) di prodotto a base di yoghurt UHT o n.1 succo di frutta **130 Kcal**.

Il sacchetto, confezionato in apposito box di cartoncino, dovrà altresì contenere: n. 2 tovagliolini di carta; n. 1 cucchiaino monouso compostabile; n. 1 sacchetto compostabile, ai sensi del Reg. CE 1935/04 e della UNI EN 13432:2002.

5) SOLUZIONI ALTERNATIVE

Presso gli EDRC a catering **completo o misto (ristorazione)**, indipendentemente dagli indicatori logistici forniti, ogni volta che nel corso dell'esecuzione contrattuale il numero dei commensali si riduca **al di sotto delle 25 unità**, previa richiesta della ditta al Comandante/Titolare dell'EDRC, potranno essere da questi autorizzate le seguenti soluzioni alternative, senza oneri aggiuntivi a carico dell'A.D.:

a) pasti confezionati a pranzo da consumarsi per la cena dello stesso giorno (con utilizzo del legume refrigerato):

- i pasti confezionati dovranno subire un abbattimento termico (rapida refrigerazione con temperatura di fine ciclo di abbattimento inferiore a +10°C come da D.P.R. 327/1980) e successivamente essere conservati a temperatura non superiore ai +4°C fino al rinvenimento; prima della distribuzione essere ricondizionati in modo che all'atto della distribuzione abbiano una temperatura (al cuore dell'alimento) non inferiore a 65° C;

b) pasti confezionati da consumarsi non oltre il terzo successivo (con utilizzo del legume misto refrigerato/sottovuoto):

- seguire lo stesso procedimento di cui al precedente punto a); in più i pasti dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva e avendo cura di individuare in modo chiaro i pasti da distribuire nei diversi giorni;

In accordo con i menù del giorno, di massima nel rispetto dei tempi previsti per la comunicazione dei numerici del pranzo e/o della cena (il venerdì si dovranno comunicare anche i numerici e le preferenze dei pasti da confezionare per il sabato e la domenica), sarà cura degli EDRC provvedere a segnalare all'O.E. i numerici dei pasti da confezionare e approntare, **secondo le preferenze espresse dai commensali**.

Tutte le attrezzature occorrenti (abbattitore, macchina per il sottovuoto, etc.), per implementare la soluzione alternativa scelta tra a. e b., ove non disponibili presso l'EDRC, dovranno essere fornite a cura e spese della ditta. In mancanza, la soluzione alternativa non potrà essere concordata.

c) semplificazione delle scelte nel menù a parziale variante di quanto disposto al Capo

IV, para. 2, lettere "b" e "c" del presente Capitolato:

- a pranzo ed a cena: due primi piatti, due secondi piatti, un contorno, frutta e bevande.

I pasti approntati dovranno essere confezionati riducendo le alternative del menù del giorno.

Uno dei due primi piatti a scelta deve essere sempre in bianco.

Inoltre, l'O.E. dovrà garantire la presenza di almeno:

- Nr. 1 assistente di mensa per le soluzioni a) e b);
- Nr. 1 assistente di mensa e 1 cuoco per la soluzione c).

NB: non può mai considerarsi una soluzione alternativa il ricorso agli apprestamenti civili presso esercizi di ristorazione terzi non sottoposti al vaglio dell'A.D., nei modi e nelle forme di cui alla normativa di gara. L'eventuale ricorso agli apprestamenti civili, concretando il passaggio ad una diversa tipologia di vettovagliamento, deve essere autorizzato dall'autorità logistica di Forza Armata e finalizzato dagli organi amministrativi di forza armata, rimanendo fuori dal perimetro del contratto di catering.

6) SCIOPERI E ALTRE SITUAZIONI DI EMERGENZA

- a) In caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, l'O.E. 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) l'O.E. provvederà alla somministrazione del “sacchetto” viveri di cui al precedente para. 4.1).
- c) In caso di indisponibilità prevedibilmente persistente delle strutture dei locali cucina messi a disposizione dall'A.D. per la preparazione dei pasti, l'O.E. dovrà, altresì, assicurare entro 48 ore (ove non diversamente disciplinato dal contratto), dalla richiesta dell'EDRC, 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 fresco/caldo” o a “legame misto freddo/sottovuoto”- ove necessario **anche in monoporzione** - proveniente da un proprio centro di cottura, per tutta la durata dell'esigenza, fatte salve le proposte migliorative presentate dall'O.E. in sede di offerta tecnica e comunque nel rispetto dei “Legami produttivi ammessi” indicati nelle istruzioni per la compilazione dell'offerta tecnica. In ogni caso le attrezzature occorrenti (microonde, etc.), per implementare il servizio in emergenza, ove non disponibili presso l'EDRC, dovranno essere fornite a cura e spese della ditta.

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 all'O.E. di **quindici giorni** solari. La sospensione potrà essere richiesta dall'EDRC per tutto, o parte, del personale dipendente, in relazione a motivate esigenze di carattere operativo/logistico o per indifferibili lavori da eseguirsi nei locali adibiti allo svolgimento del servizio.

8) APPROVVIGIONAMENTO IMMAGAZZINAMENTO MOVIMENTAZIONE DERRATE

L'O.E. assume l'obbligo di eseguire le operazioni connesse all'approvvigionamento delle derrate, in conformità a quanto dichiarato in offerta.

L'UTT potrà effettuare sopralluoghi, anche presso le strutture (di proprietà o nella disponibilità) dell'O.E., finalizzati alla verifica della rintracciabilità dei prodotti acquistati e della validità dei sistemi di immagazzinamento, stoccaggio e trasporto adottati.

9) **GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI**

Al fine di perseguire la “lotta allo spreco alimentare” di cui alle disposizioni della Legge 166/2016 e del D. Lgs. 460/1997, l’O.E. assume l’obbligo di eseguire le operazioni connesse alla gestione delle eccedenze alimentari, in conformità a quanto dichiarato in offerta, distinguendo tra primi, secondi, contorni e frutta, ed anche tra cibo non servito e servito. L’O.E. deve assicurare, in via prioritaria, misure intraprese per ridurre tali quantità per evitare gli avanzzi per i periodi a seguire.

Utile al riguardo risulta la connessione della procedura per la gestione degli sprechi con la rilevazione VRQ sulla base della quale si monitora quali sono le pietanze da sostituire o modificare. In ogni caso, a seconda della tipologia di eccedenza alimentare (*piatti serviti o piatti non somministrati*) l’O.E. si impegna 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;
- 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.

L’O.E. deve produrre un rapporto mensile all’EDRC nel quale deve essere indicata la quantità di eccedenza alimentare e la destinazione della stessa, conformemente a quanto proposto nella propria offerta tecnica.

10) **MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

Per la veicolazione dei pasti e/o delle derrate comunque destinate ad essere impiegate nello svolgimento del servizio, l’O.E., sia qualora si avvalga di mezzi propri, sia qualora si avvalga di mezzi di altri operatori a vario titolo associati, 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. L’O.E. dovrà fornire, in tal caso, all’Addetto al controllo 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 puliti e sanificati giornalmente e comunque prima del reimpiego per evitare insudiciamento e contaminazione con degli alimenti trasportati. Le operazioni dovranno rispondere, oltre che al citato Piano di autocontrollo dell’O.E., alla vigente normativa in materia e a quanto dichiarato dal medesimo O.E. in sede di offerta.

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 (obbligatorie per tipologie veicolato e completo)

1) **MENU FISSI (ELABORATI DELL’A.D. - ALLEGATO I al presente Capitolato)**

Sono stati approntati:

- Per il “catering completo”: **n. 8 menù settimanali**, di cui 4 per i mesi da novembre ad aprile (Invernali) e 4 per i mesi da maggio ad ottobre (Estivi);
- Per il “catering veicolato”: **n. 4 menù settimanali**.

In ognuno di tali menu (riportanti l’indicazione di 1^ settimana, 2^ settimana, ecc.) sono sempre

previsti, dal lunedì alla domenica, i seguenti pasti:

- i. Colazione (in un'unica scelta di diverse bevande e alimenti);
- ii. Pranzo, così articolato:
 - a. 2 (due) ricette di primo piatto "a scelta" dell'utente, più la disponibilità di un primo piatto "in bianco";
 - b. 2 (due) ricette di secondo piatto "a scelta" dell'utente, più la disponibilità di un secondo piatto "freddo";
 - c. 2 (due) ricette di contorno "a scelta" dell'utente;
 - d. Pane (in un'unica scelta di almeno due tipologie: bianco/integrale)
 - e. Frutta (in un'unica scelta di almeno due tipologie)
 - f. Dolce (in un'unica scelta di almeno due tipologie – di cui una senza lattosio/glutine/uova - due volte alla settimana: *di norma* giovedì e domenica)
- iii. Cena, così articolata:
 - a. 2 (due) ricette di primo piatto "a scelta" dell'utente più la disponibilità di un primo piatto "in bianco";
 - b. 2 (due) ricette di secondo piatto "a scelta" dell'utente più la disponibilità di un secondo piatto "freddo";
 - c. 2 (due) ricette di contorno "a scelta" dell'utente;
 - d. Pane (in un'unica scelta di almeno due tipologie: bianco/integrale)
 - e. Frutta (in un'unica scelta)

Tali menu devono essere utilizzati dall'O.E., **senza apporvi modifiche**, per la redazione di menù mensili di cui appresso, che devono essere presentati agli EDRC entro il giorno 15 del mese precedente a quello di somministrazione. Mantenendo fermi i valori nutrizionali ed economici presi a riferimento (cfr. successivo art. 6, p. a.), tali menu potranno essere modificati esclusivamente dalla Stazione Appaltante.

2) MENU ELABORATO DALL'O.E.

Esclusivamente per gli EDRC destinatari del servizio nelle forme del veicolato e del completo, per le sole componenti del pranzo e della cena e con le frequenze/quantità previste per ciascuna di esse negli indicatori logistici, con la "rotazione" e la "calendarizzazione" stagionale/settimanale già previste dai menu fissi sopra richiamati in allegato 1 (**menù settimanali**), a copertura di un'annualità di servizio, il concorrente si impegna a elaborare e somministrare, coerentemente con quanto dichiarato nel "Programma Alimentare complementare" presentato in offerta tecnica, i pasti aggiuntivi rispetto a quelli previsti nei menu fissi predisposti dalla S.A.

L'O.E. deve garantire che il menu proposto in sede di offerta tecnica deve essere il medesimo effettivamente somministrato in sede di esecuzione. Esso è inteso come integrativo (per aggiunta di scelte) e complementare (per complessivo rispetto dei parametri nutrizionali) rispetto a quelli fissi predisposti dall'A.D.

In esecuzione del contratto, l'O.E. dovrà pertanto aggiungere nel menu mensile da presentare all'A.D. entro il giorno 15 del mese precedente a quello di somministrazione, le "scelte" dei pasti di cui al Menu elaborato nell'ambito del Programma Alimentare complementare presentato in offerta tecnica – su base di 4 settimane dal lunedì alla domenica - così dettagliate:

- i. Pranzo, così articolato:

- a. 1 (una) ricetta di primo piatto aggiuntivo rispetto alle scelte del menu fisso stabilito dall'A.D.;
- b. 1 (una) ricetta di secondo piatto aggiuntivo rispetto alle scelte del menu fisso stabilito dall'A.D.;
- c. 1 (una) ricetta di contorno aggiuntivo rispetto alle scelte del menu fisso stabilito dall'A.D.;
- d. Pane (in un'unica scelta di tipologia alternativa rispetto a quelle previste dal menu base)
- e. Frutta (in un'unica scelta di tipologia alternativa rispetto a quelle previste dal menu base)
- ii. Cena, così articolata:
 - a. 1 (una) ricetta di primo piatto aggiuntivo rispetto alle scelte del menu fisso stabilito dall'A.D.;
 - b. 1 (una) ricetta di secondo piatto aggiuntivo rispetto alle scelte del menu fisso stabilito dall'A.D.;
 - c. 1 (una) ricetta di contorno aggiuntivo rispetto alle scelte del menu fisso stabilito dall'A.D.;
 - d. Pane (in un'unica scelta di tipologia alternativa rispetto a quelle previste dal menu base)
 - e. Frutta (in un'unica scelta di tipologia alternativa rispetto a quelle previste dal menu base)

3) INDICAZIONI PER LA PREDISPOSIZIONE DEL MENU MENSILE

Il menu mensile deve essere elaborato dall'O.E. e sottoposto all'approvazione dell'EDRC, utilizzando i menu su base settimanale predisposti dall'A.D. (in Allegato I) aggiungendo il menu su base settimanale proposto in sede di offerta tecnica; tanto quelli stabiliti dall'A.D. quanto quelli proposti in offerta tecnica non potranno essere in alcun modo variati, né nella composizione giornaliera né nell'alternanza delle singole giornate (da lunedì a domenica), ad eccezione della possibilità di una diversa rotazione delle settimane (vale a dire l'O.E. potrà proporre all'EDRC un menu mensile nel quale la sequenza delle settimane sia 1-2-3-4, oppure 4-3-2-1, oppure 1-3-4-2 etc.). Nel menu mensile, che pertanto comprenderà tanto i pasti previsti secondo i menu fissi settimanali in allegato 1 quanto quelli previsti dai menu proposti nel Programma alimentare complementare presentato dall'O.E. aggiudicatario, dovranno essere SEMPRE e PER TUTTI I PIATTI inserite:

- le indicazioni relative alla denominazione scientifica delle specie ittiche impiegate;
- le percentuali in peso degli alimenti/ingredienti "qualificanti" (i.e. referenze biologiche, S.Q. o altrimenti qualificate, DOP, IGP, "di montagna", prodotti provenienti da agricoltura sociale o solidale e da "filiera corta" o "a Km 0"), al fine di verificarne la ottemperanza al rispetto sia dei requisiti minimi previsti dalla normativa dei CAM (ove non diversamente specificato dal presente Capitolato e dal relativo Allegato II), sia di quelli previsti comunque come obbligatori dal presente Capitolato e dal relativo Allegato II, sia di quelli dichiarati dall'O.E. in sede di offerta tecnica per soddisfare i criteri premianti e l'attribuzione dei relativi punteggi.

Nel menu mensile, inoltre, **limitatamente ai pasti proposti dall'O.E. nei menu settimanali del Programma alimentare complementare** presentato in offerta tecnica, dovranno essere inserite specifiche indicazioni relative ai "piatti/pasti qualificanti":

- pasti della tradizione locale/regionale con impiego di Prodotti Agroalimentari Tradizionali;
- piatti a base di proteine vegetali o pasti esclusivamente vegetariani;
- piatti unici bilanciati (con le componenti di primo, secondo, contorno);

- pane di tipologia alternativa a quello previsto dal menu fisso;
- frutta di tipologia alternativa a quella prevista dal menu fisso;
- spuntino a base di cioccolato extra fondente 70% o barretta cereali

In nota al menù mensile come sopra complessivamente formulato dovrà essere specificato che lo stesso risulta **giornalmente** conforme ai CAM di cui al D.M. 10 MARZO 2020 citato.

Il menù mensile dovrà essere poi approvato e confermato (*entro la terza decade dello stesso mese antecedente a quello di somministrazione*) dall'Addetto al controllo dell'A.D., che, in tal senso, svolge funzione di verifica per conto del Direttore della esecuzione contrattuale.

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la confezione del piatto previsto;
- interruzione temporanea dell'approvvigionamento delle materie prime e/o della produzione per cause indipendenti dalla volontà dell'O.E.
(scioperi, incidenti, interruzione nell'erogazione di energia elettrica/gas/acqua);
- avaria della catena di conservazione dei prodotti deperibili.

In tali casi eccezionali il Responsabile dell'O.E. dovrà tempestivamente (entro 24 ore dall'accadimento) informare l'A.D., al fine di concordare soluzioni alternative.

Il menù mensile ad inizio mese dovrà essere esposto, a cura e sotto la responsabilità dell'O.E., in apposita bacheca fornita all'uopo dall'O.E. medesimo.

4) INDICAZIONI PER LA PREDISPOSIZIONE DEL MENÙ GIORNALIERO

Nel rispetto del menu mensile, l'O.E. avrà cura di segnalare all'utenza l'offerta quotidiana attraverso una lavagna cancellabile (o altro strumento idoneo).

Il menù giornaliero dovrà in ogni caso, a cura e sotto la responsabilità dell'O.E., essere esposto e ben visibile, all'ingresso della sala mensa, in modo da essere facilmente consultabile dai commensali e riportare:

- le scelte possibili (come successivamente dettagliato);
- la segnalazione dell'eventuale presenza negli alimenti in somministrazione di allergeni (di cui all'allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011), in aderenza a quanto previsto dalle note applicative di IGESAN M_D SSMD 0107566 in data 31 luglio 2015 al Reg. UE 1169/2011;
- le pietanze realizzate con "alimenti/ingredienti qualificanti" e/o i "piatti/pasti qualificanti" come sopra specificati e in ogni caso la provenienza territoriale delle derrate;
- i piatti realizzati con prodotti/ingredienti surgelati;
- il riferimento alla stagionalità degli alimenti freschi;
- le spezie e la eventuale presenza di glutammato di sodio;
- la tipologia delle carni e dei prodotti ittici utilizzati nella preparazione;
- le informazioni su alimenti/ingredienti (ricette, grammature⁴, etc.);
- l'apporto calorico complessivo e le percentuali indicative dei macronutrienti di ogni piatto.

Inoltre, l'O.E., mediante diffusione di opuscoli, redatti dal referente per gli aspetti nutrizionali, deve garantire una corretta informazione agli utenti su alimentazione, salute e ambiente,

⁴ Le grammature dovranno essere in linea con quelle indicate nell'Allegato I per il menu fisso e con l'offerta tecnica per il menu aggiuntivo

affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di determinate categorie di alimenti, anche per gli impatti ambientali causati dai relativi sistemi di produzione. L'O.E. dovrà fornire altresì chiare istruzioni per il corretto **conferimento dei rifiuti** in maniera differenziata all'interno della mensa, nell'ambito del proprio sistema di gestione e smaltimento.

Il menù giornaliero potrà essere variato solo su autorizzazione dell'EDRC che potrà concederla ove l'O.E. documenti opportunamente e tempestivamente le cause eccezionali, impreviste e/o imprevedibili non dipendenti dalla stessa. In tali casi, il Rappresentante dell'O.E. dovrà tempestivamente e comunque entro le ore 10 del giorno interessato, informare l'Addetto al controllo dell'A.D. al fine di concordare soluzioni alternative in base alle esigenze dell'EDRC.

L'EDRC potrà variare il menù in presenza di particolari esigenze di servizio e/o organizzative, dandone tempestivo avviso al rappresentante dell'O.E..

Ogni menù giornaliero deve essere composto dei seguenti elementi:

a) Prima colazione:

I generi componenti la prima colazione potranno essere scelti dagli utenti tra i seguenti:

- 1) latte o caffè o latte con caffè o thè o un succo di frutta (a scelta tra tre gusti);
- 2) brioche/cornetto confezionato o in alternativa un pacchetto di biscotti o pane (gr. 60)
- 3) marmellata alla frutta o conserva vegetale al cioccolato tipo nutellina;
- 4) Zuccheri

In alternativa alla distribuzione tradizionale, a richiesta dell'EDRC, l'O.E. dovrà installare e tenere costantemente funzionanti appositi sistemi automatizzati di distribuzione dei medesimi generi sopra indicati.

b) Pranzo:

- primo piatto caldo, con **tre scelte per l'utente** più la disponibilità di un primo piatto "in bianco";
- secondo piatto, con **tre scelte per l'utente**, più la disponibilità di un secondo piatto "freddo";
- contorno, con **tre scelte per l'utente**;
- frutta di stagione con **tre tipi di scelta**;
- pane con tre tipi di scelta in conformità a quanto sancito dal D.M. 10.3.2020 (almeno 50% integrale/multicereali);
- bevande.

c) Cena:

- primo piatto caldo, con tre scelte per l'utente più la disponibilità di un primo piatto "in bianco";
- secondo piatto, con tre scelte per l'utente più la disponibilità di un secondo piatto "freddo";
- contorno, con tre scelte per l'utente;
- frutta di stagione con **due tipi di scelta**;
- pane con tre tipi di scelta in conformità a quanto sancito dal D.M. 10.3.2020 (almeno 50% integrale/multicereali);
- bevande.

5) DISPOSIZIONI COMUNI PER IL PRANZO E PER LA CENA

In ogni caso l'O.E. deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- a. è vietata ogni forma di riciclo dei pasti;
- b. fatto salvo quanto specificatamente previsto al prec. Para. 5) "**SOLUZIONI ALTERNATIVE**" i pasti devono essere distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati;

- c. tra le scelte dei primi piatti caldi deve essere sempre garantita la disponibilità di riso o pasta in bianco (da alternarsi), da poter condire separatamente a cura dell'utente con olio extravergine d'oliva e formaggio grattugiato;
- d. il pane deve essere confezionato e distribuito in **monoporzione sigillata**;
- e. **con la predisposizione del proprio menu, l'O.E. DEVE integrare** i menù di cui all'Allegato I, in modo che **nel menu mensile sia complessivamente garantito** che:
 - OGNI GIORNO: ci sia **almeno un secondo piatto** vegetariano ovvero che contenga anche proteine vegetali;
 - UNA VOLTA OGNI DUE SETTIMANE⁵: ci sia **almeno un pasto** (primo, secondo e contorno) esclusivamente vegetariano;
 - UNA VOLTA L'ANNO: venga somministrato pesce biologico di allevamento (acquacoltura bio, con etichettatura di cui al regolamento CE 2018/848 o certificato nell'ambito di un Sistema di Qualità Nazionale zootecnica o da "allevamento in valle");
 - i secondi piatti caldi a base di carne animale devono essere programmati prevedendo un'alternanza delle diverse tipologie (bovina, suina, di pollame);
 - siano 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;
 - sia favorita la somministrazione della frutta di stagione ad alto contenuto di: fibra, B-carotene, Vitamina C e Potassio;
 - sia favorita la distribuzione di formaggi ad alto contenuto di Calcio e di Vitamina B2;
 - sia favorita la somministrazione di carni e prodotti ittici in tagli anatomici e preparazioni ad alto contenuto di rame, ferro e Vitamine del gruppo B;
 - le pietanze non contengano ingredienti, prodotti e componenti geneticamente modificati.

6) FABBISOGNO ENERGETICO/ COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA DEI PASTI

a) Fabbisogno energetico giornaliero in Kcal e macronutrienti nei Menu settimanali predisposti dall'A.D.

In relazione al diverso fabbisogno energetico, negli indicatori logistici allegati al contratto è specificato il tipo di razione (ordinaria, media, pesante) da somministrare per ciascun EDRC.

Il menù giornaliero deve essere complessivamente adeguato al fabbisogno energetico giornaliero necessario in rapporto all'attività fisica svolta dal personale dell'A.D. e alle specifiche condizioni di impiego presso ciascun EDRC.

I fabbisogni, calcolati sulla base della sottostante Tabella 1, ove 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

⁵ Fatto salvo quanto proposto come maggiore frequenza di somministrazione (limitatamente al pranzo da lunedì a venerdì) in sede di offerta tecnica

incrementato per le razioni medie e per quelle pesanti (si tenga conto che per un “Uomo medio *idealtipico*” 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, sono ripartiti nelle seguenti misure percentuali: 12% per la colazione; 50% per il pranzo; 38% per la cena.

Nella composizione dei pasti relativi ai menu settimanali predisposti dall’A.D. e posti in allegato 1 al presente Disciplinare, si è, inoltre, tenuto 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.

b) Razione media e razione pesante.

Presso gli EDRC, 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**, fino alla concorrenza del rispettivo fabbisogno energetico giornaliero, tenendo conto dei succitati principi nutrizionali, come di seguito indicato:

- maggiorazioni quantitative della grammatura dei generi di base impiegati nei menù previsti per la razione viveri ordinaria e di cui all’Allegato I;
- somministrazione di generi integrativi, quali, a titolo di esempio, indicativo e non tassativo:
 - yogurt con o senza frutta o senza lattosio
 - succo di frutta
 - bevande con elettroliti
 - cioccolata fondente
 - confettura di frutta
 - purea di frutta
 - barrette di cereali/frutta/miele
 - biscotti secchi alla frutta
 - frutta secca
 - fette biscottate
 - pane
 - gallette di riso o mais o senza glutine
 - prosciutto crudo
 - bresaola
 - fesa di tacchino
 - formaggio fresco /senza lattosio
 - formaggio stagionato (parmigiano o grana)

- prodotti ittici/tonno (specie ammesse) al naturale e all'olio d'oliva

Le calorie e i macronutrienti costituenti le grammature e/o i generi integrativi devono essere ripartiti nelle misure percentuali pari al **12% per la colazione** e all' **88% per il pranzo**, fino al raggiungimento del fabbisogno energetico previsto nella Tabella 1 sopra indicata per la razione media e per la razione pesante, tenendo conto del bilanciamento dei macronutrienti (proteine, carboidrati, lipidi).

Le integrazioni di grammatura e/o di generi sono mensilmente concordate tra la Ditta (*ove contrattualmente previsto*, dal “**referente per gli aspetti nutrizionali**” dell'O.E.) e l'EDRC e devono essere inserite nel menù mensile e nel menù giornaliero.

La fornitura dei generi integrativi deve avvenire nel pieno rispetto sia di quanto previsto nell'Allegato II al presente Capitolato sia di quanto dichiarato dall'O.E. aggiudicatario in sede di offerta tecnica.

c) Fabbisogno energetico giornaliero in Kcal e macronutrienti nel Menu aggiuntivo proposto dall'O.E. nel Programma alimentare complementare

Per la composizione del menu l'O.E., sempre facendo riferimento al “Fabbisogno energetico medio (AR) in età adulta” da ricavare da <https://sinu.it/2019/07/09/fabbisogno-energetico-medio-ar-in-eta-adulta/> deve formulare una proposta che non superi per la razione ordinaria (colazione/pranzo/cena) un totale di **Kcal/die 2.453,5**.

Tenuto conto che nei menu predisposti dall'A.D. e posti in allegato 1 al presente capitolato, i fabbisogni energetici, riferiti alla giornata alimentare, sono ripartiti nelle misure percentuali sopra specificate (12% per la colazione; 50% per il pranzo; 38% per la cena), l'O.E. aggiudicatario, nella sua offerta di menu, si impegna a garantire una ripartizione calorica nei 2 pasti ivi previsti nelle seguenti misure percentuali, su un totale di **Kcal/die 2.453,50**:

- pranzo min 40% max 50%;
- cena min 38% max 40%.

Nel menu proposto deve essere indicata la *composizione bromatologica*, così da poter verificare la corretta composizione della giornata alimentare (pranzo-cena) e prevedere un apporto delle calorie totali provenienti per circa il 15% da proteine, il 28-30% da lipidi, il 55-60% da glucidi.

7) DIETE/PASTI SPECIALI

L'O.E. dovrà predisporre pasti adeguati a particolari regimi dietetici, a richiesta dell'EDRC e nel massimo rispetto della privacy, nei seguenti casi:

- a) Diete per il personale ricoverato.** Per le esigenze del personale ricoverato presso le strutture ospedaliere/presidiarie militari, che necessita di seguire un particolare regime alimentare, l'O.E. deve assicurare i pasti osservando la dieta speciale prescritta. In tal caso all'O.E. sarà corrisposto per ogni pasto somministrato la maggiorazione di prezzo specificata in contratto (secondo la ripartizione colazione/pranzo/cena). Particolari misure precauzionali andranno concordate tra l'O.E. ed i responsabili del nosocomio, nel caso in cui il servizio debba essere fruito da ricoverati presso reparti con restrizioni di accesso.
- b) Pasti per patologie** - In caso di patologie mediche accertate, documentate da idonea certificazione medica specialistica, gli utenti potranno fare richiesta all'EDRC di appartenenza

affinché siano predisposti menù con composizione di pasti appositamente concordati con l'O.E. (che dovrà a tal fine rendere disponibile il proprio referente per gli aspetti nutrizionali). Tale possibilità deve essere sempre garantita nei casi di catering veicolato da centro cottura dell'O.E.; nei casi di catering completo e/o catering veicolato con utilizzo delle cucine dell'A.D., tale soluzione potrà adottarsi solo qualora l'EDRC, presso cui viene confezionato il pasto, sia dotato di strutture e procedure idonee a garantire il confezionamento e la distribuzione dei pasti dietetici secondo la normativa vigente in materia. In tali casi all'O.E. sarà corrisposta per ciascuna componente colazione/pranzo/cena somministrata la maggiorazione di prezzo specificata in contratto.

Negli altri casi, si dovrà provvedere alla somministrazione del buono pasto.

- c) **Pasti per dettami religiosi.** A richiesta del Comandante dell'EDRC, l'O.E. dovrà predisporre menù con composizione di pasti compatibili con i dettami di religioni diverse da quella cristiana. La fattispecie si applica quando sia prevista la somministrazione di almeno 5 (cinque) pasti giornalieri “speciali” (per ciascuna componente colazione/pranzo/cena) e deve essere di volta in volta autorizzata dalle Autorità Logistiche di F.A. In tale caso all'O.E. sarà corrisposto per ciascuna componente colazione/pranzo/cena somministrata la maggiorazione di prezzo specificata in contratto.

Negli altri casi, si dovrà provvedere alla somministrazione del buono pasto.

- d) **Monoporzione.** Il Comandante/Titolare dell'EDRC interessato valuterà, per il personale indicato ai precedenti punti b) e c), in alternativa a quanto ivi previsto, se autorizzare la somministrazione di **veicolato monoporzione** da centro cottura dell'O.E., facendosi di volta in volta autorizzare dalle Autorità Logistiche di F.A. In tale caso all'O.E. sarà corrisposto per ciascuna componente pranzo/cena somministrata la maggiorazione specificata in contratto per ciascuna delle due tipologie di “Dieta/Pasto Speciale” di cui sopra **più** la maggiorazione prevista in contratto per il confezionamento monoporzione. Per l'espletamento del servizio in tale forma valgono le disposizioni di cui al precedente Capo III art. 6 p. c. fatte salve le proposte migliorative presentate dall'O.E. in sede di offerta tecnica, comunque nel rispetto dei “Legami produttivi ammessi” indicati nelle istruzioni per la compilazione dell'offerta tecnica. In ogni caso le attrezzature occorrenti (microonde, etc.), per implementare il servizio, ove non disponibili presso l'EDRC, dovranno essere fornite a cura e spese della ditta.

8) RICORRENZE PARTICOLARI

In occasione delle “ricorrenze particolari” riportate nell'elenco in Allegato III, il menù - su richiesta dell'EDRC- è integrato dalle pietanze indicate nello stesso allegato. L'EDRC informa l'O.E. della ricorrenza con preavviso di almeno 48 ore. In tal caso all'O.E. sarà corrisposto per ogni pasto (pranzo o cena) somministrato la maggiorazione di prezzo specificata in contratto.

9) CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'Allegato II al presente Capitolato, nel recepire la normativa vigente in materia e specificatamente di quanto prescritto dall'Allegato 1 al DECRETO 3 agosto 2023 del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica recante "Approvazione del piano d'azione nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione edizione 2023" e dal CAM "Documento di Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" di cui al DM 10 MARZO 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020), complessivamente stabilisce, per gruppi omogenei di prodotti, le caratteristiche merceologiche minime, in termini di quantità e qualificazione/certificazione di produzione/prodotto (BIO, S.Q. e equivalenti) e di provenienza (origine nazionale, DOP, IGP, Prodotto di montagna e equivalenti) delle derrate alimentari, che l'O.E. deve impiegare nei menu (oltre le ulteriori specifiche caratteristiche quanti/qualitative e requisiti che scaturiscono da quanto proposto dall'O.E. aggiudicatario in sede di offerta tecnica).

L'O.E. alla fine di ogni trimestre dovrà produrre un report in cui si evidenzia per ogni categoria/tipologia di alimenti, il rispetto delle predette caratteristiche, da comprovare, su richiesta dell'EDRC, mediante idonea documentazione.

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 l'O.E. si impegna a rispettare senza alcuna preclusione e/o riserva.

2) RESPONSABILITA'

L'O.E., prima dell'inizio del servizio, dovrà indicare all'EDRC il nominativo di un referente unico presso la struttura sede del servizio. Le funzioni di Operatore del Settore Alimentare (OSA), previste dall'art. 3 del Reg. CE178/2002 e quelle di responsabile dell'elaborazione e della gestione delle procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP, previste dall'art. 5 del Reg. CE 852/2004, dovranno essere esercitate da un soggetto identificato dall'O.E., in possesso di autonomia organizzativa, gestionale ed economica a mente di quanto previsto dalla normativa vigente.

3) ETICHETTATURA 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.

Le vitamine e i Sali minerali ammessi sono indicati nella Reg. CE 1169/2011 e dal D.Lgs 231/2017.

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 relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana – versioni vigenti).

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

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 l’O.E. dovrà adottare 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.

Ove previsto, in base al sistema di legame utilizzato, 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.

L’O.E. 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, Reg. UE 1337/2013 e successive modificazioni ed alle norme UNI EN ISO 22005 – versione vigente. L’O.E. 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.

L’O.E. 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, l’O.E. 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, l’O.E. 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) NORME IGIENICO SANITARIE E COMPORTAMENTALI PER IL 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.

Tutte le attività di formazione, aggiornamento professionale e valutazione del personale impiegato possono essere effettuate anche in modalità on-line.

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 dell'O.E., che dovrà renderla disponibile per eventuali verifiche da parte dell'AD.

6) IGIENE DELLE LAVORAZIONI

L'O.E. dovrà, predisporre, a mente di quanto previsto dalle normative vigenti e coerentemente con il Progetto del servizio presentato in gara, 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.

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

L'O.E. nel corso dell'esecuzione del servizio è in ogni caso tenuto al rispetto dei seguenti obblighi in materia di igiene:

- garantire che la conservazione, 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;
- per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente si devono utilizzare contenitori

riutilizzabili;

- per il pasto prova 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;
- nell'apposito piano di pulizia e sanificazione (che deve costituire parte integrante del piano di autocontrollo) dei locali e delle attrezzature e materiali, da sottoporre alla preventiva approvazione da parte dell'A.D., dovranno essere indicate, oltre alle procedure ed alle frequenze delle attività, anche le schede tecniche relative ai materiali utilizzati;
- nell'apposito piano per lo smaltimento dei rifiuti e dei sottoprodotti di lavorazione (che deve costituire parte integrante del piano di autocontrollo) devono essere dettagliatamente indicate le procedure che verranno seguite, distintamente per ciascun sito di produzione, eventualmente producendo idonea certificazione che sia conforme alle normative vigenti in materia di tutela ambientale, ivi incluse quelle relative alla c.d. gestione digitalizzata dei rifiuti;
- coerentemente al Programma alimentare presentato in gara, e al relativo Piano di comunicazione, provvedere informare l'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.

L'O.E. si impegna 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 dell'O.E.

Al fine di garantire la copertura adeguata, prima dell'inizio del servizio, l'O.E. dovrà contrarre idonea polizza assicurativa con una compagnia di primaria importanza per la Responsabilità Civile verso l'Ente, verso gli utenti e verso terzi, per ogni evento comunque connesso ai servizi in oggetto del presente capitolato, con un massimale di € 5.000.000,00 per sinistro.

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., l'O.E. dovrà conservare per 72 ore, in apposito frigorifero a temperatura non superiore a +4°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 dall'O.E. 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 dall'O.E..

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 dell'addetto al controllo dell'A.D. e da un rappresentante/referente/dipendente dell'O.E..

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

Gli oneri per le pietanze prelevate per la campionatura giornaliera ed i sacchetti/contenitori sterili per i campioni (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) sono a carico dell'O.E..

8) CONTROLLI

La complessità del servizio e l'articolazione dello stesso su tutto il territorio nazionale, rende necessaria una pluralità di attività di verifica da parte di soggetti specifici, ciascuno per le proprie competenze di seguito dettagliate.

La vigilanza sulle prestazioni contrattuali mensili è svolto dall'EDRC presso cui viene effettuato il servizio, attraverso gli organi all'uopo preposti e meglio descritti nell'allegato IV: il Comandante, la Commissione di Controllo e l'Addetto al Controllo. Tale attività di vigilanza è svolta in loco, in via continuativa ed in contraddittorio con i rappresentanti dell'OE e può essere formalizzata mediante appositi verbali.

Il Direttore dell'esecuzione contrattuale, individuato contrattualmente nel Direttore di uno degli UTT dipendenti dalla Stazione appaltante, effettua sopralluoghi tecnici presso le mense degli EDRC.

La Stazione Appaltante nomina altresì la Commissione incaricata della verifica di conformità, composta da tre membri individuati all'interno degli UTT di competenza.

Ai suddetti controlli ordinari, possono aggiungersi verifiche, a campione, svolte dal personale:

- a) della Stazione Appaltante, (Responsabile Unico del Progetto e Direttore dell'Esecuzione contrattuale), tanto presso le strutture dell'A.D. quanto presso i centri di cottura/magazzini/facilities dell'OE;
- b) degli SS.MM./ CC.LL. delle FF.AA. che, secondo i rispettivi ordinamenti, restano responsabili delle infrastrutture, dell'organizzazione degli spazi, della corrispondenza degli indicatori logistici e delle autorizzazioni concesse (uso punto di cottura A.D., soluzione alternativa, etc...)

L'A.D., alla quale spetta la gestione amministrativa, 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. 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 dell'OE; 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. 27/21, la quale adotta i propri provvedimenti ai sensi di quanto previsto dal quanto previsto dal Reg. UE 625/2017.

Ove contrattualmente previsto, l'A.D. potrà, inoltre, richiedere l'intervento di un Ispettore della qualità, con specifica men professionalità, reso disponibile dall'OE, 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 controlli a campione della pertinente documentazione fiscale, relativamente alle singole macro categorie di alimenti somministrati dall'OE). Il Direttore dell'esecuzione contrattuale può richiedere all'OE 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.).

Gli O.E. si impegnano a consentire tutti i controlli sopra richiamati.

VI. RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

1) RESPONSABILITA'

Sarà a totale carico dell'O.E. ogni responsabilità sia civile che penale per eventuali danni, infortuni od altro, arrecati all'Amministrazione o a terzi, derivanti dall'espletamento del servizio, oggetto del presente capitolato o a cause ad esso connesse.

In particolare, l'O.E. assume piena e diretta responsabilità per l'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati o avariati, a qualsiasi causa dovuto, ivi compreso l'utilizzo di derrate o prodotti non idonei.

Parimenti l'O.E. assume piena e diretta responsabilità per ogni danno e/o infortunio a persone o cose dovuto a fatti e/o comportamenti posti in essere dal personale dipendente, collaboratori o incaricati in esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della Stazione Appaltante.

Qualora l'O.E. aggiudicatario non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno nel termine fissato, l'A.D. resta autorizzata a provvedervi direttamente a danno dell'O.E., trattenendo l'importo dalle fatture in pagamento oppure, qualora non capienti, dalla cauzione definitiva con l'obbligo per l'O.E. di provvedere al reintegro della stessa.

2) ASSICURAZIONI

A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente capitolato, l'O.E. aggiudicatario è obbligato, prima dell'inizio del servizio e con validità per tutto l'appalto senza soluzione di continuità, a produrre copia di polizza assicurativa R.C. verso terzi, vale a dire verso gli utenti dei servizi, verso i soggetti preposti al controllo dei servizi e verso qualsiasi altra persona si trovi nei locali adibiti al servizio di ristorazione, per un massimale di almeno €2.500,000 per sinistro.

La predetta polizza dovrà espressamente prevedere, tra l'altro, l'estensione ai rischi di danni a terzi, derivanti da cibi e/o bevande e/o prodotti alimentari in genere – anche per vizi del prodotto – sia manifestatisi in occasione della somministrazione, sia manifestatisi successivamente alla stessa, nonché la rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti dell'A.D. e dei suoi dipendenti.

L'O.E. aggiudicatario s'impegna a fornire all'A.D. copia della polizza all'atto della firma del contratto del servizio.

VII. OPERAZIONI DI SANIFICAZIONE

1) PRESCRIZIONI GENERALI

Sono sempre a carico dell'O.E. le seguenti prestazioni accessorie:

- pulizia dei locali adibiti al servizio (mensa, cucine, magazzini, bagni), dei mobili, delle porte infissi, vetri, reti antinsetto, zanzariere, davanzali e serrande, dei termoconvettori e dei caloriferi, delle attrezzature, delle stoviglie e relativi accessori;
- gestione e 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, l'O.E. conserverà e metterà a disposizione dell'A.D., in qualunque momento venisse richiesta, la documentazione relativa al regolare smaltimento effettuato;
- spurgo e disinfezione dei pozzetti di scarico della cucina, con frequenza settimanale;
- 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 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 della posateria;
- attrezzature, impianti e macchinari (lavapavimenti, aspirapolvere, lucidatrici, battiscopa elettrici, dispositivi per la raccolta/differenziata, trasporto e smaltimento dei rifiuti, etc.). L'O.E. ha l'obbligo di produrre la documentazione attestante il numero, il tipo e le caratteristiche delle attrezzature elettriche e/o meccaniche ausiliarie che intende adoperare, oltre alla certificazione della loro rispondenza alle norme di sicurezza vigenti.
- in presenza di EDRC con una media mensile (calcolata sui giorni da lunedì a venerdì) di almeno 100 pranzi al giorno, la ditta dovrà altresì mettere a disposizione idonea e dimensionata macchina automatica lavapavimenti per il lavaggio meccanizzato dei locali refettorio, cucina e zona lavaggio.

Caratteristiche dei prodotti detergenti.

L'O.E. 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), l'O.E. 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 disinfettati 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.

Il personale che esegue le operazioni di lavaggio e pulizia non può contemporaneamente svolgere le operazioni di preparazione degli alimenti 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 mt. 5) sono a carico dell'O.E., che deve avere cura di mantenere dette aree costantemente pulite includendovi anche infissi, superfici vetrate, tapparelle, zanzariere, davanzali e marciapiedi. 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. L'O.E. 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 dell'O.E., 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

L'O.E. 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. Ciò in accordo con quanto previsto dal proprio piano HACCP e dal manuale

della ditta specializzata fornitrice del servizio di derattizzazione, indicando la planimetria con dislocazione delle esche e le schede tecniche dei prodotti utilizzati. Inoltre dovranno essere resi disponibili i report di intervento, i limiti critici e le azioni correttive. La sopracitata documentazione dovrà essere custodita dalla Commissione di controllo e resa disponibile ad ogni richiesta.

L'O.E. dovrà, in ogni caso, effettuare, a sue spese, annualmente minimo n. 6 operazioni di derattizzazione e disinfestazione a mezzo di aziende certificate UNI EN 16636:2015 "Servizi di gestione e controllo delle infestazioni (Pest management). Requisiti e competenze".

L'O.E. dovrà comunicare all'EDRC interessato i tempi e le modalità di espletamento del Servizio.

VIII. ESECUZIONE CONTRATTUALE E PENALITÀ

1) ORGANI DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE

Nell'Allegato IV 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 dell'O.E., 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 contraddittorio preventivo con l'O.E., in riferimento alle azioni ed alla gestione organizzata, esecuzione durante, da parte dell'O.E. stesso, sono tenuti a concorrere, secondo i principi della buona fede contrattuale, alla prevenzione degli inadempimenti e dei malfunzionamenti nel servizio che controllano.

2) INADEMPIENZE ED APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

Nell'Allegato IV 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 all'O.E. in caso di inadempienze riscontrate nello svolgimento del servizio.

3) RILEVAZIONE DELLA CUSTOMER SATISFACTION

Viene effettuata sulla base del Progetto predisposto dall'O.E. con i requisiti indicati nelle "Istruzioni per la compilazione dell'offerta tecnica" allegato al Disciplinare, in modo che in corrispondenza del pranzo venga rilevato il gradimento dei fruitori della mensa, che esprimono il proprio livello di soddisfazione relativamente al servizio, scegliendo un giudizio tra cinque opzioni (ottimo, buono, sufficiente, insufficiente, pessimo). La rilevazione del livello di soddisfazione del servizio presso ciascun EDRC si determina come media dei giudizi giornalieri espressi dai commensali nel mese, con base il numero complessivo dei conviventi a mensa e attribuendo un giudizio di "sufficiente" al gradimento dei commensali che non si sono espressi.

La rilevazione mensile della customer satisfaction dell'EDRC (con valori compresi tra 0 e 10) viene riportata nella valutazione trimestrale del livello di qualità del servizio, di cui appresso.

4) INDICATORE DEL LIVELLO DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Nell'Allegato V è riportato il documento per la misurazione del livello di qualità del servizio, che potrà assumere valori compresi tra 0% e 100% (massimo livello di qualità raggiungibile). La valutazione viene effettuata trimestralmente dalla Commissione di controllo, in contraddittorio con il responsabile del servizio dell'O.E., e approvata dal Comandante/Titolare dell'EDRC, che provvede a notificare alla ditta nei 5 giorni successivi il relativo verbale di valutazione. Eventuali controdeduzioni presentate dalla ditta dovranno essere verbalizzate e gestite secondo lo stesso procedimento e le stesse tempistiche delineate nell'Allegato IV con riferimento al procedimento di accertamento delle inadempienze contrattuali e di applicazione delle penalità. La Commissione di controllo a seguito di eventuali controdeduzioni dell'O.E. e valutazione di nuovi elementi, può riformulare la valutazione del livello di qualità da sottoporre all'approvazione del Comandante/Titolare dell'EDRC.

L'allegato IV prevede, tra l'altro, le penali da applicare nel caso in cui detto indicatore scenda al di sotto di determinati valori percentuali in conseguenza di uno scadimento del livello di qualità del servizio.

ELENCO DEGLI ALLEGATI

Formano parte integrante del presente Capitolato i seguenti Allegati:

ALLEGATO I - MENÙ SETTIMINALI

ALLEGATO II - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE

ALLEGATO III - RICORRENZE PARTICOLARI

ALLEGATO IV - ESECUZIONE CONTRATTUALE

ALLEGATO V - MISURAZIONE LIVELLO DI QUALITÀ DEL SERVIZIO