1

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

SERVIZIO MENSA E BAR

Laboratori Nazionali di Frascati
Laboratori Nazionali del Gran Sasso
Laboratori Nazionali di Legnaro

Ottobre 2016

INFN
Istituto Nazi
di Fisica Nuc

1 OGGETTO DELL'APPALTO 4

1.1 Servizio mensa e gestione del bar 4
1.2 Utenti 4
1.3 Locali 4
1.4 Utenze 4
1.5 Durata dell'appalto 5

2 IMPORTO DELL'APPALTO E DIVISIONE IN LOTTI 5

2.1 Prezzo unitario 5
2.2 Importo presunto dell'appalto e divisione in lotti 5
2.2.1 Lotto 1 – Servizio mensa e gestione del bar dei LNF 5
2.2.2 Lotto 2 – Servizio mensa e gestione del bar dei LNGS 6
2.2.3 Lotto 3 – Servizio mensa e gestione del bar dei LNL 7

3 CRITERI AMBIENTALI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO 8

3.1 Specifiche tecniche di base 8
3.1.1 Produzione degli alimenti e delle bevande 8
3.1.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto 9
3.1.3 Trasporti 10
3.1.4 Pulizie dei locali 10
3.1.5 Requisiti degli imballaggi 10
3.1.6 Gestione dei rifiuti 10
3.1.7 Informazione agli utenti 11
3.2 Specifiche tecniche premianti 11
3.2.1 Produzione degli alimenti e delle bevande 11
3.2.2 Destinazione del cibo non somministrato 11
3.2.3 Requisiti dei prodotti esotici 11
3.2.4 Riduzione del rumore 12
3.3 Condizioni di esecuzione 12
3.3.1 Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari 12
3.3.2 Riduzione e gestione dei rifiuti 12
3.3.3 Formazione del personale 12

4 MODALITA' DI ESECUZIONE 13

4.1 Approvvigionamento 13
4.2 Preparazione e distribuzione dei cibi 13
4.3 Cibi residuati 13
4.4 Pulizia 13
4.5 Sanificazione 14
4.6 Manutenzione 14
4.7 Norme igieniche e controllo 14
4.8 Personale addetto al servizio 14

INFN
Istituto Nazi
di Fisica Nuc

4.8.1 Obblighi dell'appaltatore 15

5 DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI 16

5.1 Gestione mensa - composizione pasto giornaliero 16

5.2 Sostituzioni ai singoli piatti del menù giornaliero 16

5.3 "Cestini freddi" 17

5.4 Gestione del bar – prezzi 17

6 ONERI A CARICO DELL'IMPRESA 17

7 ONERI A CARICO DEI LABORATORI 17

8 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO 18

9 SERVIZI ECCEZIONALI 18

10 PAGAMENTI 18

11 RESPONSABILI DEL CONTRATTO 19

12 CONTROLLI 20

12.1 Controlli 20

12.2 Prelievi 20

13 PENALITA' 20

14 ASSICURAZIONI 21

INFN
Istituto Nazi
di Fisica Nuc

1 OGGETTO DELL'APPALTO

Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale

1.1 Servizio mensa e gestione del bar

Forma oggetto del presente CSA l'appalto, diviso in tre lotti, dei servizi mensa e bar dei tre Laboratori dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare (INFN):

- Laboratori Nazionali di Frascati (LNF), Lotto 1;
- Laboratori Nazionali del Gran Sasso (LNGS), Lotto 2;
- Laboratori Nazionali di Legnaro (LNL), Lotto 3.

Le attività oggetto dell'appalto consistono principalmente in:

- Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari necessarie per l'erogazione del servizio mensa e bar;
- Preparazione e cottura dei cibi per la mensa;
- Somministrazione dei pasti per la mensa;
- Gestione del servizio bar.

L'Appalto è in linea con i principi del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP).

1.2 Utenti

Il servizio mensa e bar dei tre Laboratori è destinato esclusivamente agli utenti autorizzati.
Sono considerati utenti autorizzati:

- personale dell'INFN ed equiparato;
- ospiti, collaboratori e altro personale esterno autorizzato.

E' tassativamente vietato fornire il servizio a persone non rientranti nelle sopraelencate categorie. L'Impresa è tenuta ad assicurare il servizio bar quotidiano e a fornire n. 1 pasto giornaliero agli utenti, nel rispetto degli orari, dei prezzi e della composizione del pasto stabiliti nel presente Capitolato d'Appalto e nei suoi allegati che sono costituti da:

- Allegato Merceologico (all.1 al CSA),
- Tabella Pesi (all.2 al CSA),
- Listino prezzi bar (all.3 al CSA).

1.3 Locali

Ciascuno dei tre Laboratori mette a disposizione dell'Appaltatore gratuitamente i locali destinati alla preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti e all'immagazzinamento dei generi alimentari, nonché arredi, impianti e macchinari, necessari all'espletamento dei servizi appaltati, il tutto risulterà da apposito "verbale di inventario e consegna" sottoscritto dalle parti all'inizio dell'attività. L'Appaltatore s'impegna a utilizzare i locali messi a disposizione a esclusivo uso di mensa e bar per i Laboratori.
I Laboratori si riservano il diritto di utilizzare i locali adibiti alla consumazione dei pasti fuori dell'orario del servizio mensa, informando l'Appaltatore con congruo anticipo e rimettendo a disposizione i locali stessi debitamente puliti e ordinati.
Alla scadenza dell'appalto l'Impresa dovrà riconsegnare ai Laboratori tutto quanto ha ricevuto per l'effettuazione del servizio e riportato nel verbale d'inventario e consegna. Sarà addebitato all'Impresa tutto quello che risulterà mancante o danneggiato per incuria o dolo.

1.4 Utenze

I Laboratori forniranno, inoltre, nei limiti dei quantitativi occorrenti per il normale consumo, salvo impedimento dovuto a forza maggiore, l'acqua, l'illuminazione, la forza motrice, il

INFN
Istituto Nazi
di Fisica Nuc

riscaldamento, il gas e il telefono ad uso interno.

1.5 Durata dell'appalto

Con l'Impresa aggiudicataria sarà stipulato un contratto della durata di 3 anni. L'Amministrazione si riserva la possibilità di avvalersi di una proroga di contratto ai sensi dell'art. 106 c. 11 del D.Lgs. 50/2016.

2 IMPORTO DELL'APPALTO E DIVISIONE IN LOTTI

2.1 Prezzo unitario

Il prezzo del pasto, non soggetto a ribasso di gara, è di euro **7,00 (IVA al 4% inclusa)**. L'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'art. art. 95 c. 7 del Decreto Legislativo 50/2016 e s.m.i., valutabile in base agli elementi e parametri specificati nel bando e nella lettera d'invito.

2.2 Importo presunto dell'appalto e divisione in lotti

L'importo complessivo presunto dell'appalto è pari a euro 3.188.001,00, più oneri per rischi da interferenza pari a euro 4.948,00. Gli importi sono da considerarsi IVA esclusa.

L'appalto potrà essere aggiudicato complessivamente o per singoli lotti, così divisi:

- **Lotto 1** servizio mensa e gestione del bar dei LNF, importo € 1.716.150,00 + oneri per rischi da interferenza pari a € 2.474,00. Gli importi sono da considerarsi IVA esclusa.
- **Lotto 2** servizio mensa e gestione del bar dei LNGS, importo € 474.465,00 + oneri per rischi da interferenza pari a € 1.237,00. Gli importi sono da considerarsi IVA esclusa.
- **Lotto 3** servizio mensa e gestione del bar dei LNL, importo € 997.386,00 + oneri per rischi da interferenza pari a € 1.237,00 Gli importi sono da considerarsi IVA esclusa.

Il numero dei pasti stimati é puramente indicativo in quanto é subordinato al numero degli utenti giornalieri. Conseguentemente la fornitura dei pasti potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli indicati impegnando l'Impresa aggiudicataria alle stesse condizioni. Si precisa che nei mesi di luglio, agosto e dicembre il numero dei pasti, per effetto ferie, potrebbe risultare notevolmente inferiore alla media degli altri mesi.

E' fatto assoluto divieto all'Appaltatore di accettare buoni pasto o transazioni con badge magnetico per il pagamento di altri generi diversi dalla fruizione del pasto; eventuali richieste avanzate in tal senso dai commensali dovranno essere immediatamente notificate al Direttore Esecutivo del Contratto.

2.2.1 Lotto 1 – Servizio mensa e gestione del bar dei LNF

Importo presunto del lotto

Nella mensa dei L.N.F. si servono circa 96.000 pasti annui di cui:

a) circa **85.000** pasti annui somministrati dietro consegna di un apposito "buono pasto" e/o riscontro automatizzato (badge magnetico), sistema appositamente predisposto dall'INFN.; l'Impresa Aggiudicataria provvederà all'emissione di una fattura mensile posticipata relativa all'effettivo servizio reso. L'Appaltatore sarà responsabile del controllo della regolarità delle transazioni effettuate con badge magnetico, pena il mancato pagamento del prezzo per il relativo pasto.

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

b) circa 11.000 pasti saranno pagati all'impresa aggiudicataria direttamente dagli utenti della mensa, dietro rilascio di apposita ricevuta fiscale.

Pertanto in base al numero di pasti di cui al punto a), puramente indicativo, è stato stimato un valore complessivo triennale del lotto di euro **€ 1.716.150,00** oltre a € 2.474,00 per oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso. Gli importi sono da considerarsi IVA esclusa.

Orario di distribuzione dei pasti e apertura bar

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata dalle ore 12.15 alle ore 14.30 e il servizio bar dalle ore 07.30 alle 15.00.
Eventuali variazioni circa gli orari sopra indicati verranno comunicate dai LNF con congruo anticipo senza che l'Appaltatore possa pretendere compensi aggiuntivi o indennizzi di sorta.
La distribuzione dei pasti e del servizio mensa e bar dovrà essere effettuata di norma dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione del sabato e domenica, delle festività nazionali e religiose previste dalla legge.

2.2.2 Lotto 2 - Servizio mensa e gestione del bar dei LNGS

Importo presunto del lotto

Nella mensa dei LNGS si servono circa 38.000 pasti annui di cui:

a) circa **23.500** sono somministrati dietro consegna di un apposito "buono pasto" e/o riscontro automatizzato (badge magnetico), sistema appositamente predisposto dall'INFN.; l'Impresa Aggiudicataria provvederà all'emissione di una fattura mensile posticipata relativa all'effettivo servizio reso. L'Appaltatore sarà responsabile del controllo della regolarità dei buoni consegnati dai commensali o delle transazioni effettuate con badge magnetico, pena il mancato pagamento del prezzo per il relativo pasto.

b) circa 14.500 pasti saranno pagati all'impresa aggiudicataria direttamente dagli utenti della mensa, dietro rilascio di apposita ricevuta fiscale.

Pertanto in base al numero di pasti di cui al punto a), puramente indicativo è stato stimato un valore complessivo del lotto di **€ 474.465,00** oltre a € 1237,00 per oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso. Gli importi sono da considerarsi IVA esclusa.

Orario di distribuzione dei pasti e apertura bar

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata dalle ore 12.15 alle ore 14.30 e il servizio bar dalle ore 08.30 alle 17.00.
Eventuali variazioni circa gli orari sopra indicati saranno comunicate dai LNGS con congruo anticipo senza che l'Appaltatore possa pretendere compensi aggiuntivi o indennizzi di sorta.
La distribuzione dei pasti e del servizio bar dovrà essere effettuata di norma dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione del sabato e domenica, delle festività nazionali e religiose previste dalla legge.

Sistema di Gestione Ambientale

Si fa presente che i LNGS hanno introdotto un Sistema di Gestione Ambientale (SGA) conforme alla norma ISO 14001 e che le attività svolte all'interno del LNGS stessi, sia in sotterraneo sia presso gli edifici esterni, sono regolate da un Manuale di Gestione Ambientale, da specifiche procedure gestionali e istruzioni operative che verranno consegnate all'Impresa aggiudicataria del Servizio Mensa, disponibili, su esplicita richiesta, per tutte le Imprese partecipanti alla presente gara. L'Appaltatore dovrà, per quanto di sua competenza, uniformarsi a tali procedure e istruzioni e a ogni altra indicazione operativa volta a garantire la conformità alla Politica Ambientale dei LNGS e alle procedure/istruzioni stabilite.

INFN
Istituto Nazi
di Fisica Nuc

2.2.3 Lotto 3 - Servizio mensa e gestione del bar dei LNL

Importo presunto del lotto

Nella mensa dei LNL si servono circa 56.900 pasti annui di cui:

a) circa **49.400** pasti somministrati dietro consegna un apposito "buono pasto" e/o riscontro automatizzato (badge magnetico), sistema appositamente predisposto dall'INFN.; l'Impresa Aggiudicataria provvederà all'emissione di una fattura mensile posticipata relativa all'effettivo servizio reso. L'Appaltatore sarà responsabile del controllo della regolarità delle transazioni effettuate con badge magnetico, pena il mancato pagamento del prezzo per il relativo pasto.

b) circa 7.500 pasti saranno pagati all'impresa aggiudicataria direttamente dagli utenti della mensa, dietro rilascio di apposita ricevuta fiscale.

Pertanto in base al numero di pasti di cui al punto a), puramente indicativo è stato stimato un valore complessivo triennale del lotto di euro **€ 997.386,00** oltre a € 1.237,00 per oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso. Gli importi sono da considerarsi IVA esclusa.

Orario di distribuzione dei pasti e apertura del bar

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata dalle ore 12.15 alle ore 14.30 e il servizio bar dalle ore 08.30 alle 11.00 e dalle 13.00 alle 15.00.
Eventuali variazioni circa gli orari sopra indicati verranno comunicate dal LNL con congruo anticipo senza che l'Appaltatore possa pretendere compensi aggiuntivi o indennizzi di sorta.
La distribuzione dei pasti e del servizio mensa e bar dovrà essere effettuata di norma dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione del sabato e domenica, delle festività nazionali e religiose previste dalla legge.

Sistema di Gestione Ambientale

Si fa presente che i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'I.N.F.N. hanno un sistema di gestione ambientale certificato in accordo alla norma UNI EN ISO 14001.
Per quanto riguarda la gestione dei rifiuti prodotti dalla mensa e dal bar (sia durante la preparazione dei pasti che a seguito della loro distribuzione e consumo), la ditta appaltatrice si impegna a garantire il rispetto della normativa di legge e delle procedure ambientali stabilite dai Laboratori Nazionali di Legnaro, in particolare per quanto riguarda identificazione, classificazione, suddivisione e stoccaggio.
Relativamente ai rifiuti speciali eventualmente prodotti in conseguenza delle attività svolte nell'ambito della gara d'appalto, la ditta appaltatrice sarà tenuta a gestirli nel rispetto delle norme di legge (D. Lgs. 152/2006 e s.m.i.) e delle procedure ambientali definite dai Laboratori Nazionali di Legnaro. In particolare, la ditta appaltatrice al termine delle attività dovrà provvedere a sgomberare l'area di lavoro da qualsiasi scarto prodotto nell'ambito della gestione dell'appalto e sarà tenuta a conferire i rifiuti nel luogo e secondo le modalità che saranno indicati dai Laboratori Nazionali di Legnaro.
Relativamente all'impiego di agenti chimici, quali i prodotti per la pulizia..., l'appaltatore dovrà consegnare le schede informative di sicurezza predisposte conformemente al regolamento europeo 1907/2006 (cosiddetto REACH). Le schede devono essere redatta in italiano e devono essere strutturate in 16 punti."

3 CRITERI AMBIENTALI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

3.1 Specifiche tecniche di base

3.1.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine dovrà provenire:
  - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
  - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

    Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, dovrà provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

    I prodotti ortofrutticoli dovranno essere stagionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- Carne dovrà provenire:
  - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi,
  - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- Pesce dovrà provenire:
  - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non dovrà essere ottenuto da prodotti ricomposti.

- Acqua e bevande:
  - non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà

INFN Istituto Nazionale di Fisica Nucleare

pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).
La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande dovrà attenersi al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia.
Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorrerà essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale dovranno provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore s'intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice pretenderà dai fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti dovranno essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

3.1.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Per i prodotti in 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, – il fornitore dovrà utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).
L'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che s'impegna a utilizzare. Dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

INFN Istituto Nazionale di Fisica Nucleare

3.1.3 Trasporti

L'aggiudicatario dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro,
- Veicoli almeno euro 4,
- Veicoli elettrici,
- Vetture ibride.

L'offerente dovrà fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

3.1.4 Pulizie dei locali

L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
L'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che s'impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

3.1.5 Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) dovrà rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario dovrà essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.
L'offerente dovrà descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).
In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

3.1.6 Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario dovrà garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dai Laboratori e dall'amministrazione

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.
L'aggiudicatario dovrà consegnare a tal fine ai Laboratori una dichiarazione resa dal legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.
Si precisa che l'olio di cucina usato, rimosso da friggitrici, brasiere, ecc....., dovrà essere stoccato, a cura dell'Appaltatore, in appositi contenitori (cisterna) e smaltito dallo stesso nel rispetto delle relative normative di legge, al DEC andrà regolarmente consegnato il certificato di smaltimento del rifiuto. E' assolutamente fatto divieto all'Impresa di svuotare l'olio esausto nei lavandini.
I Laboratori effettueranno verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

3.1.7 Informazione agli utenti

L'Impresa appaltatrice dovrà garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali.
- Provenienza territoriale degli alimenti.
- Stagionalità degli alimenti.
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

L'Appaltatore dovrà produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal Legale Rappresentante dell'Impresa, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione e i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

3.2 Specifiche tecniche premianti

Alle offerte verranno assegnati punteggi distribuiti tra i diversi criteri premianti di seguito specificati:

3.2.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

Verranno attribuiti dei punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti quali: frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine con le caratteristiche previste nel punto 3.1.1, che l'offerente si impegna a fornire nel servizio mediante dichiarazione resa dal legale rappresentante.

3.2.2 Destinazione del cibo non somministrato

Verranno assegnati dei punteggi all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".
L'offerente mediante dichiarazione del legale rappresentante dovrà attestare, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno.

3.2.3 Requisiti dei prodotti esotici

Verranno assegnati dei punteggi all'offerente che si impegna a somministrare

prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization - WFTO.
L'offerente mediante dichiarazione del legale rappresentante dovrà attestare– per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto prodotti importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

3.2.4 Riduzione del rumore

Verranno assegnati punteggi all'offerente che si impegna a predisporre e installare dispositivi che riducono il rumore percepito nelle sale cucina e mensa.
L'offerente mediante dichiarazione del legale rappresentante dovrà attestare la disponibilità a installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nella sala cucina e mensa. Il fornitore dovrà inoltre fornire una Scheda per la Riduzione del Rumore che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali; una proposta circa la sua istallazione e un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere.

3.3 Condizioni di esecuzione

3.3.1 Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

In un rapporto semestrale l'Aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

3.3.2 Riduzione e gestione dei rifiuti

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).
Solo per documentate esigenze tecniche si potrà fare ricorso a prodotti monouso.

3.3.3 Formazione del personale

L'Impresa Appaltatrice dovrà garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute.
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali.
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione.
- Stagionalità degli alimenti.
- Corretta gestione dei rifiuti.

INFN Istituto Nazionale di Fisica Nucleare

- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale.

4 MODALITA' DI ESECUZIONE

4.1 Approvvigionamento

L'Appaltatore é tenuto a provvedere a sua cura e spese all'approvvigionamento di tutti i generi alimentari, nonché al trasporto presso i locali adibiti a magazzino, mensa o bar, con suoi mezzi tenuti a disposizione dell'appalto, è tenuto altresì al relativo stivaggio negli appositi frigoriferi e alla conservazione dei cibi, il tutto nel rispetto delle prescrizioni HACCP previste.
L'approvvigionamento di cui sopra sarà effettuato nelle ore e nei giorni preventivamente concordati con il Direttore Esecutivo dell'appalto, che sarà individuato in fase di stipula del contratto, al fine di consentire i controlli di competenza.
I Laboratori si riservano la facoltà di richiedere in modo specifico l'utilizzo o la sostituzione di alcune marche.
I Laboratori provvederanno alla fornitura, a propria cura e spese, di tutte le stoviglie adeguate al numero degli utenti del bar (tazzine, posate, bicchieri, brocche, e contenitori vari), nonché alla fornitura delle stoviglie ed accessori necessari per il servizio mensa (vassoi, posate, bicchieri, brocche, stoviglie, sallere, oliere, piatti, contenitori ed accessori vari) con esclusione dei tovaglioli, salviette copri vassoi, posate di plastica monouso che saranno a carico dell'Appaltatore.
Durante l'espletamento del contratto, in casi del tutto eccezionali, i Laboratori si riservano la facoltà di richiedere all'Appaltatore la fornitura anche parziale o temporanea di bicchieri, piatti e posateria di materiale a perdere monouso, senza che l'Appaltatore possa pretendere alcuna maggiorazione o indennizzo di sorta per questa eventualità. L'Appaltatore dovrà disporre di una scorta, immediatamente reintegrata in caso di uso, sufficiente per due giornate di mensa.

4.2 Preparazione e distribuzione dei cibi

I cibi saranno sottoposti a preparazione e cottura giornaliera utilizzando le attrezzature fornite dai Laboratori e adottando le consuete modalità culinarie.
La distribuzione dei pasti sarà svolta nei locali messi a disposizione dai Laboratori, secondo il sistema "linea di distribuzione" e "aree di self service". Sulla linea di distribuzione il personale addetto al servizio consegnerà agli utenti i cibi richiesti.
Sarà cura del commensale provvedere al ritiro dal tavolo dei vassoi e delle stoviglie usate, sistemandoli negli appositi carrelli.

4.3 Cibi residuati

I cibi cotti residuati al termine dei turni giornalieri, non potranno essere riutilizzati nei giorni successivi. Nei locali cucina e mensa, nelle celle frigorifere, nei surgelatori, nei frigoriferi, ecc., non dovranno essere conservati cibi cotti dopo la chiusura del servizio.

4.4 Pulizia

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

Tutti i lavori di pulizia dovranno essere eseguiti accuratamente e con ogni attenzione avendo cura che non siano prodotti danni ai locali (pavimenti, pareti, infissi, ecc.) né agli arredi né a tutti gli altri oggetti contenuti nei locali stessi.
L'Impresa é tenuta ad assicurare un risultato di livello qualitativo elevato e costante nel tempo per tutti i servizi di pulizia affidati con l'impiego, in misura adeguata, di attrezzature idonee, moderne ed efficienti, nonché di prodotti di prima qualità nel pieno rispetto di ogni norma di

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

legge vigente in materia. In particolare, attrezzature e prodotti dovranno avere rispondenza specifica nei confronti delle superfici e degli oggetti con i quali andranno in contatto; é fatto assoluto divieto di un loro impiego generico e indiscriminato.
Prima dell'avvio del servizio, sarà richiesto all'Impresa aggiudicataria l'elenco dettagliato della tipologia dei prodotti che intende utilizzare e che dovranno in ogni caso rispondere alle caratteristiche richiamate nel paragrafo 3.1.4. Ogni successiva variazione dei prodotti utilizzati dovrà essere tempestivamente comunicata all'Istituto ed approvata dallo stesso.

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

4.5 Sanificazione

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

4.6 Manutenzione

L'Appaltatore si impegna a mantenere nel massimo ordine e in perfetta efficienza gli impianti, i macchinari e gli arredi messi a disposizione dai Laboratori per il servizio mensa e gestione del bar. Le spese di conservazione e di ordinaria manutenzione dei macchinari e degli arredi sono a carico dell'Appaltatore, ai sensi degli articoli 1576 e 1609 del Codice Civile.
Sarà a carico di ciascun Laboratorio la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti e la manutenzione straordinaria dei macchinari e degli arredi connessi al funzionamento dei servizi di cui sopra. In caso di accertata responsabilità del danno dovuto ad incuria dell'Appaltatore, i Laboratori si riservano di procedere in sua vece, addebitandone le spese all'Appaltatore stesso, a seguito di verbale di contestazione firmato dall'Appaltatore e dal DEC.

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

4.7 Norme igieniche e controllo

L'Appaltatore dovrà impegnarsi a eseguire tutte le prestazioni oggetto del presente appalto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie disposte dalle competenti autorità.
Tutto il personale impegnato nell'espletamento dei servizi cucina, mensa e bar dovrà aver frequentato i corsi obbligatori di "igiene e sanità del personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari" obbligatori. A richiesta dei Laboratori l'Appaltatore dovrà esibire in qualunque momento gli attestati dei corsi. La mancanza o l'irregolarità degli attestati, oltre a costituire inadempimento contrattuale, solleva i Laboratori da qualunque responsabilità nei confronti delle competenti autorità di vigilanza.
I Laboratori si riservano il diritto di effettuare controlli sul rispetto delle norme igienico-sanitarie, in qualsiasi momento, procedendo sia direttamente sia avvalendosi della consulenza di esperti.
Nel caso che gli accertamenti rilevassero una difformità qualsiasi dalle prescrizioni contrattuali, l'Impresa sarà tenuta al rimborso delle spese sostenute dai Laboratori per le analisi e/o perizie.

4.8 Personale addetto al servizio

L'Appaltatore dovrà impiegare, nell'esecuzione dell'appalto, personale dipendente di età conforme alle vigenti disposizioni di legge, opportunamente avvicendato e qualificato alla mansione che andrà a svolgere.

INFN
Istituto Nazi
di Fisica Nuc

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

- un Cuoco, presente minimo 8 ore al giorno;
- un Aiuto Cuoco, presente minimo 5 ore giorno;
- Addetti al Servizio Mensa (d'ora in avanti ASM) in numero adeguato alle esigenze del servizio, come di seguito specificato:
  - Fino a 200 pasti giornalieri preparati, il **rapporto numerico tra gli ASM e il numero giornaliero dei commensali** prenotati **non dovrà essere inferiore a 1:35 dalle ore 11.00 alle ore 14.30;**
  - Da 200 pasti giornalieri fino a 400 pasti giornalieri preparati, **dalle ore 9.00 un ASM dovrà essere presente a supporto del Cuoco e Aiuto Cuoco per la preparazione dei pasti. Il rapporto numerico tra gli ASM e il numero giornaliero dei commensali non dovrà essere inferiore a 1:35 dalle ore 11.00 alle ore 14.30.**

Il numero dei commensali tiene conto del personale dell'INFN ed equiparato; ospiti, collaboratori e altro personale esterno autorizzato.

Quanto sopra richiesto è condizione minima per lo svolgimento del servizio. Il numero degli addetti dovrà comunque essere congruo e tale da poter effettuare il servizio a perfetta regola d'arte. Il servizio non dovrà risentire minimamente delle assenze del personale, nei casi di malattia, ferie, permessi, infortuni, in quanto l'Impresa dovrà impegnarsi per le adeguate sostituzioni. Qualora l'Impresa impieghi un numero di persone inferiore a quanto richiesto nel presente capitolato o indicato in offerta o espleti il servizio in un numero di ore lavorative inferiore a quanto indicato in offerta, il corrispettivo verrà proporzionalmente ridotto in rapporto al numero di ore lavorative non effettuate.
L'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare si riserva la facoltà di risolvere di diritto il contratto nel caso in cui l'impiego di un numero di persone o l'espletamento del servizio in un numero di ore lavorative inferiori a quanto richiesto nel presente capitolato o a quanto indicato in offerta si protragga per complessivi n. 10 giorni, anche non consecutivi. La facoltà di risoluzione sarà esercitata previo avviso comunicato a mezzo lettera raccomandata a.r., con effetto immediato dal ricevimento, senza bisogno di preventivo invio di diffide o di altre formalità di sorta.

I Laboratori si riservano il diritto di richiedere all'Appaltatore, in caso di gravi motivi, la sostituzione del personale ritenuto dai Laboratori non idoneo al servizio, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali o di riconoscimento, da parte dei Laboratori, di ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.
L'Appaltatore provvederà, a sua cura e spese, a far indossare al proprio personale un'idonea divisa munita di placca ben visibile recante la ragione sociale dell'Appaltatore stesso.
L'Appaltatore dovrà comunicare ai Laboratori i nominativi del proprio personale, dando altresì tempestiva comunicazione scritta, di ogni sua variazione.

4.8.1 Obblighi dell'appaltatore

L'Appaltatore assumerà l'obbligo dell'apprestamento del servizio con l'organizzazione dei mezzi necessari e la gestione a proprio rischio. Egli assumerà gli obblighi imposti dalla legge in materia di lavoro, nonché il rispetto del D.L.vo 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.
Il personale impiegato dalla Impresa appaltatrice per l'esecuzione del presente appalto dovrà essere a conoscenza dei rischi derivanti dal proprio lavoro, dovrà avere a disposizione i mezzi di prevenzione necessari, dovrà osservare tutte le norme antinfortunistiche vigenti, sia quelle di legge che quelle prodotte dall'Impresa e dovrà essere coperto dalle assicurazioni di legge.
L'Appaltatore dovrà dichiarare, sotto la propria responsabilità, che in favore del personale impiegato nel servizio, sia esso dipendente o socio di cooperative, saranno applicate le norme di

INFN
Istituto Nazi
di Fisica Nuc

cui al Contratto Collettivo Nazionale e/o Provinciale di Lavoro in vigore.

5 DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI

5.1 Gestione mensa - composizione pasto giornaliero

Ogni lunedì, prima dell'inizio dell'orario di distribuzione dei pasti, l'Impresa è tenuta a esporre nei locali mensa il menù della settimana, concordato con il DEC due settimane prima.

Il menù dovrà indicare la quantità di Kilocalorie di ciascun piatto e la presenza di allergeni come lattosio, glutine e gli altri maggiormente diffusi.
Il pasto giornaliero che risponderà alle caratteristiche previste nell'Allegato Merceologico, parte integrante del presente Capitolato Speciale, sarà strutturato come segue:

Un primo con due possibilità di scelta quotidiane	Minestre o zuppe
	Un tipo di piatto lavorato tra risotto o pasta asciutta.
Un secondo con tre possibilità di scelta quotidiane	Carne (tutti i giorni della settimana dovrà essere disponibile, un tipo di piatto lavorato)
	Pesce fresco
	Omelette
	Torte salate
	Insalatona tipo nizzarda
	Pizza
Un contorno con tre possibilità di scelta quotidiane	due tipi di verdura cotta
	insalata mista
Frutta di stagione	con due possibilità di scelta, una volta a settimana una delle possibilità dovrà essere la macedonia con frutta fresca
Pane	fresco di giornata (integrale e bianco)
Acqua	½ litro di acqua oligominerale

Inoltre, ogni giorno dovrà essere disponibile:

- un primo piatto di pasta o riso (uno dei due dovrà essere integrale) in bianco o con sugo semplice,
- una fettina ai ferri, a scelta del commensale tra suino o bovino, petto di pollo o tacchino;
- piatto di formaggi misti e/o affettati (piatto freddo);

Si precisa che il menù giornaliero dovrà essere strutturato in modo da garantire un pasto interamente vegetariano.
L'Impresa dovrà fornire pasti dietetici, previa esibizione da parte degli interessati della relativa prescrizione medica.

5.2 Sostituzioni ai singoli piatti del menù giornaliero

L'Utente avrà diritto in sostituzione dei singoli piatti previsti nel menù giornaliero:

- *Per il primo piatto, opzionalmente tra:*
  - frutta: una porzione;
  - contorno: una porzione

INFN Istituto Nazionale di Fisica Nucleare

- uno yogurt da 125 gr.;

- *Per il secondo piatto, opzionalmente tra:*
  - yogurt: un vasetto da gr. 125 e una porzione di frutta;
  - insalatona mista;
  - una scatoletta di tonno da 100 gr.

- *Per il contorno e la frutta:*
  - yogurt: 1 vasetto da gr. 125.

5.3 "Cestini freddi"

Il pasto giornaliero a richiesta dell'utente, previo congruo preavviso e a fronte di corresponsione del "buono pasto" e/o riscontro automatizzato e per gli ospiti esterni del costo del pasto, potrà essere consumato al di fuori dei locali mensa.
In tal caso i "cestini freddi" (pranzo da asporto) saranno composti come i "cestini freddi" previsti in caso di sospensione del servizio, indicato al punto 8 del presente CSA.

5.4 Gestione del bar – prezzi

I prezzi applicati alla vendita dei prodotti gestiti al bar dovranno essere pari al listino riportato come allegato 3 al presente CSA. Nel triennio di validità del contratto al listino sopra menzionato verranno riconosciuti i soli aumenti ISTAT arrotondati per eccesso a € 0,05

L'elenco dei prodotti riportato nel listino è da considerarsi l'apprestamento minimo richiesto per i bar dei Laboratori. Ai prodotti non previsti nel listino di cui all'allegato 3 potranno essere applicati i prezzi di mercato, preventivamente concordati con i Laboratori.

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

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto nei locali del bar e controfirmato dal Responsabile Unico del Procedimento. Solo previa specifica autorizzazione dei Laboratori o su specifica richiesta dell'utente potranno essere utilizzati al bar bicchieri o tazze a perdere.
Per le prestazioni rese, l'Impresa aggiudicataria della presente commessa dovrà emettere apposite ricevute o scontrini fiscali.

6 ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Saranno inoltre a carico dell'Appaltatore i seguenti oneri:

- l'individuazione nell'attività oggetto del servizio di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs.193/2007 e s.m.i;
- l'invio, entro il giorno 15 del mese successivo, a mezzo nota di trasmissione che indichi il periodo di riferimento, al Direttore Esecutivo di copia di tutti i documenti di trasporto (DDT) dei prodotti e delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti. I DDT firmati per accettazione dal Responsabile dell'impianto mensa, dovranno riportare quantità, tipologia e marche dei prodotti;
- gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio/rinnovo dell'autorizzazione sanitaria.

7 ONERI A CARICO DEI LABORATORI

Restano a carico dei Laboratori:

INFN
Istituto Nazi
di Fisica Nuc

- gli oneri relativi al pagamento della tassa per lo smaltimento dei Rifiuti Solidi Urbani;
- le spese per le utenze di cui al punto 1.4 del presente CSA.

8 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di sospensione del servizio per sciopero dei dipendenti dell'Appaltatore o cause da questi dipendenti o qualora si rendesse necessario interrompere o limitare temporaneamente il funzionamento della cucina, per eventuali lavori di ristrutturazione o altra causa di forza maggiore, definita dai Laboratori l'Appaltatore dovrà fornire, a scelta dei Laboratori:

- cibi veicolati caldi, preparati nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia e prelevati da idonea struttura per la preparazione dei pasti sita all'esterno delle strutture dei Laboratori;
- "cestini freddi".

In caso di scelta di **"cestini freddi"**, questi dovranno essere composti da:

- due panini freschi di giornata di gr 100 ripieni a scelta con gr 70-80 di affettato o hamburger o wurstel o tonno o cotoletta e eventuali verdure e salse; in alternativa ad 1 panino ripieno può essere richiesto o una pizza bianca ripiena, o una pizzetta al pomodoro o una insalatona.
- frutta di stagione e uno yogurt da 125 gr. o dolce;
- ½ litro di acqua minerale;
- bicchiere, tovagliolini, posate e piatto a perdere;
- succo di frutta.

Si precisa che:

- la fornitura dei pasti a mezzo cestini freddi o pasti veicolati caldi che avvenga per cause non dipendenti dall'Appaltatore questi non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta e non potrà richiedere variazioni del corrispettivo convenuto.
- la sospensione del normale servizio mensa a causa dello sciopero del personale dell'impresa o per altre cause dipendenti dall'Appaltatore determinerà un corrispettivo per la fornitura del "cestino" o dei pasti veicolati pari al 75% del compenso contrattuale.

9 SERVIZI ECCEZIONALI

Eccezionalmente i Laboratori potranno richiedere il servizio di ristorazione diurno o serale in occasione di meeting, congressi ed eventi anche in giorni e orari non coincidenti con quelli di apertura delle mense e dei bar e in locali diversi dei Laboratori.

10 PAGAMENTI

I pagamenti saranno effettuati a fronte di fatture mensili posticipate. Le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico, la loro trasmissione dovrà essere effettuata attraverso il Sistema di Interscambio (SdI). Di seguito si riporta l'intestazione che dovranno riportare le fatture per ogni singolo lotto, il relativo CIG e il Codice Unico Ufficio (CUU) al quale dovranno essere indirizzate:

Laboratori Nazionali di Frascati
dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Via E. Fermi, 40
00044 Frascati (RM)

CIG 6873479E4B

INFN Istituto Nazionale di Fisica Nucleare

CUU WMXSWX

Laboratori Nazionali del Gran Sasso
dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Via Giovanni Acitelli, 22
67100 L'Aquila (AQ)

CIG 6873501077
CUU R0O6ZU

Laboratori Nazionali di Legnaro
dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Viale dell'Università, 2
35020 Legnaro (PD)

CIG 6873514B2E
CUU GFR2HU

La fattura mensile posticipata potrà essere emessa dall'appaltatore solo a seguito di comunicazione del DEC riportante il positivo esito dell'accertamento della regolarità di svolgimento del servizio e la contabilizzazione della prestazione resa nel mese di riferimento.

Il pagamento verrà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura mediante bonifico bancario, previa verifica della regolarità contributiva dell'Impresa, acquisita mediante il D.U.R.C..

11 RESPONSABILI DEL CONTRATTO

La regolare esecuzione del servizio è affidata dalle parti contraenti rispettivamente, per L'INFN, al **Direttore dei Laboratori** (Laboratori Nazionali di Frascati, Laboratori Nazionali del Gran Sasso e Laboratori Nazionali di Legnaro), al **R.U.P.**, al **D.E.C.** e per l'Impresa/e, al Rappresentante Legale dell'Impresa appaltatrice del servizio e al **Responsabile dell'Impianto** che la stessa dovrà provvedere a nominare prima dell'inizio delle attività. Il Responsabile dell'Impianto svolge un'attività di coordinamento tra i comparti della cucina, della sala mensa e del bar. Esso deve avere capacità organizzative, gestionali e relazionali.
Compito di detti Responsabili sarà la puntuale esecuzione del disposto contrattuale, sia lato tecnico sia amministrativo. In tale esecuzione essi rappresentano le rispettive parti a tutti gli effetti, ma sempre e solamente nei limiti imposti dal contratto/i, limiti dai quali potranno derogare soltanto dopo che saranno intervenuti, nelle forme prescritte, i necessari accordi tra le parti contraenti relativamente a norme e pattuizioni in difformità o non previste dal contratto.
L'Istituto, attraverso il suo R.U.P. e/o D.E.C., si riserva di impartire all'Impresa/e tutte le disposizioni che dovesse ritenere necessarie per il buon andamento del servizio.
Le parti contraenti con la firma del relativo contratto, conferiscono ai rispettivi Responsabili tutte le facoltà ed i poteri relativi al pieno espletamento del compito loro affidato.
Il Responsabile dell'Impianto dell'Impresa/e Aggiudicataria/e dovrà assicurare la presenza quotidiana presso i Laboratori e avrà la responsabilità più ampia in ordine alla effettuazione del servizio a perfetta regola d'arte, nel rispetto di tutte le prescrizioni contrattuali ed aggiuntive che gli verranno impartite, nonché in ordine alla guida e alla sorveglianza del personale impiegato.
I Responsabili delle parti provvederanno a definire tutti gli aspetti esecutivi del servizio, programmazione e orari compresi, a effettuare tutti i necessari controlli.
L'Istituto ha diritto di esigere la sostituzione immediata del Responsabile dell'Impianto designato dalla Impresa ove questi, a insindacabile giudizio dell'Istituto, abbia compiuto inadempienze e/o non sia comunque in grado di assicurare la regolare effettuazione dei servizi, secondo quanto stabilito dal contratto. Per detta eventuale sostituzione l'Istituto non dovrà

INFN Istituto Nazionale di Fisica Nucleare

corrispondere alcuna indennità o compenso all'Impresa.

12 CONTROLLI

12.1 Controlli

I Laboratori si riservano di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente C.S.A. e suoi allegati.
I Laboratori potranno effettuare e disporre in qualsiasi momento, senza preavviso, verifiche e controlli sulle seguenti attività, attraverso l'operato del RUP e dal DEC nominato. I controlli potranno riguardare, a solo titolo esemplificativo:

- l'andamento del servizio al fine di rilevare la corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature e comunque la corrispondenza del servizio fornito dall'impresa aggiudicataria alle prescrizioni del presente C.S.A. e Allegato merceologico;
- la pulizia del personale e degli ambienti di stoccaggio preparazione e somministrazione dei pasti;
- le modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
- il termine di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- la modalità di distribuzione dei pasti e rispetto della temperatura;
- lo stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
- la modalità di gestione dei rifiuti;
- le modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- le caratteristiche dei detergenti e disinfettanti utilizzati.

I controlli potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza. A seguito dei sopralluoghi verranno redatti appositi verbali di visita firmati dal Responsabile dell'impianto per conto dell'Impresa e dal DEC e o dal RUP presenti.

12.2 Prelievi

I Laboratori hanno la facoltà di commissionare a una propria struttura di fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate con analisi chimiche, microbiologiche e bromatologiche; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolte è addebitato all'Impresa appaltatrice.
Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, una porzione di ogni pasto servito presso la mensa dovrà essere confezionata in vaschetta monoporzione , depositata in frigorifero presso la cucina stessa e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con le indicazioni del pasto contenuto e della data di confezione. Trascorso il termine senza che si sia verificato nessun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

13 PENALITA'

La non osservanza di quanto definito nel Capitolato Speciale d'Appalto e nell'allegato merceologico e comporterà l'immediata applicazione di penali.
Le penalità sono stabilite per ogni inadempienza in:

- penalità minima € 300,00
- penalità massima € 1.500,00

proporzionalmente alla gravità e/o frequenza dell'inadempienza stessa. Qualora nel corso dell'anno l'Appaltatore dovesse incorrere più volte nella stessa inadempienza, l'ammontare della penalità potrà essere raddoppiata o triplicata. La somma di tutte le penali non potrà superare il 5% (cinquepercento) dell'importo del contratto stesso.
In caso di grave inadempimento accertato dal DEC e/o dal RUP sarà facoltà insindacabile dei

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

Laboratori risolvere il relativo contratto, secondo quanto previsto dall'art 108 del DLgs 50/16.

14 ASSICURAZIONI

L'Impresa è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, alla tempestiva riparazione e/o sostituzione di eventuali beni danneggiati; in caso di mancato intervento dell'Impresa, l'INFN provvederà a quanto necessario, addebitando alla medesima i relativi costi diretti e indiretti.

A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente CSA, ivi compresi incendi scoppi e intossicazioni alimentari, la società aggiudicataria, per singolo lotto, dovrà consegnare all'INFN polizze assicurative con specifico riferimento al presente contratto, stipulate con una primaria compagnia di Assicurazione operante almeno a livello nazionale, per responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO) nelle quali venga esplicitamente indicato che l'Istituto siaconsiderata "terzo" a tutti gli effetti.

Dette polizze della durata del servizio, dovranno prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- RCT - 5 milioni di euro per sinistro, con il limite di 2,5 milioni di euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1 milione di euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi;
- RCO - 2,5 milioni di euro per sinistro, con il limite di 1,5 milioni di euro per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO).

Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per l'Amministrazione Contraente, e pertanto qualora l'Impresa non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il contratto si risolverà di diritto, fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.
Copia di tale polizza dovrà essere fornita in caso di aggiudicazione. L'Appaltatore è ritenuto responsabile di qualunque fatto doloso o colposo anche dei propri dipendenti che cagioni danni ai Laboratori, al personale dei Laboratori a terzi o a cose di terzi e si impegna conseguentemente al risarcimento dei relativi danni prodotti. Ciò anche in caso di danni provocati in conseguenza delle prestazioni eseguite nonché dei pasti somministrati.

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

Allegato 1 al CSA

Allegato Merceologico

SERVIZIO MENSA E BAR

Laboratori Nazionali di Frascati
Laboratori Nazionali del Gran Sasso
Laboratori Nazionali di Legnaro

Ottobre 2016

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

INDICE

ASPETTI QUALITATIVI E QUANTITATIVI DEGLI ALIMENTI....3
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI....4
CEREALI E DERIVATI....4
Farina di frumento (di grano tenero) di tipo" 0 "....4
Pane....4
Grissini....5
Pasta....5
Riso....5
Farina di Mais....5
LEGUMI, VERDURE E ORTAGGI....5
Legumi freschi o surgelati (piselli, fagiolini, fave)....5
Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie)....6
Verdure ed ortaggi solo freschi....6
FRUTTA....10
Frutta fresca....10
Frutta secca....10
Frutta sciroppata....11
CARNE....11
Carne fresca....11
Carni conservate....13
LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI....14
Latte fresco e UHT pastorizzato intero e parzialmente scremato....14
Formaggi freschi....14
Formaggi stagionati....14
Yogurt....15
Burro....15
UOVA....15
OLII....16
PRODOTTI DELLA PESCA....16
Prodotti della pesca freschi:....16
Prodotti della pesca conservati:....17
SALE....17
CAFFE'....17
ACQUA MINERALE....18

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

ASPETTI QUALITATIVI E QUANTITATIVI DEGLI ALIMENTI

DA USARE PER LA COMPOSIZIONE DEI MENU' DEI LABORATORI

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati.
Gli unici prodotti utilizzabili in luogo dei cibi freschi saranno i surgelati, mentre saranno da escludere i prodotti congelati, precotti e precucinati. Per i surgelati la scelta dovrà essere limitata agli alimenti allo stato naturale, escludendo piatti pronti, precotti ecc.
Presso le mense dei Laboratori saranno adottate ogni giorno linee di ristorazione le cui caratteristiche dovranno essere le seguenti:

- alimentazione equilibrata e corretta, nel rispetto dei Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Nutrienti per la Popolazione Italiana LARN (Società di Nutrizione Umana, revisione 1996) INRAN;
- favorire nella preparazione dei pasti l'uso di alimenti:
  - a filiera corta (prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola)
  - DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali
  - a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata)
  - del mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale.
- programmazione mensile dei menù tenendo conto al massimo grado delle variazioni stagionali soprattutto per quanto riguarda l'uso delle verdure, degli ortaggi e della frutta fresca, preferendone senz'altro l'uso nei momenti di effettiva produzione stagionale, che non in altri periodi, in cui trattasi di primizie o di prodotti esclusivamente di serra;
- formulazione di ricette e menù studiate per offrire agli utenti della mensa pasti preparati il più semplicemente possibile, nel rispetto delle grammature dei vari alimenti e di un'ampia rotazione degli stessi, preparati secondo le consuetudini locali;
- rispetto della massima igiene durante tutte le fasi di preparazione dei pasti.

I prodotti riportati nel presente Allegato Merceologico e i relativi quantitativi riportati nella Tabella dei Pesi (all. 2 al CSA) sono un minimo indispensabile per la composizione del pasto da distribuire.

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

Le brevi note merceologiche riportate nel presente documento, dovranno soprattutto aiutare nel dirimere le divergenze di giudizio di qualità abitualmente intercorrenti fra il Referente INFN e il rappresentante dell'Impresa Appaltatrice, nonché aiutare quest'ultimo nel momento dell'accettazione degli alimenti inviati dai vari fornitori e sulle modalità del loro stoccaggio.

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

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Nei paragrafi che seguono sono descritte le caratteristiche merceologiche dei principali gruppi di prodotti alimentari

CEREALI E DERIVATI

Gli alimenti appartenenti a questo gruppo, che senz'altro devono entrare durante tutto l'anno a far parte integrante della composizione dei pasti della mensa aziendale oggetto del presente Allegato, sono i seguenti:

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

La farina è un alimento solitamente usato nelle preparazioni culinarie di una mensa aziendale, in piccole quantità, per processi di panatura, di allestimento di alcune salse o altro.
Anche se l'uso è limitato a piccole quantità, per cui non è necessario definirne le grammature, bastando l'uso della solita terminologia q.b. (quanto basta), è preferibile usare il tipo di farina menzionato sopra poiché rispetto all'altra (tipo 00) è caratterizzata da un maggior contenuto di vitamine e sali minerali.
Lo stoccaggio di tale alimento deve avvenire in luoghi molto puliti, aerati e non umidi, onde evitare che la farina venga invasa da insetti.
Si rileva l'importanza della provenienza del grano che deve essere italiano e che dovrà essere dichiarato in etichetta. E' bene ricordare che una farina di buona qualità è di colore bianco con una tendenza molto leggera verso il giallognolo, è dolce al tatto, presenta odore e sapore molto lieve e gradevole; quando una farina di buona qualità viene stretta nel pugno deve formare una massa compatta ed aderire alle dita. Per tale tipo di farina, le caratteristiche chimiche devono essere: contenuto in acqua 14,2%, glutine secco minimo 10%, cellulosa 0,30.

Pane

Questa denominazione è riservata soltanto a quello ottenuto con farina di frumento tenero, acqua e lievito. Il pane deve essere di produzione locale e fornitura quotidiana. Deve essere introdotto il pane integrale il quale confezionato con farina più abburattata presenta un maggiore contenuto proteico, vitaminico e di sali minerali, oltre ad un notevole contenuto di cellulosa. Le caratteristiche di un buon pane possono essere così riassunte:
crosta friabile, omogenea e di colore caratteristico per ogni tipo di pane; mollica a porosità regolare, elastica, a superficie lucida; volume notevole con conseguente leggerezza del pane, aroma e sapore gradevoli. Le sofisticazioni del pane possono essere molteplici, comunque la più comune e facilmente evidenziabile consiste in un eccessivo quantitativo di acqua, e tale elevata umidità rende il pane di difficile digestione. Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione alla mensa in oggetto, deve essere effettuato in recipienti lavabili, muniti di chiusura e tenuti chiusi in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; il pane confezionato e distribuito singolarmente in bustine per alimenti non deve essere conservato a lungo e deve essere tenuto in attesa del consumo, in un locale asciutto ed areato.

INFN Istituto Nazi di Fisica Nu

Grissini

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

Pasta

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

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

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

Una buona pasta deve avere sapore e odore gradevoli, colore giallognolo, aspetto esterno uniforme, aspetto della frattura vitreo; il contenuto in acqua non deve superare il 13-14%.

Alla prova di cottura la buona pasta deve resistere non meno di 20 minuti senza spaccarsi né disfarsi, e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso.

Le marche da adottare devono essere scelte fra le più qualificate marche che utilizzano grano duro 100% di origine italiana.

Riso

Deve essere usato il tipo di riso Parboiled bianco e integrale, in quanto per la serie di procedimenti cui viene sottoposto il risone originario, trattengono un contenuto di vitamine e sali minerali notevolmente superiore al normale riso brillato. Le varietà da impiegare possono essere diverse in funzione delle diverse preparazioni gastronomiche (Arborio, Carnaroli, Vialone, Basmati).

Lo stoccaggio del riso deve avvenire in locali ben aerati e non umidi, perché se l'umidità del riso supera il valore medio del 14%, si deteriora facilmente. Quando ciò si verifica, a causa di umidità iniziale dovuta a frode alimentare e per umidità dovuta ad un disattento stoccaggio, le granelle soffregate con le mani non le imbiancano.

Farina di Mais

La farina di Mais viene usata per la preparazione della polenta, che è bene entri nelle consuetudini alimentari di una mensa con una frequenza di consumo almeno mensile, durante il periodo stagionale autunno - inverno.

La farina di mais è facilmente alterabile a causa dell'umidità per cui sono consigliabili rifornimenti a breve scadenza.

Una farina di mais di buona qualità non deve contenere più del 14% di umidità; non deve avere odori né sapori disgustosi; non deve presentare agglomerati.

LEGUMI, VERDURE E ORTAGGI

Legumi freschi o surgelati (piselli, fagiolini, fave)

I legumi freschi, compatibilmente con la stagionalità, dovranno essere inseriti frequentemente nei menù. E' concesso ricorrere al consumo degli equivalenti prodotti surgelati, che oltre ad averne la stessa validità nutrizionale ne rendono possibile il consumo per tutto l'arco dell'anno.

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

I piselli per la composizione dei menù di cui trattasi, devono essere preferibilmente di qualità extra-fini o finissimi. Per le norme di qualità riferirsi alle norme internazionali raccomandate Commissione CODEX - Alimentarius - FAD - OMS.
I fagiolini da usare devono essere molto fini appartenenti solo alla categoria extra perché molto teneri, senza semi né filo, esenti da qualsiasi difetto; massimo di tolleranza di qualità: 5% in peso; max tolleranza di calibro: 10% per peso; o i fini, appartenenti alla categoria I^, per i quali sono tollerati un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati, e fili corti e poco resistenti; massimo di tolleranza di qualità e di calibro: 10% in peso.
Per la qualità riferirsi alle norme di qualità ICE.

Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie)

E' bene che questi legumi, per la loro estrema validità nutrizionale, entrino a far parte dei menù di una mensa aziendale, sia come primo piatto sia come contorno almeno due volte a settimana.
Le qualità di legumi secchi in commercio sono molteplici: è bene tener presenti alcune regole generali e soprattutto non effettuare stoccaggi rilevanti, se non conoscendo con sicurezza la fonte di provenienza.
I fagioli secchi (nelle varietà Cannellino, Bianco di Toscana, Regina, Borlotto, Fenomeno, Saluggia, ecc.) di buona qualità, presentano scorza tesa senza rugosità alla superficie, che deve presentarsi lucida e senza polvere; essi devono, inoltre, essere esenti da semi estranei, cuocersi in poco tempo.
I ceci secchi provenienti dalle diverse varietà coltivate, sono rugosi alla superficie, giallognoli o rossastri, presentano un contenuto di vitamina A superiore agli altri legumi secchi.
Le principali varietà ad alto pregio gastronomico sono le lenticchie di Castelluccio di Norcia (DOP), le lenticchie verdi di Altamura, le lenticchie di Villalba, le lenticchie di Colfiorito, le lenticchie del Fucino, le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio e le lenticchie di Mormanno.

Verdure ed ortaggi solo freschi

Il valore nutritivo di verdure e ortaggi è dovuto alla loro particolare ricchezza in elementi biodinamici cioè vitamine e sali minerali accompagnati a volte a quantità anche notevoli di zuccheri semplici e da quantità più modeste di proteine.
Accanto a questi nutrienti sono presenti notevoli quantità di cellulose e di emicellulose indispensabili per il buon funzionamento dell'apparato digerente.
Per tali caratteristiche essi devono entrare ampiamente nell'alimentazione quotidiana di un individuo e quindi anche nei menù di una mensa aziendale.
Fra le verdure e gli ortaggi da consumare cotti o crudi come contorni o nella composizione di primi piatti e di secondi, o nella composizione di insalate, devono essere usati, con una certa rotazione per motivi di stagionalità e per vivacizzare il gusto dei fruitori: agretti, asparagi coltivati, bieta, broccoletti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavolo cappuccio bianco o verde, cicoria, cipolle, finocchi, funghi coltivati, indivia, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci, zucchine, zucca gialla.

Per ognuno degli alimenti citati è indicata tra parentesi la percentuale di parte edibile su 100 parti di alimento lordo.

Agretti (95%)
Gli agretti il cui uso è limitato ad un breve periodo stagionale (aprile) sono da prendere in considerazione per il loro notevole apporto in Ca e fibra. Devono essere usati come contorno, lessi, conditi con olio e limone.

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

Bieta (82%)
La bieta è utile sottolineare la necessità dell'uso come contorno, della varietà con foglie piccole e medie, tenere, riservando l'uso della bieta da costa con foglie più grosse e meno digeribile, ai minestroni.

Broccoletti di rape (60%)
I broccoletti di rape (anche nella var. siciliana) ed i broccoli a teste (51%), sono ampiamente da usare nella stagione invernale (novembre-dicembre-gennaio), sia in preparazione di primi piatti, sia come contorni.

Carciofi (34%)
I carciofi sono da usare se le brattee interne sono tenere, verdognole, polpose, evitando quindi un uso che anticipi o protragga troppo la vera stagionalità.
Per le norme di qualità dei carciofi da usare nella composizione del primo piatto o del secondo piatto con ripieno di carne o altro, sia come contorno, ci riferiamo alle norme di qualità valide per l'ICE.
Nelle preparazioni che prevedono l'uso del carciofo devono essere usati quelli appartenenti alla categoria extra o I^.

Carote (96%)
Le carote devono entrare ampiamente nei menù sia crude che cotte, sia da sole od insieme ad altre verdure per la composizione di insalate.
Devono essere usate le carote le cui caratteristiche corrispondono alla categoria Extra o I^ delle norme di qualità ICE.

Cavolfiori (66%)
I cavolfiori devono servire per la preparazione di primi piatti o come contorni variamente preparati durante buona parte dell'autunno- inverno.
Per le norme di qualità ci si riferisce a quanto riportato nelle norme di qualità ICE, vanno usati cavolfiori che appartengono alla qualità Extra o I^.

Cavolo cappuccio bianco o verde (93%)
Il cavolo cappuccio bianco o verde deve entrare frequentemente durante il periodo invernale nella composizione di primi piatti o tagliati sottilmente (bianco) e crudi nella composizione di insalate.
Per le norme di qualità ci si riferisce a quanto riportato relativamente alla categoria 'I delle norme di qualità ICE.

Cetrioli (77%)
L'uso dei cetrioli è generalmente limitato alla composizione di insalata, durante il periodo estivo.

Cicoria
La cicoria comune (80%), nonché quella da taglio (89%) e quella witloof (100%), debbono entrare frequentemente come contorno nei menù.
Per le caratteristiche qualitative, ci si riferisce a quelle riguardanti la cicoria witloof, stabilite dall'ICE; l'uso in mensa di tale cicoria deve essere limitato a quello della categoria I^ e II^.

Cipolle (83%)

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

Le cipolle entrano frequentemente nella nostra alimentazione quali ingredienti di condimenti, minestroni, o in quantità più elevata in preparazioni che possono sostituire il II° piatto, o come contorno. Le norme relative alle caratteristiche qualitative sono quelle stabilite dall'ICE; le cipolle da usare devono appartenere alle categorie I^ e II^.

Finocchi (59%)
I finocchi devono entrare ampiamente, quando la stagionalità lo permette, nella composizione d'insalate, o da soli crudi o cotti nell'allestimento di vari tipi di contorni. Per la qualità ci si può riferire alle norme ICE ed usare per il consumo a crudo i finocchi appartenenti alla categoria I^ e per il consumo cotto quelli appartenenti alla categoria II^.

Funghi (90%)
I funghi sia per motivi economici, sia per motivi di sicurezza, è bene attenersi alle varie specie coltivate presenti in commercio. Possono entrare crudi nella composizione di insalate, oppure cotti in varie composizioni costituenti i contorni.

Lattuga
Le lattughe (80%) indivia (69%) e scarola (92%) sono da consumare preferibilmente crude, da sole o con altri ingredienti come insalate a costituire il contorno crudo. Per le caratteristiche qualitative, ci si riferisce alle disposizioni dell'ICE, e devono essere adottate per il consumo le categorie I^ e II^.

Patate
I tuberi di maggiore importanza alimentare sono le patate, che è bene entrino con una certa incidenza nell'alimentazione umana e quindi in una mensa aziendale, per la loro ricchezza in amido che le rende facilmente digeribili, per il loro apporto vitaminico e per il modesto contenuto calorico.
Comunemente le patate del commercio si dividono in quattro categorie a seconda del peso: patate di peso superiore a 100, a 80 a 50 ed inferiore; la qualità di amido é in relazione alla grossezza delle patate, per cui sono preferibili per il consumo quelle intorno ai 100 grammi ed oltre. La patata è soggetta a varie malattie, la conservazione deve essere fatta evitando il gelo (quando la temperatura scende al di sotto dei -3° le patate diventano flaccide e nere con sapore disgustoso), a temperature, però, non superiori a 8 - 12°C, evitando l'umidità che favorisce la putrefazione dei tessuti del tubero, evitando la luce per non dar luogo ad inverdimento con un eccessiva formazione di solanina, che è un alcaloide tossico, ed evitando ancor di più la germinazione, durante la quale l'accumulo di solanina è ancora maggiore.
Per tutto quanto detto è opportuno che il controllo dello stoccaggio delle patate, sia nei locali della mensa sia nei locali del fornitore, sia il più scrupoloso possibile.
Riassumendo: le patate vanno conservate in luoghi aerati, asciutti, a temperatura costante, non alta e difese dalla luce diretta.
Esiste anche la possibilità di operare dei rapidi controlli a livello macroscopico delle patate una volta che siano cotte, perché il valore nutritivo delle patate cotte e la loro accettabilità dipende dalla qualità delle patate crude e dal trattamento subito durante la cottura.
Il colore di una patata bollita di buona qualità dovrebbe essere bianco, cremoso o leggermente giallino, comunque senza ombra di grigio . Inoltre, molta attenzione deve essere fatta alla conservazione delle vitamine durante i vari processi di cottura delle patate.
La tiamina (Vit. B1), la riboflavina (Vit. B2), l'acido nicotinico (Vit. PP) e la Vit. C sono solubili in acqua e soggette ad essere distrutte; alcuni particolari accorgimenti possono, però, ridurre tali perdite; ad esempio, con la bollitura buona parte del contenuto vitaminico viene perduto, ma se la bollitura viene effettuata con la buccia, tale perdita si limita di molto; anche la quantità di

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

acqua può influire negativamente, infatti, le patate bollite in molta acqua possono perdere fino al 45% di riboflavina, mentre se l'operazione di bollitura avviene in poca acqua tale perdita si limita al 3% circa; la frittura poi per l'alta temperatura che viene raggiunta, é il processo che più di tutti distrugge le vitamine termolabili.
Possono entrare a far parte del menù di una mensa aziendale almeno tre volte per settimana nella composizione del primo piatto, del secondo e del contorno.

Melanzane (92%)e peperoni (82%)
Melanzane e peperoni per la loro possibilità di produzione in serra, sono reperibili sul mercato, durante tutto l'arco dell'anno; è bene, però, dare la preferenza del loro consumo, quando la produzione stagionale lo consente. Si prestano ad un numero infinito di preparazione e per cui è preferibile definire una loro grammatura volta per volta.

Pomodori
I pomodori allo stato fresco devono essere usati ampiamente, per tutto il periodo maggio-ottobre, sia per la preparazione di condimenti sia nelle varie composizioni di primi piatti o contorni.
Per la loro possibilità di produzione in serra, sono reperibili sul mercato, durante tutto l'arco dell'anno.
I pomodori con forma allungata sono usati abbondantemente nella tradizione italiana come condimento; è bene che tale uso sia piuttosto notevole nel periodo maggio-ottobre, sfruttando ogni occasione per ricorrere ai pomodori freschi da condimento ed utilizzandoli poco cotti o preferibilmente crudi.
Nel semestre invernale novembre-aprile, si adopereranno i pomodori in scatola, naturalmente con minore incidenza nella frequenza di consumo di quanto si possa fare durante il periodo estivo.
Per i pomodori pelati in scatola non si precisa una marca particolare, ma si rimanda al testo integrale del D.M. 428 del 11/04/1975 che ne regola la validità merceologica.
I pomodori da tavola per insalata sono preferibili a grossezza media, superficie liscia, polpa compatta e pochi semi.
Il pomodoro da insalata deve essere consumato quando maturo cioè quando la sua colorazione dovuta alla formazione di licopene e carotina, è rossa o gialla. Nel pomodoro verde immaturo sono presenti in maggiori quantità acido ossalico ed acido malico che con l'avanzare della maturazione scompaiono per lasciar posto all'acido citrico ed all'acido ascorbico o Vit. C.

Sedano radicchio rosso e verde, ravanelli
Sedano radicchio rosso e verde, ravanelli devono essere usati con una buona frequenza nella composizione d'insalate crude miste, o da soli.

Spinaci
Gli spinaci, è bene che compaiono, durante il periodo invernale almeno una volta per settimana nella composizione dei menù.
Possono essere usati sia quelli freschi sia quelli surgelati (di primarie marche).
Per gli spinaci surgelati devono essere usati soltanto quelli definiti ai punti a) e b) delle norme di qualità emanate dalla commissione del CODEX Alimentarius (programma FAO-OMS).

Zucchine

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

Le zucchine possono essere usate nella composizione di primi piatti (minestroni misti, oppure in aggiunta alla pasta), di secondi o come contorno. Devono avere, dal punto di vista qualitativo, polpa compatta e pochi semi.

Norme di cottura generali delle verdure e degli ortaggi La cottura, in genere, delle verdure e degli ortaggi, determina un impoverimento dei loro nutrienti, in special modo vitamine e sali minerali per cui è buona norma, per limitare tali perdite, usare poca acqua per la loro lessatura; utilizzare, per quanto possibile, per minestroni o altro l'acqua di cottura, salare a cottura ultimata.

FRUTTA

Frutta fresca

La frutta fresca, nell'alimentazione umana, ha il compito di apportare glucidi di pronta utilizzazione, quali glucosio e fruttosio, in quantità variabili secondo i vari tipi di frutta ma soprattutto vitamine e sali minerali, da cui la loro enorme importanza alimentare.
E' bene sempre rispettare, per il consumo, la stagionalità dei vari tipi di frutta, evitando assolutamente l'uso di primizie o di frutta la cui maturazione, opportunamente rallentata, ne permette la comparsa in epoche posticipate alla propria. Questo principio assolutamente da rispettare s'impone perché la frutta solo al momento della sua maturazione può fornire il meglio dei suoi elementi nutrizionali. E' buona norma, dunque, in ogni momento dell'anno, dare ampio spazio a quelle varietà che la stagionalità del momento consente.

Di seguito alcuni dei tipi di frutta da adottare per il consumo presso la mensa aziendale in oggetto: albicocche, ananas, arance, banane, castagne, ciliegie, cocomero, fichi, fragole, loti, mandaranci, mandarini, mele, melone, nespole, kiwi, pere, pesche, prugne, susine, uva.
Per quanto riguarda la qualità dei vari tipi di frutta, l'Istituto Nazionale per il Commercio per l'Estero, ha definito delle norme valevoli per l'esportazione che sono adottate anche per il consumo interno, onde evitare il più possibile eventuali contestazioni di natura qualitativa.
Tali norme definiscono le caratteristiche fondamentali, da intendere come minime indispensabili, e riguardano l'integrità, la freschezza, il giusto grado di maturazione, l'assenza di umidità esterna anormale, le condizioni di pulizia, particolarmente dagli antiparassitari, assenza di alterazioni che possono influire negativamente sulla conservazione e commestibili.
Non per tutte le varietà di frutta l'ICE ha predisposto delle normative per l'esportazione, per cui si fa riferimento solo a quelle esistenti. Dato che tali norme tengono conto di alcune caratteristiche minime indispensabili, è bene precisare che devono essere adottate per il consumo presso la mensa in oggetto la categoria I.

Frutta secca

La frutta secca e conservata può trovare un giusto posto nell'organizzazione dei menù di un ristorante aziendale. Infatti, la frutta secca ha un contenuto proteico molto elevato (15-25%) potenziato da un elevato valore di vitamine e sali minerali. La frutta secca che può essere utilmente usata a complemento, a volte, per la carenza di alcuni nutrienti del menù, è rappresentata da: datteri, fichi secchi, mandorle, noci, prugne.

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

Frutta sciroppata

E' consentito l'impiego di frutta sciroppata nei soli periodi di mancanza dei prodotti freschi per avvicendamento stagionale e/o per la preparazione di macedonia di frutta **che dovrà contenere oltre la metà di prodotto fresco.**
I contenitori ed i processi di conservazione della frutta dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia.

CARNE

Carne fresca

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.L.vo 286/94.
Le carni devono provenire da animali sottoposti a visita "ante mortem" e a ispezione "post mortem" da parte del veterinario ufficiale.
Devono essere provviste del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di macellazione o il laboratorio di sezionamento. Tale bollo va applicato sulle mezzene o, per le carni confezionate, sull'etichetta.
Le carni poste in commercio devono essere accompagnate dalle seguenti informazioni:

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

In particolare le carni per le mense dei laboratori devono provenire esclusivamente da produzione nazionale, animali nati, allevati e macellati in Italia. Devono essere fresche refrigerate né congelate né scongelate, provenire da strutture riconosciute ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e successive modifiche, debitamente etichettate secondo la normativa di riferimento vigente. E' severamente vietato l'uso di carni provenienti da animali ingrassati con sostanze non consentite (ormoni, tireostatici, stilbenici, beta-agonisti) e carni contenenti residui di medicinali il cui trattamento non è stato dichiarato e senza l'osservanza di sospensione tra il trattamento stesso e l'avvio alla macellazione.

Carne bovina fresca di I^{a} qualità

Le carni dovranno provenire da animali sani, regolarmente macellati e provvisti di bolli sanitari, come disposto dalla vigente normativa igienico-sanitaria e di commercializzazione di prodotti alimentari. La carne dovrà provenire, nell'ambito della commercializzazione delle carni derivate, dai bovini delle cinque razze italiane pregiate (Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica) e da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e s.m.i. e regolarmente etichettata e classificate secondo le normative comunitarie e nazionali.

Vitello:

La carne dovrà essere di I^{a} qualità, tessuto muscolare di colorito rosa pallido a grana fine.

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

Bovino adulto magro e semigrasso:
La carne dovrà essere di I[a] qualità, buono lo sviluppo delle parti muscolari, grasso di copertura in giuste proporzioni, lieve l'infiltrazione adiposa delle masse muscolari, colorito rosso tendente al rosa, carne asciutta ed in perfetto stato di conservazione.
Per un esame qualitativo macroscopico, la carne bovina sana deve presentare le seguenti caratteristiche:

- colore: rosso vivo;
- consistenza: soda, ma con una certa elasticità;
- taglio: facile, grana più fine o meno marmorizzata;
- odore: leggerissimo, quasi inavvertibile;
- grasso: bianco o leggermente giallastro.

Le varietà di carne cui appartengono i vari tagli da adottare, tenendo presente che a parità di peso di massa magra ha sempre lo stesso valore nutrizionale, debbono essere di vitello e bovino adulto. I tagli richiesti sono:

- Coscio (arrosto, brasato, griglia, scaloppa, macinato)
- Lombo (lombatina, griglia)
- Spalla (arrosto, spezzato)
- Punta di petto (rollè, spezzato)
- Muscolo di spalla (stracotto, bollito, macinato).

La carne bovina, nei locali annessi alla cucina della mensa aziendale deve essere conservata in apposite celle frigorifere la cui temperatura varia da 0° a 2° C. Il tempo di conservazione, per le confezioni integre, deve essere al massimo di 3-4 settimane dalla data di macellazione e comunque non oltre la data di scadenza indicata sulla confezione. Dopo l'apertura delle confezioni, le carni approvvigionate non dovranno rimanere nelle celle frigorifere della mensa dei Laboratori per più di tre giorni.
Le fettine devono provenire dai seguenti tagli: noce, rosa, lombo e pezza. Lo spezzatino, il lesso e la carne macinata possono provenire anche dai tagli anteriori purché appartenenti alla categoria di bovino adulto di I[a] qualità.
La carne macinata da cuocere, per la preparazione di Hamburger, polpette o impasti di riempimento, deve essere ottenuta da parti di polpa magra; deve essere macinata in locali adibiti alla preparazione dei pasti o contenuta in confezionati in pellicola di plastica, in regola con le norme di etichettatura.

Carne di pollo
La carne di polo dovrà essere debitamente etichettata secondo l'Ordinanza del Ministero della Salute 26 agosto 2005 e s.m.i.
Polli di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali (allevati a terra); stato di nutrizione eccellente. Le carni devono presentarsi solide e compatte, sono escluse dalla fornitura i polli con eccessivo grasso di copertura. A un esame qualitativo macroscopico, la carne di pollo si presenta generalmente bianca, più colorita nelle regioni posteriori.
La fornitura presso la mensa aziendale oggetto del presente allegato è consentita sotto forma di petto e coscia di pollo. Tale fornitura costituente uno dei secondi, deve avvenire una volta per settimana.

Carne di tacchino

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

La carne di tacchino dovrà essere debitamente etichettata secondo l'Ordinanza del Ministero della Salute 26 agosto 2005 e s.m.i. Tacchini di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali (allevati a terra). Le parti che possono essere più vantaggiosamente usate sono:

- il petto di tacchino (a fettine o arrosto);
- il coscio (arrosto o lesso).

Carna ovina – agnello

Carne ovina di prima qualità, proveniente da allevamenti nazionali, in ottimo stato di nutrizione e di produzione nostrana.

Carne di coniglio

Carni di prima qualità, provenienti da allevamenti nazionali. Deve essere fornita almeno una volta ogni 15 giorni perché la carne di coniglio magra e semigrassa è nutrizionalmente paragonabile alle altre. Le carni di coniglio sono di colorito chiaro, leggermente roseo, proveniente da animali privati di viscere e fegato all'atto della macellazione.

Carne di suino

Le carni di suino dovranno essere di prima qualità, provenienti da allevamenti nazionali. La carne di suino attualmente in commercio è carne di suino magro, cioè di animale con scarso sviluppo di lardo, il che comporta la minima infiltrazione di grasso nelle masse muscolari; ne consegue che questo tipo di carne è paragonabile come digeribilità e come valore nutrizionale a tutte le altre carni.

I tagli da utilizzare sono i seguenti:

- coscio: può essere utilizzato sotto forma di fettine o arrosto;
- spalla: può essere disossata o sgrassata, come sopra;
- lombo: come bistecca o arrosto.
- salsiccia e insaccati

Carni conservate

A questo gruppo appartengono:

- le carni cotte e sterilizzate in scatole, il cui uso, presso le mensa, deve essere sporadico, e limitato soltanto a situazioni di emergenza, derivanti da impossibilità di approvvigionamenti per cause di mercato;
- le carni conservate per salatura o salumi, la cui frequenza di consumo opportunamente regolata, può comportare delle favorevoli situazioni, visto l'alto valore energetico dei salumi per i lipidi in essi contenuti, l'alto valore biologico delle proteine ed il discreto contenuto di vitamine e sali minerali.
- le carni conservate per la salatura che possono essere usate sono le seguenti: il capocollo, la mortadella di suino, il prosciutto cotto (privo di sostanze conservanti), vari tipi di salumi, (corallina, fabriano, milano, ungherese), wurstel, speck.

I vari tipi di salumi menzionati hanno un contenuto lipidico percentuale che varia dal 35% al 40%, Pertanto il loro uso come secondo piatto freddo, in alternativa, non deve superare la grammatura degli 80 gr., prosciutto cotto 100 gr., pro-capite, con l'aggiunta del contorno previsto, il più possibile privi di grassi da condimento; questo per non portare la quota lipidica del pasto di mezzogiorno a dei valori eccessivi.

Prosciutto crudo stagionato

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

Per questo tipo di salume ci si riferisce all'uso del prosciutto crudo tipo Parma in base al Regolamento CE 510/06. Deve essere contrassegnato con un marchio indelebile costituito da una corona a 5 punte con una base ovale, in cui é inserita la parola "Parma". La stagionatura non deve essere inferiore ai 18 mesi.

Speck e Bresaola
Lo speck e la bresaola devono essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione.

Salame – Milano, Ungherese, Fabriano
Prodotto di prima qualità, l'impasto deve risultare costituito per il 30% di grasso suino, per il rimanente 70% da carne accuratamente mondata, di suino e di vitellone in parti uguali.

Prosciutto cotto di coscia
Il prodotto deve essere di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione.

Lonza o capocollo o coppa cruda nostrana
Il prodotto deve essere di prima qualità, confezionato con le massi muscolari che hanno per base ossea le vertebre del collo, il periodo di stagionatura e maturazione non deve risultare inferiore ai 3 mesi.
Saranno esclusi i prodotti artificialmente stufati: l'involucro dovrà essere d'intestino cieco.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Latte fresco e UHT pastorizzato intero e parzialmente scremato
Le cariche microbiche del latte devono rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente in materia. Le confezioni devono riportare la data di scadenza. Esso dovrà provenire da Centrali che utilizzano latte proveniente da allevamenti italiani. Il latte fresco è da impiegare nei preparati da servire al bar.

Formaggi freschi
I formaggi freschi devono essere costituiti da un unico pezzo o unica fetta e confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto. Sulla confezione dovrà essere indicata la denominazione di origine. Per formaggi freschi devono intendersi:

- Mozzarella Fior di Latte;
- Ricotta;
- Robiola;
- Stracchino.

Formaggi stagionati
I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici e organolettici propri di ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti a giusto grado di maturazione, senza muffe o alterazioni. Per formaggi stagionati devono intendersi:

- Asiago;

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

- Caciocavallo;
- Caciotta fresca puro bovino;
- Emmenthal;
- Fiore Sardo;
- Formaggio Fontina;
- Gorgonzola (dolce e piccante);
- Italico tipo Bel Paese;
- Montasio;
- Parmigiano Reggiano DOP (stagionatura di almeno 15 mesi)
- Grana Padano DOP
- Pecorino Romano DOP (stagionatura di almeno 6 mesi);
- Provolone (dolce e piccante);
- Taleggio;
- Tomino.

Il formaggio utilizzato come condimento sui primi piatti (da grattugia) deve essere esclusivamente parmigiano reggiano o grana padano.

Yogurt

Lo yogurt di Centrali che utilizzano latte proveniente da allevamenti italiani (da latte intero, parzialmente scremato, magro, con e senza frutta).

Burro

E' previsto l'uso del burro di qualità per la preparazione di alcune pietanze. Per facilitare quest'uso è utile tener presente che il rapporto del contenuto lipidico dell'olio di oliva e quello del burro è pari a 1.2, (10 9. di olio= 12 9. di burro). Per le normative di qualità si rimanda alla Legge 202 del 13/05/1983.

UOVA

L'uovo, indicato senza altre specificazioni è quello di gallina. Le uova dovranno essere classificate come uova di categoria A classe L, provenienti da galline di allevamento a terra.
L'imballaggio deve riportare la freschezza indicata dal termine minimo di conservazione che non deve essere di oltre 28 giorni dalla deposizione. Le uova devono inoltre recare un codice che riporta:

- un numero (identificativo dell'allevamento);
- la sigla IT (Italia), l'indicazione della provincia ed il codice ISTAT per il Comune in cui l'allevamento si trova;
- il codice del metodo di allevamento: 1 per l'allevamento all'aperto, 2 per l'allevamento "a terra", 3 per l'allevamento in gabbia e 0 per la produzione biologica.

Le uova di gallina fresche debbono trovare ampio spazio nell'articolazione dei vari menù di una mensa aziendale e questo sia per la loro estrema validità nutrizionale, sia per l'inesistenza delle varie controindicazioni e pregiudizi che per alcuni anni ne hanno frenato il consumo.
Oltre che per la preparazione di impasti di varia natura, le uova devono trovare un ottimo impiego nella preparazione di validissime frittate al forno preparate con verdure di vario tipo.

INFN Istituto Nazionale di Fisica Nucleare

OLII

Per il condimento a crudo e per la cottura di alimenti dovrà essere fornito solo olio extravergine d'oliva di olive di origine italiana, dichiarate in etichetta.
Per quanto riguarda la grammatura d'uso è bene che esso non superi i 20-25 grammi pro-capite per ogni pasto.
Potranno essere effettuati dei prelievi dell'olio che viene normalmente usato, per l'esclusione mediante analisi, di eventuali sofisticazioni.
Per le normative di qualità riguardanti l'olio extra vergine di oliva si rimanda alla legge n. 1407 del 13/11/1960.
Per quanto riguarda le fritture, che si consiglia di effettuare non più di una volta per settimana, e sempre in alternativa ad un secondo piatto non fritto, **va usato l'olio di arachidi** e per una durata complessiva di riscaldamento di non più di sei-otto ore.
Poichè è abbastanza difficile determinare il momento esatto in cui è necessario cambiare l'olio della friggitrice, ci si può avvalere di elementi soggettivi relativi al deterioramento dell'olio quali l'odore, il sapore, l'aspetto, la quantità di schiuma e il deposito dei tipo resinoso sulle pareti del contenitore. E' necessario, comunque, che l'olio sia usato per un **max di due cotture** (intendendo con ciò 2 giorni di lavoro dell'olio fresco nella friggitrice).

PRODOTTI DELLA PESCA

Il pesce fresco deve provenire da strutture riconosciute ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e successive modifiche, essere etichettato secondo la normativa (Regolamento CE 104/2000) e possedere le caratteristiche di freschezza di cui il Regolamento CEE 2578/2000.
Per quanto concerne l'utilizzo del pesce surgelato, rispondente a quanto stabilito dal D. L.vo 27.01.92, n. 110, le specie da utilizzare nelle preparazioni dei bastoncini devono essere merluzzo. Per quanto riguarda l'utilizzo in altre preparazioni previste al menù le specie dovranno essere sogliola, rombo, halibut o platessa, in base a quanto previsto dal menù.
La fornitura di carni di tonno sotto olio di oliva è prevista in barattoli di vetro o scatole metalliche. Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di specie ittiche consentite dalle vigenti disposizioni. In particolare si richiede che le carni di tonno provengano o da tonno "alalunga" o da tonno comune o dalla specie di tonno "Yellowfin".
I prodotti della pesca freschi o surgelati appresso menzionati, dovranno essere inclusi nei menù settimanali così come previsto nel C.S.A.

Prodotti della pesca freschi:

Pesci:
I pesci devono avere le seguenti caratteristiche: rigidità cadaverica presente, odore salso, aspetto generale brillante, consistenza soda, occhio vivo o vitreo, branchie tra il rosso bordeaux e il rosso porpora.

Selaci (palombi pesce spada):
Il tessuto muscolare deve apparire di colore rosa. Saranno *esclusi selaci* con la muscolatura di colore biancastro.

Molluschi cefalopodi (calamari):
Devono essere piccoli o di medio taglio, di colorito bianco con assenza di ingiallimento, di odori latenti o retrogusti ammoniacali.

INFN Istituto Nazi di Fisica Nu

Mitili e Molluschi bivalve: cozze e vongole per la preparazione di primi piatti.

Crostacei decapodi (gamberi):
Devono essere di taglio medio di colore bruno da vivo e rosso dopo cottura.

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

Pesci surgelati:
Dentici, sogliole, spigole, merluzzi, pagelli, cernie, ombrine, le trance non devono singolarmente avere un peso superiore a Kg. 4, il periodo di conservazione non deve superare 60 giorni.

Pesci conservati con altre tecnologie:
Baccalà (merluzzo essiccato e conservato sotto sale), stoccafisso (merluzzo essiccato).

Molluschi cefalopodi (calamari):
Devono essere piccoli o di medio taglio, di colorito bianco con assenza di ingiallimento, di odori latenti o retrogusti ammoniacali.

Mitili e Molluschi bivalve:
Cozze e vongole per la preparazione di primi piatti.

Crostacei decapodi (gamberi):
Devono essere di taglio medio di colore bruno da vivo e rosso dopo cottura.

SALE

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

CAFFE'

Il caffè di qualità dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- Acidità: naturale e gradevole.
- Bilanciato-Rotondo: bilanciato con caratteristiche organolettiche tutte a un giusto livello.
- Maturo soave: giusta combinazione tra i sali presenti nel caffè con gli zuccheri.

La miscela dovrà avere almeno l'80% di arabica lavata e una minore percentuale di robusta, miscela da espresso che combinerà forza, corpo e crema di un prodotto robusta a profumi, delicatezza e aroma di un prodotto arabica.

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale presente a mensa dovrà essere oligominerale

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

Allegato 2 al CSA

Tabella principali Alimenti e grammature

SERVIZIO MENSA E BAR

Laboratori Nazionali di Frascati
Laboratori Nazionali del Gran Sasso
Laboratori Nazionali di Legnaro

Ottobre 2016

Tabella principali Alimenti e grammature

Le grammature dei generi sotto elencati sono da intendersi come quantitativi minimi, sono da considerarsi a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e del calo peso dovuto all'eventuale scongelamento.

Primi piatti

La quantità del primo piatto sarà servita su richiesta di ciascun utente e comunque dovrà esser compresa tra 80 e 120 gr. più il relativo condimento.

Secondi piatti

Carne	
• Bistecca	gr. 150
• Bollito	gr. 200
• Petto di pollo/tacchino	gr. 150
• Pollo arrosto	gr. 200
• Coscio di tacchino	gr. 250
• Suino senza osso	gr. 200
• Suino con osso	gr. 250
• Wurstel e salsicce di suino	gr. 150
• Coniglio	gr. 250
• Ovino/agnello	gr. 300
Pesce	Tra 180 e 200 gr.
Affettati	
• Prosciutto crudo di Parma	gr. 90
• Prosciutto cotto	gr. 120
• Altri affettati	gr. 90
Formaggi freschi	gr. 140
Formaggi stagionati	gr. 140
Grana Padano	gr. 100
Piatto misto di formaggi e affettati	
• Affettati	gr. 70
• Formaggi	gr. 70

INFN Istituto Nazionale di Fisica Nucleare

Contorni	
Patate	gr. 200
Pomodori	gr. 150
Verdure	
• Cotte	gr. 200
• Crude	gr. 150
Legumi	
• Secchi	gr. 90
• Freschi	gr. 150

Frutta, yogurt, pane, acqua	
Frutta fresca di stagione	Tra i 180 e 250 gr.
Frutta secca	gr. 70
Yogurt normale, magro o con frutta	gr. 125
Pane	gr. 100
Acqua	ml. 500

INFN Istituto Nazi di Fisica Nuc

Allegato 3 al CSA

Listino Bar LNF, LNGS, LNL

SERVIZIO MENSA E BAR

Laboratori Nazionali di Frascati
Laboratori Nazionali del Gran Sasso
Laboratori Nazionali di Legnaro

Ottobre 2016

INFN
Istituto Nazi
di Fisica Nuc

Allegato 3 al CSA

Listino Bar LNF, LNGS, LNL

Caffetteria	Caffè espresso	€ 0,50
	Caffè freddo	€ 0,80
	Caffè decaffeinato	€ 0,60
	Caffè shakerato	€ 1,00
	Caffè d'orzo	€ 0,60
	Ginseng grande	€ 0,90
	Ginseng piccolo	€ 0,70
	Latte macchiato	€ 0,70
	Latte in bicchiere	€ 0,50
	Cappuccino	€ 0,90
	Camomilla	€ 0.70
	Tè caldo	€ 0,80
	Tè freddo	€ 1.00
	Cioccolato	€ 1,50
Bibite	Bibite in barattolo (Coca - Fanta - Sprite ecc.) 1/3	€ 1,00
	Bibite in bottiglia (Coca - Fanta - Sprite ecc.) 1/5	€ 0,80
	Succhi 200 ml	€ 1,00
	Spremute di stagione	1,60
	Frullati di stagione	€ 1,80
Analcolici	Analcolici	€ 1,50
Acqua oligominerale	Acqua oligominerale in bicchiere	€ 0,20
	Acqua oligominerale min. bottiglia da 1,5 litri	€ 0,80
	Acqua oligominerale min. bottiglia da 1/2 litro	€ 0,40
Snack	Yogurt gr. 125	€ 0,60
	Toast e tramezzini	€ 1,0
	Panini	€ 1,80
	Pizza bianca imbottita	€ 2.00
	Pizzetta al pomodoro	€ 1,80
Pasticceria	Lieviti assortiti e paste fresche	€ 0,80
	Fetta torta artigianale	1.20
	Ciambellone artigianale	0.90
	Pasticceria fresca (al Kg)	€ 16,00
	Pasticceria da the (al Kg)	€ 14,00

INFN Istituto Nazionale di Fisica Nucleare

PROCEDURA RISTRETTA IN TRE LOTTI PER IL SERVIZIO MENSA E GESTIONE DEL BAR INFN

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata dal competente Organo Direttivo dell'INFN, su proposta della Commissione giudicatrice, ai sensi dell'art. 95 c. 7 del D.Lgs 50/16 e s.m.i., valutata secondo i parametri di seguito indicati e con l'attribuzione dei seguenti punteggi:

OFFERTA TECNICA (max punti 100)

SUDDIVISIONE PUNTI

Criteri premianti ai sensi del DM 25 luglio 2011 (max punti 30)

a) fornitura di prodotti previsti al punto 3.2.1 del CSA in percentuali superiori a quelle stabilite (max punti 13)
b) impiego di prodotti esotici, provenienti da produzioni estere biologiche e rispettose della Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, previsto al punto 3.2.3 del CSA. I punti saranno attribuiti in ragione direttamente proporzionale alla quota di fornitura offerta (max punti 9)
c) destinazione del cibo non somministrato, Legge 155/2003, previsto al punto 3.2.2 del CSA (punti 5)
d) riduzione del rumore, previsto al punto 3.2.4 del CSA (3 punti)

Proposte migliorative del servizio (max punti 30)

a) proposte migliorative in relazione alle condizioni minime di fornitura indicate nel C.S.A., nell'Allegato Merceologico (All. 1 al CSA) e nella Tabella principali alimenti e grammature (All.2 al CSA) (max punti 30).

Approvvigionamento delle materie prime (max punti 20)

a) prodotti di provenienza locale (km zero). I punti saranno attribuiti in ragione direttamente proporzionale alla quota di fornitura offerta (max punti 10)
b) filiera corta. I punti saranno attribuiti in ragione direttamente proporzionale alla quota di fornitura offerta (max punti 10)

Ipotesi di menu (max punti 12)

a) varietà e bilanciamento dei menù, validità dal punto di vista nutrizionale, attenzione alle esigenze di salute e alle scelte culturali, nel rispetto delle condizioni minime stabilite dal C.S.A. e dall'Allegato Merceologico (max punti 12);

Organizzazione del lavoro (max punti 8)

a) progetto organizzativo del servizio mensa con riferimento alla diverse fasi di cui si compone (gestione ordinativi, ricevimento e conservazione merci, preparazione e distribuzione dei pasti) (max punti 8)

METODI DI CALCOLO PER ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO

Il punteggio (max 100 punti) da assegnare all'offerta tecnica, potrà essere attribuito con la seguente formula:

$$C(a) = \Sigma n \, [\, Wi * V(a) \, i \,]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

Wi = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σn = sommatoria.

I coefficienti V(a)i sono determinati:

a) per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, calcolati da ciascun Commissario mediante il "confronto a coppie".
Una volta terminati i "confronti a copple", per ogni elemento ciascun commissario somma i valori attribuiti a ciascun concorrente e li trasforma in coefficienti compresi tra 0 ed 1 attribuendo il coefficiente pari ad 1 al concorrente che ha conseguito il valore più elevato e proporzionando ad esso il valore conseguito dagli altri concorrenti; le medie dei coefficienti determinati da ciascun commissario vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre.

b) per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura quantitativa attraverso la seguente formula:
V(a)i = Ra/Rmax