

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

# CAPITOLATO TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE AZIENDALE

Servizi:

Erogazione dei servizi di ristorazione per i dipendenti

Coffee Break a servizi delle sale riunioni

Servizi di Catering per eventi

Servizi di ristorazione per il personale mediante lunch box



**Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
della Lombardia e Dell'Emilia Romagna  
"B. Ubertyni"**

Società

**Istituto Zooprofilattico Sperimentale della  
Lombardia e Dell'Emilia Romagna**

Tipologia

**Servizi di ristorazione Aziendale**

Sito in

**Via Antonio Bianchi 9, 25124 – Brescia**

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

# SOMMARIO

<b>CAP. 00 INTRODUZIONE .....</b>	<b>4</b>
01 - PREMESSA.....	4
02 - OBIETTIVO DELLA RICHIESTA .....	5
03 - OGGETTO DELLA GARA .....	5
04 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO PER CAUSE IMPROPROROGABILI.....	5
05 - ONERI A CARICO DEL COMMITTENTE.....	5
06 - ONERI A CARICO DEL GESTORE .....	6
07 - NUMERO DEI PASTI .....	6
08 - SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO .....	7
09 - ATTIVITA' DI GESTIONE DELLA MENSA VERSO UTENZA ESTERNA AUTORIZZATA .....	8
10 - PRENOTAZIONE DEL SERVIZIO.....	8
11 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI .....	8
<b>CAP. 01 GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE .....</b>	<b>9</b>
12 - DISPOSIZIONI GENERALI SUL SERVIZIO.....	9
13 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI DIPENDENTI MEDIANTE LUNCH BOX.....	10
<b>CAP. 02 MENU .....</b>	<b>11</b>
14 - STRUTTURA DEI MENU .....	11
15 - MENU' IN RELAZIONE A STATI DI NECESSITÀ' .....	11
16 - PIATTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE .....	12
17 - PROPOSTE DI INSERIMENTO DI ALIMENTI .....	12
<b>CAP. 03 DERRATE ALIMENTARI .....</b>	<b>13</b>
18 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI .....	13
19 - INTERDIZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI OGM .....	16
20 - REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO E TOVAGLIOLI MONOUSO.....	16
21 - CONFORMITÀ DELLE DERRATE AI REQUISITI RICHIESTI .....	17
<b>CAP. 04 SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE.....</b>	<b>18</b>
22 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI.....	19
23 - VALORI MICROBIOLOGICI DI RIFERIMENTO .....	19
24 - VERIFICHE DELL'OPERATO DEL GESTORE.....	19
25 - REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA).....	20

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

26 - QUALIFICAZIONE DEI FORNITORI DEL GESTORE .....	20
27 - MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI OFFERTI IN GARA .....	21

## **CAP. 05 GESTIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DISTRIBUTIVO .....22**

28 - MODALITÀ E FREQUENZA DI APPROVVIGIONAMENTO .....	22
29 - STOCCAGGIO .....	23
30 - METODOLOGIE RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI .....	23
31 - SCONGELAMENTO DELLE DERRATE .....	24
32 - MANIPOLAZIONE E LAVORAZIONE DELLE DERRATE.....	24
33 - COTTURA DELLE DERRATE ALIMENTARI .....	24
34 - TEMPERATURE DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DISTRIBUTIVO .....	25
35 - SISTEMI DI CONSERVAZIONE DEI SEMILAVORATI CRUDI E COTTI.....	25
36 - CONSERVAZIONE DEL PASTO TEST .....	25
37 - VALORI MICROBIOLOGICI DI RIFERIMENTO DEI SEMILAVORATI E PRODOTTI FINITI .....	26
38 - DIVIETO DI RICICLO DEI PASTI.....	26
39 - GARANZIE IGIENICO-SANITARIE DEGLI ALIMENTI.....	26
40 - CONDIMENTO DEI PRIMI PIATTI E DEI CONTORNI.....	26
41 - GARANZIE IGIENICHE DEGLI ACCESSORI DI SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE .....	26

## **CAP. 06 GESTIONE DEL PROCESSO DI SANIFICAZIONE.....27**

42 - PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE .....	27
43 - LAVAGGIO STOVIGLIE E ACCESSORI DI SERVIZIO .....	28
44 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI CHIMICI .....	28
45 - PREVENZIONE E LOTTA CONTRO GLI INFESTANTI.....	29

## **CAP. 07 GESTIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE.....30**

## **CAP. 08 GESTIONE DELLE AREE DI LAVORO .....31**

46 - INFORMAZIONI PER L'ACCESSO CONTROLLATO ALLA STRUTTURA .....	31
47 - MOVIMENTAZIONE E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI .....	31
48 - SANIFICAZIONE SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE.....	32
49 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO.....	32
50 - PIANO DI EMERGENZA ED EVACUAZIONE.....	33
51 - VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI.....	33
52 - CONTESTAZIONI A SEGUITO DI CONTROLLI .....	33
53 - PERSONALE DEL GESTORE .....	34
54 - MODELLO ORGANIZZATIVO FUNZIONALE .....	34
55 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE .....	35
56 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE .....	35
57 - ABBIGLIAMENTO IGIENICO E DI SICUREZZA.....	36

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

58 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI .....	37
59 - PENALITÀ .....	37

## **CAP. 09 NOTE CONCLUSIVE E VINCOLI.....39**

60 - ASSICURAZIONE RC .....	39
61 - DOCUMENTAZIONE ALLEGATA .....	40

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

# CAP. 00

# INTRODUZIONE

## 01 - PREMESSA

La sana alimentazione, basata sulla scelta di diete bilanciate e prodotti salubri, costituisce un determinante di salute per la singola persona e per la comunità, impatta inoltre in maniera positiva sull'ambiente, concorrendo alla produzione ed alla commercializzazione di prodotti a basso impatto ambientale.

Di conseguenza, il servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato è ispirato alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile e alla difesa della biodiversità.

Il servizio dovrà inoltre essere improntato con un principio volto alla sostenibilità ambientale e quindi di conseguenza a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

Tale principio è da intendersi fondante dell'intera proposta e con tale spirito e approccio il Gestore dovrà formulare e intendere ogni proposta progettuale, intendendo quanto esposto all'interno del presente documento quale la base sulla quale costruire la propria offerta.

Le informazioni contenute in questo documento permettono al Gestore di formulare un'offerta in linea con i requisiti descritti nel presente documento. Le informazioni ivi contenute sono accurate e rappresentano al meglio le conoscenze dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e Dell'Emilia Romagna.

Ogni attività svolta per rispondere al presente Capitolato sarà a discrezione e carico del potenziale Gestore, così come le spese successive o comunque connesse, da questi sostenute, per le eventuali fasi di formalizzazione del Contratto.

Si precisa inoltre che per i servizi descritti nel presente Capitolato non si garantiscono quantitativi minimi.

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

## 02 - OBIETTIVO DELLA RICHIESTA

Il servizio di ristorazione richiesto dal Committente nel presente capitolato è ispirato alle esigenze di una sana alimentazione, della riduzione degli sprechi e del ridotto impatto ambientale, ovvero volto a favorire l'utilizzo di materie prime di qualità, l'impiego di tecnologie moderne per la preparazione e la conservazione degli alimenti offerti, finalizzati alla tutela della salute e del benessere degli utenti. Il Gestore che verrà selezionato in modo oggettivo secondo i parametri tecnico-qualitativi ed economico-gestionali del capitolato, sarà una Società che dispone di esperienza e competenza pluriennale in materia di fornitura di servizi di ristorazione, tali da consentirle di effettuare efficacemente il servizio richiesto, disponendo delle necessarie metodologie e tecnologie di produzione e di servizio, oltre che delle risorse qualificate e del know-how richiesto.

## 03 - OGGETTO DELLA GARA

Oggetto della gara è la realizzazione e la gestione del servizio di ristorazione interno presso la sede legale dell'**IZSLER** (di seguito definito "Committente"), sito in **via Bianchi 9, 25124 Brescia**, dedicato al personale interno, borsisti, tirocinanti, collaboratori e personale esterno autorizzato. L'attività comprende vari servizi integrati di ristorazione, quali erogazione dei servizi di ristorazione per i dipendenti, Coffee Break a servizi delle sale riunioni, servizi di ristorazione per il personale mediante lunch box.

Il progetto di ristorazione richiesto alle Società deve descrivere, in modo chiaro ed esaustivo, le particolarità progettuali e di innovazione sotto il profilo tecnico-gestionale, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti (tutela del consumatore) e di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro (tutela della salute dei lavoratori).

## 04 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO PER CAUSE IMPROROGABILI

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, le parti dovranno in reciprocità dare un preavviso di almeno 48 (quarantotto) ore.

In caso di eventi eccezionali che possano influire sul normale espletamento del servizio distribuzione e/o preparazione, il Gestore dovrà avvertire il Committente con un preavviso di almeno 4 (quattro) giorni, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, le quali convengono che le cause di forza maggiore sono esclusivamente imputabili all'interruzione generale di utenze energetiche da parte delle ditte erogatrici senza preavviso o calamità naturali gravi.

L'offerta dovrà includere, tra le altre disposizioni, anche una procedura di massima da applicare nel caso di eventi di forza maggiore o sciopero dei dipendenti.

## 05 - ONERI A CARICO DEL COMMITTENTE

Il Committente provvederà alle seguenti spese:

- Utenze energetiche riferite a cucina e pertinenze
- Manutenzioni straordinarie degli ambienti

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

## 06 - ONERI A CARICO DEL GESTORE

Il Gestore deve provvedere alla notifica della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) per l'attività di somministrazione alimentare ed a tutte le spese relative alla gestione del servizio (retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, dispositivi igienici e di sicurezza del personale, consulenze varie).

Il Gestore deve garantire che tutto il percorso alimentare, dall'acquisto delle materie prime, alla manipolazione e conservazione degli alimenti, alla distribuzione, sia svolto nel rispetto delle prescrizioni e nei limiti di cui alle norme ed ai regolamenti igienico-sanitari vigenti.

Durante il periodo contrattuale sono a carico del Gestore:

- L'approvvigionamento delle derrate alimentari deperibili e non deperibili necessarie per la preparazione dei menù
- Reintegro in fase di esercizio dei materiali di consumo occorrenti per l'esecuzione del servizio a regola d'arte vedi inventario **allegato** (es: stoviglie, piatti, bicchieri, vassoi, materiali monouso, tovaglie, tovaglioli, etc.)
- La manutenzione ordinaria degli ambienti, impianti, macchine, attrezzature e arredi tecnici da utilizzarsi nel servizio
- La raccolta differenziata dei rifiuti, comunque prodotti, in contenitori a norma di legge e loro movimentazione sino al punto di raccolta interno all'Istituto
- Lo smaltimento degli eventuali olii esausti derivanti dall'attività di cucina
- Il reintegro di stoviglie, posateria e accessori usurati relativi al servizio
- Il riassetto e la pulizia dei locali e la sanificazione delle attrezzature, complementi e arredi utilizzati
- Le procedure di corretta prassi igienica e rintracciabilità dei prodotti in accordo con la normativa vigente
- La formazione obbligatoria per il personale in materia di igiene degli alimenti e sicurezza sul lavoro
- L'abbigliamento del personale, inclusi gli accessori igienici e di sicurezza
- Pulizie aree di somministrazione pasti, dedicate o temporanee, al termine di ogni servizio
- il servizio di prevenzione e lotta contro gli infestanti ambientali e alimentari (disinfestazione, derattizzazione)
- le retribuzioni ed i contributi assicurativi e previdenziali del personale regolarmente assunto e occupato nel servizio di ristorazione.

## 07 - NUMERO DEI PASTI

Il servizio è rivolto al personale la cui presenza media in mensa è stimata in circa 250 unità giornaliere, dal lunedì al venerdì. Il numero non è vincolante per l'Istituto e si intende solo indicativo e non impegna in alcun modo e a nessun titolo l'Istituto, in quanto potrebbe variare in eccesso o difetto a seconda del numero degli utenti e dell'effettivo numero dei pasti erogati.

La variazione in meno del numero dei pasti consumati rispetto a quello indicato non dà diritto all'aggiudicatario di richiedere indennizzi a qualsiasi titolo.

Rimane inteso che l'Istituto deve corrispondere alla ditta affidataria dell'appalto l'importo corrispondente al numero dei pasti effettivamente forniti all'Istituto stesso.

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

## 08 - SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO

In fase di gara le Società, sulla base della struttura indicativa dei menu tipo descritti nell'Allegato B “Composizione Tipo Menu”, dovranno offrire migliorie rispetto alle linee-guida, in termini di quantità, qualità e/o merceologie.

Il servizio prevede la distribuzione tramite la linea self-service (attrezzata con apposite attrezzature per il servizio e con l'assistenza di almeno due addetti che provvedano alla composizione dei piatti per gli utenti) di pasti caldi e freddi in piatti di ceramica con posate in acciaio inox, bicchiere in vetro, n.2 tovaglioli di carta e n. 1 tovaglietta copri vassoio in carta per ciascun commensale. L'utilizzo di utensili monouso è consentito solo per cause di forza maggiore.

La somministrazione dei pasti deve essere effettuata nella fascia oraria dalle ore 11:30 alle ore 13:30, e gli utenti potranno permanere in sala fino alle 14:00. Nei periodi nei quali il numero dei pasti subirà un calo fisiologico (es: ferie, ponti, ecc.) potrà essere concordata con l'Istituto una riduzione dell'orario sopra menzionato. Prima e dopo gli orari di apertura la mensa aziendale dovrà rimanere chiuso e l'accesso al locale da parte di terzi dovrà essere autorizzato dall'Istituto. Nel caso in cui si dovessero verificare circostanze per le quali gli orari sopraccitati debbano subire variazioni, sarà cura dell'Istituto comunicare in modo formale e preventivamente tale esigenza.

All'inizio della linea deve essere esposto il menù settimanale e/o giornaliero con le relative tabelle dietetiche, con modalità digitali.

La varietà di scelta deve essere mantenuta per tutta la durata di erogazione del servizio. Nel caso in cui alcune pietanze dovessero mancare e non fosse possibile, per motivi tecnico-organizzativi, la produzione delle stesse, verranno sostituite da altre pietanze (per esempio affettati), in modo da mantenere costante il numero delle scelte.

È fatto divieto di proporre pietanze già proposte il giorno precedente e/o riconducibili ad un medesimo ingrediente principale. Al termine della linea di distribuzione (self-service), il commensale utilizzerà il lettore di badge oppure il buono pasto precedentemente acquistato per la conferma del pasto.

Nel caso in cui il dipendente sia sprovvisto di badge, dovrà compilare un modulo predisposto dall'Istituto, nel quale dovrà apporre il proprio nominativo, il numero di matricola e la firma dello stesso. Il gestore provvederà a consegnare il modulo in busta chiusa all'Unità Operativa Gestione del Personale con cadenza giornaliera.

Per motivi igienici non è ammessa la manipolazione di denaro, se non da parte di personale dedicato che non esegue contemporaneamente operazioni alimentari.

Durante l'erogazione del servizio, il personale della Ditta dovrà garantire la pulizia continuativa dei tavoli utilizzati dai commensali al fine di garantire lo sgombero di materiale residuo. Dovrà inoltre essere garantito il rifornimento delle isole/postazioni dedicate ai condimenti con olio extravergine di oliva, olio d'oliva, aceto, sale, pepe, stuzzicadenti ed eventualmente altri tipi di aromi.

Al termine del pasto il commensale depositerà il vassoio negli appositi carrelli di raccolta posizionati nelle vicinanze della zona lavaggio, in modo ordinato tali da essere facilmente accessibili. È fatto divieto di depositare i carrelli nella zona destinata al consumo dei pasti.

### Zona di isolamento (ALLEGATO H)

I pasti da somministrare nella zona di isolamento dovranno essere monoporzioni termo sigillate o contenute in vaschette in alluminio per alimenti e saranno accompagnati da n.2 tovaglioli di carta.



COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

Un addetto dovrà recarsi presso la zona di isolamento ad orari prestabiliti da concordare con il Dirigente responsabile per la consegna dei pasti ed il ritiro dei vassoi dopo il consumo, indossando appositi indumenti forniti dall'Istituto.

La media di pasti distribuiti nella Zona di isolamento è di n. 3 /giorno. La distribuzione dei pasti nella zona di isolamento dovrà essere eseguita come dettagliato nell'Allegato specifico.

## **09 - ATTIVITA' DI GESTIONE DELLA MENSA VERSO UTENZA ESTERNA AUTORIZZATA**

La mensa è dotata di un sistema di rilevazione degli accessi per personale esterno NON DIPENDENTE dell'IZSLER, in particolare i dipendenti di imprese autorizzate che effettuano lavori all'interno dell'Istituto che, solo in presenza di specifica autorizzazione, potranno accedere al servizio mensa aziendale. In tal caso la Ditta dovrà riconoscere all'IZSLER il corrispettivo di euro 1,00/cad. pasto erogato + iva, importo su cui l'Amministrazione provvederà ad emettere relativa fattura. La ditta appaltatrice deve fornire all'Istituto, prima dell'inizio dell'incarico, l'elenco dei nominativi del personale che presterà servizio presso l'Istituto, specificando le rispettive qualifiche, mansioni, orario di lavoro e settori di utilizzo e curare tutti gli adempimenti preliminari previsti nel DUVRI.

La ditta deve inoltre individuare e comunicare il nominativo del Direttore del servizio di cui ai successivi articoli e delle figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'Istituto si riserva il diritto di chiedere alla ditta la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso la ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Il personale della ditta dovrà tenere un apposito registro giornaliero delle presenze presso la portineria dell'Istituto, con registrazione sia in ingresso che in uscita.

## **10 - PRENOTAZIONE DEL SERVIZIO**

Il Gestore renderà disponibili le informazioni relative ai menù su di un portale web, che permetta agli utenti l'effettuazione di ordini e prenotazioni dei pasti e di tutti gli altri servizi previsti oggetto della gara. La pubblicazione del menu sarà in forma grafica con dettaglio degli ingredienti e allergeni dei singoli piatti oltre che di tutte le indicazioni nutrizionali. L'utente potrà prenotare direttamente il pasto o i vari servizi da devices (Smartphone, tablet, PC), con le seguenti funzionalità:

- Pubblicazione e consultazione interattiva dei menu con dettaglio ingredienti, valori nutrizionali e allergeni dei singoli piatti come previsto dal Regolamento UE 1169/2011.
- Acquisto diretto con pagamento digitale o buoni pasto dei servizi di lunch box
- Prenotazione dei servizi di catering da parte di personale autorizzato

## **11 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

Il Gestore deve produrre un piano di informazione agli utenti che garantisca, in base a quanto offerto nel progetto di gara, un'informazione puntuale sui menu in atto, sulle ricette utilizzate con la valorizzazione calorica e dei nutrienti, sull'origine/provenienza delle materie prime. Il Gestore, nel momento dell'entrata in vigore del menù stagionale, e all'aggiornamento settimanale e del giorno è tenuto a provvedere all'aggiornamento dello stesso sulla piattaforma informatica, comprensivo delle informazioni necessarie per la conoscenza del servizio offerto e l'indicazione dell'eventuale presenza di derrate surgelate o congelate all'origine.

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

# CAP. 01 GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

## 12 - DISPOSIZIONI GENERALI SUL SERVIZIO

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, secondo le indicazioni fornite nel presente documento e nei suoi allegati, sono così articolate

- l'acquisto, il ricevimento e lo stoccaggio delle derrate e delle bevande, compresi gli eventuali condimenti ed i materiali complementari;
- porzionamento e distribuzione di pasti caldi e freddi senza l'utilizzo di prodotti precotti, con sistema self-service presso la sede dell'Istituto in Via Bianchi n.9 Brescia, impegnandosi all'utilizzo dei locali cucina di proprietà dell'Istituto, curandone la conformità alla normativa igienico-sanitaria;
- preparazione e consegna dei pasti alla zona isolamento dove dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici. Il personale della Ditta aggiudicataria, addetto a tale servizio, dovrà assoggettarsi alle particolari esigenze e procedure di carattere sanitario vigenti nel suddetto reparto (vedi Allegato - Regolamento zona di isolamento);
- il reintegro della stoviglieria, dei contenitori dei tovaglioli monouso, dei vassoi, delle caraffe d'acqua, della tegameria (teglie e pentolame vario per la cottura) e dell'utensileria di cucina e di servizio, nonché di quant'altro ritenuto necessario per l'erogazione del servizio a perfetta regola d'arte, se non presente all'interno della struttura;
- l'impiego di tutte le attrezzature, complementi e arredi necessari per l'espletamento del servizio;
- la pulizia e la sanificazione ordinaria e straordinaria degli ambienti, arredi, serramenti e vetri interni, attrezzature, stoviglie e suppellettili, nonché di tutti i materiali ed

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

accessori impiegati nelle fasi del processo produttivo, espositivo e distributivo, inclusi i trattamenti di prevenzione e lotta contro gli infestanti ambientali e alimentari (disinfestazione, derattizzazione;

- la movimentazione e raccolta dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso il punto di raccolta dedicato;
- la manutenzione ordinaria degli ambienti, arredi, attrezzature e la sostituzione/integrazione di stoviglie, suppellettili, materiali ed accessori impiegati nelle fasi del processo produttivo, espositivo e distributivo;

Il servizio di ristorazione deve svolgersi sempre nel rispetto delle norme vigenti e degli standard di qualità e sicurezza richiesti dal Committente in termini di:

- sicurezza dal punto di vista igienico-sanitario;
- presentazione accurata del piatto sotto il profilo sensoriale;
- gradevolezza al palato e giusta temperatura di servizio;
- mantenimento dei valori nutrizionali;

L'Appaltatore ha l'obbligo di utilizzare i locali e le attrezzature dell'Istituto, e di restituire gli stessi nella quantità e nello stato d'uso efficiente che verrà accertato al momento della riconsegna.

## 13 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE AI DIPENDENTI MEDIANTE LUNCH BOX

Il Servizio di ristorazione è dedicato a tutti i dipendenti che operano per conto del Committente e viene garantito tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, su prenotazione dei lunch box, da ritirare presso gli appositi spazi dedicati. Tale servizio dovrà essere effettuato con accessori dedicati, descritti nell' Allegato "Specifiche tecniche degli accessori e dei materiali di servizio".

Il servizio di lunch box viene prenotato dal singolo utente sul portale dedicato **entro le ore 11.00 del giorno stesso di consumo** e ritirato presso un'area dedicata all'interno della sala di somministrazione.

Qualora il numero di lunch box dovesse aumentare, per motivi organizzativi il servizio sarà opportunamente regolamentato e condiviso tra il Committente e il Gestore.

Il servizio viene effettuato seguendo il menù tipo descritto nell'Allegato B "Composizione Tipo Menù" e con gli accessori descritti nell'Allegato A "Specifiche tecniche degli accessori e dei materiali di servizio".

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

# CAP. 02

## MENU

### 14 - STRUTTURA DEI MENU

Il gestore si impegna ad elaborare un menù per il servizio di ristorazione tenendo in considerazione anche le abitudini alimentari locali e la presenza di piatti con derrate tipiche del territorio.

Le linee guida per la stesura dei menù sono descritte all'**Allegato “Composizione tipo dei menu”** e le grammature di riferimento degli ingredienti principali sono descritti nell'**Allegato “Tabella delle grammature degli ingredienti principali”**. I menu devono essere realizzati con periodicità stagionale (Primavera, Estate, Autunno, Inverno) e devono prevedere un'offerta di piatti dedicata alle ricorrenze civili e religiose come da calendario ufficiale.

Deve essere assicurata giornalmente, la scelta tra almeno due primi e due secondi piatti caldi con possibilità di effettuare la “dieta in bianco” o quella vegetariana.

Tutti i menu proposti, così come le modifiche e le integrazioni di derrate e di piatti nel menu, devono essere sempre approvati e sottoscritti dal Committente e dal gestore prima della loro esecuzione.

### 15 - MENU' IN RELAZIONE A STATI DI NECESSITÀ'

Il Gestore deve presentare anche una proposta di menù speciale freddo da erogare a tutti gli utenti, con la presenza di derrate deperibili e non deperibili, in concomitanza a condizioni di effettiva necessità o emergenza:

- guasto improvviso e non prevedibile di uno o più impianti e/o attrezzature utilizzate nella realizzazione del piatto in oggetto;
- sospensione delle utenze in rete per il periodo di interesse;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- intervento di manutenzione straordinaria sui locali, impianti e attrezzature interessate.

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

Qualora non insorga la reale necessità di ricorrere a tale menù, le derrate in oggetto verranno integrate, entro naturale scadenza o termine minimo di conservazione, alle alternative del menù proposto agli utenti.

Per far fronte alle esigenze, il Gestore deve prevedere anche alla presenza di un adeguato set di stoviglie monouso rigorosamente di materiale compostabile (piatti, posate, bicchieri) che deve possedere i requisiti di massima previsti dall'**Allegato A "Specifiche tecniche degli accessori e dei materiali di servizio"**.

## **16 - PIATTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE**

Il Gestore deve presentare una proposta di piatti/alimenti speciali destinati a soggetti con esigenze alimentari di tipo etico-religioso o di tipo sanitario-nutrizionale (es: allergie, intolleranze, dismetabolismi) confezionati in materiale monouso compostabile. La prenotazione di questi piatti/alimenti verrà effettuata secondo i canali canonici.

## **17 - PROPOSTE DI INSERIMENTO DI ALIMENTI**

Il Gestore, nel corso dell'esecuzione del contratto, può proporre l'inserimento di nuovi piatti e/o alimenti rispetto a quelli indicati in offerta o già in essere, da condividere con il Committente, specificando le grammature degli ingredienti principali dei piatti, nel caso esse non siano già previste **nell'Allegato C "Tabella delle grammature degli ingredienti principali"**.

I nuovi piatti proposti con gli eventuali nuovi ingredienti principali devono avere equivalente valore economico e profilo nutrizionale del piatto sostituito, oltre che rientrare all'interno delle previsioni normative CAM.

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

# CAP. 03

# DERRATE

# ALIMENTARI

## 18 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche del menù ordinario e delle diete speciali per tutti gli utenti dovranno possedere un elevato standard di qualità tecnico-merceologica ed igienico-sanitaria.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate negli Allegati specifici del presente capitolato. Il Committente intende promuovere l'utilizzo di prodotti biologici, DOP/IGP/STG, filiera corta e PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) per la preparazione dei menù, secondo tale principio tutte le forniture dovranno essere conformi ai requisiti prescritti dai Criteri Ambientali Minimi approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020, Allegato 1 lettera C.

1) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane, prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, olio extra vergine devono provenire:

- per almeno il 20% espresso in % di peso sul totale da “produzione biologica” in accordo con i regolamenti (CE) 824/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in % di peso sul totale da “sistema 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 protetta, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Reg. CE 1898/2006 della Commissione del 14/12/2006 recante modalità di applicazione del Reg. CE 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

agricoli e alimentari e del Reg. CE 509/2006 e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2, 3 del Decreto Mlpaaf 8/09/1999, n° 350.

2) L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale del 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche e biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità".

3) Uova (incluse quelle pastorizzate liquidi o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

4) La carne deve provenire:

la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia

➤ per almeno il 15% espresso in % di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti CE 834/07 e relativi regolamenti attuativi;

➤ per il restante 85% espresso in % di peso sul totale, da prodotto tradizionale italiano (PAT), a filiera tracciata/certificata inserita nell'elenco approvato dal Mlpaaf.

4) Il pesce deve provenire:

➤ per almeno il 20% in peso sul totale, da acquacultura biologica in accordo con i regolamenti CE 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'acquacultura 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 deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

➤ i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

per la conservazione della Natura. (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le. muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (Sardina pilchardus), il sigano (Siganus rivulatus, Siganus luridus), il sugaro (Trachurus mediterraneus), la palamita (Sarda sarda), la spatola (Lepidopus caudatus), la platessa (Pleuronectes platessa), il merluzzo carbonaro (Pollachius virens), la mormora (Lithognathus mormyrus), il tonno alletterato (Euthynnus alletteratus), il rombarello o biso (Auxis thazard thazara), il pesce serra (Pomatomus saltatrix), il cicerello (Gymnammodytes cicerelus), i totani (Todarodes sagittatus), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (Oncorhynchus mykiss) e il coregone (Coregonus lavaretus) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, pre-impanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

5) Salumi e formaggi:

➤ almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

6) Pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.)

7) Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico

8) Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico;

9) Yogurt: biologico;

10) Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;

11) Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche per il menu ordinario e per i piatti destinati ad una alimentazione particolare, devono possedere un elevato standard di qualità merceologica ed igienico-sanitaria ed essere



COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

conformi alle norme vigenti in materia di etichettatura e rintracciabilità. In fase di gara le Società dovranno presentare una descrizione chiara ed esaustiva delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari che intendono utilizzare nella preparazione dei vari menu e offerte gastronomiche.

Gli automezzi di trasporto delle derrate devono essere in possesso di SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività), mantenuti in adeguato stato igienico e di pulizia; il trasporto delle derrate deperibili refrigerate e surgelate/congelate deve avvenire con idonei automezzi coibentati.

Le derrate deperibili refrigerate e surgelate/congelate devono possedere una vita residua di conservabilità non inferiore al 50%.

Nel caso in cui il Gestore intendesse proporre prodotti alimentari non previsti contrattualmente, deve sottoporre al Committente la scheda tecnica del prodotto per la relativa approvazione formale.

Le schede tecniche dei prodotti alimentari offerte in gara dalle Società devono contenere informazioni tali da poter verificare facilmente la coerenza tra quanto offerto e quanto realmente impiegato nel servizio.

A tale proposito il Gestore deve richiedere ai propri fornitori accreditati di derrate alimentari di apporre firma/timbro sulle schede tecniche dei prodotti impiegati, come assunzione di responsabilità della conformità delle forniture al Capitolato di gara.

Nessuna derrata non prevista contrattualmente e/o offerta in gara, potrà essere utilizzata previa autorizzazione scritta da parte del Committente.

Nel caso in cui qualche derrata prevista per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare a giudizio del Committente, il gusto degli utenti, il Gestore ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (della stessa qualitativo-economica) da concordare tra le Parti e di cui il Gestore dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu, anche nel caso di alimenti destinati ai regimi dietetici particolari.

## **19 - INTERDIZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI OGM**

Il Committente aderisce al principio di precauzione in materia di conservazione della biodiversità alimentare e promuovono la eco sostenibilità dei processi produttivi; per questo motivo, nell'ambito del presente appalto viene vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivati da organismi geneticamente modificati.

## **20 - REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO E TOVAGLIOLI MONOUSO**

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibile al gruppo di prodotti "carta-tessuto" che comprende fogli o rotoli di tessuto carta idonea all'uso per l'igiene personale, all'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, il Gestore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dalla Decisione della Commissione 2009/568/CE.

Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato per i prodotti non in possesso dell'etichetta ECOLABEL 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.

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

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

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

## 21 - CONFORMITÀ DELLE DERRATE AI REQUISITI RICHIESTI

Per garantire la conformità tra le derrate ordinate e quelle effettivamente fornite e per consentire agevoli e oggettivi controlli da parte del Committente, il Gestore deve acquisire dai propri fornitori la dichiarazione di conformità delle derrate alimentari ai requisiti richiesti insieme con la sottoscrizione delle specifiche tecniche di tutte le derrate fornite dal Gestore in oggetto.

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

# CAP. 04 SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Il Gestore deve presentare il Piano di Autocontrollo, ovvero l'estratto sintetico ma esaustivo del MGSA (Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare) secondo i principi del sistema HACCP, secondo i requisiti dei Reg. CE 852/04, 853/04, e 382/21.

Il Gestore dovrà rilasciare analogia documentazione attestante l'applicazione del piano di autocontrollo, Il gestore dovrà comunicare la tipologia, il numero e la frequenza dei controlli che intenderà eseguire in relazione al MGSA.

Il Gestore ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/02, dovrà produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva (monte-valle) dei prodotti alimentari utilizzati, al fine di garantire la rintracciabilità del processo-prodotto sino alla distribuzione.

Ai sensi del Reg. CE 1169/11, che definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni ai consumatori, sugli alimenti, il Gestore dovrà mettere a disposizione l'etichettatura delle materie prime utilizzate e le adeguate informazioni ai consumatori sugli ingredienti utilizzati nelle ricette e sull'eventuale presenza di sostanze allergeniche.

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

## 22 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI

Il Gestore deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti/valori guida indicati in "Limiti di contaminazione microbiologica."

Lo stesso potrà essere suscettibile di variazioni e/o integrazioni che il Committente si riserva di effettuare in funzione alla normativa vigente.

Il Gestore deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Committente ed in ogni caso di rettifica/integrazione.

Tale programma deve prevedere l'esecuzione di differenti tipologie di analisi attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque e nello specifico: controlli batteriologici, chimico fisici, merceologici, ispettivi, verifiche di ricerca pesticidi e contaminanti ambientali.

Per questa tipologia di analisi il numero deve essere significativo rispetto ai pasti erogati e riferito in particolare a ortofrutta e cereali/derivati.

Il numero delle analisi previsto dal piano dovrà essere tale da garantire la sicurezza igienico sanitaria ed il rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati e conseguentemente proporzionale al numero dei pasti erogati.

Lo standard definito nel programma dovrà essere opportunamente integrato/modificato per consentire il monitoraggio di eventuali criticità anche in relazione ai parametri, batteriologici e no, ritenuti idonei al controllo specifico dell'alimento in una particolare fase del processo di preparazione del piatto finito.

Il Gestore deve prevedere all'interno del piano annuale dei controlli analitici almeno un controllo sulla potabilità dell'acqua di rete utilizzata per le preparazioni alimentari e i trattamenti di sanificazione, avvalendosi di un laboratorio accreditato ACCREDIA.

Il Gestore è tenuto ad inviare periodicamente, secondo il piano analitico proposto, la documentazione relativa ai rapporti di prova del laboratorio, con validazione da parte del Responsabile Qualità aziendale.

Qualora il Gestore rilevi non conformità sul prodotto/superficie/tampone effettuato, deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne relativa documentazione al Committente attinente alle azioni correttive adottate per la risoluzione.

Il Gestore è tenuto a informare con immediatezza il Committente anche di eventuali visite ispettive dell'Autorità Competente ed a fornire contestualmente copia di eventuali verbali e prescrizioni da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dal Gestore.

## 23 - VALORI MICROBIOLOGICI DI RIFERIMENTO

Le derrate alimentari, oltre a rispettare le caratteristiche merceologiche suddette, devono rispettare i più alti standard igienici previsti dalle vigenti leggi in materia, come previste all'allegato.

## 24 - VERIFICHE DELL'OPERATO DEL GESTORE

Il Committente effettuerà attività di controllo (verifiche ispettive, audit di 1°/2° parte) mediante check list a punteggio presso la struttura, al fine di verificare la conformità

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

documentale, igienico-sanitaria, di sicurezza e gestionale del servizio erogato dal Gestore per gli indicatori previsti dalle norme vigenti ed agli standard di qualità previsti dal Capitolato.

Le attività di controllo verranno effettuate n°6 volte/anno da società di consulenza certificate ISO 9001 o da professionisti di comprovata esperienza iscritti agli albi professionali (tecnologi alimentari, agronomi, medici veterinari, biologi) accreditati dal Committente.

I risultati dei rapporti di verifica/audit verranno discussi tra il Committente ed il Gestore, al fine di correggere le non conformità riscontrate, ovvero attuare le relative azioni di miglioramento per l'implementazione della qualità e sicurezza del servizio.

In casi di potenziale o accertata gravità delle evidenze oggettive di carattere igienico-sanitario, sicurezza, merceologia alimentare durante la fase di verifica/audit, il Committente applicherà le penali.

## **25 - REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)**

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile). Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso di necessità occasionale o nei servizi in cui dovesse venire garantito l'asporto.

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

## **26 - QUALIFICAZIONE DEI FORNITORI DEL GESTORE**

Il Committente potrà richiedere in qualsiasi momento al Gestore certificati ed analisi relative a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente ineccepibile.

Il Gestore dovrà applicare le procedure previste dal Manuale di Gestione della sicurezza Alimentare secondo il Sistema HACCP in conformità ai requisiti dei Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. 1169/11.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Reg. UE 2017/2273 e devono essere assoggettati ad un Organismo di controllo e certificazione riconosciuto dal Mipaaf.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono 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 devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Reg. UE 1151/2012 e smi e devono essere assoggettati ad un Organismo di controllo e certificazione riconosciuto dal Mipaaf.

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

## 27 - MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI OFFERTI IN GARA

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, per eventi straordinari, uno o più prodotti previsti od offerti dal Gestore non fossero disponibili sul mercato, lo stesso ha l'obbligo di comunicare immediatamente, a mezzo mail al Committente l'elenco di tali prodotti al fine di concordare con lo stesso la fornitura sostitutiva.

Gli stessi potranno essere sostituiti da prodotti simili, previa apposita autorizzazione da parte del Committente che a suo insindacabile giudizio potrà richiedere ulteriore fornitura in altra giornata di altro/i prodotto/i a filiera economicamente e qualitativamente equivalente.

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

# CAP. 05

# GESTIONE DEL

# PROCESSO

# PRODUTTIVO E

# DISTRIBUTIVO

## 28 - MODALITÀ E FREQUENZA DI APPROVVIGIONAMENTO

Il Gestore deve procedere all'approvvigionamento delle derrate in modo da assicurare il regolare svolgimento del servizio e la regolare somministrazione e distribuzione dei pasti.

La frequenza dell'approvvigionamento deve garantire una elevata rotazione del magazzino, tale da evitare la presenza di derrate alimentari prossime alla data di scadenza o al termine minimo di conservazione.

Il ricevimento delle derrate alimentari dovrà avvenire preferibilmente entro le ore 8,00 per evitare la sovrapposizione con i mezzi di trasporto dei corrieri e l'ingresso dei dipendenti e fornitori, orari differenti andranno comunicati e concordati con la committenza. In tali orari viene garantita la non interferenza con la produzione e lo svolgimento dei servizi, assicurando di norma le seguenti frequenze di approvvigionamento:

- il giorno prima del consumo per le carni avicuniole;
- giornaliero per il pane fresco, ad esclusione di casi particolari e/o di eventi richiesti in cui può essere utilizzato pane precotto surgelato da riattivare in loco;
- bisettimanale per le derrate molto deperibili (latticini, formaggi freschi, ortofrutta);
- settimanale per le derrate deperibili (carne bovine, suine);
- bisettimanale per i surgelati e le derrate non deperibili.

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

## 29 - STOCCAGGIO

Tutte le operazioni di stoccaggio devono mirare a rispettare i più alti standard di temperatura dei processi come stabiliti dalla norma e dai piani di autocontrollo, in termini generali il Gestore deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- evitare lo stazionamento a temperatura ambiente per periodi superiori ai 30 minuti;
- evitare la promiscuità fra derrate deperibili differenti nella stessa cella;
- curare il rifornimento e la rotazione delle derrate alimentari, soprattutto deperibili, in modo da garantire sempre la loro qualità merceologica, igienica e nutrizionale;
- non detenere e non somministrare derrate che non rispettano il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- non appoggiare le derrate a diretto contatto con il pavimento.

Le derrate alimentari non deperibili devono essere conservate in magazzino su idonei scaffali in materiale anticorrosione facilmente sanificabile, in confezioni sigillate all'origine e separando i cereali dai legumi, al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da animali indesiderati.

I tuberi (patate, cipolle, aglio) devono essere conservati in contenitori idonei posti in un locale fresco e asciutto al riparo dalla luce, con pavimento e rivestimenti facilmente sanificabili.

## 30 - METODOLOGIE RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione e la cottura devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche qualitative e di sicurezza degli alimenti, secondo i requisiti di legge.

Le derrate dovranno essere conformi alle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbica previsti negli Allegati specifici del presente documento.

La conservazione delle derrate, sia deperibili sia a lunga conservazione, dovrà essere effettuata secondo le vigenti disposizioni di legge e nel rispetto delle norme di buona fabbricazione;

Devono inoltre essere seguite nella preparazione le precise indicazioni qui di seguito descritte:

- per i legumi secchi si richiede un ammollo di 24 ore con n.2 ricambi di acqua; nel caso di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura tra 0° /+ 4°C;
- il porzionamento delle carni crude dovrà essere effettuato nella stessa giornata in cui viene consumata o nel giorno precedente il consumo;
- le operazioni di impanatura e condimento devono essere effettuate immediatamente prima della cottura;
- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato il giorno stesso del servizio;
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovranno essere effettuati nelle ore antecedenti al consumo ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente la loro cottura;



COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

- il porzionamento di salumi e formaggi deve essere effettuato il medesimo giorno della somministrazione;
- tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno di distribuzione, tranne alcune derrate per le quali è ammessa la preparazione nel giorno precedente purché vengano subito dopo raffreddate con abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, successivamente poste in recipienti idonei, e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C/+4°C;
- le pietanze cotte vengono mantenute fino al momento della distribuzione ad una temperatura > 60°C al cuore del prodotto;
- per i primi piatti, maggiormente soggetti a deterioramento delle caratteristiche organolettiche, si dovrà procedere con cotture differenziate sulla base dell'ora di consumo del pasto;

## 31 - SCONGELAMENTO DELLE DERRATE

- non ricongelare le derrate alimentari congelate;
- non congelare il pane fresco;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a 0/+4°C o in caso di necessità sotto acqua corrente alla temperatura massima di 15°C, ad eccezione dei prodotti vegetali;
- non scongelare le derrate alimentari a temperatura ambiente.

## 32 - MANIPOLAZIONE E LAVORAZIONE DELLE DERRATE

- utilizzare un igienizzante a base di cloro o acido peracetico per il lavaggio delle verdure da consumarsi crude;
- mantenere la temperatura degli ambienti di lavorazione dei prodotti di origine animale non superiore ai 20° C;
- utilizzare piani, attrezzature, utensili e locali distinti per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per la lavorazione di alimenti crudi appartenenti a categorie merceologiche diverse, oppure effettuare tali lavorazioni in tempi diversi garantendo prima un'adeguata sanificazione delle superfici interessate;
- effettuare tutte le preparazioni lo stesso giorno della somministrazione ad eccezione delle seguenti lavorazioni:
- lavorazione delle carni a crudo (es: toelettatura, porzionatura, legatura, speziatura) destinate a singole porzioni o a pezzo intero e conservazione a +3° C;
- scongelamento dei prodotti ittici, docciatura per l'eliminazione delle mucillagini e del liquido in eccesso e conservazione a +3° C;
- lavorazione di patate e carote (es: mondatura, pelatura, porzionatura) e conservazione a +7° C in contenitori chiusi con acqua pulita acidulata con acido acetico);

## 33 - COTTURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

In linea di principio e per un ottimale rispondenza alle necessità di flessibilità del servizio si dovrà prediligere un'organizzazione della preparazione delle pietanze mediante la tecnica del sottovuoto mono o multi-porzione, che permetta un anticipo delle preparazioni alimentari e una fase di rigenerazione / finitura del prodotto a ridosso della

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

somministrazione, minimizzando gli sprechi, aumentando l'efficienza del servizio e garantendo maggiori standard qualitativi.

- effettuare preferibilmente le cotture lo stesso giorno della somministrazione, ad eccezione delle seguenti preparazioni o piatti:
  - pezzo intero o preparazioni a base di carne (es: arrostiti, bolliti, brasati, ragù, polpette, polpettoni) in presenza di abbattitore di temperatura con raffreddamento rapido entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore del prodotto entro 3 ore e conservazione a 0/+3°C in contenitori muniti di coperchio;
- privilegiare le cotture in forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti, evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze tossiche ed in certi casi anche cancerogene;
- privilegiare le cotture al forno, escludendo a priori le frittiture;
- privilegiare le cotture senza grassi e condimenti aggiunti oppure aggiungere con moderazione i grassi e i condimenti a fine cottura (olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole o mais);
- privilegiare le cotture a bassa temperatura dei sughi e delle salse per primi e secondi piatti ed evitare la ricottura o il riscaldamento eccessivo;
- garantire, compatibilmente con la tipologia di piatto, il raggiungimento di una temperatura "al cuore del prodotto" di +65°C oppure nell'impossibilità di fare ciò, descrivere la procedura e la curva tempo-temperatura del prodotto in oggetto nel Manuale di Autocontrollo.

## 34 - TEMPERATURE DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DISTRIBUTIVO

L'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate dalle norme di legge per quanto concerne il processo produttivo, di mantenimento e distribuzione degli alimenti agli utenti.

Tutti gli alimenti deperibili dovranno essere mantenuti a temperatura controllata sino al momento della somministrazione agli utenti, con particolare riferimento agli alimenti cotti da consumarsi caldi (+60°C/+65°C al cuore), agli alimenti cotti da consumarsi freddi (+4°C/+6°C al cuore), agli alimenti da consumarsi freddi (+4°C/+6°C al cuore) e ai lunch box (< 10°C al cuore).

## 35 - SISTEMI DI CONSERVAZIONE DEI SEMILAVORATI CRUDI E COTTI

Tutti i semilavorati crudi e cotti (in questo caso anche abbattuti) devono essere conservati in apposita cella o frigorifero di giornata a 0/+3°C, in contenitori per alimenti muniti di coperchio, protetti con film idoneo al contatto con gli alimenti, identificati con etichetta interna riportante il nome del prodotto, la data di produzione, la data entro il quale deve essere utilizzato, e la firma dell'operatore.

## 36 - CONSERVAZIONE DEL PASTO TEST

Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Gestore deve prelevare almeno 2 (due) aliquote da almeno 150 g/cad. delle preparazioni gastronomiche del giorno (primo, secondo, contorno, insalate composte, dessert), riporle in sacchetti/contenitori sterili con adeguata identificazione (nome alimento, data di preparazione) e conservarli in frigorifero a

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

0°/+4°C per le 72 ore successive; il pasto campione del venerdì deve essere mantenuto sino alle ore 14.00 del lunedì successivo.

## **37 - VALORI MICROBIOLOGICI DI RIFERIMENTO DEI SEMILAVORATI E PRODOTTI FINITI**

I semilavorati e i prodotti finiti devono rispettare gli standard igienici di processo e di sicurezza del prodotto previsti dalle norme vigenti e dalla bibliografia accreditata, oltre che da quanto stabilito all'interno dei manuali di autocontrollo.

## **38 - DIVIETO DI RICICLO DEI PASTI**

È vietata ogni forma di riciclo dei pasti per gli utenti, preparati nei giorni antecedenti al consumo.

## **39 - GARANZIE IGIENICO-SANITARIE DEGLI ALIMENTI**

I pasti pronti e gli alimenti conservati per la somministrazione devono rispondere ai requisiti igienici e le temperature previste dalle norme vigenti, con particolare riferimento al Reg. CE 852/04, alla Legge 283/62 e al DPR 327/80 e s.m.i.:

- essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione e insudiciamento;
- essere somministrati con l'utilizzo di idonei strumenti sanificati (pinze, cucchiari, forchette);
- rispettare le adeguate condizioni igieniche e termiche di preparazione, conservazione, esposizione e somministrazione.

Il Gestore deve garantire di norma la presenza dei piatti previsti dal menu giornaliero sino a 30 minuti oltre la fine del servizio e in caso di esaurimento di alcuni piatti, deve essere comunque garantita la presenza di alimenti di pari valore nutrizionale ed economico.

## **40 - CONDIMENTO DEI PRIMI PIATTI E DEI CONTORNI**

I primi piatti del giorno e quelli in bianco verranno somministrati finiti e conditi, con particolare attenzione alla presentazione in fase espositiva.

Il formaggio grattugiato deve essere aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione su richiesta dell'utente. Per il condimento a crudo di ogni piatto, si devono utilizzare esclusivamente olio EVO, olio di semi di girasole o mais, burro confezionato.

Il condimento e l'insaporimento dei contorni crudi e cotti viene aggiunto direttamente dagli utenti (sale, aceto, spezie, olio EVO, olio mais).

## **41 - GARANZIE IGIENICHE DEGLI ACCESSORI DI SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE**

Tutti gli accessori e le stoviglie utilizzati per la corretta esecuzione del servizio, devono sempre essere protetti da contaminazioni e insudiciamenti e devono possedere i requisiti di massima previsti dall'**Allegato "Specifiche tecniche degli accessori e dei materiali di servizio"**.

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

# CAP. 06

# GESTIONE DEL

# PROCESSO DI

# SANIFICAZIONE

Il Gestore deve rispettare il programma di intervento di pulizia relativo a tutti i locali, le attrezzature e le stoviglie interessate alla gestione dei servizi, affidate alla responsabilità diretta del Gestore stesso.

Il Gestore deve provvedere in particolare alla:

- pulizia e disinfezione dei locali (aree stoccaggio, cucina, distribuzione, servizi igienici e spogliatoi degli operatori);
- pulizia, lavaggio e disinfezione delle macchine e di tutte le attrezzature mobili, stoviglie e accessori utilizzati per la preparazione e la distribuzione dei pasti.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite né durante le fasi di lavorazione degli alimenti né dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti diversi da quelli indossati per la distribuzione e la preparazione degli alimenti.

Le forniture dei prodotti occorrenti per le operazioni di sanificazione devono essere assolutamente prive di tossicità, e sono a carico del Gestore le responsabilità dell'eventuale tossicità dei prodotti utilizzati.

In caso d'accertata presenza di prodotti tossici sono esclusi dal consumo gli alimenti preparati e gli importi, per il danno subito, saranno addebitati al Gestore.

## 42 - PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

La pulizia dei locali e delle attrezzature adibiti ai servizi di ristorazione è eseguita dal personale operativo del Gestore, seguendo le seguenti fasi operative:

- Rimozione dei residui alimentari

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

- Detergenza
- Risciacquo
- Disinfezione
- Risciacquo
- Asciugatura

Il Gestore deve fornire un dettagliato Piano di Sanificazione indicando le modalità operative di intervento, i prodotti chimici utilizzati con scheda tecnica e tossicologica e la frequenza degli interventi.

## 43 - LAVAGGIO STOVIGLIE E ACCESSORI DI SERVIZIO

Il servizio di lavaggio delle stoviglie/attrezzature comprende il lavaggio con lavastoviglie industriali di tutte le stoviglie (piatti, bicchieri, posate) e dei vassoi utilizzati per i servizi di ristorazione.

Le operazioni di lavaggio devono svolgersi tutti i giorni, nelle seguenti modalità:

- i rifiuti alimentari e quelli vari, sia della cucina che delle aree di somministrazione, devono essere introdotti negli appositi contenitori per rifiuti e trasportati nella zona di stoccaggio;
- all'inizio d'ogni lavaggio gli addetti devono controllare il funzionamento dei dispositivi per il dosaggio del detergente e del brillantante e provvedere all'avviamento dell'attrezzatura; quindi procedere all'introduzione delle stoviglie, vassoi e posate nella lavastoviglie;
- al termine del ciclo di lavaggio le stoviglie e quant'altro lavato ed asciugato, deve essere prelevato e riposto negli appositi armadi.

## 44 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI CHIMICI

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Il Gestore deve garantire che tutti i prodotti detersivi e igienizzanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici. Tutti i prodotti debbono essere conformi alla vigente normativa sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e DPR 21/09) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs.174/00 e al DPR 392/98.

L'elenco e le schede tecniche/di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati devono essere presenti in ogni struttura produttiva e operativa.

I materiali di pulizia (prodotti detersivi, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 del DPR 327/80.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

Tutti i materiali utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili (es: spugne, panni, mop, ecc.) devono essere idonei per uso alimentare (es: microfibra, altri tessuti plastici inerti), sanificati con prodotti idonei e sostituiti in caso di usura; è vietato l'uso di materiali metallici che possano rilasciare frammenti pericolosi sulle attrezzature e negli alimenti.

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

## **45 - PREVENZIONE E LOTTA CONTRO GLI INFESTANTI**

Il Gestore si impegna a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione preventiva (roditori micro-mammiferi, insetti striscianti e alati) oltre al relativo monitoraggio e intervento a seguito di criticità evidenziate in tutte le aree produttive e locali di distribuzione e consumo, comprensivi di locali accessori, spogliatoi, servizi igienici e locali rifiuti ed inviare copia dei verbali di intervento al Committente.

Il Gestore si impegna ad effettuare il monitoraggio con cadenza minima quadrimestrale e a dare comunicazione al Gestore dell'avvenuto intervento.

Il Committente è tenuto a verificare che, in corrispondenza delle trappole, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

Il Gestore è tenuto inoltre ad effettuare il monitoraggio visivo costante delle aree a lui assegnate e comunicare con la massima tempestività eventuali anomalie al Committente, il Gestore si impegna inoltre a garantire la massima diligenza nella conduzione delle aree al fine di non generare situazioni che aumentino immotivatamente il rischio di infestazioni e/o intrusioni.

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

# CAP. 07

# GESTIONE

# DELLO SPRECO

# ALIMENTARE

Il Gestore dovrà stipulare e presentare in fase di offerta accordi istituzionali ai sensi della Legge Gadda 166/2016 e della Legge 155/2003 promossa dalla Fondazione Banco Alimentare ONLUS, che prevedono le seguenti azioni, nel rispetto del “Manuale per corrette prassi organizzative per le organizzazioni caritative” a cura di Caritas Italiana e Fondazione Banco Alimentare ONLUS, validato dal Ministero della Salute ai sensi dell’art. 8 del Reg. CE 852/2004:

- la redazione di una procedura di corretta prassi operativa e igienica per le organizzazioni caritative, al fine di consolidare il recupero, la raccolta e la distribuzione di beni alimentari in sicurezza;
- la rilevazione iniziale dei pasti non distribuiti;
- la formazione e l’affiancamento in materia di sicurezza alimentare all’associazione beneficiaria;
- la supervisione sul processo di ritiro e distribuzione dei pasti donati, intervenendo sulle non conformità attraverso azioni correttive;
- la stesura di report semestrali contenenti i dati quantitativi dei prodotti donati e ritirati e le osservazioni relative all’andamento del progetto.

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

# CAP. 08

# GESTIONE

# DELLE AREE DI

# LAVORO

## 46 - INFORMAZIONI PER L'ACCESSO CONTROLLATO ALLA STRUTTURA

L'ingresso ai locali della cucina e delle aree di servizio è riservato al personale operativo del Gestore, ovvero a suoi incaricati per il controllo qualità e sicurezza del servizio, inclusi gli addetti al prelevamento per i laboratori di analisi.

Hanno inoltre accesso a detti locali anche i funzionari e/o i consulenti del Committente incaricati di controllare la qualità dei prodotti e la preparazione dei pasti, anch'essi tenuti all'osservanza delle disposizioni igienico-sanitarie e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il Gestore dovrà concordare con il Committente gli orari di ricevimento derrate e prodotti merce, indicando il percorso esterno al building, comprese le modalità di movimentazione e conferimento dei rifiuti differenziati dalle zone di produzione/consumo all'area ecologica esterna, al fine di garantire situazioni di decoro ambientale e di non creare interferenze e/o disagi nelle zone riservate al parcheggio auto e le vetture dei corrieri.

Tutti i dettagli per l'accesso controllato alla struttura e la disposizione del montacarichi/ascensori sono riportati nell'**Allegato "Accessi alla struttura"** del presente Capitolato.

## 47 - MOVIMENTAZIONE E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Circa la produzione dei rifiuti assimilabili agli urbani, il Gestore assume a suo carico tutte le responsabilità previste a carico del produttore, circa il rispetto della normativa in merito alla corretta gestione interna ed identificazione del luogo di provenienza dei contenitori utilizzati per lo smaltimento.



COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

I rifiuti solidi urbani prodotti durante i processi produttivi devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, al termine delle lavorazioni. Il gestore dovrà fornire il servizio di trasferimento dei rifiuti prodotti dall'area mensa al punto di raccolta.

Le operazioni di svuotamento dei residui alimentari successivi al consumo dei pasti dovranno avvenire immediatamente, con appositi sacchi e convogliati nei contenitori per la raccolta.

Gli olii usati da cucina e le altre sostanze grasse dovranno essere gestiti a carico del Gestore, ai sensi del D.L. 22/97 e successive modificazioni ed integrazioni. Il Gestore, in quanto gestore dell'impianto, si assume tutti gli oneri derivanti dal D.L. citato, previsti in carico al produttore, esonerando il Committente da ogni responsabilità.

## 48 - SANIFICAZIONE SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI DEL PERSONALE

I servizi igienici del personale devono essere tenuti costantemente puliti e disinfettati.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto.

Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere e/o asciugamani elettrici. Si precisa che nella zona mensa non sono presenti spogliatoi dedicati per il personale. Tutti gli spogliatoi e i servizi del personale si trovano al piano interrato.

## 49 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

È fatto obbligo del Gestore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" D.lgs.81/08.

Il Gestore entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/08.

Il Committente ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/08, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato il **DUVRI** (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) **allegato** alla documentazione di gara nella sua versione BOZZA, nel quale sono riportate le misure che il Gestore deve adottare per l'eliminazione delle interferenze.

In adempimento agli articoli 18 e 26 del D.lgs. 81/08 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime d'appalto o subappalto, il personale occupato dal Gestore deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore o la matricola dello stesso e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.

È fatto divieto al personale del Gestore di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti il Gestore, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Committente, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al D.M. 14.06.2002 per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del Committente o del personale da questo incaricato.

## 50 - PIANO DI EMERGENZA ED EVACUAZIONE

Il Gestore per quanto di competenza e relativamente ai locali utilizzati, deve acquisire da parte del committente un piano di emergenza evacuazione dai luoghi di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (terremoti, incendi, allagamenti e altro), che preveda l'immediata comunicazione dell'evento al Responsabile della struttura.

A tal fine il Gestore deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito, verificato nella sua compatibilità e coordinato con il piano di evacuazione della struttura e sarà necessario adeguare la propria documentazione con quanto stabilito dai piani protezione civili interni di ogni struttura.

## 51 - VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI

Il Gestore dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione della soddisfazione degli utenti, dandone riscontro al Committente, al fine di individuare eventuali azioni correttive e/o di miglioramento finalizzate a implementare la qualità oggettiva e percepita del servizio.

Il Gestore deve inviare una programmazione che individui sedi, tempi e modalità di effettuazione dell'indagine e successivamente analizzare ed elaborare i dati conseguiti.

Il sistema di monitoraggio dovrà essere sviluppato sulla piattaforma SW utilizzata dal Committente per la prenotazione dei pasti ed altre attività inerenti al servizio, tale sistema dovrà garantire un monitoraggio in continuo della soddisfazione del cliente, con la possibilità per l'utenza di inviare segnalazioni o reclami, per i quali il gestore avrà l'obbligo di tenere un registro.

Il gestore invierà un report settimanale alla committenza, includendo andamento statistico delle rilevazioni e il registro reclami e segnalazioni, unitamente al commento sulle non conformità e loro eventuale trattazione e chiusura.

## 52 - CONTESTAZIONI A SEGUITO DI CONTROLLI

Il Committente qualora riscontri anomalie o non conformità a seguito dei controlli effettuati, potrà:

- segnalare per iscritto mediante e-mail l'anomalia al Gestore chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal Contratto d'Appalto;
- contestare per iscritto mediante PEC l'anomalia al Gestore applicando le sanzioni previste dal Contratto d'Appalto.

Il Gestore in caso di segnalazione dovrà rispondere per iscritto motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto.

Il Gestore in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni potrà presentare entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della PEC le relative controdeduzioni.

Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora il Committente non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate e potrà esercitare il diritto di recesso/risoluzione, come meglio specificato nel contratto.

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

## 53 - PERSONALE DEL GESTORE

La ditta deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità previste nell'offerta, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte.

Il servizio dovrà essere svolto da personale alle dipendenze della ditta.

Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale in servizio dovrà obbligatoriamente portare un tesserino di riconoscimento ben visibile, con le indicazioni del nome, cognome, qualifica e foto.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, trasporto (per la zona di isolamento) e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dalla ditta, per le fasi di lavorazione loro attinenti; il personale impiegato non deve fumare nei locali interessati al servizio al fine di evitare la contaminazione o insudiciamento degli alimenti.

Tutto il personale impiegato per la gestione del servizio deve essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione.

Il personale deve essere regolarmente assunto, assicurato e retribuito a cura e spese della Ditta aggiudicataria che è l'unica responsabile nei confronti di detto personale.

La ditta deve effettuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori connessi al servizio in oggetto, condizioni normative e retributive stabilite dai contratti collettivi di lavoro applicabili nella località in cui svolgono il lavoro.

Il personale deve essere iscritto nel libro paga della ditta la quale deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale.

Avendo riguardo alle disposizioni recate **dall'art. 50 del Codice dei Contratti Pubblici di cui al D.Lgs. 50/2016**, in tema di condizioni particolari di esecuzione del contratto per esigenze sociali, la ditta con il cambio di gestione deve prioritariamente assorbire nel proprio organico il personale attualmente operante, salvo esplicita rinuncia individuale

## 54 - MODELLO ORGANIZZATIVO FUNZIONALE

Il Gestore deve predisporre, in fase di offerta tecnica, il proprio modello organizzativo funzionale, in relazione alla necessità, riferito all'impiego delle risorse umane e del relativo monte ore organizzativo necessario per erogare un servizio efficiente e puntuale.

In relazione a sopraggiunte necessità e/o variazioni in itinere nel corso dell'appalto, viene prevista la possibilità, condivisa tra il Gestore e il Committente, di effettuare modifiche e/o integrazioni al monte ore e alla distribuzione dei carichi di lavoro.

Il Gestore deve individuare nel proprio organico aziendale, alcune figure di rilievo a cui affidare la responsabilità tecnico-gestionale-qualitativa del servizio, in particolare per le seguenti figure, che potranno, in base al profilo, essere assegnate, alla medesima figura:

- Referente direzionale (disponibile sul territorio);
- Responsabile Operativo del Servizio (presente in loco);
- Capo Cuoco (presente in loco);
- Responsabile Servizio Igiene e Sicurezza Alimentare (disponibile sul territorio);
- Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione (disponibile sul territorio).

Il Gestore ha l'obbligo di fornire al Committente, prima della stipula del contratto, l'elenco nominativo dei referenti per le figure professionali sopra indicate (cellulare, mail).

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del processo produttivo e distributivo, il Gestore solleva il Committente da qualsiasi responsabilità, verso i propri dipendenti e verso terzi, derivante da danno per fatto proprio o altrui.

Il Gestore deve destinare al servizio un numero congruo ed idoneo di operatori al fine di garantire un tempo di attesa minimo ai commensali e, attraverso corsi di formazione specifici e continuamente aggiornati, deve mantenere elevato il livello di qualificazione del personale.

Il Gestore deve prevedere un piano di formazione permanente del personale relativo alla sicurezza alimentare e alla sicurezza sui luoghi di lavoro, con corsi effettuati da specialisti interni/esterni qualificati, comprensivi di test di valutazione dell'apprendimento e attestato di partecipazione.

Il responsabile operativo del servizio avrà l'obbligo della reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge ed alla documentazione di gara. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile dell'esecuzione del contratto nominato dall'Istituto.

Qualora l'Istituto ritenga che il responsabile designato dalla ditta non possieda tutti i requisiti richiesti potrà esigerne l'immediata sostituzione.

Il responsabile dell'Istituto dovrà attivarsi, fra le altre cose, per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento del servizio, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Istituto al responsabile del servizio si intendono presentate direttamente al Fornitore.

## 55 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti deve essere costantemente presente nel numero prestabilito; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicati, per iscritto, all'Istituto, per l'approvazione finale, in mancanza della quale la ditta non può procedere ad alcuna variazione.

## 56 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE

### Formazione in materia di sicurezza degli alimenti e tutela della salute dei consumatori

I contenuti didattici del corso in materia di igiene e sicurezza degli alimenti dovranno essere conformi ai requisiti del Codex Alimentarius "Addestramento", del Reg. 852/04 "Formazione" ed alle disposizioni Regionali in materia di formazione, addestramento e aggiornamento dei responsabili dell'Impresa Alimentare e degli addetti alla manipolazione degli alimenti.

Il percorso formativo base da effettuare entro il primo mese di gestione, qualora non presente, e comunque con cadenza biennale, deve prevedere almeno:

- 4 ore di formazione-addestramento iniziale in aula per ogni operatore impegnato nel contatto con gli alimenti a qualsiasi titolo;

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

Il Gestore si impegna altresì a garantire almeno 4 ore di aggiornamento/biennale per tutto il personale, per tutta la durata dell'appalto, tracciando le seguenti informazioni del percorso:

- destinatari del corso (per qualifica o mansione);
- contenuti disciplinari dei corsi di formazione;
- pianificazione del programma e monte ore dei corsi;
- CV in formato europeo dei docenti che saranno impiegati.

Gli argomenti obbligatori dei corsi di formazione saranno come riferimento i seguenti:

- fondamenti di legislazione in materia alimentare e sanitaria;
- igiene degli alimenti e prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti;
- produzione, conservazione, somministrazione degli alimenti;
- pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro;
- sistema HACCP, piano di autocontrollo e rintracciabilità dei prodotti;
- prevenzione delle allergie e delle intolleranze alimentari.

### **Formazione in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute dei lavoratori**

I contenuti didattici del corso sulla sicurezza sono aderenti all'Accordo tra il Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, il Ministro della Salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano per la formazione dei lavoratori ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del D.lgs. 81/08.

Il percorso formativo base da effettuare entro il primo mese di gestione, qualora non presente e comunque entro le scadenze previste dalla norma, deve prevedere la seguente articolazione:

- Primo modulo: Tutela della salute e sicurezza dei lavoratori - requisiti generici (4 ore notificate per tutte le mansioni) dedicato alla presentazione dei concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro;
- Secondo modulo: Tutela della salute e sicurezza dei lavoratori - requisiti specifici (azienda rischio basso - 4 ore notificate per tutte le mansioni) inerente i rischi specifici correlati alla mansione svolta dal lavoratore ed ai possibili danni ed alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione; la durata potrà subire integrazioni/aggiunte di moduli in relazione al DUVRI/DVR condiviso con il Committente.

## **57 - ABBIGLIAMENTO IGIENICO E DI SICUREZZA**

Il Gestore deve assicurare al personale in tutti i settori d'impiego idonei capi di vestiario, nonché eventuali capi speciali antinfortunistici secondo quanto previsto dalla legislazione vigente. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione degli alimenti, la distribuzione dei pasti e i lavori di pulizia in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e leggi successive.

In particolare, il personale deve essere dotato, a cura del Gestore di:

- cuochi, aiuti cuochi ed addetti alla preparazione dei pasti:
  - tenuta bianca con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
  - copricapo igienico bianco e idonee calzature bianche chiuse;
- addetti al lavaggio delle stoviglie e alle pulizie

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

- tenuta nera o altro colore scuro con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
- idonee calzature nere chiuse.

➤ addetti al servizio a contatto con il pubblico:

- tenuta nera o altro colore scuro con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
- idonee calzature nere chiuse.

Il Gestore fornirà in sede d'offerta immagini e documentazione tecnica circa le uniformi che intenderà adottare, per le quali si concorderà il decoro con la committenza.

Il Committente si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quei capi ritenuti, a suo insindacabile giudizio, non rispondenti al decoro e/o all'uso.

## 58 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Gestore entro l'avvio del servizio dovrà trasmettere al Committente il nominativo del Responsabile per il trattamento dei dati personali individuato al fine di garantire il rispetto del Reg. GDPR 2016/679.

## 59 - PENALITÀ

Qualora si verificano inadempienze del Gestore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, vengono applicate le seguenti penalità in relazione alla gravità delle stesse:

Penale in €	Tipologia
1.000,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menu giornaliero
1.000,00	Per ogni mancato rispetto delle grammature
1.000,00	In caso di derrate non conformi alle Tabelle Merceologiche
2.000,00	In caso di derrate non conformi ai limiti microbiologici previsti
3.000,00	In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle derrate
1.000,00	Per mancata conservazione dei campioni ad uso interno
3.000,00	Per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti previsto dalle normative in materia
1.000,00	Per ogni etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa
5.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.
500,00	In caso di ritardo di inizio servizio
1.000,00	Per mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80 e s.m.i. per ciascuna pietanza nel menu giornaliero
2.000,00	Per carenza igienica degli ambienti in relazione al piano di sanificazione
1.000,00	Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente capitolato e negli allegati tecnici

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

<b>3.000,00</b>	Per mancata applicazione del Piano di Autocontrollo
<b>2.000,00</b>	Per carenza di personale durante il servizio
<b>1.000,00</b>	Per mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione
<b>1.000,00</b>	Per mancato rispetto delle disposizioni in ordine alle prescrizioni di vestiario da fornire al personale

COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

# CAP. 09

# NOTE

# CONCLUSIVE E

# VINCOLI

## 60 - ASSICURAZIONE RC

Il Gestore riconosce di aver attivato e di mantenere in vigore un'adeguata assicurazione per la responsabilità civile, che copra relativamente alla attività oggetto del presente Accordo i seguenti rischi:

- morte, lesioni personali, e danneggiamenti a cose ed animali arrecati a terzi ivi incluso il Committente, i suoi dipendenti e tutti coloro che qualsiasi titolo collaborano con il Committente, con un massimale unico di € 2.000.000 per sinistro. La suddetta copertura dovrà essere estesa anche ai danni subiti dai dipendenti del Gestore e da tutti coloro che collaborano con il Gestore con un massimale unico di € 2.000.000 per Sinistro.
- danni patrimoniali, economici e/o professionali arrecati al Committente per un massimale unico per sinistro e per anno di € 2.000.000.

I suddetti massimali e le condizioni di polizza devono essere tali da coprire le conseguenze economiche e pecuniarie derivanti da qualsiasi danno fisico, materiale, immateriale, diretto, indiretto e/o patrimoniale di cui il Gestore debba rispondere quale civilmente responsabile a titolo di risarcimento per capitale, interessi, spese per fatto proprio o dei suoi dipendenti o subfornitori o genericamente collaboratori, in conseguenza di un qualsiasi fatto verificatosi in relazione alla prestazione oggetto del presente Capitolato.

La suddetta polizza deve prevedere la copertura sia nella fase dell'esecuzione della prestazione oggetto del presente accordo, sia nella fase seguente alla stessa per i danni che potessero emergere successivamente all'ultimazione della prestazione ma riconducibili al periodo dell'esecuzione.



COD.	Elaborato	Verificato	Approvato	Revisione
CAP	Gruppo Lavoro	Responsabile Attività	DDL Cliente	Rev.0.0 2021

A maggior chiarimento si precisa che le suddette coperture devono essere estese ai danni causati a software, file di dati, documenti o altro materiale utilizzati dal Gestore nell'erogazione delle prestazioni.

Tale assicurazione deve essere stipulata con una compagnia assicurativa primaria ed avere un elevato livello in termini di garanzie e condizioni assicurative con franchigie minime che in ogni caso rimarranno esclusivamente a carico del Gestore. Il Gestore su richiesta del Committente si impegna a rilasciare qualsiasi documentazione relativa alla suddetta polizza (copia della polizza, certificato attestante le coperture suindicate...) e ad ogni scadenza il Gestore consegnerà al Committente copia delle quietanze attestanti il rinnovo delle coperture suindicate o altro analogo documento; in caso di fallimento o ammissione alla procedura di amministrazione controllata, cessazione o cessione dell'azienda o di ramo d'azienda, fusione o scissione del Gestore, ecc., il Gestore dovrà confermare tempestivamente al Committente il mantenimento dell'operatività dell'assicurazione.

Tali assicurazioni devono essere mantenute per tutta la durata dell'Accordo.

In nessun caso le disposizioni del presente articolo possono essere interpretate come una limitazione di responsabilità del Gestore.

## 61 - DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Allegato A - Specifiche tecniche degli accessori e dei materiali di servizio
- Allegato B - Composizione tipo dei menu
- Allegato C - Tabella delle grammature degli ingredienti principali
- Allegato D - Planimetria delle aree, percorsi e attrezzature
- Allegato E - Schema DUVRI
- Allegato F - Inventario minuterie
- Allegato G - Inventario attrezzature
- Allegato H - Regolamento zona di isolamento