



**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DELLA
GUARDIA DI FINANZA DEL FRIULI VENEZIA-GIULIA**

CONDIZIONI TECNICHE

PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO,
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI E PULIZIA LOCALI DI PERTINENZA.

1. GENERALITA'

Il servizio in appalto per la preparazione, somministrazione pasti e pulizia delle attrezzature e dei locali di pertinenza presso le mense site presso la caserma "Campo Marzio" ubicata in via Fiamme Gialle n.6, Trieste e presso la caserma "Oltramonti A." ubicata in via Giulia n. 73, Trieste viene svolto secondo le modalità e le prescrizioni di carattere tecnico/applicativo di cui alle presenti:

- a. *Condizioni Tecniche*;
- b. *Capitolato concernente la composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti*" (Annesso A);
- c. *Specifiche tecniche*" (Annesso B),

facenti parte integranti del contratto d'appalto stipulato tra l'Amministrazione e la ditta aggiudicataria.

Il servizio in parola si delinea mediante le operazioni di:

- preparazione del vitto;
- distribuzione a mezzo di sistema "self-service";
- operazione di pulizia e riassetto locali;
- operazioni varie connesse.

2. RAPPRESENTANTE PER L'AMMINISTRAZIONE

Quale Rappresentante per l'Amministrazione, per ciascuna delle due mense, è prevista la figura di n. 1 Ufficiale o Ispettore o Sovrintendente appositamente nominato dal Comandante del Reparto T.L.A.

A lui fanno capo tutte le attività del Direttore di Esecuzione Contrattuale (D.P.R. 207/2010) relative allo svolgimento del servizio presso le rispettive mense, ivi compresa la competenza ad intrattenere rapporti formali con i referenti della ditta appaltatrice.

3. RAPPRESENTANTE PER L'APPALTATRICE

L'appaltatrice dovrà indicare un proprio responsabile qualificato, onde intrattenere stretti contatti con il Rappresentante dell'Amministrazione, affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti.

Tale preposto dovrà essere reperibile in ogni momento dello svolgimento del servizio, provvedendo a garantire il buon andamento dello stesso anche attraverso la verifica della qualità e la rispondenza del servizio medesimo alle prescrizioni di legge nonché del presente capitolato.

Nessuna operazione dovrà essere ritardata per effetto della sua indisponibilità.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile in narrazione, la ditta Appaltatrice provvederà a nominare un suo sostituto dandone preventiva comunicazione scritta all'Amministrazione.

4. TRATTAMENTO ALIMENTARE

4.1. Preparazione del vitto

I pasti dovranno essere preparati in conformità alle vigenti norme legislative e disposizioni sanitarie.

Il servizio del vitto dovrà essere articolato su un programma quindicinale, identico per entrambe le mense, riepilogativo dei singoli menù giornalieri e predisposto tenendo presente gli elementi dietetici (apporto calorico, bilanciamento dei principi nutritivi, ecc...) calcolati sulla base dell'attività media svolta dai consumatori nonché dovrà essere preventivamente approvato dal Comandante del Reparto T.L.A..

La ditta Appaltatrice, inoltre, dovrà garantire, a seguito di specifica richiesta - di un congruo numero di utenti - tramite il rispettivo Rappresentante per l'Amministrazione, la somministrazione di piatti caldi e/o freddi di natura "vegetariana" a completo valore nutrizionale, onde consentire ai militari, in raccordo all'eventuale presenza di "stati di intolleranza", di fruire di pasti diversificati.

La ditta Appaltatrice, dovrà, altresì, tenere conto delle eventuali preferenze espresse dalla maggioranza dei commensali o rilevate dai consumi giornalieri.

A tal proposito, l'Appaltatrice, utilizzando un campione rappresentativo di commensali, si dovrà impegnare, altresì, a sviluppare un programma di accertamento periodico del livello di gradimento del servizio, allo scopo di individuare ulteriori elementi migliorativi nonché procedere all'eventuale sostituzione delle derrate non gradite con altre di maggior preferenza, rimanendo invariato l'onere contrattuale stabilito.

4.2 Menù

I Rappresentanti per l'Amministrazione di entrambe le mense parteciperanno alla redazione del menù quindicinale che dovrà essere sottoposto ad approvazione del Comandante del Reparto T.L.A. Friuli Venezia Giulia o da Ufficiale da questi delegato.

Ciascun menù giornaliero dovrà avere le seguenti caratteristiche minime :

- primo piatto caldo: almeno tre scelte di cui una dietetica;
- secondo piatto caldo: almeno due scelte più l'aggiunta di un piatto freddo;
- contorno: di stagione almeno due scelte;
- pane;
- frutta di stagione: due scelte;
- bevande varie : acqua minerale gassata/naturale (lt. 0,5 a pasto) e, a richiesta del singolo, vino bianco/rosso anche mediante l'erogazione con distributori automatici.

Lo stesso menù, di norma non potrà ripetersi più di una volta durante il programma quindicinale.

Ove necessario, su apposita richiesta avanzata dal Comando con almeno 24 ore di anticipo la Ditta, nel pieno rispetto della relativa normativa igienico-sanitaria, dovrà provvedere al confezionamento di appositi "sacchetti viveri" per un controvalore pari ad

almeno il 50% di quello del pasto distribuito presso la sala mensa ed indicato nel contratto stipulato con l'Amministrazione.

Entro l'orario limite di prenotazione per il pasto giornaliero, potrà essere richiesta la somministrazione di "generi a crudo" per le esigenze del personale impiegato in servizio di navigazione, per l'importo pari a quello stabilito per il controvalore del pasto distribuito presso la sala mensa e il cui contenuto, di norma, sarà quello dei generi disponibili nel menu del giorno.

Il menù del giorno dovrà essere riportato su apposita locandina da esporre nell'area adiacente i locali di distribuzione, in modo da poter essere ben visibile ai commensali.

E' consentito, solo in via temporanea ed eccezionale, apportare variazioni al menù concordato.

Ciò potrà verificarsi a causa di:

- esigenze particolari dell'Amministrazione;
- guasto di uno o più impianti predisposti per il confezionamento dei piatti previsti;
- interruzione temporanea della produzione per cause indipendenti dalla volontà della ditta Appaltatrice, quali sciopero, incidenti, interruzione dell'erogazione di energia elettrica, gas, acqua, ecc...;
- avaria della catena di conservazione dei prodotti deperibili.

4.3. Menù di qualità superiore

In occasione delle seguenti ricorrenze e senza maggiorazione di prezzo, potrà essere previsto un menù di "qualità superiore" rispetto a quello normalmente distribuito:

- Ricorrenza Pasquale;
- 21 Giugno (Festa del Corpo);
- 21 Settembre (San Matteo);
- 4 Novembre (San Giusto – festa Patrono città di Trieste);
- Ricorrenza Natalizia.

4.4. Caratteristiche merceologiche

Per le caratteristiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti valgono le prescrizioni di legge in raccordo a quanto delineato nelle "Specifiche Tecniche – Annesso B". L'appaltatrice si assume, la piena responsabilità circa la rispondenza delle derrate utilizzate nella preparazione delle pietanze, alle norme in vigore.

Le derrate dovranno essere della migliore qualità ed in possesso delle caratteristiche merceologiche minime tratteggiate nelle "Specifiche Tecniche - Annesso B".

È vietato l'utilizzo di carni congelate o surgelate.

È vietato, in assoluto, l'utilizzo di cibi, derrate e prodotti alimentari per il confezionamento dei pasti provenienti da materie prime contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

4.5. Grammatore procapite

Le composizioni delle principali pietanze è riportata nel "*Capitolato concernente la composizione dei principali piatti inseriti in ciascun pasto e grammatura media dei relativi ingredienti*" (Annesso A). La grammatura relativa ai componenti le singole pietanze dovrà essere indicata nel programma settimanale del vitto. Le ricette indicate non devono intendersi esaustive delle possibilità di composizione dei menù dovendo l'Appaltatrice inserire pietanze varie al fine di realizzare una adeguata varietà dei pasti, nel rispetto della grammatura media riferita alle principali derrate.

4.5. Condimenti

Sia per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, sia per le pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovranno impiegare esclusivamente i generi indicati, aventi le caratteristiche tecniche e merceologiche di elevata qualità.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione nonché la ditta Appaltatrice dovrà rendere disponibili per i commensali formaggio da raspa, salse (maionese, senape, ecc..) sale, pepe ed altre spezie, aceto, olio e, stuzzicadenti in confezione originali mono dose.

4.6 Orari di distribuzione dei pasti

I flussi di utenza avverranno, per ciascuna delle due mense, tutti i giorni della settimana, ad esclusione della cena, del sabato e dei giorni festivi.

Gli orari di distribuzione dei pasti dovranno essere concordati con il Reparto T.L.A. Friuli V.G. e terranno conto di eventuali particolari esigenze connesse all'attività istituzionale del Corpo.

Tali orari, tuttavia, potranno subire delle variazioni in un arco temporale posto dalle ore 12:00 alle ore 14:00 per la distribuzione del pranzo.

5. GARANZIE DI QUALITA' DEL SERVIZIO

L'appaltatrice dovrà acquisire dai suoi fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti Leggi in materia.

In particolare, l'Appaltatrice dovrà prevedere la redazione di un apposito "*Piano di Qualità*" (H.A.C.C.P.) da inviare entro 15 (quindici) giorni a decorrere dall'inizio del servizio, all'Amministrazione per la successiva approvazione.

Tuttavia, l'Appaltatrice è tenuta all'applicazione di tutte le norme, vigenti sul territorio nazionale, relative alle procedure di autocontrollo e controlli di qualità, in raccordo alle disposizioni contenute nei Decreti Legislativi 3 marzo 1993 n. 123 e 26 maggio 1997 n. 155.

6. IGIENE NELLA PRODUZIONE

La conservazione degli alimenti, la manipolazione e cottura, la produzione e la distribuzione dei pasti dovranno rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti da qualsiasi autorità emanate nonché garantire un contenimento della contaminazione microbica entro i valori ammessi per Legge. Le linee di lavorazione dovranno essere predisposte in modo da evitare contaminazioni incrociate.

6.1. Conservazione delle derrate

Generi alimentari di diversa natura (carni, pesce, salumi, formaggi, prodotti ortofrutticoli, ecc.) non preconfezionati dovranno essere conservati in strutture frigorifere distinte. Qualora per ragioni infrastrutturali ciò non sia possibile potranno essere temporaneamente adottati opportuni accorgimenti volti ad impedire le contaminazioni incrociate (idonee separazioni, uso di contenitori a chiusura ermetica,, ecc.). I prodotti cotti da consumare freddi dovranno raggiungere la temperatura di conservazione e distribuzione (inferiore a 10° C) nel tempo massimo di 10 minuti attraverso l'ausilio di idonee attrezzature (abbattitori di temperatura). Tutti i prodotti alimentari dovranno essere conservati conformemente alle loro caratteristiche merceologico - annonarie e nel rispetto dello norme igienico - sanitarie vigenti.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata se il contenuto non viene immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate dovrà avvenire solo mediante impiego di pellicola d'alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla vigente normativa sanitaria.

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate.

6.2. Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e gastronomica. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

6.3. Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutte le derrate congelate di grossa pezzature prima di essere sottoposte a cottura dovranno essere scongelate con procedimento lento in apposite celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e 4° C; i congelati di piccole dimensioni, ed in particolar

modo i surgelati qualora la loro natura ed il tipo di preparazione gastronomica lo consentano, possono essere immessi direttamente nella fase di cottura;

- la lavorazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate, salvo che non vengano fornite già lavorate da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte;
- la carne trita dovrà essere preparata in giornata;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata ove non approvvigionato confezionato;
- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- le frittiture verranno effettuate nelle friggitrici e l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa. È tassativamente vietata la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco all'olio usato);
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione.

6.4. Personale

Tutto il personale impiegato dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione. Ciò nonostante, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere all'Appaltatrice di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche (artt. 37, 38, 39, 40, 41 del D.P.R. 327/80) riflettenti patologie incompatibili con il servizio. Non potrà avere smalto sulle unghie né indossare anelli e braccialetti durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione od in distribuzione. Le eventuali ferite e/o screpolature della pelle dovranno essere accuratamente curate e protette. E', inoltre, obbligatorio l'uso di copricapo in modo da contenere completamente la capigliatura.

6.5. Capi di vestiario

L'Appaltatrice dovrà assicurare al personale - in tutti i settori d'impiego - idonei capi di vestiario nonché eventuali capi speciali antinfortunistici secondo quanto previsto dalla legislazione vigente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione degli alimenti, la distribuzione ed i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42. In particolare, il personale addetto alla sala mensa e alla distribuzione dovrà essere dotato, a cura dell'Appaltatrice di:

uomini addetti alla sala mensa ed alla distribuzione

- copricapo, giacca bianca o di colore chiaro con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
- pantaloni neri , maglietta bianca e calzature antiscivolo con calze;

donne addette alla sala mensa ed alla distribuzione

- cuffia e sopravveste di colore bianco o comunque chiaro, con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
- calzature antiscivolo;

cuochi, aiuto cuochi ed addetti alla preparazione e alla distribuzione dei pasti

- tenuta e copricapo bianchi o comunque di colore chiaro, con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
- calzature antiscivolo;

addetti al lavaggio stoviglie ed alle pulizie

- sopravveste di colore chiaro (tuta o camice) con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
- calzature antiscivolo.

L'Appaltatrice ha la facoltà di adottare capi di vestiario di altro colore rispetto a quelli indicati purché di colore chiaro e che consentano l'identificazione visiva delle diverse aree di impiego del personale. L'abbigliamento dovrà essere sempre pulito.

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

7. DISTRIBUZIONE A MEZZO SISTEMA "SELF SERVICE"

Col termine "distribuzione" s'intendono tutte le operazioni di trasporto degli alimenti dai locali di produzione a quelli di consumo, il mantenimento dei prodotti in attesa e lo sporzionamento e/o scodellamento vero e proprio a mezzo sistema "self-service".

L'Appaltatrice dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù e nelle quantità prefissate.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, i principi di base dell'attività consistono nel:

- mantenere caratteristiche organolettiche ottimali;
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

A tal fine, valgono le seguenti norme:

- gli alimenti cotti da consumare caldi, durante la movimentazione e la distribuzione, devono essere mantenuti a temperature pari o superiori a 65° C° "a cuore";

- gli alimenti cotti da consumare freddi, devono essere portati a temperature inferiori a +10° nel più breve tempo possibile (con l'ausilio di idonee attrezzature), tale temperatura deve essere mantenuta anche durante la movimentazione e la distribuzione;
- durante la distribuzione, il personale addetto deve indossare la divisa prescritta;
- il personale durante il servizio non deve indossare anelli e bracciali;
- la divisa deve essere pulita e ad uso esclusivo per il servizio;
- i prodotti devono arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni;
- il tempo massimo di servizio deve essere, comunque, minore di 30 minuti. dal momento di ogni caricamento dei contenitori sulla linea di distribuzione.

La ditta provvederà ad assicurare, per ogni commensale, un copri vassoio e 2 (due) tovaglioli di carta a doppio velo.

8. REGISTRO PER LE OSSERVAZIONI

Presso la sala mensa o refettorio la ditta dovrà detenere e rendere disponibile agli utenti, apposito "Registro delle osservazioni" sul quale i medesimi utenti potranno far risultare eventuali osservazioni e/o doglianze afferenti le modalità di svolgimento del servizio e la qualità dei cibi somministrati. L'esistenza del suddetto registro sarà resa nota mediante apposito avviso.

Tale registro dovrà essere visionato e vistato con cadenza mensile dall'Ufficiale/Ispettore/Sovrintendente Rappresentante per l'Amministrazione, il quale provvederà ad avviare le iniziative necessarie riguardanti anche l'eventuale applicazione delle penalità previste dalle presenti Condizioni Tecniche.

9. OPERAZIONI DI PULIZIA E RIASSETTO DEI LOCALI

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i locali di stoccaggio, preparazione, cottura e nelle sale di distribuzione e consumazione dei pasti saranno regolamentati da un adeguato e dettagliato "PIANO DI SANIFICAZIONE" comprensivo delle relative tabelle "Tecnico-Merceologiche dei detersivi e dei disinfettanti", che la ditta Appaltatrice produrrà all'Amministrazione. Tutti i prodotti di pulizia che la ditta Appaltatrice intenderà utilizzare dovranno essere supportati da schede tecniche di sicurezza.

Ove disponibili, saranno da preferire prodotti eco compatibili.

In particolare i prodotti detergenti/disinfestanti dovranno essere atossici e non dovranno lasciare residui nell'aria e sulle superfici trattate e dovranno avere una specifica azione antibatterica per la prevenzione delle tossinfezioni alimentari.

I prodotti in parola, dovranno, inoltre, essere registrati presso il Ministero della Sanità ed a marchio CE ed utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con specifica attenzione alle concentrazioni ed alle temperature indicate sulle confezioni.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di produzione e distribuzione.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo dovrà essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Al termine di ogni operazione di sanificazione o detersione, tutto il materiale di pulizia impiegato (stracci, scopettoni, detersivi, ecc.) dovrà essere riposto nell'apposito deposito.

L'Amministrazione si riserva di effettuare, tramite i propri organi sanitari, la valutazione dell'efficacia del piano di sanificazione impiegato attraverso le metodiche ritenute più opportune. I detersivi ed i disinfettanti utilizzati dovranno essere rispondenti alla normativa vigente.

10. MODALITA' OPERATIVE

Al termine delle operazioni di confezionamento, distribuzione dei pasti, distribuzione prodotti gastronomici e bevande, nonché ogni qualvolta se ne presenti la necessità, tutte le attrezzature ed i locali dovranno essere detersi e disinfettati come previsto nel "piano di sanificazione".

In particolare:

10.1. Operazioni giornaliere:

- sanificazione di tutti i settori adibiti alle lavorazioni ed alla distribuzione e delle relative attrezzature ed utensili (da effettuarsi al termine di ogni ciclo lavorativo);
- rimozione dei rifiuti e relativa pulizia dei cestini (al termine di ogni ciclo di lavorazione);
- lavaggio con idonei prodotti dei tavoli e delle sedie;
- spazzatura di tutti i pavimenti e successivo lavaggio con aggiunta nell'acqua di idonei prodotti detersivi e disinfettanti;
- pulizia di tutti i mobili e degli arredi esistenti;
- pulizia con battitura c/o aspirazione elettromeccanica di eventuali zerbini;
- lavaggio disinfezione e deodorazione di tutti gli impianti igienici e delle parti maiolica di bagni;
- pulizia degli specchi;
- rifornimento della carta igienica;
- lavaggio, con eliminazione delle eventuali incrostazioni e successiva lucidatura delle rubinetterie;
- pulizia e disinfezione degli apparecchi telefonici ed eventuali interfonici.

10.2. Operazioni settimanali

- controllo ed eventuali sostituzioni di parti deteriorate;
- pulizia delle pareti;
- pulizia degli infissi delle finestre e porte;
- pulizia degli apparecchi di illuminazione;
- pulizia e disinfezione degli interruttori a muro;
- sanificazione di tutte le strutture frigorifere;
- decalcificazione e disinfezione delle lavastoviglie;
- pulizia dei filtri delle cappe di aspirazione;
- spurgo e disinfezione dei pozzetti di scarico.

10.3. Operazioni quindicinali:

- lavaggio delle porte;
- lavaggio delle serrande;
- pulizia di termoconvettori, caloriferi e apparecchi di condizionamento;
- lavaggio delle sedie con appositi prodotti detergenti.

10.4. Operazioni mensili:

- pulizia dei pavimenti con idonei mezzi meccanico e successiva eventuale applicazione di sigillanti e ripristino della ceratura;
- pulizia dei soffitti;
- lucidatura delle mostre delle porte, delle maniglie e delle scritte;
- pulizia e sostituzione di parti delle attrezzature rientranti nella manutenzione ordinaria (es.: filtri di cappe), seguendo le prescrizioni dei relativi manuali d'uso.

10.5 Operazioni semestrali:

Le predette operazioni dovranno essere effettuate semestralmente ed ogni qualvolta verrà ritenuto opportuno e consistono nella disinfezione, derattizzazione e disinfestazione con idonei e specifici preparati di tutti i componenti, accessori, materiali di allestimento, aree, depositi, locali in genere facenti parte integrante delle strutture ospitanti le mense.

11. DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito ed in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e la distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio dovrà indossare indumento di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti alla distribuzione ed alla preparazione degli alimenti.

12. PULIZIE ESTERNE

Le pulizie delle aree immediatamente esterne di pertinenza dei locali di produzione (entro il limite di m.5) saranno a carico dell'Appaltatrice, che dovrà avere cura di mantenere dette aree costantemente pulite.

13. RIFIUTI

I rifiuti solidi dovranno essere raccolti in sacchi di plastica secondo la normativa in vigore e convogliati, subito dopo la preparazione dei pasti e la pulizia ed il riassetto dei locali di pertinenza, negli appositi contenitori ubicati nell'area scelta dall'Amministrazione.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (canali di scarico, lavandini, ecc.)

I rifiuti speciali (es.: gli oli esausti) dovranno essere ritirati a cura di una ditta (pubblica o privata) specializzata nello specifico settore ed in possesso delle autorizzazioni e/o certificazioni previste per legge, all'uopo convenzionata dalla ditta aggiudicataria. Si precisa che per quanto riguarda lo svuotamento della vasca dei grassi/oli esausti prodotti dall'attività della cucina sei richiamano le linee applicative dettate in seno al Capitolato d'Oneri al punto 4.

14. MANUTENZIONE ORDINARIA

La manutenzione ordinaria dovrà essere effettuata trimestralmente tramite tecnico specializzato.

A titolo esemplificativo per manutenzione ordinaria si intende:

- Self-Service
disincrostazione dei banchi inox;
controllo termostati e resistenze elettriche;
pulizia condensatori motori frigoriferi.
- Sala
controllo serraggio ruote carrelli inox per trasporto vassoi e contenitori.
- Lavaggio (stoviglie, bicchieri e pentole)
disincrostazione vasche e boiler;
controllo termostati e resistenze elettriche.
- Attrezzature da cucina
controllo efficienza schede elettroniche;
controllo efficienza fiamme pilota;
controllo bruciatori gas e valvole di sicurezza;
controllo termostati e resistenze elettriche.
- Apparati di refrigerazione
controllo temperatura;
pulizia condensatori motori frigo;
controllo efficienza termostati.
- Attrezzature complementari
controllo affilatura lama affettatrice;
controllo efficienza lava-verdure;
controllo efficienza macchine con specifico accorgimento ai sistemi di blocco motore.

Gli esiti di dette attività saranno comunicate al Rappresentante per l'Amministrazione.

15. ATTIVITA' DI CONTROLLO

15.1. Generalità

L'attività di controllo posta in essere dall'Amministrazione sarà raccordata ai criteri fissati dalle vigenti disposizioni legislative e riguarderà principalmente, le seguenti "aree di interesse":

- introduzione delle derrate;
- temperature di conservazione delle derrate a bordo degli appositi automezzi di trasporto (controllo dei termometri all'arrivo);
- modalità di conservazione;

- lavorazione e qualità delle materie prime ;
- distribuzione pasti, gastronomia e bevande;
- smaltimento dei rifiuti alimentari;
- pulizia dei locali;
- andamento generale del servizio;
- corrispondenza alla grammatura prevista.

Tutti i controlli saranno effettuati da apposita Commissione costituita da personale designato e nominato dal Comandante del Reparto Tecnico Logistico Amministrativo, di cui deve far parte l'Ufficiale/Ispettore/Sovrintendente Rappresentante per l'Amministrazione e, qualora disponibile, un Ufficiale medico o veterinario ovvero da Organi di Verifica nominati ai sensi dell'art. 59 D.P.R. 395 del 31.luglio 1995 .

L'attività deve mirare all'accertamento della perfetta ed uniforme osservanza delle presenti Condizioni Tecniche, nonché di ogni altra disposizione legislativa in materia. Tutti i controlli posti in essere dall'Amministrazione devono intendersi indipendenti da qualsiasi altra forma di "controllo di qualità" e/o "autocontrollo" effettuati dall'Appaltatrice anche in esecuzione delle presenti Condizioni Tecniche.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire e/o fare eseguire tutti quei controlli che dovesse ritenere opportuni per il regolare svolgimento dei servizio.

15.2. Introduzione delle derrate e modalità di conservazione delle stesse

La Commissione provvederà "saltuariamente" – per entrambe le mense - all'effettuazione di "controlli diretti ad appurare l'osservanza da parte della ditta Appaltatrice delle prescrizioni sanitarie relative alla conservazione e trasporto delle derrate ed al rispetto delle scadenze delle stesse.

In caso venissero individuati irregolarità, le derrate saranno rifiutate, richiedendo l'immediata sostituzione, fermo restando i conseguenti ulteriori provvedimenti che eventualmente saranno assunti in ordine alle irregolarità riscontrate a cura delle autorità competenti.

Le operazioni di specie dovranno risultare da apposito verbale da conservare presso questo Ente.

15.3. Preparazione del vitto

La Commissione provvederà, ogni qualvolta ritenuto necessario, al prelievo dei campioni di piatti pronti per il successivo invio alle analisi di laboratorio che, fatte salve particolari esigenze, dovranno orientarsi principalmente alla ricerca di germi patogeni e comunque gli alimenti non dovranno contenere contaminazioni microbiche.

15.4. Distribuzione

Il controllo dell'attività avverrà giornalmente a cura di un militare in rappresentanza dell'Amministrazione il quale constaterà il regolare svolgimento delle operazioni con particolare riferimento a:

- tempi di attuazione del servizio;
- vestiario del personale preposto;
- rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie;
- temperatura dei pasti.

15.5. Pulizia dei locali

Il controllo dell'attività dovrà di pulizia dovrà avvenire giornalmente a cura del competente Rappresentante per l'Amministrazione o di un suo incaricato, il quale dovrà constatare il regolare svolgimento dell'attività in parola con particolare riferimento alle operazioni di sanificazione di tutti i settori adibiti alle lavorazioni ed alla distribuzione nonché delle relative attrezzature ed utensili prestando attenzione alla tipologia di prodotti detergenti-disinfettanti utilizzati.

15.6. Andamento generale del servizio

La Commissione, con cadenza almeno mensile, provvederà ad effettuare il controllo relativo ad un'intera giornata evidenziando, in apposito verbale – da sottoporre in visione al Comandante del Reparto T.L.A. o ad Ufficiale da lui delegato - le eventuali manchevolezze riscontrate relativamente alle singole fasi del servizio.

Detti verbali, conservati in apposita raccolta, dovranno essere inviati all'Ente Esecutore del contratto per le determinazioni di merito.

15.7 Controllo sulla qualità

I controlli sull'operato della ditta Appaltatrice ed in particolar modo in riferimento alla "qualità", riguarderanno ogni singola fase della prestazione, allo scopo di introdurre elementi migliorativi e/o azioni correttive e saranno effettuati direttamente dall'Ente fruitore del servizio.

Si precisa che ulteriori controlli potranno, comunque, essere effettuati dal Comando Generale del Corpo, senza preavviso e nei tempi e modalità ritenuti opportuni.

Nella fattispecie, i controlli sono mirati a determinare se le attività svolte per garantire il sistema qualità ed i risultati ottenuti siano in sintonia con quanto pianificato e se

quanto predisposto a tale scopo dall'Appaltatrice sia di fatto posto in essere e risulti idoneo ed aderente al conseguimento degli obiettivi.

L'attività di specie è da considerarsi aggiuntiva e non sostitutiva rispetto alla quotidiana azione di controllo che questo Ente dovrà svolgere, la quale avrà come fine precipuo il monitoraggio dei processi operativi in loco, per la conseguente accettazione (o meno) del prodotto finale (certificazione di servizio svolto a perfetta regola d'arte).

15.8. Campionatura giornaliera

Al fine di consentire l'effettuazione delle indispensabili indagini di laboratorio, in caso si verificano sindromi collettive di sospetta origine alimentare, l'Appaltatrice dovrà conservare per 4 giorni, in un apposito armadio frigorifero a temperatura non superiore a -18° C, una campionatura di tutte le pietanze distribuite nella giornata. Le operazioni di campionamento dovranno essere eseguite da personale appositamente designato dall'Appaltatrice che, sulla linea di distribuzione e nella fase terminale del periodo di tempo previsto per ogni pasto, preleverà tre campioni di ciascuna pietanza, costituiti ognuno da una porzione; ogni campione dovrà essere posto in un contenitore sterile, contrassegnato con i necessari elementi di identificazione. Tutti i campioni relativi al pasto considerato dovranno essere inseriti in un unico contenitore chiuso, sigillato e munito di cartellino di identificazione firmato dai rappresentanti dell'Appaltatrice e dell'Amministrazione

Le operazioni di campionamento dovranno essere effettuate sotto il controllo di un rappresentante dell'Amministrazione.

15.9. Piano di Autocontrollo

Relativamente al Piano di Autocontrollo si precisa che il medesimo dovrà essere redatto a norma delle vigenti disposizioni legislative che regolano tale procedura e dovrà garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate i "percorsi" di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici comunemente denominato HACCP.

Il Piano di controllo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante, principalmente, i seguenti punti:

- identificare ed analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
- identificare i punti critici di controllo;
- fissare i limiti critici per ciascun punto;
- stabilire procedure di sorveglianza ;
- determinare misure correttive;
- stabilire procedure di verifica;
- documentare e registrare tutte le procedure.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di autocontrollo devono essere rimessi al Comando Tecnico Logistico Amministrativo.

Quest'ultimo si riserva in ogni caso la facoltà di effettuare analisi e controlli.

Nel caso le risultanze delle analisi dovessero essere non conformi agli standard, la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dal Comando Tecnico Logistico Amministrativo e ad effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a che non sia raggiunta la conformità.

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di autocontrollo su richiesta del Comando Tecnico Logistico Amministrativo, senza che la stessa ditta possa richiedere alcun rimborso.

IL CAPO UFFICIO LOGISTICO
Ten. Col. Michele Caliandro

