



**Guardia di Finanza**

**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO VENETO**

UFFICIO LOGISTICO – SEZIONE COMMISSARIATO E ARMAMENTO – DRAPPELLO COMMISSARIATO

**CONDIZIONI TECNICHE**

**PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, SOMMINISTRAZIONE**

**DEI PASTI E PULIZIA LOCALI DI PERTINENZA.**

## 1. GENERALITA'

Il servizio in appalto (in seguito definito come "servizio") per la preparazione, somministrazione pasti e pulizia delle attrezzature e dei locali di pertinenza presso le mense della Guardia di Finanza del:

- Comando Regionale Veneto, Campo San Polo nr. 2128/a - Venezia;
  - Comando Provinciale e Nucleo P. T. di Venezia e I° Gruppo - 2° Nucleo Operativo di Venezia, via Forte Marghera n. 1 - Mestre;
  - Reparto Operativo Aeronavale di Venezia, Campo Nani nr. 4 – Venezia;
  - Nucleo Polizia Tributaria e Gruppo di Padova, via San Fidenzio nr. 4 – Padova,
- viene svolto secondo le modalità e le prescrizioni di carattere tecnico di cui alle presenti **Condizioni Tecniche** (più avanti definite come "C.T."), e al **Capitolato concernente la composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti** (Allegato n. 2), facenti parte integrante del contratto d'appalto stipulato tra l'Amministrazione appaltante e la ditta aggiudicataria (in seguito indicata come "Appaltatrice").

Il servizio in questione si sviluppa mediante le operazioni di:

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

## 2. RAPPRESENTANTE PER L'AMMINISTRAZIONE

Quale rappresentante per l'Amministrazione è prevista la presenza di n. 1 Ispettore o Sovrintendente presso le MOS dove viene eseguito il servizio, appositamente nominato dal Comandante del Reparto Tecnico Logistico Amministrativo Veneto della Guardia di Finanza.

Al Rappresentante dell'Amministrazione fanno capo tutte le attività relative allo svolgimento del servizio, ivi compresa la competenza ad intrattenere rapporti formali con il "Rappresentante" per l'Appaltatrice, di cui al successivo punto 3.

Il predetto Comandante nomina, contestualmente, anche un sostituto che opererà in caso di assenza del titolare.

## 3. RAPPRESENTANTE PER L'APPALTATRICE

L'Appaltatrice dovrà nominare, all'atto della sottoscrizione del contratto, un proprio Responsabile qualificato, professionalmente idoneo all'incarico, in possesso di titolo di studio adeguato e con precedenti esperienze in qualità di responsabile di reparto catering o impianti analoghi, onde intrattenere stretti contatti con il rappresentante dell'Amministrazione appaltante, affinché il servizio venga eseguito a regola d'arte ed in conformità agli impegni contrattuali assunti. Lo stesso servizio sarà eseguito in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità nei giorni e nelle ore di svolgimento della prestazione. L'appaltatrice provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc..) per oltre un giorno, l'Appaltatrice provvederà a nominare un suo sostituto dandone immediata comunicazione (verbale prima e scritta dopo) all'Amministrazione appaltante, assicurando comunque il regolare svolgimento del servizio.

#### 4. PREPARAZIONE DEL VITTO

I pasti dovranno essere preparati a regola d'arte in conformità alle vigenti norme legislative e disposizioni sanitarie.

Il servizio del vitto dovrà essere articolato su un “**programma quindicinale**”, riepilogativo dei singoli menù giornalieri, predisposto tenendo presenti gli elementi dietetici (apporto calorico, bilanciamento dei principi nutritivi) calcolati sulla base dell'attività media svolta dai consumatori. L'Appaltatrice dovrà garantire, inoltre, a seguito di specifica richiesta (tramite il Rappresentante per l'Amministrazione appaltante) di un congruo numero di utenti (min. 5% del totale), la somministrazione di piatti caldi e/o freddi “**vegetariani**” a completo valore nutrizionale, che non includa condimenti e prodotti di derivazione animale quali latte, uova e grassi animali.

In conformità alle disposizioni della Legge nr. 123/2005 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia”, l'Appaltatrice dovrà preparare e distribuire **pasti senza glutine (Gluten free)**, nel rispetto delle normative vigenti relative al confezionamento, stoccaggio e distribuzione per i soggetti affetti da celiachia, il cui numero sarà comunicato dal Rappresentante dell'Amministrazione.

L'Appaltatrice, inoltre, dovrà tenere conto delle eventuali preferenze espresse dalla maggioranza dei commensali non rilevate dai consumi giornalieri. A tal fine, l'Appaltatrice, utilizzando un campione rappresentativo di commensali, unitamente al Rappresentante per l'Amministrazione, si impegna altresì a svolgere un programma di accertamento periodico del livello di gradimento del servizio, al fine di individuare ulteriori condizioni e soluzioni migliorative e alla sostituzione delle derrate alimentari non gradite con altre di maggior preferenza, rimanendo comunque invariato l'onere stabilito contrattualmente.

#### 5. MENU'

Il Rappresentante per l'Amministrazione appaltante parteciperà alla redazione del menù quindicinale unitamente al Dirigente il Servizio Sanitario. Tale menù dovrà essere sottoposto all'approvazione del Comandante del Reparto.

Fatte salve le eventuali migliorie offerte dalla ditta in sede di partecipazione alla gara, ciascun menù giornaliero dovrà includere, secondo le componenti specificate nel **Capitolato concernente la composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti** (Allegato n. 2), il primo pasto (pranzo), con le seguenti caratteristiche:

- **primo piatto caldo**: almeno tre scelte di cui una dietetica e una (riso/pasta) di natura integrale;
- **secondo piatto caldo**: almeno due scelte più l'aggiunta di un piatto freddo. L'utilizzo di proteine animali derivanti da:
  - a. carni rosse, è stabilito con una frequenza minima di due volte a settimana sino a un massimo di tre volte;
  - b. carni bianche, è stabilito con una frequenza minima di tre volte a settimana (la carne di maiale potrà essere utilizzata al massimo una volta a settimana);
  - c. prodotti della pesca (pesci, crostacei, molluschi), con una frequenza minima di una volta a settimana;
- **contorno di stagione**: almeno tre scelte di cui una comprendente, a rotazione, i legumi, assicurando la massima varietà in modo tale che le tre proposte non siano giornalmente consecutive;
- **pane**: un prodotto (panino/rosetta/ciabatta oppure fette da pagnotta/filone) assicurando pane comune e integrale;
- **frutta di stagione**: due scelte assicurando la massima varietà, in modo che le due proposte non siano giornalmente consecutive;

- **bevande varie**: a richiesta del singolo utente, deve essere somministrata una delle seguenti bevande, per pasto: acqua oligominerale naturale/gassata in confezioni da cl. 50 • birra nazionale (cl. 20) • vino bianco/rosso (cl. 25) • una bibita tipo cola, aranciata, ecc (cl. 33), eventualmente distribuite anche mediante appositi impianti post-mix “*alla spina*”, conformi alla specifica normativa igienico-sanitaria, su approvazione del Comandante del Reparto.

Lo stesso menù, di norma, non potrà ripetersi più di tre volte durante il programma quindicinale.

Tutti i pasti dovranno essere preparati in conformità alle vigenti norme legislative e disposizioni igienico sanitarie.

Il menù giornaliero dovrà essere riportato su apposita locandina da affiggere nell'area di distribuzione self-service in modo da poter essere ben visibile a tutti i commensali.

E' consentito, solo in via temporanea ed eccezionale, apportare variazioni al menù concordato. Ciò può verificarsi a causa di:

- **esigenze** particolari dell'Amministrazione appaltante;
- **guasto** o anomalo malfunzionamento di uno o più impianti da utilizzare per la confezione dei piatti previsti;
- **interruzione** temporanea della produzione per cause indipendenti dalla volontà dell'Appaltatrice quali sciopero, incidenti, interruzione dell'erogazione di energia elettrica, gas, acqua;
- **avarìa** della catena di conservazione dei prodotti deperibili.

Il menù dovrà essere compilato tenendo presenti gli elementi dietetici (apporto calorico, bilanciamento dei principi nutritivi), calcolati sulla base dell'attività media svolta dai consumatori e concordato preventivamente con il Comando interessato.

## 6. MENU' DI QUALITA' SUPERIORE

In occasione delle seguenti ricorrenze, relativamente al primo pasto e senza maggiorazione di prezzo, è previsto un menù di qualità superiore a quello normalmente distribuito, che preveda un “*bis*” di primi piatti, l'impiego di tagli pregiati di carni fresche e/o pesce fresco, oltre ad antipasto, dolce e spumante nazionale:

- **Ricorrenze** comuni a tutti i Comandi:

- Festa del Corpo della Guardia di Finanza;
- Festività del Santo Patrono del Corpo: San Matteo.

## 7. PARTICOLARI CIRCOSTANZE

In aggiunta alle citate ricorrenze di cui al punto 6., ad esclusiva discrezionalità del Comandante, sarà possibile richiedere, con preavviso di almeno 5 giorni, sino ad un limite massimo di n. 120 commensali, la somministrazione dei precitati menù di qualità superiore con “**servizio a tavola**”. In tali circostanze sarà riconosciuta all'Appaltatrice la maggiorazione del 30% per singolo pasto completo.

## 8. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Per le caratteristiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti valgono le prescrizioni di legge vigenti. L'appaltatrice si assume la piena responsabilità circa la rispondenza delle derrate alimentari utilizzate nella preparazione delle pietanze alle prescrizioni di legge vigenti.

Le derrate dovranno essere della migliore qualità commerciale e forniti da aziende qualificate a livello nazionale (sono vietati acquisti da aste fallimentari, discount, ecc.),

documentato con apposite fatture, approvvigionati autonomamente dall'Appaltatrice ed in possesso sia delle caratteristiche merceologiche sia di tutti i requisiti previsti da Leggi o altre Disposizioni regolamentari che ne disciplinino le caratteristiche e/o la composizione.

**E' vietato l'utilizzo di carni congelate o surgelate.**

E', inoltre, assolutamente vietato:

- ⇒ l'utilizzo di cibi e derrate per il confezionamento dei pasti provenienti da materie prime contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- ⇒ ogni forma di riciclo dei cibi avanzati;
- ⇒ l'utilizzo di conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge.

## 9. GRAMMATURE PROCAPITE

Le composizioni delle principali pietanze e relative grammature ("a crudo") pro-capite richieste sono dettagliatamente contenute nel "**Capitolato concernente la composizione dei principali piatti inseriti in ciascun pasto e grammatura media dei relativi ingredienti**" (Allegato nr. 2). Le ricette indicate non devono intendersi esaustive delle possibilità di composizione dei menù, dovendo l'Appaltatrice inserire pietanze di tipologie diverse al fine di realizzare una adeguata varietà dei pasti.

## 10. 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 alimentari aventi le caratteristiche tecniche e merceologiche di elevata qualità.

Si specificano i seguenti obblighi:

a. olio:

- ⇒ per i condimenti e la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva;
- ⇒ l'olio di semi può essere impiegato esclusivamente per le frittiture;
- ⇒ a libero servizio dovrà essere messo a disposizione dell'utenza solo olio extravergine d'oliva in contenitori etichettati conformemente alla normativa vigente (Legge nr. 9 del 14/01/2013, da ultimo modificata con Legge nr. 161 del 30/10/2014 – Legge Europea 2013 – bis);

b. sale:

- ⇒ l'impiego di sale deve essere contenuto al minimo dosaggio;
- ⇒ per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente sale del tipo "sale marino integrale";

c. formaggio grattugiato (per le ricette che lo prevedono):

- ⇒ è aggiunto al piatto dall'operatore al momento della distribuzione, se richiesto;
- ⇒ l'impiego di formaggio grattugiato può essere esclusivamente grana padano/parmigiano reggiano, grattugiato in loco e in giornata;
- ⇒ è vietato l'uso di formaggio grattugiato preconfezionato e/o misto.

L'appaltatrice dovrà rendere disponibili per i commensali salse (maionese, senape, ecc..) sale, olio extra vergine di oliva, pepe ed altre spezie, aceto, e stuzzicadenti in confezione originali mono dose.

## 11. ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il servizio dovrà essere assicurato in tutti i giorni dal lunedì al venerdì.

Salvo eventuali modifiche richieste dai Comandi interessati, la distribuzione dei pasti sarà svolta presso il:

- ⇒ **Comando Regionale Veneto**: da lunedì al venerdì, dalle ore 12.00 alle ore 15.00;

- ⇒ **Nucleo Polizia tributaria di Venezia e I° Gruppo - 2° Nucleo Operativo di Venezia:** da lunedì al venerdì, dalle ore 12,15 alle ore 14,15.
- ⇒ **Reparto Operativo Aeronavale di Venezia:** da lunedì al venerdì dalle ore 12,00 alle ore 14,00;
- ⇒ **Nucleo Polizia Tributaria e Gruppo di Padova:** da lunedì al venerdì dalle ore 12,00 alle ore 14,00.

## 12. GARANZIE DI QUALITÀ 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, nonché prevedere la redazione di un apposito "**Piano di qualità**" da inviare entro 15 (quindici) giorni a decorrere dall'inizio del servizio, all'Amministrazione appaltante per la successiva approvazione.

In particolare, l'Appaltatrice stessa è tenuta all'applicazione di tutte le norme, vigenti sul territorio nazionale, relative alle procedure di autocontrollo e controlli di qualità.

## 13. 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 o da qualsiasi disposizione (regolamenti, circolari ecc.) emanata dalle autorità competenti, nonché garantire un contenimento della contaminazione microbica entro i valori ammessi.

Le linee di lavorazione dovranno essere predisposte in modo da evitare contaminazioni incrociate (idonee separazioni, uso di contenitori a chiusura ermetica, ecc.).

## 14. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I 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 dovranno 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 30 minuti attraverso l'ausilio di idonee attrezzature (abbattitori di temperatura) ove disponibili. Tutti i prodotti alimentari dovranno essere conservati conformemente alle loro caratteristiche merceologiche - annonarie e nel rispetto delle 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 al DPR 23 agosto 1982, n.777.

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

## 15. MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno avvenire a regola d'arte e 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.

## **16. OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

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

- ⇒ tutte le derrate congelate e/o surgelate, prima di essere sottoposte a cottura, dovranno essere scongelate con procedimento "lento" in apposite celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e 4° C per un periodo di tempo adeguato nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti. Gli altri prodotti congelati e/o 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 preconfezionato;
- ⇒ il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo e con particolare cura;
- ⇒ 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. **E' 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, e nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione.

## **17. PERSONALE**

Tutto il personale impiegato dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione. L'Amministrazione, comunque, 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) finalizzate ad acclarare patologie incompatibili con il servizio. Il personale dipendente 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.

## **18. CAPI DI VESTIARIO**

L'Appaltatrice dovrà assicurare al proprio personale - in tutti i settori d'impiego - idonei capi di vestiario, nonché eventuali dispositivi di protezione individuale secondo quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti, nonché 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:

**a. 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;

**b. 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.

**c. 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.

**d. 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 deve essere sempre pulito e stirato.

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.

## **19. REGISTRO PER LE OSSERVAZIONI E PER I RECLAMI**

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

Il registro dovrà essere visionato e vistato giornalmente dal Rappresentante per l'Amministrazione o da altro delegato dell'Amministrazione, il quale provvederà ad avviare le iniziative necessarie a riscontrare l'attendibilità delle lamentele e/o osservazioni e, quindi, all'eliminazione delle cause originatrici dei reclami verificandone, nel contempo, l'esistenza di eventuali responsabilità riconducibili all'Appaltatrice.

## **20. DISTRIBUZIONE A MEZZO SISTEMA "SELF SERVICE"**

Col termine "*distribuzione*" s'intendono tutte le operazioni di trasporto degli alimenti dai locali di produzione (cucina) a quelli di consumo, il mantenimento dei prodotti in attesa della conseguente somministrazione e lo sporzionamento vero e proprio a mezzo sistema "*selfservice*".

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



Ferme restando tutte le disposizioni di legge vigenti in materia, emanate dalle autorità competenti, 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 le fasi di movimentazione e distribuzione, devono essere mantenuti a temperature non inferiori a 65°C. "a cuore";
- ⇒ gli alimenti cotti da consumare freddi, devono essere portati a temperature non superiori a 10°C nel più breve tempo possibile (con l'ausilio di idonee attrezzature). Tale temperatura deve essere mantenuta costante durante la movimentazione e la distribuzione;
- ⇒ durante la distribuzione, il personale addetto deve indossare la divisa prescritta al precedente punto 18;
- ⇒ 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 in appositi contenitori al fine di evitare 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.

L'Appaltatrice provvederà ad assicurare, per ogni commensale, una tovaglietta coprivassoio e 2 (due) tovaglioli di carta a doppio velo.

Dovrà, inoltre, rendere disponibili salse (maionese, senape, ecc..) sale, pepe, peperoncino, aceto, olio nonché stuzzicadenti (quest'ultimi in confezioni originali monodose) erogabili tramite appositi dispensatori e/o contenitori posti sulla linea di distribuzione e/o sui tavoli.

## **21. 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 l'Appaltatrice produrrà all'Amministrazione appaltante.

Tutti i prodotti di pulizia igienizzanti che l'Appaltatrice intenderà utilizzare dovranno essere supportati da schede tecniche di sicurezza.

Saranno da preferire prodotti eco compatibili. In particolare, i prodotti detergenti-disinfettanti (da utilizzare per la disinfezione delle attrezzature, piani di lavoro, coltelleria, etc.), dovranno essere atossici e non dovranno lasciare residui nell'aria (non devono liberare cloro gassoso) e sulle superfici trattate e con provata azione antibatterica per la prevenzione delle tossinfezioni alimentari. Tali prodotti, inoltre, dovranno essere registrati presso il Ministero della Sanità ed a marchio CE; dovrà essere precisato la tipologia e la marca del prodotto che verrà utilizzato, indicando quali attrezzature saranno giornalmente disinfettate.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le 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 in un locale adibito a deposito, le cui chiavi di accesso sono detenute sia dall'appaltante che dall'appaltatrice.

L'Amministrazione appaltante 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.

#### **- Modalità operative:**

Al termine delle operazioni di confezionamento, distribuzione dei pasti, e dei 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 dal "piano di sanificazione". In particolare le modalità operative si articolano in:

#### **21.1 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);
- lavaggio con idonei prodotti dei tavoli e delle sedie;
- rimozione dei rifiuti e relativa pulizia dei cestini;
- 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 e/o aspirazione elettromeccanica di eventuali zerbini;
- lavaggio disinfezione e deodorazione di tutti gli impianti igienici e delle parti in maiolica di bagni e docce;
- 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 interfon.

#### **21.2 Operazioni settimanali:**

- pulizia degli infissi;
- 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.

#### **21.3 Operazioni quindicinali:**

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

#### **21.4 Operazioni mensili:**

- pulizia dei pavimenti con idonei mezzi meccanici igienizzanti 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.

#### **21.5 Operazioni semestrali (ed ogni qualvolta ritenuto opportuno):**

- disinfezione, derattizzazione e disinfestazione con idonei preparati.

### **22. DIVIETI**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate alimentari sarà assolutamente vietato al personale dell'appaltatrice accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nelle aree di preparazione, cottura e distribuzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in un locale chiuso ovvero in apposito armadio chiuso 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 specifici guanti ed indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti.

### **23. RIFIUTI**

I rifiuti solidi dovranno essere raccolti in sacchi di plastica secondo la normativa in vigore e depositati, 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 olii 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 dalle vigenti leggi, all'uopo convenzionata dalla ditta aggiudicataria.

### **24. MANUTENZIONE ORDINARIA**

La manutenzione ordinaria sarà a cura della ditta appaltatrice e dovrà essere effettuata tramite tecnico specializzato. Per manutenzione "*ordinaria*" si intende (a titolo esemplificativo):

#### **Self-service**

- ⇒ pulizia e disincrostazione 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)**

- ⇒ pulizia e disincrostazione vasche e boiler;
- ⇒ controllo termostati e resistenze elettriche;
- ⇒ controllo efficienza nastri trasportatori.

### **Attrezzature da cucina**

- ⇒ controllo termostati e resistenze elettriche;
- ⇒ controllo bruciatori gas e valvole di sicurezza;
- ⇒ controllo efficienza fiamme pilota;
- ⇒ controllo efficienza organi ribaltamento vasche;
- ⇒ controllo efficienza schede elettroniche.

### **Apparato di refrigerazione**

- ⇒ controllo temperatura;
- ⇒ pulizia condensatori motori frigo;
- ⇒ controllo efficienza termostati di regolazione di temperatura.

### **Attrezzature complementari**

- ⇒ controllo affilatura lama affettatrice;
- ⇒ controllo efficienza lavaverdure;
- ⇒ controllo efficienza macchine con particolare accorgimento per i sistemi di blocco motore.

## **25. ATTIVITA' DI CONTROLLO**

L'attività di controllo posta in essere dall'Amministrazione sarà ispirata ai criteri fissati dai decreti Legislativi 03/03/1993 nr. 123 e 26/05/1997 nr. 155 e riguarderà le seguenti "aree di interesse":

- ⇒ introduzione delle derrate;
- ⇒ modalità di conservazione;
- ⇒ qualità delle materie prime;
- ⇒ lavorazione delle materie prime e preparazione del vitto;
- ⇒ distribuzione;
- ⇒ smaltimento dei rifiuti alimentari;
- ⇒ pulizia dei locali;
- ⇒ andamento generale del servizio.

La vigilanza quotidiana è affidata al "**Rappresentante per l'Amministrazione**" appaltante, di cui al precedente punto 2 o da eventuali altri delegati dall'Amministrazione.

Tra le altre attività di controllo demandate al medesimo, rientrano quelle di riscontrare la rispondenza della preparazione di tutte le pietanze alle specifiche contenute nel **Capitolato concernente la composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti** (Allegato n. 2).

Al Rappresentante dell'Amministrazione devono essere tempestivamente comunicate, anche verbalmente, con successiva formalizzazione scritta, eventuali inadempienze del servizio, nonché eventuali rilievi e/o lamenti.

Egli provvede, nel caso in cui l'Appaltatrice durante lo svolgimento del servizio cagioni rilievi per negligenze e/o inadempienze nell'osservanza delle clausole contrattuali, a notificare quanto prima e, comunque, entro le settantadue ore successive, una formale diffida (a mezzo raccomandata a mano da consegnare al "Responsabile" per

l'Appaltatrice, che firma per ricevuta), senza pregiudizio per l'applicazione delle relative penalità.

Per l'esecuzione dei controlli può essere, altresì, nominata, una apposita **Commissione**, costituita da personale designato dal Comandante dell'Ente/Reparto, di cui farà parte il Dirigente Servizio Sanitario, un Ufficiale ed un rappresentante (Ispettore o Sovrintendente o Appuntato o Finanziere) del personale fruitore. Nelle attività di controllo la Commissione potrà essere coadiuvata dal Rappresentante per l'Amministrazione appaltante o da eventuali altri delegati dall'Amministrazione.

L'attività ispettiva deve mirare all'accertamento della perfetta ed uniforme osservanza delle presenti Condizioni Tecniche, nonché di ogni altra disposizione legislativa in materia.

La Commissione si riunisce una volta al mese e, comunque, ogni qualvolta ne ricorra la necessità e verbalizza la propria attività, sottoponendo il verbale di riunione in visione al Comandante dell'Ente/Reparto.

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 appaltante si riserva la facoltà di eseguire e/o fare eseguire tutti quei controlli che dovesse ritenere opportuni per il regolare svolgimento del servizio.

Il "Rappresentante" dell'Appaltatrice ha la facoltà di assistere alle riunioni della Commissione e, a tal fine, viene tempestivamente avvisato. La sua assenza non pregiudica, comunque, la validità del controllo.

Avverso la decisione della Commissione, l'Appaltatrice può formulare, entro 30 (trenta) giorni, una richiesta di riesame al Comandante dell'Ente/Reparto, il quale, sulla base del verbale e degli accertamenti che riterrà opportuno condurre in prima persona, adotterà la decisione finale.

L'Appaltatrice può formulare, contestualmente alla richiesta di riesame, le sue deduzioni scritte.

Per lo svolgimento dell'attività di riesame, il Comandante può:

- ⇒ delegare un Ufficiale di sua fiducia, che sia estraneo al precedente giudizio e non sia il Rappresentante dell'Amministrazione appaltante o eventuali altri delegati dall'Amministrazione;
- ⇒ richiedere l'intervento, quale "consulente tecnico", di un Ufficiale del ruolo commissariato del Comando Generale, possibilmente perito in merceologia.

Ogni avvenimento o fatto ritenuto causa di forza maggiore, da cui possa derivare ritardo, difficoltà o impossibilità ad adempiere agli obblighi contrattuali, deve essere comunicato dall'aggiudicatrice entro 2 giorni dal verificarsi. Nessun fatto o avvenimento può essere addotto a fondamento dell'eventuale domanda di condono di penalità, ove non sia stato partecipato entro il suddetto termine.

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

## **25.1 INTRODUZIONE DELLE DERRATE**

Il Rappresentante dell'Amministrazione provvederà saltuariamente, con cadenza di massima settimanale, all'effettuazione del collaudo organolettico delle derrate approvvigionate dall'appaltatrice.

Inoltre, provvederà al controllo della temperatura delle derrate all'arrivo a bordo degli appositi automezzi di trasporto. In caso di scostamenti dai valori previsti, le derrate saranno rifiutate e ne sarà richiesta l'immediata sostituzione.

Tutte le operazioni di cui sopra dovranno essere oggetto di verbale da conservarsi in apposita raccolta presso il Reparto.

## **25.2 MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

Il Rappresentante dell'Amministrazione o eventuali altri delegati, provvederanno al controllo della qualità delle derrate e del funzionamento delle strutture adibite alla conservazione delle medesime, attivandosi tempestivamente, anche di intesa con l'appaltatrice, per la rimozione di tutte le cause che impediscono un ottimale funzionamento delle predette strutture. Il Rappresentante dell'Amministrazione o eventuali altri delegati, inoltre, provvederanno ad effettuare tutti i controlli ritenuti necessari per l'accertamento dell'applicazione delle procedure stabilite per la corretta conservazione degli alimenti.

## **25.3 PREPARAZIONE DEL VITTO**

Qualora dovesse emergere l'inosservanza delle disposizioni igienico-sanitarie nella preparazione del vitto, il Rappresentante dell'Amministrazione o eventuali altri delegati provvederanno al prelievo dei campioni di piatti pronti (in particolare, attinenti i prodotti alimentari deteriorabili, indicati dal D.M. Sanità 16.12.93), per il successivo invio alle analisi di laboratorio che, fatte salve particolari esigenze, dovranno orientarsi principalmente alla ricerca dei germi patogeni.

## **25.4 DISTRIBUZIONE**

Il controllo dell'attività avverrà a cura del Rappresentante per l'Amministrazione o da eventuali altri delegati dall'Amministrazione appaltante (anche con l'ausilio di uno o più coadiutori), 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;
- ⇒ preparazione, cottura e confezionamento a regola d'arte.

## **25.5 PULIZIA DEI LOCALI**

Il controllo dell'attività avverrà a cura del Rappresentante per l'Amministrazione Appaltante o suo incaricato, il quale constaterà il regolare svolgimento delle attività di cui al precedente punto 21, con particolare riferimento alle operazioni di sanificazione di tutti i settori adibiti alle lavorazioni ed alla distribuzione dei pasti, nonché delle relative attrezzature ed utensili e dei prodotti detergenti-disinfettanti utilizzati.

## **25.6 ANDAMENTO GENERALE DEL SERVIZIO**

Avverrà sulla base di un "*programma di controllo*" con cadenza di massima trimestrale, comprendente tutti gli accertamenti che la Commissione riterrà opportuno eseguire.

La Commissione provvederà ad effettuare il controllo relativo ad un'intera giornata evidenziando in apposito verbale, da sottoporre in visione al Comandante, le eventuali manchevolezze riscontrate relativamente alle singole fasi del servizio. Detto verbale,

conservato in apposita raccolta, dovrà essere inviato all'Ente esecutore del contratto per le determinazioni di merito.

## **26. CONTROLLO SULLA QUALITA'**

L'appalto è soggetto alle disposizioni di cui all'art. 24 del D.M. 14.4.2000, n. 200, intendendo per prestazioni tutte le fasi dello svolgimento del servizio, così come descritte ai precedenti punti. I controlli sull'operato dell'Appaltatrice 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. Ulteriori controlli potranno, comunque, essere effettuati dal Comando Generale – IV Reparto, senza preavviso e nei tempi e modalità ritenuti opportuni.

In particolare, i controlli saranno volti a determinare se le attività svolte per garantire il sistema di qualità ed i risultati ottenuti siano conformi con quanto pianificato e se quanto predisposto a tale scopo dell'Appaltatrice sia realmente messo in atto e risulti idoneo al conseguimento degli obiettivi.

Tale attività è da considerarsi aggiuntiva e non sostitutiva rispetto alla quotidiana azione di controllo che il Comando fruitore del servizio deve svolgere, la quale ha come scopo precipuo il monitoraggio dei processi lavorativi eseguiti in loco, per la conseguente accettazione (o meno) del prodotto finale (certificazione di servizio svolto a perfetta regola d'arte).

## **27. CAMPIONATURA GIORNALIERA**

Al fine di consentire l'effettuazione di eventuali indagini di laboratorio (in caso si verificano sindromi collettive di sospetta origine alimentare), l'Appaltatrice dovrà conservare per 4 giorni, in un apposito congelatore, 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 della ditta appaltatrice che, durante il periodo in cui viene espletato il servizio, preleverà un campione di ciascuna pietanza, sulla linea di distribuzione, in 3 diversi momenti relativi al confezionamento dei pasti. 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 del Rappresentante dell'Amministrazione o di un suo incaricato.

## **28.PIANO DI AUTOCONTROLLO**

Relativamente al "*Piano di Autocontrollo*" per i luoghi adibiti ad uso cucina, si precisa che il medesimo deve essere redatto a norma del decreto legislativo n. 155/97 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

Il Piano di autocontrollo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante 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 all'Ente/Reparto. Quest'ultimo si riserva in ogni caso la facoltà di effettuare autonomamente analisi e controlli.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard previsti dalle vigenti norme, la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Ente/Reparto e ad effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a che non sia raggiunta la predetta conformità.

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di autocontrollo su richiesta dell'Ente/Reparto, senza che la stessa ditta possa richiedere alcun rimborso.

IL CAPO UFFICIO LOGISTICO  
Col. Leonardo Botteghi