



**Guardia di Finanza**

**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO PIEMONTE**

- Ufficio Logistico – Sezione Commissariato e Armamento -

**CONDIZIONI TECNICHE**

PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO,  
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI E PULIZIA LOCALI DI PERTINENZA  
**“CATERING COMPLETO” – EDIZIONE 2020**

## **1. GENERALITÀ**

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 alla sede del Comando Regionale Piemonte della Guardia di Finanza di Torino e del Nucleo P.E.F. della Guardia di Finanza di Torino viene svolto secondo le modalità e le prescrizioni di carattere tecnico di cui alle presenti Condizioni Tecniche (più avanti definite come “C.T.”), “Capitolato concernente la composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti” (Annesso 1) e “Specifiche Tecniche” (Annesso 2), e specifiche sui prodotti biologici (Annesso 3) facenti parte integrante del contratto d'appalto stipulato tra l'Amministrazione 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.

### **1.1 RAPPRESENTANTE PER L'AMMINISTRAZIONE**

Quale Rappresentante per l'Amministrazione per l'esecuzione contrattuale, per ciascuna delle mense, è prevista la figura di n. 1 Ufficiale o Sottufficiale appositamente nominato dal Comandante dell'Ente/Reparto interessato.

A lui fanno capo tutte le attività relative allo svolgimento del servizio presso la rispettiva mensa, ivi compresa la competenza ad intrattenere rapporti formali con il “Rappresentante” per l'Appaltatrice, di cui al successivo punto 1.2.

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

### **1.2 RAPPRESENTANTE PER L'APPALTATRICE**

L'Appaltatrice dovrà nominare, all'atto della sottoscrizione del contratto, un proprio Responsabile qualificato, unico per entrambe le mense, professionalmente idoneo all'incarico, in possesso di titolo di studio adeguato ed avente esperienza in qualità di responsabile di reparto catering o impianti analoghi, onde intrattenere stretti contatti con il Rappresentante per l'esecuzione contrattuale, affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti.

Esso sarà impegnato in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità nei giorni e nelle ore di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

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

## **2. 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, identico per entrambe le mense, 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 rispettivo Rappresentante dell'Amministrazione per l'esecuzione contrattuale) di un numero congruo di utenti (min. 5 % del totale), la somministrazione di ulteriori piatti caldi e/o freddi totalmente privi di alimenti di origine animale rispetto a quanto indicato nell'offerta tecnica.

In conformità alle disposizioni della [Legge n. 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 per l'esecuzione contrattuale di cui al precedente punto 1.1.

L'Appaltatrice, inoltre, dovrà tenere conto delle eventuali preferenze espresse dalla maggioranza dei commensali o rilevate dai consumi giornalieri. A tal fine, l'appaltatrice, utilizzando un campione rappresentativo di commensali, 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 non gradite con altre di maggior preferenza rimanendo invariato l'onere contrattualmente stabilito.

## 2.1. MENÙ

I Rappresentanti per l'Amministrazione parteciperanno alla redazione del menù quindicinale unitamente all'Ufficiale Medico (ove disponibile). Tale menù dovrà essere sottoposto all'approvazione del Comandante del Re.T.L.A. Piemonte o da Ufficiale da questi delegato.

Fatte salve le eventuali migliorie offerte dalla ditta in sede di partecipazione alla gara, ciascun menù giornaliero dovrà includere, secondo le componenti specificate nell'Annesso 1 alle presenti C.T., il primo pasto (pranzo) e il secondo pasto (cena), con le seguenti caratteristiche:

- primo piatto caldo: almeno tre scelte di cui:
  - a. una totalmente priva di alimenti di origine animale;
  - b. una (riso/pasta) di natura integrale;
- secondo piatto caldo: almeno due scelte, di cui una totalmente priva di alimenti di origine animale. L'utilizzo di proteine animali derivanti da:
  - a. carni rosse, è stabilito con una frequenza minima di due volte a settimana e con una frequenza massima di tre volte a settimana;
  - b. carni bianche, è stabilito con una frequenza minima di tre volte a settimana (si specifica che la carne di maiale potrà essere utilizzata con una frequenza massima di una volta a settimana);
  - c. prodotti della pesca (pesci, crostacei, molluschi), è stabilito con una frequenza minima di una volta a settimana.
- contorno: di stagione (almeno due scelte di cui una comprendente, a rotazione, i legumi e assicurando la massima varietà in modo tale che le proposte non siano giornalmente consecutive);
- pane: un prodotto (panino/rosetta/ciabatta oppure fette da pagnotta/filone) assicurando sia pane comune che integrale;
- yogurt o un frutta di stagione (una scelta alternativa assicurando la massima varietà, in modo che tale frutto non sia giornalmente consecutivo);
- 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 o birra nazionale (cl. 20) o vino bianco/rosso (cl. 25) o una bibita tipo cola, aranciata, etc. (cl. 33).

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

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

- esigenze particolari dell'Amministrazione;
- guasto 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;
- avaria della catena di conservazione dei prodotti deperibili.

### **2.1.1. Menù di qualità 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:

#### **a) Ricorrenze comuni a tutti i Comandi:**

- 1° gennaio : Capodanno;
- Ricorrenza Pasquale : Giorno in cui si tiene il Precetto Pasquale;
- 21 giugno : Festa del Corpo della Guardia di Finanza (o data immediatamente prossima in cui si celebra la Festa a Torino);
- 21 settembre : San Matteo
- Mese di dicembre : Giorno lavorativo in cui viene celebrato il precetto natalizio;

#### **b) Ricorrenze particolari:**

- **giorno della festa del Santo Patrono di Torino – 24 giugno** / San Giovanni Battista (salvo diversamente previsto da provvedimenti emanati dal C.D.M.).

### **2.1.2. Particolari circostanze**

In aggiunta alle citate ricorrenze, ad esclusiva discrezionalità del Comandante, sarà possibile richiedere, con preavviso di almeno 5 giorni, sino ad un limite massimo di n. 60 commensali, la somministrazione dei precitati menù di qualità superiore con "**servizio a tavola**". In tali circostanze sarà riconosciuta all'appaltatrice la maggiorazione del 30% sul prezzo.

## **2.2. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

Per le caratteristiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti valgono i valori minimi cui alle Specifiche Tecniche degli Annessi 2 e 3. L'appaltatrice si assume, la piena responsabilità circa la rispondenza delle derrate utilizzate nella preparazione delle pietanze alle prescrizioni di legge.

Le derrate dovranno essere di prima qualità e in possesso delle caratteristiche merceologiche minime di cui alle Specifiche Tecniche allegate in Annesso 2.

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

È, inoltre, 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.

In particolare richiamando il "Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement

(PANGPP)” al D.M. del 25.07.2011, sono riportate nell’annesso 3 – le specifiche biologiche e le percentuali minime di generi alimentari provenienti da produzione biologica, da acquacoltura biologica, e di prodotti IGP, DOP e STG che la Ditta dovrà impiegare per la predisposizione dei menù.

La Ditta nella predisposizione dei menù mensili dovrà indicare i pasti che saranno preparati con i predetti generi, dimostrando che i quantitativi di tali prodotti, che presumibilmente saranno impiegati nel corso del mese, rispettano le misure percentuali minime indicate nel succitato annesso 3. A fine mese la Ditta dovrà produrre un report in cui si evidenzia, per ogni tipologia di prodotto, il rispetto delle predette percentuali, da comprovare, su richiesta dell’Amministrazione mediante idonea documentazione. La Ditta dovrà, comunque, impiegare derrate alimentari in linea con la normativa vigente in materia e con le caratteristiche merceologiche indicate per gruppi omogenei di prodotti nel predetto Annesso 3.

### **2.3. GRAMMATURE PROCAPITE**

La composizione delle principali pietanze e relative grammature (“a crudo”) pro-capite minime richieste sono riportate nel Capitolato concernente la “Composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti” (Annesso 1). Le ricette sono indicate a titolo d’esempio per una corretta composizione dei menù, e non devono intendersi esaustive delle possibilità di composizione dei menù dovendo l’Appaltatrice inserire pietanze varie al fine di realizzare un’adeguata varietà dei pasti.

Per quanto non ricompreso nelle tabelle allegate, si deve far riferimento alle grammature minime riportate nel documento “LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana – IV Revisione” – coordinamento editoriale SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) - INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione).

### **2.4. 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 aventi le caratteristiche tecniche e merceologiche di elevata qualità. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall’operatore addetto alla distribuzione.

### **2.5. ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

La distribuzione dei pasti avverrà per tutti i giorni della settimana presso:

- a) Compendio Demaniale “Emanuele Filiberto di Savoia Duca D’Aosta” di Torino, ivi ubicato in corso IV Novembre n.40;
- b) Caserma “Gabriele Pictet” ubicata in Torino, via Giordano Bruno n.141.

Gli orari di distribuzione pasti sono di seguito elencati:

- dalle ore **12:30** alle ore **14:30** per il pranzo;
- dalle ore **19:00** alle ore **20:30** per la cena,

L’Amministrazione, in caso di necessità, potrà richiedere all’impresa l’eventuale anticipazione/posticipazione di ½ ora delle predette fasce orarie.

Con riferimento ai giorni e agli orari di aperture festiva e prefestiva (anche con riferimento agli ordinari giorni di sabato e domenica), la società aggiudicataria potrà avanzare richiesta di chiusura e l’Amministrazione, esaminate le esigenze di funzionamento, potrà a suo insindacabile giudizio e in via eccezionale autorizzare la sospensione del servizio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di autorizzare la sospensione della somministrazione dei pasti in giornate particolari in cui sarà previsto un afflusso particolarmente basso di personale quali ad esempio Ferragosto, Natale e San Silvestro previa richiesta presentata dall'Impresa appaltatrice in forma scritta e con congruo anticipo di almeno gg. 20. Allo stesso modo l'Amministrazione si riserva la medesima facoltà anche per motivi riguardanti la manutenzione straordinaria delle attrezzature, la loro sostituzione, ovvero lavori di adeguamento dei locali mensa, ma anche per esigenze di rappresentanza o protezione sociale.

## **2.6. 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.

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.

### **2.6.1 APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE MATERIE PRIME**

Tutti gli alimenti oggetto di fornitura dovranno essere conformi a quanto previsto dalle normative nazionali italiane e dell'UE in merito.

Tutte le materie prime alimentari dovranno essere adeguatamente etichettate secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Le materie prime alimentari dovranno essere rifornite attraverso mezzi di trasporto rispondenti alle esigenze connesse con la tipologia di prodotto, adeguatamente chiusi, in buono stato di pulizia e manutenzione. I generi alimentari dovranno essere conservati in condizioni tali da garantire la loro sicurezza igienico sanitaria in tutte le fasi di lavorazione; in tal senso la Ditta appaltatrice dovrà adottare tutte le predisposizioni necessarie per evitare contaminazioni dei singoli alimenti e, ove previsto, per assicurare la loro conservazione alle previste temperature sino alla lavorazione e/o distribuzione.

Particolare riguardo dovrà essere adottato alla fase di scongelamento che dovrà essere svolta secondo criteri volti al mantenimento delle caratteristiche igienico sanitarie ed organolettiche del prodotto.

La Ditta si impegna ad utilizzare, per il confezionamento dei pasti e per le procedure di pulizia e sanificazione, esclusivamente acqua idonea al consumo umano ai sensi delle normative nazionali vigenti.

## **2.7. 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, etc.) 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.

### **2.7.1 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, etc.).



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 merceologico-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 [D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777](#) (così come modificato dall'art. 3 del [D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108](#)).

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

### **2.7.2 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.

### **2.7.3 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 e/o surgelate che, prima di essere sottoposte a cottura, necessitano di processi di lavorazione, 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 frittture verranno effettuate nelle friggitrici e l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e, comunque, 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.

#### **2.7.4 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. In caso di ferite sulle mani o di manipolazioni di cibi pronti al consumo sarà obbligatorio l'uso dei guanti. È, inoltre, obbligatorio l'uso di copricapo in modo da contenere completamente la capigliatura.

#### **2.7.5 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 del dipendente;
- 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 del dipendente;
- calzature antiscivolo.

cuochi, aiuto cuochi ed addetti alla preparazione dei pasti:

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

addetti al lavaggio stoviglie ed alle pulizie:

- indumento (tuta o camice) con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome del dipendente;
- 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.

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.

### **3. 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 vero e proprio a mezzo sistema "*self-service*".

Il numero di linee "*self-service*" da attivare è in diretta relazione al numero degli utenti dei singoli pasti. Salvo situazioni eccezionali, è prevista l'attivazione di una linea self-service per una utenza fino a 300 unità giornaliere a pasto. Oltre tale numero, ove



necessario e compatibilmente con le dotazioni infrastrutturali del Reparto, si dovrà attivare una seconda/terza linea di "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, 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 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.

L'Appaltatrice provvederà ad assicurare, per ogni commensale, una tovaglietta copri vassoio 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.

**Il Contraente è tenuto all'osservanza della norma UNI EN 13432:2002, che definisce i criteri di biodegradabilità e compostabilità dei materiali certificati che saranno adibiti, in concreto, alla fruizione del pasto quali posate, bicchieri, piatti ed imballaggi igienici.**

#### **4. 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.

Tutti i prodotti di pulizia 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 il tipo di 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 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.

#### **4.1 MODALITÀ 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:

##### **4.1.1 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.

##### **4.1.2 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.

##### **4.1.3 Operazioni quindicinali:**

- lavaggio delle porte;

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

#### **4.1.4 Operazioni mensili:**

- pulizia dei pavimenti con idonei mezzi meccanici 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.

#### **4.1.5 Operazioni semestrali** (ed ogni qualvolta ritenuto opportuno)

- disinfezione, derattizzazione e disinfestazione con idonei preparati di ambienti, utensili ed attrezzature.

### **4.2 DIVIETI**

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

### **4.3 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.

### **4.4 RIFIUTI**

La raccolta differenziata dei rifiuti, nelle varie tipologie, dovrà essere effettuata in conformità alla normativa vigente. Gli stessi rifiuti, dovranno essere convogliati negli appositi contenitori ubicati nell'area scelta dall'Amministrazione.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (canali di scarico, lavandini, etc.)

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 per legge, all'uopo convenzionata dall'appaltatrice.

## **5. MANUTENZIONE ORDINARIA**

La manutenzione ordinaria dovrà essere effettuata settimanalmente 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 lava-verdure;
- controllo efficienza macchine con particolare accorgimento per i sistemi di blocco motore;

## **6. ATTIVITÀ DI CONTROLLO**

L'attività di controllo posta in essere dall'Amministrazione sarà ispirata ai criteri fissati dal [Decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123](#) 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, per l'esecuzione contrattuale, di cui al precedente paragrafo 1.1.

Tra le altre attività di controllo a lui egli demandate, rientra quella di verificare la rispondenza della preparazione delle pietanze nel rispetto del Capitolato concernente la "Composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti" (Annesso 1) e "Specifiche Tecniche" (Annesso 2).

A lui devono essere tempestivamente comunicati, anche verbalmente, con successiva formalizzazione scritta, eventuali inadempienze e motivi di lamentela.

Egli provvede, nel caso l'Appaltatrice durante lo svolgimento del servizio si presti motivo a rilievi per negligenze ed inadempienze nell'osservanza delle clausole contrattuali, a notificare quanto prima e, comunque, entro le settantadue ore successive, una formale diffida (normalmente a mezzo raccomandata a mano da consegnare al "Responsabile" per l'Appaltatrice, che firma per ricevuta) senza pregiudizio per l'applicazione delle penalità.

Per i controlli può essere, altresì, nominata, una apposita **Commissione**, costituita da personale designato e nominato dal Comandante dell'Ente/Reparto, di cui faranno parte un Ufficiale Medico o Veterinario, 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 competente Rappresentante per l'Amministrazione per l'esecuzione contrattuale.

L'attività deve mirare all'accertamento della perfetta ed uniforme osservanza delle presenti C.T., nonché di ogni altra disposizione legislativa in materia.

La Commissione si riunisce normalmente due volte al mese e comunque ogni volta che 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 C.T.

L'Amministrazione 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 inficia comunque la validità della riunione.

Contro 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, prenderà la decisione finale.

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

Per lo svolgimento di tale attività il Comandante può:

- delegare un Ufficiale superiore di sua fiducia, che sia estraneo al precedente giudizio e non sia il Rappresentante dell'Amministrazione per l'esecuzione contrattuale;
- richiedere l'intervento, quale "consulente tecnico" di un Ufficiale commissario, possibilmente perito in merceologia.

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

L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire e/o fare eseguire tutti quei controlli che dovesse ritenere opportuni per il regolare svolgimento del servizio, ed in particolare:

## **6.1 INTRODUZIONE DELLE DERRATE**

La Commissione provvederà saltuariamente, con cadenza di massima quindicinale, all'effettuazione di 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 l'Ente/Reparto.

## **6.2 MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

La Commissione provvederà al controllo costante della qualità delle derrate e del funzionamento delle strutture adibite alla conservazione delle medesime, agendo tempestivamente per la rimozione di tutte le cause che impediscono un ottimale funzionamento delle predette strutture.

Provvederà, inoltre, ad effettuare tutti i controlli ritenuti necessari per l'accertamento dell'applicazione delle procedure stabilite per la corretta conservazione degli alimenti.

## **6.3 PREPARAZIONE DEL VITTO**

La Commissione provvederà, ogniqualevolta lo ritenga opportuno, 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.

## **6.4 DISTRIBUZIONE**

Il controllo dell'attività avverrà giornalmente a cura del competente Rappresentante per l'esecuzione contrattuale (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.

## **6.5 PULIZIA DEI LOCALI**

Il controllo dell'attività avverrà giornalmente a cura del competente Rappresentante per l'Amministrazione per l'esecuzione contrattuale o suo incaricato, il quale constaterà il regolare svolgimento delle attività di cui al paragrafo 4 che precede, con particolare riferimento alle operazioni di sanificazione di tutti i settori adibiti alle lavorazioni ed alla distribuzione e delle relative attrezzature ed utensili e dei prodotti detergenti-disinfettanti utilizzati.

## **6.6 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.

## **7. CONTROLLO SULLA QUALITÀ**

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 precedentemente. 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 qualità ed i risultati ottenuti siano in accordo 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 operativi in loco, per la conseguente accettazione (o meno) del prodotto finale (certificazione di servizio svolto a perfetta regola d'arte).

## **8. REGISTRO DELLE OSSERVAZIONI**

Presso la sala mensa, la ditta dovrà detenere e rendere disponibile agli utenti apposito "Registro delle osservazioni" sul quale i medesimi utenti potranno far risultare (con l'apposizione del proprio nome e cognome e firma leggibile) eventuali osservazioni e/o lamentele 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 giornalmente dal competente Rappresentante per l'esecuzione contrattuale, il quale provvederà ad avviare le iniziative necessarie a riscontrare l'attendibilità delle lamentele e/o delle osservazioni e quindi, all'eliminazione delle cause originatrici verificandone, nel contempo, l'esistenza di eventuali responsabilità riconducibili all'Appaltatrice.

## **9. CAMPIONATURA GIORNALIERA**

Al fine di consentire l'effettuazione di eventuali indagini di laboratorio (in caso si verifichino 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 (pranzo, cena).

Le operazioni di campionamento dovranno essere eseguite da personale appositamente designato dall'Appaltatrice che, durante il periodo di tempo 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 competente Rappresentante per l'esecuzione contrattuale o di un suo incaricato.

## **10. PIANO DI AUTOCONTROLLO**

Relativamente al "*Piano di Autocontrollo*" per la cucina si precisa che il medesimo deve essere redatto a norma del [decreto legislativo n. 193/2007](#) 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 analisi e controlli.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard 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 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.

Qualora l'impresa aggiudicataria non provvede ad adeguare o modificare il predetto Piano, verranno applicate le sanzioni previste al punto 19, lett. I, per ogni violazione riscontrata.

La mancata applicazione delle norme HACCP sarà causa di possibile risoluzione contrattuale. Analogamente se l'impresa appaltatrice non fornirà i risultati delle analisi chimiche e batteriologiche sarà suscettibile di medesima procedura.

IL CAPO UFFICIO LOGISTICO  
(Ten. Col. Salvatore Donato)