



Guardia di Finanza
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO SICILIA
Ufficio Logistico – Sezione Commissariato ed Armamento
Drappello Commissariato
via Cavour, 2 – 90133 Palermo – Tel. 091/7442077 - 0917442078 – Fax 091/7442052
pa0520000p@pec.gdf.it

CONDIZIONI TECNICHE

**PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO,
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI E PULIZIA LOCALI DI PERTINENZA
RELATIVO ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI
MENSA OBBLIGATORIA DI SERVIZIO,
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - D.M. 10 MARZO 2020 DEL
MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO
E DEL MARE -,
NELLA MODALITA' "CATERING COMPLETO"
PRESSO LE CASERME
"S.TEN. M.O.V.M. GIUSEPPE CANGIALOSI"
"FIN. M.A.V.M. VINCENZO MAZZARELLA"**

ANNI 2023-2024-2025

CIG: 9551420122

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 caserme del Corpo site in Palermo e precisamente:

- "S.Ten. M.O.V.M. Giuseppe Cangialosi", via Cavour 2;
- "Fin. M.A.V.M. Vincenzo Mazzeola, Largo Fiamme Gialle 1,

dev'essere 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 grammatura media degli ingredienti dei principali piatti" (Annesso 1) e "Requisiti degli alimenti" (Annesso 2), facenti parte integrante del contratto d'appalto stipulato tra l'Amministrazione e la ditta aggiudicataria (in seguito indicata come "*Appaltatrice*").

La presente documentazione tecnica è stata redatta in ottemperanza ai "Criteri ambientali minimi" (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari – settore ristorazione per gli uffici, le università e le caserme – di cui al D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e nel rispetto delle linee guida per una sana alimentazione emanate dal Ministero della salute.

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 è prevista la figura di n. 1 Ufficiale o Ispettore/Sovrintendente appositamente nominato dal Comandante dell'Ente/Reparto interessato, **il quale svolgerà anche l'incarico di Direttore dell'Esecuzione Contrattuale (D.E.C.)**.

A lui 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 1.2.

Il Comandante nomina contestualmente anche un sostituto 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 presso la mensa interessata (o ciascuna delle mense nell'ambito del lotto aggiudicatosi), professionalmente idoneo all'incarico, in possesso di titolo di studio adeguato e che abbia esperienza in qualità di responsabile di reparto catering o impianti analoghi, onde intrattenere stretti contatti con il rappresentante dell'Amministrazione, 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 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.

La scelta tra i primi piatti, i secondi, i contorni ecc. sarà effettuata sulla base delle dettagliate indicazioni fornite in sede di presentazione del "**Programma Alimentare**" della ditta aggiudicataria (minimo 30 indicazioni di menù per i pasti "**ordinari**", 5 per le "**ricorrenze**" e 3 per i piatti "**vegetariani**").

Fatto salvo quanto stabilito al successivo paragrafo 2.1. "Menù", l'Appaltatrice dovrà garantire, inoltre, a seguito di specifica richiesta (tramite il Rappresentante per l'Amministrazione) ad un numero congruo di utenti (min. 5 % del totale), la somministrazione di piatti caldi e/o freddi "**vegetariani**" a completo valore nutrizionale, che non includano condimenti e prodotti di derivazione animale quali latte, uova e grassi animali.

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 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 menù predisposti garantiranno l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre dovranno prevedere:

- almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
- un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).

I menù saranno predisposti su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel criterio ambientale "Requisiti degli alimenti" (Annesso 2). Le ricette prescelte saranno selezionate possibilmente anche in modo tale da consentire il recupero degli avanzi non serviti. L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al D.E.C. la proposta di menù, rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

Il Rappresentante per l'Amministrazione parteciperà alla redazione del menù quindicinale unitamente all'Ufficiale Medico (ove disponibile). Tali menù dovranno essere sottoposti 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 nell'Annesso 1 e nell'Annesso 2 alle presenti C.T, il primo pasto (pranzo) e il secondo pasto (cena), con le seguenti caratteristiche:

- primo piatto caldo: almeno quattro scelte di cui:
 - a. una vegetariana;
 - b. una (riso/pasta) di natura integrale;
 - c. pizza al piatto (avente le seguenti caratteristiche: produzione in loco dell'impasto, da stendere al momento della preparazione, condimento con prodotti freschi, divieto di servire pizza surgelata e almeno due tipi di farciture diverse per pizza, con una frequenza massima di una volta a settimana);
- secondo piatto caldo: almeno tre scelte più l'aggiunta di un piatto freddo: una scelta riguarderà un piatto caldo di proteine vegetali (seitan, tofu, mopur, muscolo di grano, tempeh, con una frequenza minima di due volte a settimana); l'utilizzo di proteine animali derivanti:
 - a. da carni rosse, è stabilito con una frequenza minima di due volte a settimana e con una frequenza massima di tre volte a settimana;
 - b. da 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. da prodotti della pesca (pesci, crostacei, molluschi), è stabilito con una frequenza minima di una volta a settimana;

- contorno: di stagione (almeno tre scelte di cui una comprendente, a rotazione, i legumi e 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 tale che le due proposte non siano giornalmente consecutive;
- bevande varie: deve essere somministrata una delle seguenti bevande per pasto: acqua oligominerale naturale/gassata **o**, a richiesta del singolo utente, una bibita tipo cola, aranciata, etc., distribuite mediante appositi impianti post-mix "*alla spina*" (al fine ridurre l'impatto ambientale e la produzione di rifiuti), conformi alla specifica normativa igienico-sanitaria, su approvazione del Comandante del Reparto. Solo in caso di temporanea indisponibilità dei prefati impianti di spillatura delle bevande in questione, le stesse potranno essere fornite in apposite confezioni (cl. 50), comunque in materiale biodegradabile e compostabile.

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.

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

Il menù giornaliero, comprendente anche l'offerta vegetariana biologica, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), dovrà essere riportato su apposita locandina da esporre nell'area di distribuzione self-service in modo da poter essere ben visibile ai commensali. L'utenza dovrà essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario dovrà fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari.

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, dovranno essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si dovesse generare l'eventuale eccedenza alimentare dovranno essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari, da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti, sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Dovranno conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno

alla scadenza), il Fornitore attuerà le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario dovrà condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, dovranno essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico ove possibile etc.;
- le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano eventualmente destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze saranno comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al D.E.C..

Qualora disponibili, i pasti saranno somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile) di proprietà dell'Amministrazione e concessi in comodato d'uso gratuito al fornitore. In caso contrario, l'appaltatrice dovrà fornire stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

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 (da scegliere tra quelli indicati dalla ditta aggiudicataria di cui al suddetto "Programma Alimentare"), 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:

- . 1° gennaio : Capodanno e Promulgazione della Costituzione;
- . : Pasqua di resurrezione;
- . : Lunedì dell'Angelo;
- . 25 aprile : Anniversario della Liberazione;
- . 1° maggio : Festa del Lavoro;
- . 2 giugno : Proclamazione della Repubblica;
- . 21 giugno : Festa del Corpo della Guardia di Finanza;
- . 15 luglio : Festa di Santa Rosalia Patrona di Palermo;
- . 21 settembre : San Matteo, Patrono della Guardia di Finanza;
- . 04 novembre : Festa delle Forze Armate;
- . 25 dicembre : Natale
- . 26 dicembre : Santo Stefano

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**" presso la caserma "G. Cangialosi".

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 ai "Requisiti degli alimenti" (Annesso 2). 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 (in termini di analisi chimico-generale dei principi nutritivi contenuti, in riferimento ad eventuali esami di chimica analitica applicata, rispondenti e confezionati con moderne e sicure tecnologie, sicuri da un punto di vista chimico-alimentare e chimico-microbiologico, nonché da valutazioni organolettiche) e in possesso delle caratteristiche merceologiche minime di cui ai "Requisiti degli alimenti" (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.

2.3 GRAMMATURE PROCAPITE

La composizione delle principali pietanze e relative grammature ("a crudo") pro-capite minime richieste sono riportate nel "Capitolato concernente la grammatura media degli ingredienti dei principali piatti" (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.

Si specificano i seguenti obblighi:

- *olio* (vgs. in particolare "Requisiti degli alimenti" di cui all'Annesso 2):
 - per i condimenti e la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva;
 - l'olio di girasole 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 n. 9 del 14.01.2013, da ultimo modificata con Legge n. 161 del 30.10.2014 - Legge Europea 2013-bis);
- *sale*:
 - l'impiego di sale deve essere contenuto (al fine di non favorire l'instaurarsi dell'ipertensione arteriosa, fattore di rischio importantissimo per molte malattie del cuore, dei vasi sanguigni e dei reni oltre che per l'ictus cerebrale);
 - per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente sale del tipo "sale marino iodato" (al fine di contrastare l'eventuale incremento del volume della tiroide, cd. "gozzo tiroideo" causato da carenza iodica);
- *formaggio grattugiato*, per le ricette che lo prevedono (vgs. in particolare "Requisiti degli alimenti" di cui all'Annesso 2):
 - è aggiunto al piatto dall'operatore al momento della distribuzione, se richiesto;
 - l'impiego di formaggio grattugiato può essere esclusivamente grana padano/parmigiano reggiano/ pecorino, grattugiato in loco e in giornata;
 - è vietato l'uso di formaggio grattugiato preconfezionato e/o misto.

2.5 ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

I flussi di utenza avverranno tutti i giorni della settimana per come stabilito al punto 4 del Capitolato Tecnico.

Gli orari di distribuzione dei pasti saranno concordati con il Comando presso cui il servizio è disimpegnato e terranno conto di eventuali particolari esigenze connesse con l'attività istituzionale.

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, nonché prevedere la redazione di un apposito "**Piano di qualità**" da inviare entro 15 (quindici) giorni a decorrere dall'inizio del servizio, all'Amministrazione 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.

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.) emanate 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.

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

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

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 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 Osservanza della norma UNI EN 13432:2002

Il Gestore è tenuto al rispetto 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, piatti, bicchieri ed imballaggi igienici.

2.7.5 Personale

Ai sensi di quanto previsto nel prefato D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente, l'aggiudicataria impiegherà personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'utenza per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

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. 38, 39, 40, 41 del D.P.R. 327/80) riflettenti patologie incompatibili con il servizio. Gli addetti non potranno 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. È, inoltre, obbligatorio l'uso di copricapo in modo da contenere completamente la capigliatura.

2.7.6 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 con calze.
- 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;
 - calzature antiscivolo con calze.
- addetti al lavaggio stoviglie ed alle pulizie:
 - indumento (tuta o camice) con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
 - calzature antiscivolo con calze.

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.

E' prevista l'attivazione di una linea self-service per, in via presuntiva:

- un'utenza fino a 60 unità giornaliere a pranzo presso la mensa della caserma "G.Cangialosi";
- un'utenza fino a 250 unità, comprendendovi pranzo e cena, presso la mensa della caserma "V.Mazzarella".

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.

Le tovagliette e i tovaglioli monouso in carta tessuto dovranno essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto dovranno essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

4. DISTRIBUZIONE CENA NELLE GIORNATE DI CHIUSURA SERALE DELLA "CASERMA MAZZARELLA"

La disciplina della somministrazione dei pasti, nei giorni di chiusura serale, sarà a cura dell'Amministrazione.

5. 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 utilizzati prodotti eco-sostenibili a marchio CE eventualmente registrati presso il Ministero della Sanità (al fine ridurre l'impatto ambientale). Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie dovranno essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. In particolare, i prodotti detersivi-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. 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.

5.1 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*".

5.1.1 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.

5.1.2 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.

5.1.3 Operazioni quindicinali

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

5.1.4 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.

5.1.5 Operazioni semestrali (ed ogni qualvolta ritenuto opportuno)

- disinfezione, derattizzazione e disinfestazione con idonei preparati.

5.2 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.

5.3 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.

5.4 RIFIUTI

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento dovranno essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. 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.).

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti dovranno essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'appaltatrice dovrà scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non dovranno inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, dovranno essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate all'uso convenzionate dall'appaltatrice o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

6. 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;

7. ATTIVITA' DI CONTROLLO

L'attività di controllo posta in essere dall'Amministrazione 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 efficiente dei rifiuti alimentari (al fine di ridurre lo spreco alimentare);
- pulizia dei locali con prodotti eco-sostenibili (al fine ridurre l'impatto ambientale);
- andamento generale del servizio.

La vigilanza quotidiana è affidata al "Rappresentante" per l'Amministrazione, di cui al precedente paragrafo 1.1.

Tra le altre attività di controllo ad egli demandate, rientra quella di verificare la rispondenza della preparazione delle pietanze nel rispetto del "Capitolato concernente la grammatura media degli ingredienti dei principali piatti" (Annesso 1) e ai "Requisiti degli alimenti" (Annesso 2).

Al "Rappresentante" per l'amministrazione 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 dia 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 farà 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 Rappresentante per l'Amministrazione.

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 del controllo.

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;
- 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 penalità, 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:

7.1 INTRODUZIONE DELLE DERRATE

La Commissione provvederà saltuariamente, con cadenza di massima settimanale, 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.

7.2 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.

7.3 PREPARAZIONE DEL VITTO

La Commissione provvederà, ogniqualvolta 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.

7.4 DISTRIBUZIONE

Il controllo dell'attività avverrà giornalmente a cura del Rappresentante per l'Amministrazione (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.

7.5 PULIZIA DEI LOCALI

Il controllo dell'attività avverrà giornalmente a cura del Rappresentante per l'Amministrazione o suo incaricato, il quale constaterà il regolare svolgimento delle attività di cui al paragrafo 5 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.

7.6 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.

8. CONTROLLO SULLA QUALITÀ

Si intendono per prestazioni tutte le fasi dello svolgimento del servizio, così come descritte al precedente paragrafo 7.

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 Rappresentante per l'Amministrazione, 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 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 (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 Rappresentante dell'Amministrazione 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 nel rispetto della normativa vigente nello specifico settore 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.

Firmato l'originale
IL CAPO DRAPPELLO COMMISSARIATO
Lgt. CS. Claudio Picano

Firmato l'originale
IL CAPO UFFICIO LOGISTICO
Ten. Col. Fabrizio Leporatti



Guardia di Finanza
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO SICILIA
Ufficio Logistico – Sezione Commissariato ed Armamento
Drappello Commissariato
via Cavour, 2 – 90133 Palermo – Tel. 091/7442077 - 0917442078 – Fax 091/7442052
pa0520000p@pec.gdf.it

GRAMMATURA MEDIA DEGLI INGREDIENTI DEI PRINCIPALI PIATTI

ANNESSO 1

alle "CONDIZIONI TECNICHE" per il servizio di preparazione, confezionamento, somministrazione dei pasti e pulizia locali di pertinenza.

RELATIVO ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI
MENSA OBBLIGATORIA DI SERVIZIO,
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - D.M. 10 MARZO 2020 DEL
MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO
E DEL MARE -,
NELLA MODALITA' "CATERING COMPLETO"
PRESSO LE CASERME
"S.TEN. M.O.V.M. GIUSEPPE CANGIALOSI"
"FIN. M.A.V.M. VINCENZO MAZZARELLA"
ANNI 2023-2024-2025

PRIMI PIATTI

A. Pasta asciutta

Spaghetti alla carbonara

Pasta (spaghetti)	gr. 120
Pancetta	gr. 20
Uova (per 100 porzioni)	nr. 75
Olio	gr. 5
Burro	gr. 5
Formaggio parmigiano	gr. 6
Sale e pepe	Quanto basta

Pasta all'amatriciana

Spaghetti	gr. 120
Pancetta (o guanciale)	gr. 40
Pelati	gr. 70
Olio	gr. 10
Formaggio pecorino	gr. 10
Cipolla - sale, pepe	Quanto basta

Spaghetti pomodoro e basilico

Pasta	gr. 120
Pomodori pelati o freschi	gr. 60
Olio	gr. 15
Aglione - basilico - sale	Quanto basta

Spaghetti alle vongole (o cozze) al pomodoro

Pasta	gr. 120
Pelati	gr. 80
Vongole sgusciate e sgocciolate	gr. 15
Olio	gr. 10
Aglione - prezzemolo - pepe o peperoncino - sale	Quanto basta

Spaghetti al pesto genovese

Spaghetti	gr. 120
Foglie di basilico	gr. 5
Olio di oliva	gr. 12
Formaggio pecorino (o parmigiano)	gr. 10
Aglione, prezzemolo (facoltativo), noce sgusciata, burro, sale	Quanto basta

Spaghetti con tonno

Spaghetti	gr. 120
Tonno	gr. 15
Pelati	gr. 70
Olio	gr. 15
Aglione, prezzemolo, sale e pepe	Quanto basta

Penne all'arrabbiata

Penne	gr. 120
Pelati	gr. 60
Pancetta magra	gr. 25
Olio	gr. 15
Concentrato di pomodoro	gr. 10

Carne tritata	gr. 10
Formaggio pecorino	gr. 8
Aglione, basilico, peperoncino forte(secco), sale	Quanto basta

Maccheroni ai 4 formaggi

Maccheroni	gr. 120
Mozzarella	gr. 10
Hemmental	gr. 10
Formaggio olandese	gr. 10
Formaggio parmigiano	gr. 10
Burro	gr. 15
Formaggio grattugiato	gr. 5
Sale	Quanto basta

Spaghetti alle acciughe

Spaghetti	gr. 120
Filetti di acciughe	gr. 7
Olio	gr. 16
Pelati	gr. 60
Concentrato di pomodoro	gr. 10
Aglione, prezzemolo	Quanto basta

Pasta con piselli e carciofi

Pasta corta	gr. 120
Piselli	gr. 50
Carciofi (per 100 porzioni)	gr. 50
Olio	gr. 13
Burro	gr. 10
Formaggio, parmigiano, sale	Quanto basta

Spaghetti al burro

Pasta	gr. 120
Burro	gr. 25
Formaggio parmigiano	gr. 10
sale	Quanto basta

Sformato di pasta

Pasta corta	gr. 120
Besciamella	gr. 20
Uova (per 100 porzioni)	nr. 20
Aglione, prezzemolo, sale, pepe	Quanto basta

Tortellini o ravioli alla panna

Tortellini o ravioli	gr. 120
Panna	gr. 20
Burro	gr. 20
Formaggio parmigiano	gr. 8
sale	Quanto basta

Gnocchi al gorgonzola

Gnocchi	gr. 120
pelati	gr. 80
Gorgonzola dolce	gr. 30
Burro	gr. 10
Panna	gr. 10
Latte (per 100 porzioni)	lit. 3
Olio di oliva, parmigiano grattugiato, sale	Quanto basta

Pasta al sugo con fegatini di pollo

Pasta corta	gr. 120
Pelati	gr. 50
Fegatini di pollo	gr. 15
Olio	gr. 15
Parmigiano reggiano	gr. 6
Cipolla, vino, sale, pepe	Quanto basta

Pasta alla matriciana

Pasta	gr. 120
Carne macinata	gr. 20
Pelati	gr. 50
Olio	gr. 10
Burro	gr. 5
Formaggio parmigiano	gr. 6
Concentrato di pomodoro	gr. 5
Cipolla	gr. 12
Carota, sedano, vino bianco, pancetta, sale, pepe	Quanto basta

Maccheroni con polpettine di carne

Ingredienti del sugo

• Carne magra di manzo	gr. 60
• Prosciutto	gr. 5
• Pelati	gr. 60
• Concentrato di pomodoro	gr. 15
• Cipolla	gr. 8
• Olio, vino bianco, sale, pepe	Quanto basta

Ingredienti delle polpette

• Uova (per 100 porzioni)	nr. 15
• Mollica di pane	gr. 6
• Farina	gr. 3
• Formaggio parmigiano	gr. 3
• Aglio, prezzemolo, sale, pepe	Quanto basta

Ingredienti del piatto

• Maccheroni	gr. 120
• Burro	gr. 5
• Formaggio parmigiano	gr. 2
• Origano	Quanto basta

PRIMI PIATTI

B. Minestre

Minestra di pasta e fagioli alla casalinga

Pasta	gr. 60
Fagioli	gr. 60
Pelati	gr. 20
Olio	gr. 10
Cipolla	gr. 5

Sedano	gr. 5
Aglione,prezzemolo,basilico,sale e pepe	Quanto basta

Minestra di pasta o riso e fagioli

Pasta o riso	gr. 60
Fagioli	gr. 60
Pelati	gr. 10
Olio	gr. 10
Cipolla	gr. 10
Sedano	gr. 5
Aglione, prezzemolo, basilico, sale, pepe	Quanto basta
Concentrato di pomodoro, pancetta	Quanto basta

Minestra di pasta e ceci

Pasta corta	gr. 50
Ceci	gr. 60
Pelati	gr. 10
Olio	gr. 12
Aglione, acciughe, rosmarino, sale, pepe	Quanto basta

Minestra di pasta e lenticchie

Pasta corta	gr. 60
Lenticchie	gr. 60
Pelati	gr. 10
Olio	gr. 6
Sedano	gr. 6
Lardo, cipolla,formaggio, parmigiano,prezzemolo, aglio, sale, pepe	Quanto basta

Minestra di pasta e piselli

Pasta corta	gr. 60
Piselli (scotolati, sgocciolati)	gr. 40
Pelati	gr. 10
Olio	gr. 10
Preparato per brodo(con estratto di carne),	gr. 10
Pancetta,cipolla, sale, pepe	Quanto basta

Minestra di “Risi” e “Bisi”

Riso	gr. 50
Piselli (scotolati, sgocciolati)	gr. 50
Burro	gr. 6
Formaggio parmigiano	gr. 6
Cipolla,sedano, olio, preparato per brodo (con estratto di carne), aglio, sale	Quanto basta

Minestra di pasta o riso e patate

Pasta o riso	gr. 65
Patate	gr. 80
Pelati	gr. 10
Olio	gr. 10
Cipolla	gr. 10
Sedano	gr. 10
Formaggio parmigiano,preparato per brodo(senza estratto di	

carne), concentrato di pomodoro,
prezzemolo, sale Quanto basta

Minestra di riso e lenticchie

Riso gr. 50
Lenticchie gr. 60
Pelati gr. 10
Sedano (coste) gr. 6
Lardo 0 guanciale, olio, cipolla,
aglio, sale Quanto basta

Pasta o riso in brodo

Pasta o riso gr. 60
Preparato per brodo (con estratto di
carne) gr. 5
Burro gr. 60
Formaggio parmigiano, sale Quanto basta

Riso e zucchine in brodo

Riso gr. 40
Zucchine gr. 50
Preparato per brodo (con estratto di
carne) gr. 5
Formaggio, parmigiano, cipolla,
prezzemolo, sale Quanto basta
Burro gr. 5

Stracciatella alla romana

Uova (per 100 porzioni) nr. 75
Formaggio parmigiano gr. 12
Pane grattugiato gr. 10
Preparato per brodo (con estratto di
carne) gr. 5
Prezzemolo, sale, noce moscata Quanto basta

Stracciatella campagnola

Spaghetti gr. 50
Pelati gr. 20
Olio gr. 10
Uova (per 100 porzioni) nr. 30
Formaggio parmigiano gr. 6
Cipolla, basilico, sale Quanto basta

PRIMI PIATTI

C. Minestroni

Crema di farina gialla (polenta)

Farina di mais gialla a grana fina gr. 50
Latte gr. 250
Burro gr. 20
Parmigiano grattugiato gr. 10
Sale Quanto basta

Minestrone di verdura con pasta o riso

Verdure fresche di stagione	gr. 80
Patate	gr. 30
Fagioli	gr. 15
Pelati	gr. 10
Pasta o riso	gr. 70
Olio	gr. 10
Formaggio parmigiano,olio, preparato per brodo (senza estratto di carne), cipolla,carota, sedano, pancetta,sale	Quanto basta

Pasta o riso con passato di verdura

Pasta o riso	gr. 70
Verdure fresche di stagione	gr. 80
Patate	gr. 30
Fagioli	gr. 15
Pelati	gr. 10
Formaggio parmigiano	gr. 10
olio, preparato per brodo (senza estratto di carne), cipolla, carota, sedano, pancetta, sale	Quanto basta

Zuppa paesana

Pasta corta	gr. 50
Patate	gr. 30
Pomodori maturi	gr. 20
Zucchine	gr. 20
Verze	gr. 20
Cavolfiori	gr. 20
Carote	gr. 15
Spinaci	gr. 10
Olio	gr. 15
Formaggio parmigiano,preparato per brodo (con estratto di carne), cipolla,carota, sedano, sale	Quanto basta

PRIMI PIATTI

D. Pietanze a base di riso

Insalata di riso

Riso	gr. 80
Giardiniera	gr. 20
Olio di oliva	gr. 15
Piselli lessati e sgocciolati	gr. 10
Prosciutto cotto	gr. 10
Tonno sott'olio	gr. 15
Wurstel	gr. 5
Peperoni	gr. 5
Capperi, prezzemolo, aceto, sale,pepe	Quanto basta

Riso in bianco

Riso	gr. 100
Burro	gr. 60

Formaggio parmigiano	gr. 8
Sale	Quanto basta

Riso all'uovo

Riso	gr. 100
Tuorli d'uovo (per 100 porzioni)	nr. 75
Formaggio parmigiano	gr. 8
Burro	gr. 20
Sale	Quanto basta

Riso al tonno

Riso	gr. 100
Tonno sott'olio	gr. 35
Olio d'oliva	gr. 10
Burro	gr. 15
Olive nere	gr. 10
Parmigiano grattugiato	gr. 6
Capperi, prezzemolo tritato, sale, pepe	Quanto basta

Riso "filante"

Riso	gr. 100
Mozzarella	gr. 40
Prosciutto cotto	gr. 15
Uova (per 100 porzioni)	gr. 40
Formaggio parmigiano	gr. 6
Burro	gr. 6
noce moscata, sale, pepe	Quanto basta

Risotto al sugo alla bolognese

Ingredienti del sugo alla bolognese

• carne tritata	gr. 30
• pelati	gr. 30
• concentrato di pomodoro	gr. 15
• olio	gr. 10
• carote	gr. 5
• cipolle, sedano, sale	Quanto basta

Ingredienti del piatto

• riso	gr. 100
• olio	gr. 5
• formaggio parmigiano	gr. 6
• preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5
• Cipolla. sale	Quanto basta

Risotto alla marinara

Riso	gr. 100
Frutti di mare puliti	gr. 25
Olio	gr. 15
Cipolla	gr. . 6
Burro	gr. 5
Vino bianco - secco	cl. 5
Prezzemolo, sale e pepe	Quanto basta

Risotto alla milanese

Riso	gr. 120
Burro	gr. 10
Cipolla	gr. 15
Formaggio parmigiano	gr. 6
Preparato per brodo (con estratto di carne)	gr.5
Zafferano (per 100 porzioni)	nr. 15 bustine
Olio	gr. 5
Prezzemolo, sale, pepe	Quanto basta

Risotto con funghi porcini

Riso	gr. 100
Olio o burro	gr. 20
Funghi porcini secchi	gr. 20
Formaggio parmigiano	gr. 8
Cipolla, prep. per brodo (con estratto di carne),prezzemolo, sale	Quanto basta

II PIATTI

A. Carni bovine

Bistecche alla svizzera

Carne	gr. 100
mollica di pane	gr. 30
latte (per 100 porzioni)	lt. 2
burro	gr. 8
farina	gr. 5
prezzemolo, sale	quanto basta

Carne alla pizzaiola

carne	gr. 150
pelati	gr. 30
olio d'oliva	gr. 20
aglio, prezzemolo, origano	quanto basta

Carne alla salsa verde

carne	gr. 160
patate lessate	gr. 20
olio d'oliva	gr. 20
aceto (per 100 porzioni)	lt. 1
giardiniera sgocciolata	gr. 10
capperi, prezzemolo, pasta (o filetti di acciughe), aglio, sale	quanto basta

Carne brasata

carne disossata	gr. 150
olio di semi	gr. 10
cipolla	gr. 10
carota	gr. 8
farina	gr. 8
pancetta	gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 2
preparato per brodo (con estratto di carne), coste di sedano, sale, pepe	quanto basta

Carne in umido (o al ragù)

carne disossata	gr. 160
pelati	gr. 20
olio di semi (o burro)	gr. 8
cipolla	gr. 8
carota	gr. 5
vino bianco secco (per 100 porzioni)	lt. 1
sedano, lardo, concentrato di	
pomodoro, aglio, prezzemolo, sale, pepe	quanto basta

Cotoletta alla milanese

carne disossata	gr. 130
olio di semi	gr. 25
pane grattugiato	gr. 25
uova (per 100 porzioni)	n. 30
farina	gr. 10
sale	Quanto basta

Fettine ai ferri

carne	gr. 150
olio, succo di limone, sale, pepe	quanto basta

Involtoni di carne al pomodoro

carne	gr. 130
pelati	gr. 20
prosciutto cotto	gr. 15
acciughe	gr. 5
olio	gr. 10
lardo	gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 1
cipolla, prezzemolo, sale	quanto basta

Polpette di carne al sugo

carne	gr. 100
pelati	gr. 25
olio di semi	gr. 15
pane grattugiato	gr. 10
mollica di pane	gr. 10
formaggio parmigiano	gr. 5
uova (per 100 porzioni)	n. 30/40
concentrato di pomodoro, aglio,	quanto basta
cipolla, prezzemolo, sale, pepe	

Polpettone al forno

carne	gr. 90
olio di semi	gr. 10
mozzarella	gr. 10
uova (per 100 porzioni)	n. 30
mollica di pane	gr. 8
burro, aglio, prezzemolo, sale,	quanto basta
pepe	

Roast beef

carne	gr. 160
olio di semi	gr. 8
cipolla	gr. 3
sedano, sale, pepe	quanto basta

Rollè di vitello

petto di vitello in pezzi	gr. 150
---------------------------	---------

olio di semi	gr. 8
pancetta	gr. 5
cipolla	gr. 5
sedano,carote,prezzemolo, concentrato di pomodoro,sale,pepe	quanto basta

Saltimbocca alla romana

Carne	gr. 140
olio di semi	gr. 10
farina	gr. 10
prosciutto crudo	gr. 10
vino (per 100 porzioni)	lt. 1
salvia, sale, pepe	quanto basta

Scaloppine al latte

carne	gr. 150
olio	gr. 15
farina	gr. 10
cipolla	gr. 20
latte (per 100 porzioni)	lt. 3
formaggio parmigiano	gr. 5
sale, pepe	quanto basta

Scaloppine al marsala

carne	gr. 150
olio di semi	gr. 15
farina	gr. 10
marsala (per 100 porzioni)	lt. 1
sale, pepe	quanto basta

Spezzatino di carne alla cacciatora

carne a pezzi	gr. 150
olio	gr. 8
aceto (per 100 porzioni)	lt. 0,5
vino (per 100 porzioni)	lt. 0,5
crema di acciughe	gr. 5
rosmarino, salvia, sale	quanto basta

Spezzatino con patate

carne a pezzi	gr. 130
patate	gr. 100
pelati	gr. 35
cipolla	gr. 8
olio di semi	gr. 4
lardo	gr. 5
vino bianco secco (per 100 porzioni)	lt. 1
aglio, sedano, sale, pepe	quanto basta

Spezzatino con piselli

carne a pezzi	gr. 150
piselli	gr. 50
farina	gr. 10
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 1
cipolla	gr. 4
sale, pepe	quanto basta

II PIATTI

B. Carni suine

Arista di maiale al forno

arista di maiale disossata	gr. 150
olio di semi	gr. 5
aglio, sale	Quanto basta

Cotolette di maiale fritte

carne di maiale con osso	gr. 200
olio di semi	gr. 20
aglio, sale	quanto basta

Cotolette di maiale impanate

cotoletta di maiale con osso	gr. 200
olio di semi	gr. 20
burro	gr. 5
uova (per 100 porzioni)	n. 20
pane grattugiato, sale	quanto basta

Lombatina di maiale al pomodoro

lombatina di maiale	gr. 150
olio	gr. 20
concentrato di pomodoro	gr. 12
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 2
sale, pepe	quanto basta

Salsicce di maiale al forno

salsicce	gr. 160
olio di semi	gr. 10
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 0,5
aglio, rosmarino, sale	quanto basta

Salsicce di maiale con fagioli

salsicce	gr. 160
fagioli	gr. 100
olio	gr. 5
concentrato di pomodoro	gr. 15
cipolla, sedano, sale, pepe	quanto basta

Salsicce di maiale con patate

salsicce	gr. 160
patate	gr. 100
sale	quanto basta

Salsicce di maiale in umido

salsicce	gr. 160
concentrato di pomodoro	gr. 15
olio	gr. 5
sedano, cipolla, aglio, sale, pepe	quanto basta

II PIATTI

C. Prodotti ittici

Baccalà al forno

baccalà bagnato	gr. 200
patate	gr. 100
pelati	gr. 20
olio	gr. 15
cipolla	gr. 3
prezzemolo, sale	quanto basta

Baccalà alla napoletana

baccalà bagnato	gr. 200
Pomodori pelati	gr. 40
olive nere	gr. 30
olio di semi	gr. 17
farina	gr. 10
concentrato di pomodoro	gr. 5
aglio, origano, capperi, prezzemolo, sale, pepe	quanto basta

Baccalà fritto dorato

baccalà bagnato	gr. 200
farina	gr. 20
olio	gr. 20
sale, pepe	quanto basta

Baccalà in umido con patate

baccalà bagnato	gr. 200
patate	gr. 80
pelati	gr. 40
cipolla	gr. 5
concentrato di pomodoro	gr. 5
prezzemolo, sale, pepe	quanto basta

Calamari in umido con piselli

calamari	gr. 200
piselli sgocciolati	gr. 70
pelati	gr. 40
olio di semi	gr. 10
vino (per 100 porzioni)	lt. 0,5
prezzemolo, aglio, sale, pepe	quanto basta

Pesce al forno

pesce di grossa taglia (tipo cernia o branzino, dentice o merluzzo o orata o sarago o cefalo o palombo)	gr. 200
olio	gr. 10
limone	gr. 30
prezzemolo, aglio, sale	quanto basta

Pesce fritto

pesce di piccola e media taglia (tipo sardine o alici o calamari o triglie piccole o sogliole o gamberi ecc.)	gr. 200
olio di semi	gr. 20
farina	gr. 20

limone	gr. 25
prezzemolo, sale, pepe	quanto basta

Pesce alla mugnaia

pesce di grossa taglia (tipo sogliole o cefalo o palombo o branzino o trote)	gr. 200
olio di semi	gr. 20
farina	gr. 15
limone	gr. 25
prezzemolo, sale, pepe	quanto basta

Pesce bianco

pesce di grossa taglia (tipo naselli o cefali o dentice o spigole o merluzzo o branzino o trote ecc.)	gr. 200
olio extravergine d'oliva	gr. 15
limone	gr. 25
carote, sedano, cipolla, prezzemolo, sale	quanto basta

II PIATTI

D. Carni di pollo, tacchino, coniglio, frattaglie

Pollo alla diavola

Pollo (1/4)	gr. 350
olio di semi	gr. 10
sale, pepe	quanto basta

Pollo al forno

Pollo (1/4)	gr. 350
olio di semi	gr. 12
lardo	gr. 5
vino bianco (per 100 porzione)	lt. 0,5
rosmarino, sale, pepe	quanto basta

Pollo alla romana

Pollo (1/4)	gr. 350
pelati	gr. 30
peperoni	gr. 50
olio di semi	gr. 15
aglio, vino bianco secco sale, pepe	quanto basta

Supreme di pollo

petti (o filetti di pollo)	gr. 170
farina	gr. 10
uova (per 100 porzioni)	n. 60
olio di semi	gr. 20
sale	quanto basta

Coniglio con olive

coniglio	gr. 200
olive nere	gr. 10
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 1
farina	gr. 8
cipolla	gr. 8
rosmarino, sale, pepe	quanto basta

Coniglio al sugo

coniglio	gr. 200
pelati	gr. 35
cipolla	gr. 5
olio di semi	gr. 8
vin bianco secco (per 100 porzioni)	lt. 0,5
sedano, carota, sale, pepe	quanto basta

Fegato di vitello alla veneziana

fegato di vitello	gr. 160
cipolla	gr. 50
olio di semi	gr. 18
sale, pepe	quanto basta

Trippa al sugo

trippa	gr. 160
pelati	gr. 30
olio	gr. 10
concentrato di pomodoro	gr. 5
formaggio parmigiano	gr. 5
cipolla	gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 1
sedano, carota, sale, peperoncino	quanto basta

II PIATTI

E. Piatti vari

Frittata al prosciutto

uova	n. 2
prosciutto cotto	gr. 7
olio	gr. 10
prezzemolo, sale, pepe	quanto basta

Mozzarella in carrozza

Mozzarella o fiordi latte	gr. 100
Fette di pane in cassetta	nr. 4
Latte (per 100 porzioni)	lt. 2
Farina	gr. 10
Olio di semi	gr. 30
Uova (per 100 porzioni)	nr. 50
Sale, pepe	Quanto basta

Wurstel con patate

Wurstel (da gr. 30 cadauno)	nr. 3
Patate	gr. 100
Olio di semi	gr. 10
Aglio, sale	Quanto basta

II PIATTI

F. Piatti freddi

Caprese

Mozzarella fresca	gr. 120
Pomodori freschi	gr. 60
Olio, sale, pepe	Quanto basta

Formaggio da tavola ed affettato misto

Formaggio da tavola (provolone o fontina o taleggio o bel paese	gr. 80
Affettato misto (mortadella, prosciutto cotto, pancetta, capocollo, lonza di maiale, etc.)	gr. 60

Formaggio freschi ed affettati misti

Formaggio fresco o stracchino	gr. 120
Affettati vari	gr. 40

Mozzarella uova e acciughe

Mozzarella fresca	gr. 100
Uova sode	nr. 1
filetti di acciughe	gr. 30

Tonno con fagioli e cipolla

Tonno sott'olio	gr. 100
Cipolla	gr. 20
Fagioli	gr. 10
Olio	gr. 4
Aceto, prezzemolo, sale, pepe	Quanto basta

Uova e salumi

Uova sode	nr. 1
Salumi affettati (salame milano, salame, napoletano, salamini alla cacciatora)	gr. 60
Olive nere	gr. 50

CONTORNI

Carciofi fritti dorati

Carciofi	nr. 1
Uova (per 100 porzioni)	nr. 18
Olio di semi	gr. 25
Farina	gr. 25
Limone, sale	Quanto basta

Carciofi ripieni

Carciofi di media grandezza	nr.1
Pane grattugiato	gr 15
Olio	gr. 8

Formaggio parmigiano grattugiato	gr. 5
Aglione, prezzemolo, sale, pepe	Quanto basta

Carote alla parmigiana

Carote	gr. 150
Burro	gr. 15
Formaggio parmigiano grattugiato	gr. 13
Sale	Quanto basta

Cavolfiori all'insalata

Cavolfiori	gr. 130
Olio	gr. 15
Aceto (per 100 porzioni)	lt. 0,5
Sale, pepe	Quanto basta

Cavolfiori fritti

Cavolfiori	gr. 120
Olio di semi	gr. 35
Farina	gr. 25
Uova (per 100 porzioni)	nr. 10
Latte (per 100 porzioni)	lt. 0,5
Sale	Quanto basta

Cavolfiori gratinati

Preparazione besciamella	
• latte (per 100 persone)	lt. 3
• burro	gr. 3
• farina	gr. 3
• sale	Quanto basta
Preparazione piatto	
• formaggio parmigiano	gr.8
• Cavolfiori	gr. 130
• burro, sale	Quanto basta

Crocchette di patate

Patate	gr. 150
Formaggio parmigiano	gr. 5
Uova (per 100 porzioni)	nr. 16
Farina	gr. 25
Olio di semi	gr. 35
Pane grattugiato, sale	Quanto basta

Fagioli alla cipolla

Fagioli	gr. 150
Cipolla	gr. 30
Olio di semi	gr. 5
Prezzemolo, sale, pepe	Quanto basta

Fagioli alla provenzale

Fagioli	gr. 120
Cipolla	gr. 7
Carota	gr. 7
Sedano	gr. 5
Olio	gr. 4
Sale, pepe	Quanto basta

Fagioli all'uccelletto

Fagioli	gr. 120
Pomodori pelati o freschi	gr. 30

Olio	gr. 10
Aglio, salvia, sale, pepe	Quanto basta

Fagiolini all'agro

Fagiolini	gr. 120
Olio	gr. 12
Aceto	gr. 5
Aglio, menta o basilico, sale pepe	Quanto basta

Fagiolini stufati

Fagiolini	gr. 120
Concentrato di pomodoro	gr. 20
Olio	gr. 7
Cipolla	gr. 4
Preparato per brodo (senza estratto di carne), aglio,sale, pepe	Quanto basta

Finocchi alla parmigiana

Finocchi	gr. 150
Burro	gr. 15
Formaggio parmigiano	gr. 10
Olio	gr. 5
Sale	Quanto basta

Finocchi in insalata

Finocchi	gr. 150
Olio	gr. 15
Aceto,sale, pepe	Quanto basta

Insalata di pomodori

Pomodori	gr. 150
Olio	gr. 18
Aglio, basilico, origano, sale ,pepe	Quanto basta

Insalata di patate e olive

Patate	gr. 100
Olive nere	gr. 15
Olio	gr. 13
capperi	gr. 2
Acciughe	gr. 2
Aceto, aglio, prezzemolo, sale	Quanto basta

Insalata mista

Pomodori	gr. 70
Cetrioli	gr. 20
Sedano	gr. 20
Cipolla	gr. 10
Olive nere	gr. 15
Olio	gr. 10
Origano, sale	Quanto basta

Insalata tricolore

Patate	gr. 50
Pomodori	gr. 50
Fagiolini	gr. 50
Olio	gr. 15
Aceto, sale, pepe	Quanto basta

Insalata russa

Cavolfiori	gr. 30
------------	--------

Patate	gr. 40
Fagiolini	gr. 20
Piselli	gr. 20
Barbabietole	gr. 10
Carote gialle	gr. 15
Cetriolini sott'aceto	gr. 5
Capperi	gr. 3
Uova sode (per 100 porzioni)	nr. 20
Sale	Quanto basta
Olio	gr. 15
Preparazione maionese	
• Olio	gr. 20
• uova (tuorli per 100 porzioni)	nr. 20
• limone, sale	Quanto basta

Insalata verde

Verdure e insalata	gr. 150
olio	gr. 15
Aceto, sale, pepe	Quanto basta

Lenticchie in umido

Lenticchie	gr. 70
Pomodori freschi o pelati	gr. 30
Carote	gr. 15
Sedano	gr. 6
Pancetta	gr. 5
Olio	gr. 4
Burro	gr. 3
Cipolla	gr.2
Salvia, sale	Quanto basta

Melanzane dorate alla milanese

Melanzane	gr. 150
Farina	gr. 50
Uova (per 100 porzioni)	n. 10
Burro	gr. 40
Sale	Quanto basta

Melanzane al funghetto

Melanzane	gr. 150
Concentrato di pomodoro	gr. 50
Olio	gr. 50
Aglio, origano, prezzemolo	Quanto basta

Melanzane fritte con pastella

Melanzane	gr. 150
Olio di semi	gr. 35
Sale	Quanto basta
Preparazione pastella	
• Farina	gr. 15
• latte (per 100 porzioni)	lit. 0,5
• Uova (per 100 porzioni)	nr. 10

Melanzane in timballo alla napoletana

Melanzane	gr. 150
Concentrato di pomodoro	gr. 40
Olio di semi	gr. 35
Mozzarella	gr. 15
Formaggio parmigiano	gr 15

Burro	gr. 5
Basilico, sale	Quanto basta

Melanzane panate

Melanzane	gr. 150
Pane grattugiato	gr. 25
Farina	gr. 20
Olio di semi	gr. 35
Uova (per 100 porzioni)	nr. 10
Sale	Quanto basta

Patate al forno

Patate	gr. 170
Olio	gr. 20
Vino bianco (per 100 porzioni)	lit. 0,5
Rosmarino, sale	Quanto basta

Patate alla carrettiera

Patate	gr. 150
Concentrato di pomodoro	gr. 15
Olio	gr. 6
Capperi	gr. 3
Acciughe	gr. 4
Prezzemolo	Quanto basta

Patate alla parigina

Patate	gr. 150
Formaggio parmigiano	gr. 60
Burro	gr. 50
Latte (per 100 porzioni)	lit. 4
Sale	Quanto basta

Patate alla pizzaiola

Patate	gr. 120
Pomodori freschi o pelati	gr. 40
olio	gr. 15
Aglio, origano, sale, pepe	Quanto basta

Patate all'insalata

Patate	gr. 120
Olio	gr. 15
Aceto, prezzemolo	Quanto basta

Patate fritte

Patate	gr. 150
Olio di semi	gr. 25
Sale	Quanto basta

Patate in umido

Patate	gr. 120
Olio	gr. 17
Concentrato di pomodoro	gr. 15
Preparato per brodo (senza estratto di carne), sale, pepe	Quanto basta

Peperoni alla siciliana

Peperoni	gr. 150
Cipolla	gr. 30

Olio	gr. 20
Aglione, sale	Quanto basta

Peperonata

Peperoni	gr. 130
Olio	fr. 15
Cipolla	gr. 20
Pomodori pelati	gr. 20
Concentrato di pomodoro	gr. 5
aglio, sale	Quanto basta

Piselli al prosciutto

Piselli (freschi o conservati)	gr. 100
Cipolla	gr. 15
Prosciutto cotto	gr. 10
Burro	gr. 10
Preparato per brodo, sale, pepe	Quanto basta

Piselli alla bolognese

Piselli	gr. 100
Concentrato di pomodoro	gr. 20
Burro	gr. 8
Pancetta	gr. 5
Cipolla	gr. 3
Sale, pepe	Quanto basta

Pomodori al tonno

Pomodori freschi	gr. 130
Tonno sott'olio	gr. 25
Uova sode (per 100 porzioni)	nr. 15
Maionese	gr. 5
Capperi, sale	Quanto basta

Pomodori gratinati

Pomodori	gr. 150
Pane grattugiato	gr. 15
Olio	gr. 15
Burro	gr. 5
Sale	Quanto basta

Pomodori ripieni

Pomodori	gr. 150
Carne macinata	gr. 30
Uova (per 100 porzioni)	nr. 10
Olio	gr. 13
Formaggio parmigiano	gr. 5
Burro	gr. 4
Sale, capperi	Quanto, basta

Purè di patate

Patate	gr. 150
Latte (per 100 persone)	lit. 3
Burro	gr. 8
Formaggio parmigiano	gr. 4
Noce moscata, sale	Quanto basta

Spinaci all'olio

Spinaci	gr. 200
Olio	gr. 12
Aglione, sale, pepe	Quanto basta

Spinaci al burro

Spinaci	gr. 200
Burro	gr. 20
Formaggio parmigiano	gr. 10
Sale	Quanto basta

Timballo di patate

Patate	gr. 150
Uova (per 100 persone)	gr. 10
Burro	gr. 15
Formaggio parmigiano	gr. 6
Noce, moscata, sale, pepe	Quanto basta

Verdure all'agro

Verdure (broccoletti, bietole, cavoli, cavolfiori, etc.)	gr. 250
Limone	gr. 20
Olio	gr. 15
Aglio, sale	Quanto basta

Zucchine al burro

Zucchine	gr. 150
Burro	gr. 15
Rosmarino, sale, pepe	Quanto basta

Zucchine alla parmigiana

Zucchine	gr. 150
Formaggio parmigiano	gr. 5
Burro	gr. 6
Sale	Quanto basta

Zucchine fritte

Zucchine	gr. 150
Olio di semi	gr. 30
Sale	Quanto basta

Zucchine ripiene

Zucchine	gr. 150
Carne tritata	gr. 15
Uova (per 100 persone)	nr. 10
Olio	gr. 5
Burro	gr. 5
Formaggio parmigiano	gr. 2,5
Prezzemolo, noce moscata, vino bianco, sale, pepe	Quanto basta

FRUTTA

Frutta fresca di stagione (prima scelta)

gr. 130/150

oppure

Macedonia (prodotto sgocciolato)

gr. 100

PANE

Rosette o pane affettato

gr. 120

BEVANDE

Deve essere somministrata una delle seguenti bevande per pasto: acqua oligominerale naturale/gassata o, a richiesta del singolo utente, una bibita tipo cola, aranciata, etc., distribuite mediante appositi impianti post-mix “*alla spina*”, conformi alla specifica normativa igienico-sanitaria, su approvazione del Comandante del Reparto.

Solo in caso di temporanea indisponibilità dei prefati impianti di spillatura delle bevande in questione, le stesse potranno essere fornite in apposite confezioni (cl. 50), comunque in materiale biodegradabile e compostabile.

Firmato L'originale
IL CAPO DRAPPELLO COMMISSARIATO
Lgt. CS. Claudio Picano

Firmato L'originale
IL CAPO UFFICIO LOGISTICO
Ten. Col. Fabrizio Leporatti



Guardia di Finanza
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO SICILIA
Ufficio Logistico – Sezione Commissariato ed Armamento
Drappello Commissariato
via Cavour, 2 – 90133 Palermo – Tel. 091/7442077 - 0917442078 – Fax 091/7442052
pa0520000p@pec.gdf.it

REQUISITI DEGLI ALIMENTI

ANNESSO 2

alle "CONDIZIONI TECNICHE" per il servizio di preparazione, confezionamento, somministrazione dei pasti e pulizia locali di pertinenza.

RELATIVO ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI
MENSA OBBLIGATORIA DI SERVIZIO,
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - D.M. 10 MARZO 2020 DEL
MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO
E DEL MARE -,
NELLA MODALITA' "CATERING COMPLETO"
PRESSO LE CASERME
"S.TEN. M.O.V.M. GIUSEPPE CANGIALOSI"
"FIN. M.A.V.M. VINCENZO MAZZARELLA"
ANNI 2023-2024-2025

I pasti somministrati in alcune giornate devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati), in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;
- non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27,

rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>) Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il rombarello o biso (*Auxis thazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati;

- se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle»;
- come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea;
- non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);
- pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);
- olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad

elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;

- pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico;
- yogurt: biologico;
- prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed - foglio 5 - equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;
- acqua e bevande: acqua oligominerale naturale/gassata o, a richiesta del singolo utente, una bibita tipo cola, aranciata, etc., distribuite mediante appositi impianti post-mix "*alla spina*", conformi alla specifica normativa igienico-sanitaria. Solo in caso di temporanea indisponibilità dei prefati impianti di spillatura delle bevande in questione, le stesse potranno essere fornite in apposite confezioni (cl. 50), comunque in materiale biodegradabile e compostabile.

Firmato L'originale
IL CAPO DRAPPELLO COMMISSARIATO
Lgt. CS. Claudio Picano

Firmato L'originale
IL CAPO UFFICIO LOGISTICO
Ten. Col. Fabrizio Leporatti