



Guardia di Finanza

REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO PUGLIA

- Ufficio Logistico / Sezione Commissariato e Armamento -
Via G. Murat, 59 - 70123 Bari - Tel. 080/5262014 - Fax 080/5262017
P.E.C.: BA0520000P@PEC.GDF.IT

CONDIZIONI TECNICHE

**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 LA CASERMA "M.A.V.M. FIN. L. PARTIPILO"
SEDE DEL COMANDO PROVINCIALE BARI
DELLA GUARDIA DI FINANZA**

ANNI 2025-2026-2027

1. GENERALITÀ

Il servizio in appalto (in seguito definito come “servizio”) per la preparazione e somministrazione dei pasti presso il centro di cottura e la sala mensa ubicati all’interno della caserma sede del Comando Provinciale Bari della Guardia di Finanza, nonché pulizia delle attrezzature e dei locali di pertinenza, svolto secondo le modalità e le prescrizioni di carattere tecnico di cui alle presenti Condizioni Tecniche (più avanti definite come “C.T.”) e del “Capitolato concernente la composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti” (Annesso 1), facenti parte integrante del contratto d’appalto stipulato tra l’Amministrazione e l’Impresa aggiudicataria (in seguito indicata come “Fornitore”).

La presente documentazione tecnica di gara è stata redatta in ottemperanza ai “Criteri ambientali minimi” (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari – settore ristorazione per gli uffici, le università e le caserme – stabiliti all’allegato 1 “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione” del Decreto Ministeriale 10 marzo 2020 (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 90 del 04 aprile 2020), con particolare riferimento alle/ai:

a. Specifiche tecniche:

- menù;

b. Clausole contrattuali:

- requisiti degli alimenti;
- comunicazione;
- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
- prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA);
- prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti;
- tovaglie, tovaglioli;
- pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie;
- formazione del personale addetto al servizio;

c. Criteri premianti:

- si fa rimando a quanto previsto nel Capitolato d’Oneri.

Il servizio in questione si sviluppa mediante le operazioni di:

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

2. RAPPRESENTANTE DELL'AMMINISTRAZIONE.

Quale rappresentante per l’Amministrazione è prevista la figura di n. 1 Ispettore o Sovrintendente appositamente nominato dal Comandante Provinciale Bari del Corpo.

Costui è nominato anche Direttore dell’Esecuzione del Contratto (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” del Fornitore, di cui al successivo punto 3..

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

3. RAPPRESENTANTE DEL FORNITORE.

Il Fornitore dovrà nominare, all’atto della sottoscrizione del contratto, un proprio Responsabile qualificato presso la mensa interessata, 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.

4. SPECIFICHE TECNICHE (CAM).

Al fine di raggiungere gli obiettivi definiti nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione adottato, ai sensi dell'art. 1, commi 1126 e 1127 della legge n. 296/2006, con Decreto del Ministro dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 (pubblicato sulla G.U.R.I. n. 90 del 04/04/2020), questo documento recepisce i Criteri Ambientali Minimi (di seguito, CAM) per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e reca alcune indicazioni per rafforzarne l'efficacia sotto il profilo ambientale.

A. MENU':	
	<p>I menù predisposti garantiscono 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:</p> <ul style="list-style-type: none">→ prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;→ prevedono 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.). <p>Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel criterio ambientale successivo. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire, il recupero degli avanzi non serviti.</p>
	<p>VERIFICA: presentare al Rappresentante dell'Amministrazione la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e descrivere le ricette, ove non previste nel capitolato d'appalto.</p>
B. CLAUSOLE CONTRATTUALI:	
	<p>1) Requisiti degli alimenti. 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:</p> <ul style="list-style-type: none">→ 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 zootecnica o pesce da «allevamento in valle»;
- come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea;
- non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, 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 equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;
- acqua: di rete microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31;

	<p>→ vino e bevande: nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di vini DOC o DOCG. Le bevande, se offerte, dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.</p>
	<p>VERIFICA: le verifiche si realizzano sia <i>in situ</i>, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto (Rappresentante per l'Amministrazione), è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.</p>
B.	CLAUSOLE CONTRATTUALI:
	<p>2) Comunicazione: L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al D.E.C. il menù su base settimanale 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. L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile. L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve 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, ad esempio invitando a richiedere il family bag per gli avanzi. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illecità ivi previsti.</p>
B.	CLAUSOLE CONTRATTUALI:
	<p>3) Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari: Per prevenire le eccedenze alimentari, il Fornitore deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un</p>

	<p>adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al D.E.C. il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.</p> <p>Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate.</p> <p>Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono 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.</p> <p>Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.</p> <p>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 attua le misure di recupero più appropriate.</p> <p>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 deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. <p>Al fine di ottimizzare la logistica devono 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.;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano 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. <p>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 sono comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al D.E.C..</p>
	<p>VERIFICA: il D.E.C. esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.</p>
	<p>B. CLAUSOLE CONTRATTUALI:</p>
	<p>4) Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA):</p> <p>I pasti sono 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. Solo in casi di emergenza è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432.</p> <p>Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si</p>

	<p>devono usare contenitori riutilizzabili.</p> <p>Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermitici completamente riciclabili.</p>
	<p>VERIFICA: il D.E.C. esegue le verifiche presso il centro di cottura e di refezione .</p>
B.	CLAUSOLE CONTRATTUALI:
	<p>5) Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti:</p> <p>Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.</p> <p>Il Fornitore deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.</p> <p>Non devono 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.).</p> <p>La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente.</p> <p>Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono 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 o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.</p>
B.	CLAUSOLE CONTRATTUALI:
	<p>6) Tovaglie e tovaglioli:</p> <p>I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.</p> <p>Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.</p>
	<p>VERIFICA: il D.E.C. esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballai primari.</p>
B.	CLAUSOLE CONTRATTUALI:
	<p>7) Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie:</p> <p>Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.</p> <p>Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.</p>
	<p>VERIFICA: il D.E.C. esegue le verifiche attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi</p>

	<p>primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.</p> <p>In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.</p>
B. CLAUSOLE CONTRATTUALI:	
	<p>8) Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio:</p> <p>L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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.
	<p>VERIFICA:</p> <p>entro sessanta giorni dall'inizio del servizio il Fornitore deve trasmettere al D.E.C. il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.</p>

5. 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**" del Fornitore (minimo 30 indicazioni di menù per i pasti "*ordinari*", 5 per le "*ricorrenze*" e 3 per i piatti "*vegetariani*").

Il Fornitore dovrà garantire, inoltre, a seguito di specifica richiesta (tramite il Rappresentante dell'Amministrazione) di un numero congruo di utenti (min. 5 % del totale), la somministrazione di piatti caldi e/o freddi "**vegetariani**" a completo valore nutrizionale, che non includono 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", il Fornitore 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 2..

Il Fornitore, inoltre, dovrà tenere conto delle eventuali preferenze espresse dalla maggioranza dei commensali o rilevate dai consumi giornalieri.

A tal fine, il Fornitore, 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.

6. MENÙ.

I menù predisposti dovranno rispettare quanto indicato al punto 4. Specifiche Tecniche CAM.

Il Rappresentante dell'Amministrazione parteciperà alla redazione del menù quindicinale unitamente all'Ufficiale Medico (ove disponibile).

Tale menù dovrà essere sottoposto all'approvazione del Comandante del Reparto.

Fatte salve le eventuali migliorie offerte dal Fornitore 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 quattro scelte di cui:
 - a. uno dietetica;
 - b. uno (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 di almeno 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 due 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 a scelta dell'utente, per pasto: birra nazionale (cl. 20) o vino bianco/rosso (cl. 25) o una bibita tipo cola, aranciata, etc. (cl. 33), distribuite mediante appositi impianti post-mix "alla spina", conformi alla specifica normativa igienico-sanitaria;
- **acqua**: la sala mensa è dotata di n. 3 erogatori d'acqua a rete idrica, microfiltranti, refrigeranti e gasanti marca "H2O S.R.L." modello "KALLA CWG", di proprietà dell'Amministrazione e concessi in comodato d'uso gratuito al Fornitore.

Il sostenimento dei costi afferenti il programma di manutenzione periodica delle tre macchine erogatrici, conforme alla scheda del produttore di cui all'annesso 2 alle presenti Condizioni Tecniche del servizio, è oggetto di punteggio aggiuntivo nell'offerta tecnica dei concorrenti alla procedura di gara.

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

E' 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.

7. 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 dal Fornitore), 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:

- . 21 giugno : Festa del Corpo della Guardia di Finanza;
- . 21 settembre : San Matteo;
- . 04 novembre : Giornata delle Forze Armate e del Decorato.

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.

8. 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 2014 - 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).

9. 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:

a. **olio** (vgs. Punto 4. SPECIFICHE TECNICHE (CAM):

- per i condimenti e la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva;
 - l'olio di girasole può essere impiegato 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);
- b. **sale:**
- l'impiego di sale deve essere contenuto;
 - per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente sale del tipo "sale marino integrale";
- c. **formaggio grattugiato** (per le ricette che lo prevedono):
- è aggiunto al piatto dall'operatore al momento della distribuzione, se richiesto;
 - l'impiego di formaggio grattugiato può essere esclusivamente grana padano/parmigiano reggiano/ pecorino, grattugiato in loco e in giornata;
 - e' vietato l'uso di formaggio grattugiato confezionato e/o misto.

10. ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI.

I flussi di utenza avverranno dal lunedì al venerdì, festivi infrasettimanali esclusi.

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.

Tali orari, comunque, potranno variare entro i seguenti limiti temporali:

- dalle ore 12:00 alle ore 14:00 per il pranzo;
- dalle ore 18:00 alle ore 20:00 per la cena,

con eventuale anticipazione/posticipazione, ove necessario, di ½ ora.

11. 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 all'Amministrazione, per la successiva approvazione, entro 15 (quindici) giorni a decorrere dall'inizio del servizio.

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.

12. 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.

13. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE.

I generi alimentari di diversa natura (carni, pesce, salumi, formaggi, prodotti ortofrutticoli, ecc.) non confezionati 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 DPR 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 incrociate.

14. 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.

15. 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 frittiture verranno effettuate nelle friggitrici e l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e, comunque, ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa. **E' tassativamente vietata la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco all'olio usato);**
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione.

16. 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 al Fornitore 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.

E', inoltre, obbligatorio l'uso di copricapo in modo da contenere completamente la capigliatura.

Inoltre, il personale dovrà:

- ➔ essere edotto circa i provvedimenti normativi vigenti afferenti la prevenzione da contagio epidemia virus COVID-19;
- ➔ essere in possesso delle certificazioni richieste per l'accesso alla caserma e svolgimento dell'attività lavorativa.

17. CAPI DI VESTIARIO.

Il Fornitore 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 del Fornitore, di:

- ✓ uomini addetti alla sala mensa ed alla distribuzione:
 - copricapo, giacca bianca o di colore chiaro con contrassegno del Fornitore 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 del Fornitore e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
 - calzature antiscivolo.
- ✓ cuochi, aiuto cuochi ed addetti alla preparazione dei pasti:
 - tenuta e copricapo bianchi o comunque di colore chiaro, con contrassegno del Fornitore e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
 - calzature antiscivolo.
- ✓ addetti al lavaggio stoviglie ed alle pulizie:
 - indumento (tuta o camice) con contrassegno del Fornitore e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
 - calzature antiscivolo.

Il Fornitore 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.

18. 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 il porzionamento 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 Comando, si dovrà attivare una seconda/terza linea di "*self-service*".

Il Fornitore 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.

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

19. 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.

20. MODALITA' OPERATIVE.

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

✓ **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 interfonni.

✓ **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.

✓ **Operazioni quindicinali:**

- lavaggio delle porte,

- lavaggio delle serrande,
- pulizia di termoconvettori, caloriferi e apparecchi di condizionamento;
- lavaggio delle sedie con appositi prodotti detergenti.
- ✓ **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.
- ✓ **Operazioni semestrali** (ed ogni qualvolta ritenuto opportuno):
- disinfezione, derattizzazione e disinfestazione con idonei preparati.

21. 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.

22. PULIZIE ESTERNE.

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

23. RIFIUTI.

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

E' 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.

24. 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;
 - pulizia delle macchine erogatrici d'acqua filtrata;

- ✓ 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.

25. ATTIVITA' 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" dell'Amministrazione, di cui al precedente paragrafo 2.

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 "Composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti" (Annesso 1) e le "Specifiche Tecniche" riportate nel presente documento.

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

Egli provvede, nel caso il Fornitore 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 Rappresentante del Fornitore, 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/Comando, di cui farà parte un Ufficiale Medico o Veterinario, un Ufficiale ed un rappresentante (Ispettore o Sovrintendente o Appuntato o Finziere o Allievo) 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/Comando.

Tutti i controlli posti in essere dall'Amministrazione devono intendersi indipendenti da qualsiasi altra forma di "controllo di qualità" e/o "autocontrollo" effettuati dal Fornitore 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 del Fornitore 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, il Fornitore può formulare, entro 30 (trenta) giorni, una richiesta di riesame al Comandante dell'Ente/Comando, il quale, sulla base del verbale e degli accertamenti che riterrà opportuno condurre in prima persona, prenderà la decisione finale.

Il Fornitore 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 per l'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:

A. 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.

B. 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.

C. 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.

D. DISTRIBUZIONE.

Il controllo dell'attività avverrà giornalmente a cura del Rappresentante dell'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.

E. 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 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.

F. ANDAMENTO GENERALE DEL SERVIZIO

Avverrà sulla base di un "*programma di controllo*" con cadenza di massima trimestrale, comprendente tutti gli accertamenti che la Commissione riterrà opportuno eseguire. La Commissione, provvederà ad effettuare il controllo relativo ad un'intera giornata evidenziando, in apposito verbale, da sottoporre in visione al Comandante, le eventuali manchevolezze riscontrate relativamente alle singole fasi del servizio. Detto verbale, conservato in apposita raccolta, dovrà essere inviato all'Ente esecutore del contratto per le determinazioni di merito.

26. CONTROLLO SULLA 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 al precedente paragrafo 25. 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).

27. REGISTRO DELLE OSSERVAZIONI.

Presso la sala mensa, il Fornitore 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 dell'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 al Fornitore.

28. CAMPIONATURA GIORNALIERA.

Al fine di consentire l'effettuazione di eventuali indagini di laboratorio (in caso si verificano sindromi collettive di sospetta origine alimentare), il Fornitore 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 (colazione, 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 del Fornitore e dell'Amministrazione.

Le operazioni di campionamento dovranno essere effettuate sotto il controllo del Rappresentante dell'Amministrazione o di un suo incaricato.

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

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard il Fornitore è obbligato a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Ente/Comando e ad effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a che non sia raggiunta la conformità.

Il Fornitore dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di autocontrollo su richiesta dell'Ente/Comando senza che la stessa impresa possa richiedere alcun rimborso.

Bari, 04/06/2024

IL CAPO UFFICIO LOGISTICO
(Ten. Col. Enzo Signoriello)
(Ten.Col. Enzo Signoriello)