



Guardia di Finanza CENTRO DI AVIAZIONE

Ufficio Logistico - Sezione Commissariato e Armamento

Via Pratica di Mare, 45 – 00071 Pratica di Mare - Pomezia - Tel. 06/919140580

PEC: rm0930000p@pec.gdf.it – PEU: rm0960016@gdf.it

Codice Fiscale: 97061500589



CAPITOLATO TECNICO

RELATIVO ALL'APPALTO DEL SERVIZIO
DI MENSA OBBLIGATORIA "CATERING COMPLETO"
PER LA PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
E PULIZIA LOCALI DI PERTINENZA

SOMMARIO

1. GLOSSARIO.....	4
2. OGGETTO.....	6
2.1 Articolazione e condizione del servizio	7
2.2 Sopralluogo di ricognizione	7
2.3 Rappresentante per l'Amministrazione	8
2.4 Riduzione e gestione delle eccedenze alimentari.....	8
2.5 Requisito di esecuzione	10
3. VERBALI DI GESTIONE	10
3.1 Verbale di presa consegna	10
3.2 Registro della fase esecutiva.....	10
3.3 Verbale di Riconsegna.....	11
4. SERVIZIO DI RISTORAZIONE.....	11
4.1 Servizio di Ristorazione Base.....	12
4.1.1 Disposizioni generali	12
4.1.2 Menù.....	12
4.1.3 Caratteristiche merceologiche	15
4.1.4 Garanzie di qualità del servizio	16
4.1.5 Grammature procapite	17
4.1.6 Condimenti.....	17
4.1.7 Espletamento del servizio e produzione dei pasti.....	18
4.1.7.a Orari e distribuzione dei pasti	18
4.1.7.b Variazione del numero dei pasti.....	19
4.1.7.c Igiene nella produzione	19
4.1.7.d Conservazione delle derrate.....	19
4.1.7.e Manipolazione e cottura	20
4.1.7.f Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione	20
4.1.7.g Personale	21
4.1.7.h Capi di vestiario	21
4.1.8 Rilevazione delle presenze e prenotazione dei pasti	22
4.2 SERVIZI DI RISTORAZIONE ACCESSORI	22
4.2.1 Distribuzione a mezzo sistema "Self Service".....	22
4.2.2 Menù di qualità superiore	23
4.2.3 Circostanze particolari.....	24
4.2.4 Pasti da asporto e sacchetti viveri.....	24
4.2.5 Centro di cottura esterno.....	25
4.2.6 Servizio mensa per utenti terzi	25
5. PERSONALE DEL FORNITORE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	25
5.1 Rapporto di lavoro	26
5.2 Personale addetto al servizio	26
5.3 Organico e reintegro personale mancante	28
5.4 Direttore Tecnico del servizio	29
5.5 Rispetto delle norme.....	29

5.6 Vigilanza sulle lavorazioni	30
5.7 Riservatezza	30
5.8 Responsabilità.....	30
6. CONDIZIONI DELLA FORNITURA.....	30
7. BENI MOBILI ED IMMOBILI	32
7.1 Addizioni e migliorie	33
7.2 Divieto di variazione della destinazione d'uso	33
7.3 Divieto di modifica o trasformazione	33
7.4 manutenzione ordinaria	33
7.5 Registro della manutenzione ordinaria.....	34
7.6 Verifica periodica degli immobili e delle attrezzature.....	34
8. OPERAZIONI DI PULIZIA E RIASSETTO DEI LOCALI.....	35
8.1 Modalità operative	35
8.1.1 Operazioni giornaliere.....	36
8.1.2 Operazioni settimanali	36
8.1.3 Operazioni quindicinali	36
8.1.4 Operazioni mensili	36
8.1.5 Operazioni semestrali (ed ogni qualvolta ritenuto opportuno e necessario)	37
8.2 Divieti.....	37
8.3 Pulizie esterne	37
8.4 Rifiuti.....	37
9. NORME DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	38
9.1 Informazione sui rischi specifici	38
9.2 Piano di sicurezza	38
10. DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	39
11. ATTIVITA' DI CONTROLLO.....	39
11.1 Introduzione delle derrate	40
11.2 Modalità di conservazione	41
11.3 Preparazione del vitto	41
11.4 Distribuzione	41
11.5 Pulizia dei locali	41
11.6 Andamento generale del servizio.....	42
11.7 Controllo sulla qualità.....	42
11.8 Registro delle osservazioni	42
11.9 Campionatura giornaliera.....	42
11.10 Blocco delle derrate	43
11.11 Piano di autocontrollo	43
12. SUBAPPALTO E SOMMINISTRAZIONE DI LAVORO	44
13. PREZZO, PAGAMENTO E INTERVENTO SOSTITUTIVO DURC	44
13.1 Clausola revisione prezzi	44
14. PENALI PER RITARDO E INADEMPIMENTO.....	46
15. ASSICURAZIONE DI RESPONSABILITA' CIVILE	48
16. CLAUSOLE DI SALVAGUARDIA E CONTRATTUALI	48
16.1 Clausola risolutiva espressa.....	48
17. NORMATIVA DI RIFERIMENTO.....	50

1. GLOSSARIO

Di seguito è riportata una tabella di riferimento per i termini maggiormente utilizzati nel presente documento.

TERMINI	DEFINIZIONI
Alimento	Prodotto alimentare che può essere consumato anche crudo (es. frutta).
Amministrazione Contraente/Amministrazione/Stazione Appaltante/Ente	L'ente che affida le prestazioni oggetto dell'appalto, mediante la sottoscrizione dei contratti di fornitura, come di seguito definiti.
Arredi	Complesso di oggetti (tavoli, sedie, etc.) che servono ad allestire gli ambienti adibiti all'espletamento del Servizio, come di seguito definito.
Attrezzature	Strumenti necessari all'esecuzione dell'attività oggetto del Servizio di Ristorazione (es. arredi, macchinari, stoviglie, tegameria, tovagliato, utensileria).
Confezionamento	Inserimento delle preparazioni gastronomiche in appositi contenitori (bacinelle e vassoi gastronomici, vaschette monoporzione, ecc.) per la loro conservazione fino al momento del consumo, nonché per il trasporto presso i locali di consumo.
Contratto di Fornitura/Appalto/Commessa	Atto stipulato dall'Amministrazione Contraente con il fornitore, come di seguito definito, che recepisce l'insieme delle prescrizioni e condizioni fissate nello SDAPA e nella documentazione relativa all'appalto.
Consip S.p.A.	Organismo societario al quale il Ministero dell'Economia e delle Finanze ha affidato la conclusione, per conto del Ministero medesimo, dello SDAPA ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. n. 36/2023.
Criteri Ambientali Minimi (CAM)	Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione collettiva e derrate alimentari di cui all'Allegato 1 del Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato sulla G.U.R.I. n.90 del 4 aprile 2020, e successivi aggiornamenti.
Cucina	Struttura utilizzata per l'esecuzione delle prestazioni e per l'esclusivo fine dello svolgimento del servizio di preparazione dei pasti, nonché per l'eventuale confezionamento per il successivo trasporto presso i locali di consumo dei pasti.
Diete speciali/sanitarie	Diete personalizzate sulla base di specifiche patologie.
Direttore Tecnico del Servizio/ Rappresentante per l'appaltatrice	Persona fisica, nominata dal fornitore, responsabile nei confronti della singola Stazione Appaltante, ovvero unica interfaccia verso la stessa, della gestione di tutti gli aspetti del Contratto di Fornitura (qualitativi ed economici) inerenti lo svolgimento delle attività previste nel Capitolato Tecnico e, nel dettaglio, nelle Schede Tecniche. 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.
Distribuzione dei pasti	Insieme delle attività svolte dal Fornitore per la consegna del pasto ad ogni utente

Fornitore/Appaltatrice/Ditta/Impresa aggiudicataria/Impresa	Impresa, Consorzio di Imprese, Raggruppamento Temporaneo di Imprese o Contratto di Rete, aggiudicatario dell'Appalto Specifico che si impegna ad eseguire in favore delle Amministrazioni, le attività previste nel Capitolato Tecnico e, nel dettaglio, nelle Schede Tecniche.
Frequenza	Numero di volte che determinate preparazioni gastronomiche devono essere presenti nei menù in un intervallo di tempo definito
Impianti	Tutti gli impianti (impianto elettrico, impianto di riscaldamento / raffrescamento, impianto idrico sanitario, ecc.) presenti nelle Cucine, nei luoghi di consumo e nelle relative pertinenze
Inventario dei beni	Elenco dei beni mobili e immobili messi a disposizione del Fornitore dall'Amministrazione, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna
Macchine	Strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia
Mensa/Luoghi di consumo dei pasti	Locali destinati alla fruizione del Servizio di Ristorazione
Menù	Lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza per portata (es. varietà dei primi piatti, varietà dei secondi piatti ecc.) secondo la struttura definita (numero e tipologia di portate)
Pasto	Pranzo o cena previsti nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al Servizio
Portata	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti).
Preparazione gastronomica	Pietanza, composta da uno o più /ingredienti, preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro).
Produzione dei pasti	Insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti.
Regime dietetico	Menù destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di comprovate situazioni patologiche contingenti.
Responsabile del Servizio dell'Amministrazione / Direttore dell'Esecuzione contrattuale / DEC	Figura nominata dall'Amministrazione Contraente, responsabile dei rapporti con il Fornitore per i servizi oggetto del presente Capitolato e pertanto interfaccia unica e rappresentante dell'Amministrazione Contraente nei confronti del Fornitore. Al Responsabile del Servizio è delegata la funzione di supervisione e coordinamento delle attività.
Specifiche Tecniche	Insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il Fornitore deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dall'Amministrazione.

Strutture/Locali	Locali e spazi adibiti al Servizio di Ristorazione.
Stoviglie/Stoviglieria	Piatti, posate, bicchieri, vassoi, caraffe per l'acqua, distributori di tovaglioli e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti.
Tegameria	Teglie, pentolame vario e quant'altro possa occorrere per la cottura.
Trasporto	Trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali o i luoghi di consumo.
Utensileria	Coltelli, mestoli vari (forchettoni, pinze, palette e schiumarole, cucchiaini, ecc.) e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti.
Registro della fase esecutiva	Documento, redatto dal Fornitore, contenente le informazioni di cui al verbale di presa in consegna, come di seguito definito, così come aggiornate in corso di esecuzione contrattuale.
Verbale di presa in consegna	Verbale redatto dall'Amministrazione Contraente in contraddittorio con il Fornitore, ai fini dell'avvio dei servizi oggetto dell'Appalto.

2. OGGETTO

Il presente Capitolato descrive le caratteristiche per il servizio della Mensa Obbligatoria di Servizio (in seguito definito come "Servizio") presso l'Ente in intestazione, sito in Pomezia (Roma) 00071, Via Pratica di Mare 45, presso Aeroporto militare "M. De Bernardi", inteso come preparazione, confezione e distribuzione di circa 85.000 pasti annui a mezzo di sistema "self-service", con generi alimentari della migliore qualità, approvvigionati autonomamente dall'impresa aggiudicataria ed in possesso sia delle caratteristiche merceologiche sia di tutti i requisiti previsti da Leggi o altre Disposizioni regolamentari che ne disciplinino le caratteristiche e/o la composizione.

Tale Servizio, avrà una durata contrattuale a decorre dalla data del verbale di avvio esecuzione e terminerà improrogabilmente il 30 novembre 2028 (salvo eventuale proroga), esso comprenderà anche l'attività:

- della manutenzione ordinaria delle attrezzature presenti nei locali cucina e mensa;
- di pulizia e riassetto dei predetti locali, nonché di ogni altro spazio utilizzato per la preparazione, distribuzione e consumazione del vitto.

Il Servizio in appalto, viene svolto secondo le modalità e le prescrizioni di cui al presente Capitolato Tecnico (CT), nonché in base alle "Specifiche Tecniche della grammatura media degli ingredienti dei principali piatti" (Annesso 1) e alle "Specifiche Tecniche dei requisiti degli alimenti" (Annesso 2).

2.1 Articolazione e condizione del servizio

Il Fornitore dovrà erogare il Servizio nella sua articolazione minima (Servizi di Ristorazione Base) e nella sua articolazione opzionale (Servizi di Ristorazione Accessori), con le modalità di seguito riportate:

a. Servizi di Ristorazione Base:

Il Servizio di Ristorazione Base consiste nell'espletamento delle attività di cui al paragrafo 4.1 del presente Capitolato Tecnico e, in particolare:

- approvvigionamento delle derrate (acquisto delle derrate e stoccaggio);
- produzione dei pasti;
- conservazione dei pasti prima della distribuzione;
- confezionamento dei pasti per la distribuzione;
- consegna dei pasti presso i locali attigui alla cucina;
- rilevazione delle presenze e prenotazione dei pasti effettuate dall'Amministrazione.

b. Servizi di Ristorazione Accessori:

Il Servizio di Ristorazione accessorio consiste nell'espletamento delle attività di cui al paragrafo 4.2 del presente Capitolato Tecnico e, in particolare:

- distribuzione dei pasti in modalità "Self-Service", ovvero in caso di necessità in modalità tramite "sacchetti" o "pranzo da asporto";
- somministrazioni di menu di qualità superiore in determinate circostanze;
- utilizzo di un centro di cottura esterno in caso di particolari necessità.

2.2 Sopralluogo di ricognizione

Ai fini di una corretta formulazione dell'offerta, i concorrenti sono invitati ad effettuare il preliminare sopralluogo, previo accordo con il personale incaricato, a proprie cure e spese, al fine di acquisire ogni utile informazione, per verificare l'insussistenza di anomalie che possano pregiudicare il normale svolgimento del servizio richiesto, nonché prendere visione dei locali e della mensa (luoghi) presso i quali dovrà essere eseguita l'attività.

La richiesta di sopralluogo deve essere presentata tramite la Piattaforma alla Sezione *Comunicazioni* e deve riportare il nominativo del concorrente, recapito telefonico, recapito fax e/o indirizzo e-mail, il nominativo e la qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La Ditta sarà contattata dal personale responsabile (Mar. Ord. Giuseppe Savio Tel. 06/91913860 e-mail: Savio.giuseppe@gdf.it) per concordare il giorno per effettuare il sopralluogo nei locali in cui verrà svolto il servizio. Al termine dello stesso, verrà rilasciata l'attestazione di avvenuto sopralluogo.

Qualora il sopralluogo venga effettuato da personale diverso dal titolare/rappresentante della ditta/società, lo stesso dovrà essere munito di relativa delega firmata dal delegante

su carta intestata, corredata dalla copia del documento di riconoscimento in corso di validità di entrambi i soggetti interessati (delegato e delegante).

La mancata effettuazione dello stesso non costituirà automatica causa di esclusione. Qualora l'operatore economico non effettui il sopralluogo, dichiarerà in sede di offerta di essere pienamente edotto delle condizioni dei luoghi e della consistenza degli impianti, assumendosi ogni rischio relativo alla mancata conoscenza dei locali.

2.3 Rappresentante per l'Amministrazione

Quale Rappresentante per l'Amministrazione e Direttore dell'esecuzione contrattuale (DEC) sarà designato il Mar. Ord. Savio Giuseppe, che verrà appositamente nominato dal Comandante di questo Ente della Guardia di Finanza.

A lui faranno 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 5.4

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

2.4 Riduzione e gestione delle eccedenze 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, durante l'esecuzione contrattuale, dovrà rispettare le seguenti disposizioni:

Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi. 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.
- **Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari.** Secondo quanto previsto dai CAM, e successivi aggiornamenti, con cadenza semestrale il Fornitore dovrà presentare un rapporto semestrale da inviare telematicamente al D.E.C., nella quale dovrà elencare per i prodotti utilizzati per la commessa: tipo, quantità, metodi di produzione ed origine, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005). Dovrà dichiarare, inoltre, la quantità approssimativa di prodotti alimentari preparati per il Servizio e non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

2.5 Requisito di esecuzione

Il Fornitore ai fini dell'esecuzione del presente servizio deve essere in possesso delle seguenti certificazioni riconducibili all'erogazione di servizi di ristorazione collettiva: certificazione **UNI EN ISO 9001**; certificazione **UNI EN ISO 22005**; certificazione **UNI EN ISO 22000**; certificazione **UNI EN ISO 14001**.

Ai sensi della certificazione **UNI EN ISO 22000**, per il sistema di gestione della sicurezza nel settore agroalimentare, qualora l'appalto abbia una durata superiore a due anni, sarà cura del Rappresentante dell'Amministrazione verificare che entro due anni dalla data di inizio del servizio il Fornitore abbia incluso questa Stazione Appaltante tra le strutture impiegate per il servizio, affinché risulti nell'elenco dei siti sottoposti a certificazione.

Inoltre l'appaltatrice dovrà provvedere all'acquisizione delle licenze commerciali ed altre licenze ausiliarie di propria pertinenza necessarie per l'espletamento del servizio richiesto, ove richiesto dalla vigente regolamentazione.

L'autorizzazione sanitaria per i locali cucina e mensa, messi a disposizione dall'Amministrazione, sarà rilasciata dai competenti organi dell'Amministrazione medesima secondo le modalità che verranno stabilite tra le Parti.

3. VERBALI DI GESTIONE

3.1 Verbale di presa consegna

Il Verbale di presa in consegna rappresenta il documento con il quale il Fornitore prende formalmente in carico le strutture adibite all'espletamento del Servizio di Ristorazione richiesto per la durata del Contratto di Fornitura.

Il Verbale deve essere redatto in duplice copia, in contraddittorio tra il Fornitore e l'Amministrazione Contraente, e recare la firma congiunta di entrambe le Parti. La data di sottoscrizione del Verbale costituisce la data di inizio di erogazione del Servizio, salvo diversi accordi tra le Parti.

Detto Verbale comprenderà il dettaglio della consistenza delle strutture dell'Amministrazione Contraente prese in carico dal Fornitore, nonché le informazioni utili per l'espletamento del Servizio e la dichiarazione attestante che lo stato attuale degli ambienti è tale da non impedire l'avvio o la prosecuzione dell'attività.

Tale verbale dovrà necessariamente contenere almeno i seguenti allegati:

- un inventario dei beni mobili e immobili messi a disposizione dall'Amministrazione per lo svolgimento delle attività previste nel Contratto di Fornitura;
- un inventario dei beni di proprietà del Fornitore, messi a disposizione dallo stesso per lo svolgimento delle attività previste nel Contratto di Fornitura, che potrà riprendersi a fine contratto, ove presente tale fattispecie;
- un elenco del personale che il Fornitore utilizzerà per lo svolgimento delle attività previste nel contratto, con l'evidenza della qualifica, del livello retributivo, delle mansioni, del monte ore, ecc.

Il Fornitore, controfirmando per accettazione il Verbale di presa in Consegna, sarà custode dei suddetti beni e assumerà l'obbligo formale di prendersene cura e di mantenerli in modo tale da garantire il buono stato di conservazione degli stessi, nonché tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni stessi.

Qualunque variazione rispetto a quanto previsto nel Verbale di presa in consegna e nei relativi allegati dovrà essere formalizzata mediante atto scritto controfirmato dalle Parti.

3.2 Registro della fase esecutiva

Durante l'esecuzione del contratto, il Fornitore redige il "Registro della fase esecutiva" contenente le informazioni di cui al Verbale di presa in consegna così

come aggiornate in corso di esecuzione contrattuale. In particolare, tale documento conterrà le modifiche/integrazioni relative:

- ai beni messi a disposizione dall'Amministrazione per lo svolgimento delle attività previste nel Contratto di Fornitura;
- ai beni di proprietà del Fornitore, messi a disposizione dallo stesso per lo svolgimento delle attività previste nel Contratto di Fornitura, che potrà riprendersi a fine contratto;
- al personale utilizzato dal Fornitore per lo svolgimento delle attività previste nel contratto.

Tale Registro, costantemente aggiornato durante l'esecuzione contrattuale, dovrà essere presentato dal Fornitore all'Amministrazione con periodicità trimestrale e comunque in qualsiasi altro momento a seguito di semplice richiesta dell'Amministrazione e/o prima della conclusione del Servizio.

3.3 Verbale di Riconsegna

il Fornitore alla cessazione del contratto, per qualsiasi causa, dovrà riconsegnare all'Amministrazione le strutture da questa messe a disposizione, in numero, specie e qualità uguali a quelli risultanti dal Verbale di presa in consegna e dai suoi allegati e dal "Registro della fase esecutiva". Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione Contraente in perfetto stato di pulizia, di funzionamento, di manutenzione e in buono stato di conservazione tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione del Servizio.

A tal fine verrà effettuato, in contraddittorio tra le Parti, un sopralluogo all'esito del quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al "Verbale di Riconsegna" sarà allegato l'inventario dei beni consegnati, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione. Nel caso in cui, all'esito del sopralluogo, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i Verbali di consegna e suoi allegati, il Fornitore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, l'Amministrazione potrà provvedere direttamente, addebitando al Fornitore le spese di tale intervento oltre alle eventuali penali.

4. SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Di seguito vengono rappresentate le attività presenti nei Servizi di Ristorazione Base, nonché nei Servizi di Ristorazione Accessori.

4.1 Servizio di Ristorazione Base

4.1.1 Disposizioni generali

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 di qualità superiore per le “ricorrenze” – art. 4.2.2, nonché 3 per i piatti “vegetariani”).

L'Appaltatrice dovrà garantire, inoltre, a seguito di specifica richiesta (tramite il Rappresentante per l'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”, l'Appaltatrice dovrà provvedere alla distribuzione di **pasti senza glutine (gluten free) preconfezionati**, nel rispetto delle normative vigenti relative al confezionamento, stoccaggio e distribuzione, per i soggetti affetti da celiachia, il cui numero sarà comunicato dal Rappresentante dell'Amministrazione.

L'Appaltatrice, inoltre, dovrà tenere conto delle eventuali preferenze espresse dalla maggioranza dei commensali 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.

4.1.2 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. Tale menù dovrà essere sottoposto all'approvazione del Comandante di questo Ente.

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 al presente C.T, il primo pasto (pranzo) e il secondo pasto (cena), con le seguenti caratteristiche:

a. primo piatto caldo: almeno quattro scelte di cui:

- (1) due diverse tipologie tra pasta secca, pasta fresca o riso condito;
- (2) una dietetica (costituita da pasta e riso) in bianco e al pomodoro semplice, con l'eventuale impiego di farine di natura integrale;
- (3) una base di cereali tipo farro, orzo, grano saraceno, avena ecc.;
- (4) trancio di pizza al piatto in luogo di una delle scelte di cui al sub. (1) (avente le seguenti caratteristiche: lavorazione in loco dell'impasto, da stendere al momento della preparazione, condimento con prodotti freschi, divieto di servire pizza surgelata prevedendo al massimo due tipi di farciture diverse per pizza, con una frequenza massima di una volta a settimana);

b. secondo piatto:

(1) tre scelte calde, di cui:

(a) due piatti di proteine animali derivanti:

- da carni rosse, è stabilito con una frequenza minima di due volte a settimana e con una frequenza massima di tre volte a settimana;
- da carni bianche (petto di pollo e fesa di tacchino), è stabilito con una frequenza minima di tre volte a settimana, mentre che la carne di maiale potrà essere utilizzata con una frequenza massima di due volte a settimana;
- da prodotti della pesca (pesci, crostacei, molluschi), è stabilito con una frequenza minima di una volta a settimana;

(b) un piatto di proteine vegetali (lenticchie, ceci, piselli, fave e fagioli ecc.):

(2) tre scelte fredde, di cui:

- insalatona (piatto unico composto da secondo e contorno) alternando tonno, uova, salumi e legumi;

- piatto freddo classico, ovvero salumi misti e formaggi;
- mozzarella o tonno o carne in scatola o un formaggio tipo stracchino, quick, robiola ecc.

c. contorno: di stagione di cui:

- (1) un piatto caldo, a rotazione cicoria, scarola, verza, piselli, broccolo romano, spinaci, patate al forno, melanzane, zucchine, broccoletti ecc;
- (2) uno piatto freddo, a rotazione insalata mista, pomodori, finocchi, cetrioli, carote, patate lesse;
- (3) insalata verde tutti i giorni;

d. pane: un prodotto (panino/rosetta/ciabatta oppure fette da pagnotta/filone) assicurando pane comune e integrale;

e. frutta di stagione di cui:

- (1) due scelte assicurando la massima varietà in modo tale che le due proposte non siano giornalmente consecutive;
- (2) un vasetto di yogurt (da garantire giornalmente in alternativa alla frutta);

f. bevande varie: a richiesta del singolo utente, deve essere somministrata una delle seguenti bevande, per pasto: acqua oligominerale naturale/gassata in confezioni da cl. 50 o una bibita tipo cola, aranciata, etc. (cl. 33), eventualmente distribuite anche mediante appositi impianti post-mix "*alla spina*", conformi alla specifica normativa igienico-sanitaria, su approvazione del Comandante di questo Comando;

g. dolce una volta a settimana e nei giorni festivi, da concordare con il Rappresentante dell'Amministrazione. Al riguardo, la somministrazione del dolce dovrà:

- essere variata con cadenza settimanale;
- prevedere l'impiego di prodotti non confezionati in porzioni monouso;
- garantire una porzione avente un peso non inferiore a 100g.

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.

Il menù del mese 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, nonché qualsiasi altro imprevisto tale da impedire la normale esecuzione del servizio;
- avaria della catena di conservazione dei prodotti deperibili;
- eventi di forza maggiore.

4.1.3 Caratteristiche merceologiche

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico. In particolare, visti gli artt. 57 e 130 del D.lgs. 36/2023, nonché i Criteri Minimi Ambientali di cui all'Allegato 1 del Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020, 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 alle Specifiche Tecniche in Annesso 2.

I valori espressi in percentuali di peso sul totale, di cui alle predette Specifiche Tecniche in Annesso 2, **andranno verificati prendendo a riferimento un semestre in relazione al quale il fornitore, come previsto nel Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari dei C.A.M., presenterà al Rappresentante per l'Amministrazione un rapporto contenente elencazione dei tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione e origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando documentazione appropriata. Di tale documentazione nonché certificazione dei prodotti, verrà conservata copia nei locali di mensa.**

In base ai Criteri Ambientali Minimi:

- tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche agricole e forestali;
- per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti;

- 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>);
- tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009;
- tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N.509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali;
- i prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del Regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Sempre in base ai C.A.M., la ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti.

Si specifica inoltre che è vietato:

- l'utilizzo di carni congelate o surgelate;
- 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.

4.1.4 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.

4.1.5 Grammature procapite

La composizione delle principali pietanze e relative grammature (“a crudo”) pro-capite minime richieste sono riportate **nelle Specifiche Tecniche in 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. Inoltre il rappresentante dell’Amministrazione, in base alle esigenze di questo Comando, avrà comunque la facoltà di poter richiedere l’integrazione della composizione dei menù in linea con il rapporto qualitativo e quantitativo del presente capitolato.

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). In caso di necessità l’Appaltatrice dovrà somministrare il pranzo da asporto (sacco viveri), avente un equivalente apporto calorico del pranzo ordinario, la cui composizione e varietà verrà concordata direttamente con il rappresentante dell’Amministrazione, secondo quanto indicato nel Capitolato d’oneri.

4.1.6 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*:

- per i condimenti e la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d’oliva;
- l’olio di semi può essere impiegato esclusivamente per le fritture;
- 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;
- è vietato l’uso di formaggio grattugiato preconfezionato e/o misto.

4.1.7 Espletamento del servizio e produzione dei pasti

Il servizio vettovagliamento dovrà essere svolto nell'ambito dei locali mensa e cucina dell'Amministrazione con continuità per tutti i giorni del periodo contrattuale e dovrà essere espletato in modo tale da consentire a ciascun utente della mensa la fruizione del pasto nell'arco temporale di 30 minuti compreso il tempo di distribuzione e consumazione del pasto stesso.

Il Servizio comprende altresì:

- la pulizia e la disinfezione delle Cucine e delle relative aree di pertinenza (es. spogliatoi, bagni del personale, mensa), nonché il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature utilizzate per la produzione dei pasti (es. macchinari, arredi);
- l'obbligo di custodia delle Cucine e delle aree di relativa pertinenza, nonché delle attrezzature e degli impianti utilizzati per la produzione pasti, con conseguente responsabilità in caso di danneggiamento, perdita e/o sottrazione degli stessi;
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature utilizzate per la produzione dei pasti, dei locali della cucina e delle aree di pertinenza;
- l'obbligo di reintegrare la stoviglieria, l'utensileria e la tegameria utilizzata per la produzione dei pasti in ogni ipotesi in cui la stessa dovesse risultare, sia nel corso dell'espletamento del Servizio, sia al termine della durata dello stesso, inferiore rispetto a quella consegnata dall'Amministrazione Contraente al Fornitore;
- la disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione (ove prevista) delle Cucine e delle aree di relativa pertinenza;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dall'espletamento del Servizio di Ristorazione base ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

4.1.7.a Orari e distribuzione dei pasti

Il servizio dovrà essere assicurato in tutti i giorni della settimana. Gli orari di distribuzione dei pasti saranno concordati con questo 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 dal lunedì al venerdì;
- dalle ore 12:30 alle ore 13:30 per il pranzo dal sabato alla domenica;
- dalle ore 18:30 alle ore 19:30 per la cena nel periodo invernale;
- dalle ore 19:00 alle ore 20:00 per la cena nel periodo estivo;

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

4.1.7.b Variazione del numero dei pasti

Gli utenti provvederanno giornalmente, tramite il Sistema di prenotazione dei pasti, di cui al successivo paragrafo 4.1.8, a comunicare il numero dei pasti da distribuire sia pranzo che a cena.

Salvo diverse modalità contrattuali, il numero dei pasti da confezionare dovrà essere comunicato entro:

- le ore 09.30 per il 1° pasto (pranzo) dal lunedì al venerdì;
- le ore 09,30 del venerdì saranno comunicate inoltre le presenze previste per il sabato e la domenica, relativamente al pranzo e alla cena;
- le ore 14,00 per il 2° pasto (cena).

Nel caso in cui i dati di prenotazione vengano comunque comunicati seppur in ritardo, il Fornitore dovrà, per quanto possibile, impegnarsi a fornire quanto richiesto. Nel caso le richieste non fossero ottemperabili completamente, il Fornitore dovrà darne immediata comunicazione al Rappresentante per l'Amministrazione proponendo soluzioni alternative.

4.1.7.c 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.

4.1.7.d Conservazione delle derrate

I generi alimentari di diversa natura (carni, pesce, salumi, formaggi, prodotti ortofrutticoli, ecc.) non preconfezionati dovranno essere conservati in strutture frigorifere distinte. Qualora, per ragioni infrastrutturali, ciò non sia possibile dovranno essere temporaneamente adottati opportuni accorgimenti volti ad impedire le contaminazioni incrociate (idonee separazioni, uso di contenitori a chiusura ermetica, etc.).

I prodotti cotti da consumare freddi dovranno raggiungere la temperatura di conservazione e distribuzione (inferiore a 10°C) nel tempo massimo di 30 minuti attraverso l'ausilio di idonee attrezzature (abbattitori di temperatura), ove disponibili.

Tutti i prodotti alimentari dovranno essere conservati conformemente alle loro caratteristiche merceologico-annonarie e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

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

La protezione delle derrate dovrà avvenire solo mediante impiego di pellicola d'alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al DPR 23 agosto 1982, n.777.

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

4.1.7.e 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.

4.1.7.f 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;
- 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. 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.

4.1.7.g Personale

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

4.1.7.h Capi di vestiario

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

uomini addetti alla sala mensa ed alla distribuzione:

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

donne addette alla sala mensa ed alla distribuzione:

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

cuochi, aiuto cuochi ed addetti alla preparazione dei pasti:

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

addetti al lavaggio stoviglie ed alle pulizie:

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

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

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.

4.1.8 Rilevazione delle presenze e prenotazione dei pasti

Il personale avente diritto al vitto, per poter consumare il pasto, dovrà presentare un apposito tagliando (parte "figlia") rilasciato dal Comando/Ufficio di appartenenza, che dovrà essere numerato progressivamente, datato, munito della firma e timbro dell'Autorità che autorizza la fruizione del pasto e sottoscritto dal militare beneficiario. La corrispondente parte "madre" del tagliando rimarrà in possesso del Comando/Ufficio di cui sopra, per ogni eventuale necessario riscontro.

Le parti "figlia" dei tagliandi saranno custodite dalla ditta appaltatrice; a fine giornata, si procederà ad effettuare un riepilogo numerico di tali tagliandi mediante redazione di apposito verbale giornaliero, in contraddittorio tra il Rappresentante dell'Amministrazione e quello della ditta appaltatrice. Un esemplare del verbale giornaliero dovrà essere allegato alla fattura da emettere entro la prima decade del mese successivo a quello di riferimento.

Ulteriori norme di dettaglio per individuare gli aventi diritto al servizio di vettovagliamento e per definire gli aspetti amministrativo-contabili saranno concordate direttamente tra la ditta appaltatrice e l'Amministrazione.

Ove possibile, si potrà far ricorso all'uso di un sistema elettronico per la rilevazione delle presenze che permetterà l'accesso in modo informatizzato alla linea "self-service" del personale avente diritto.

4.2 SERVIZI DI RISTORAZIONE ACCESSORI

La Stazione Appaltante, oltre ai Servizi di Ristorazione Base, richiede al Fornitore l'effettuazione dei seguenti servizi (c.d. Servizi di Ristorazione Accessori), che costituiranno anch'essi il Servizio di Ristorazione.

4.2.1 Distribuzione a mezzo sistema "Self Service"

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

Il numero di linee "*self-service*" da attivare è in diretta relazione al numero degli utenti dei singoli pasti. Salvo situazioni eccezionali, è prevista l'attivazione di una linea self-service per una utenza fino a 300 unità giornaliere a pasto. Oltre tale numero, ove necessario e compatibilmente con le dotazioni infrastrutturali del reparto, si dovrà attivare una seconda/terza linea di "*self-service*".

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

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

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

A tal fine, valgono le seguenti norme:

- gli alimenti cotti da consumare caldi, durante le fasi di movimentazione e distribuzione, devono essere mantenuti a temperature non inferiori a 65°C. “a cuore”;
- gli alimenti cotti da consumare freddi, devono essere portati a temperature non superiori a 10°C nel più breve tempo possibile (con l'ausilio di idonee attrezzature). Tale temperatura deve essere mantenuta durante la movimentazione e la distribuzione;
- durante la distribuzione, il personale addetto deve indossare la divisa prescritta;
- il personale durante il servizio non deve indossare anelli e bracciali,
- la divisa deve essere pulita e ad uso esclusivo per il servizio.
- i prodotti devono arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni;
- il tempo massimo di servizio deve essere, comunque, minore di 30 minuti dal momento di ogni caricamento dei contenitori sulla linea di distribuzione.

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

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.

4.2.2 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:

a) Ricorrenze comuni:

- Capodanno (1 gennaio);
- Epifania (6 gennaio);
- Pasqua di Resurrezione;
- Anniversario della Liberazione (25 aprile);
- Festa del Lavoro (1° maggio);

- Proclamazione della Repubblica (2 giugno);
- Festa del Corpo della Guardia di Finanza (21 giugno);
- Ferragosto (15 agosto);
- San Matteo (21 settembre);
- Giornata delle Forze Armate (4 novembre);
- Natale (25 dicembre);
- Santo Stefano (26 dicembre);

b) Ricorrenze particolari:

- celebrazione di San Benedetto da Norcia, quale Santo Patrono della città di Pomezia, ossia della località ove ha sede il Centro di Aviazione (11 luglio).

4.2.3 Circostanze particolari

In aggiunta alle citate ricorrenze, ad esclusiva discrezionalità del Comandante dell'Ente, sarà possibile richiedere in occasione di cerimonie o eventi, con preavviso di almeno 5 giorni, sino ad un limite massimo di n. 60 commensali, la somministrazione di un pranzo, con il sopracitato menù di qualità superiore, mediante una delle seguenti modalità:

- a. ***“light lunch”, con servizio a tavola;***
- b. ***“standing lunch”, con buffet assistito dal personale.***

In tali circostanze, sarà riconosciuta all'appaltatrice la maggiorazione del 30% sul prezzo.

4.2.4 Pasti da asporto e sacchetti viveri

Il Fornitore, nel pieno rispetto della relativa normativa igienico-sanitaria, predisporrà su richiesta dell'Amministrazione, effettuata entro le ore 9,30, appositi "pasti da asporto", o "sacchetti viveri" contenenti generi sostitutivi aventi pari apporto calorico e corrispondente valore in termini economici di un pasto ordinario completo (pranzo o cena), in considerazione di quanto offerto dalla ditta in sede di aggiudicazione della gara di appalto.

A tal riguardo, i “sacchetti viveri”, dovranno rispecchiare una delle seguenti tipologie da concordare con il Rappresentante per l'Amministrazione:

- due panini farciti, una bottiglia d'acqua da ½ lt, un frutto o uno yogurt, due tovaglioli;
- due panini vuoti più due alimenti freddi a scelta tra tonno, carne in scatola, mozzarella e formaggio spalmabile tipo quick, una bottiglia d'acqua da ½ lt, un frutto o uno yogurt, due tovaglioli;
- numero di bottiglie d'acqua da ½ lt fino a compensare il valore economico dei soli generi alimentari somministrati (costo del pasto).

Tali pasti saranno distribuiti sulla linea di “self-service” a cura di personale della ditta un'ora prima o dopo i limiti temporali di cui al paragrafo 4.1.7b,

ovvero per particolari esigenze di natura sanitaria, il “pasto da asporto” verrà consegnato a cura del Fornitore direttamente al militare interessato, presso gli alloggi ubicati nel comprensorio aeroportuale di Pratica di Mare, tramite contenitore termico, che in seguito verrà ritirato sempre a cura del personale della ditta. Per quest’ultima circostanza, sarà riconosciuta all’appaltatrice la maggiorazione del 10% sul prezzo.

4.2.5 Centro di cottura esterno

Qualora la ditta appaltatrice del servizio sia impossibilitata ad utilizzare i locali mensa/cucina dell’Amministrazione per motivate esigenze (come l’eventuale necessità dell’Amministrazione di eseguire lavori di straordinaria manutenzione dei locali e/o dell’impianto) o per causa di forza maggiore, ivi compreso l’esercizio del diritto di sciopero del proprio personale, dovrà provvedere comunque ad assicurare il vitto senza alcun onere aggiuntivo sui prezzi contrattuali. A tal riguardo, l’impresa aggiudicataria, successivamente alla comunicazione di aggiudicazione definitiva, entro 40 gg calendariali da essa e per tutta la durata dell’affidamento, a pena di decadenza dall’aggiudicazione, dovrà disporre di un “**centro di cottura esterno**”, veicolando i pasti con mezzi aziendali adeguatamente attrezzati ed idonei al particolare servizio, in possesso delle caratteristiche e requisiti prescritti dalle specifiche normative di settore (art.43 D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327). Si precisa che tale centro di cottura dovrà essere idoneo a soddisfare le esigenze di cui al presente Capitolato e dovrà essere ubicato a ragionevole distanza (entro un raggio massimo di 50 Km – calcolato con Google maps e come punto di partenza l’entrata dell’Aeroporto Militare di Pratica di Mare).

4.2.6 Servizio mensa per utenti terzi

Il servizio mensa potrebbe essere usufruito da utenti terzi non rientranti nel novero del personale amministrato da questo Ente, in questo caso il Fornitore, salvo opportune convenzioni e/o aggregazioni autorizzate dal Comandante del Centro di Aviazione, è tenuto alla somministrazione del pasto previo pagamento del corrispettivo stabilito in sede di gara. A tal fine, il Fornitore dovrà acquisire idonei registratori di cassa per il servizio mensa.

5. PERSONALE DEL FORNITORE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Il Fornitore deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l’esecuzione delle attività a perfetta regola dell’arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall’Amministrazione.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione dei cibi, sull’igiene, sulla sicurezza e sulla

prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dai contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni. Inoltre, il Fornitore dovrà garantire al proprio personale la formazione prevista dai CAM al paragrafo "Formazione del personale".

Il Fornitore è tenuto ad organizzare, entro 15 (quindici) giorni dalla data di inizio del Servizio, un incontro di presentazione del Servizio stesso diretto ai propri dipendenti, impiegati nel Servizio, per illustrare gli impegni contrattuali e le specifiche tecniche del Servizio medesimo. A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti dell'Amministrazione. Tale incontro si potrà svolgere anche presso una sede dell'Amministrazione, previa autorizzazione di quest'ultima, ma dovrà essere tenuto in orario tale da non compromettere l'esecuzione del Servizio stesso.

5.1 Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dai contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni, deve essere legato da regolare contratto con il Fornitore e quindi indicato nel libro paga del Fornitore medesimo. In caso di subappalto il Fornitore deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore. Si applica in ogni caso l'art.119, comma 7, del D.Lgs. n. 36/2023.

Il Fornitore è altresì tenuto a continuare ad applicare i predetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta dell'Amministrazione, il Fornitore deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. L'Amministrazione, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione al Fornitore delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate.

5.2 Personale addetto al servizio

Il personale addetto all'esecuzione dei servizi dovrà essere alle dipendenze dell'appaltatrice, nel rispetto della vigente normativa in materia, idoneo sotto il profilo professionale e sanitario, tecnicamente preparato all'assolvimento delle mansioni assegnate e nel numero necessario per la prestazione dei servizi stessi secondo le quantità e le qualifiche delle Tabelle 1 e 2, sotto riportate.

Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione, si farà riferimento a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

TAB. 1 - Numero minimo di personale addetto al settore preparazione e confezionamento pasti per fascia di utenza

FIGURE PROFESSIONALI	UNITA' DI FIGURE PROFESSIONALI PER FASCIA DI UTENZA GIORNALIERA					
	fino a 200	da 201 a 400	da 401 a 600	da 601 a 900	da 901 a 1.100	da 1101 a 1.300
Cuoco	1	1	1	2	2	2
Aiutante cuoco	1 (*)	2	3	4	5	6
TOTALI	2	3	4	6	7	8
(*) unità che può essere omessa in caso di numero di utenti non superiore a 100 unità.						

Nota alla Tab. 1 - Per Reparti con numero di utenti superiore a 1.300, è richiesto un incremento di n. 1 delle figure professionali di cui sopra, per ogni ulteriori 200 utenti.

TAB. 2 - Numero minimo di personale addetto al settore distribuzione pasti per linea di distribuzione

	QUANTITÀ LINEE DI DISTRIBUZIONE					
	N. 1	N. 2	N. 3	N. 4	N. 5	N. 6
UNITÀ DI PERSONALE ADDETTO ALLE ATTIVITA' DI DISTRIBUZIONE (escluso pulizia e lavaggio)	3 (*)	5	8	10	13	15
(*) n. 2 addetti in caso di numero di utenti non superiore a 100 unità.						

Ove la quantità complessiva di personale impiegato si riveli insufficiente per l'adeguato svolgimento delle attività (confezionamento, traslazione dalla cucina alle linee di distribuzione e distribuzione dei pasti), l'Amministrazione potrà richiedere l'incremento di n. 1 o 2 unità da destinare ad uno dei settori di cui sopra.

Al riguardo, si evidenzia che attualmente il personale preposto alle mansioni in argomento è costituito da 12 unità, distinte nel seguente modo:

Unità	Specializzazione	Livello	% Part Time	Monte Ore	CCNL Applicato
1	Cuoco/a Capo Partita	4°	100	40	Turismo - comparto pubblici esercizi
1	2^ Cuoco/a Mensa	5°	75	30	Turismo - comparto pubblici esercizi
1	Aiuto Cuoco/a	5°	37,5	15	Turismo - comparto pubblici esercizi
1	Imp. Amm.vo/a	4°	100	40	Turismo - comparto pubblici esercizi
1	Ad. Servizi mensa	6°	52,5	21	Turismo - comparto pubblici esercizi
7	Ad. Servizi mensa	6°S	37,5	15	Turismo - comparto pubblici esercizi

Indipendentemente dai suddetti parametri, si precisa che, nel caso in cui il predetto personale dovesse risultare insufficiente a garantire il Servizio, il Fornitore dovrà rivedere la propria organizzazione al fine di garantire il mantenimento dei requisiti richiesti, così come previsto dalla normativa UNI EN ISO 9001, eventualmente aumentando il numero di addetti senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

Per le operazioni di pulizia e lavaggio stoviglie e pentole, l'entità del personale preposto dovrà essere commisurato alla superficie interessata ed alle attrezzature impiegate/disponibili per lo svolgimento del servizio di ristorazione, tali attività dovranno essere svolte nell'ambito del monte ore di suddetto personale.

L'appaltatrice dovrà far pervenire all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale che intende impiegare, con l'indicazione del relativo settore di utilizzo, che formerà specifico allegato del "verbale di presa consegna" di cui al paragrafo 3.1.

Attesa la particolarità dei compiti istituzionali del Corpo della Guardia di Finanza e la connessa necessità di garantire la sicurezza del personale militare e delle infrastrutture, l'Amministrazione ha il diritto di esigere la sostituzione del personale impiegato dal fornitore che abbia tenuto condotte non conformi ai doveri di decoro, alle norme di sicurezza o alle procedure igienico-sanitarie. La richiesta di sostituzione dovrà essere inoltrata per iscritto dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) e dovrà essere fondata su elementi oggettivi e documentati. Il fornitore si impegna a provvedere alla sostituzione richiesta entro 10 giorni lavorativi, garantendo il mantenimento dei livelli professionali necessari.

L'aggiudicatario dovrà garantire al proprio personale che, nell'ambito dell'attività di formazione prevista nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente;
- caratteristiche dei prodotti alimentari;
- stagionalità degli alimenti.

5.3 Organico e reintegro personale mancante

Il Fornitore dovrà garantire il rispetto di quanto dichiarato nell'elenco del personale, allegato al "Verbale di presa in consegna", provvedendo all'immediata sostituzione/reintegro del personale assente, con personale avente le stesse caratteristiche di quello sostituito, in modo da mantenere costante il monte ore giornaliero indicato in offerta.

A riguardo, il Fornitore dovrà dare immediata comunicazione, a mezzo posta elettronica certificata (PEC), all'Amministrazione garantendo le stesse informazioni fornite nell'Elenco del personale allegato al Verbale di presa in consegna o nel Registro della fase esecutiva.

L'organico deve essere riconfermato dal Fornitore all'Amministrazione con comunicazione a mezzo posta elettronica certificata (PEC), avente frequenza trimestrale.

5.4 Direttore Tecnico del servizio

Il Fornitore deve nominare, all'atto della redazione del Verbale di presa in consegna, un Direttore Tecnico del Servizio, cui affidare la direzione nel suo complesso. Il Direttore Tecnico del Servizio assumerà anche la funzione di Rappresentante dell'Appaltatrice e sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione, quindi, avrà la capacità di rappresentare, ad ogni effetto, il Fornitore. Il Direttore Tecnico del Servizio avrà il titolo di studio, le competenze e l'esperienza professionale adeguata per provvedere a garantire il buon andamento del Servizio e la rispondenza del Servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Documento e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile all'Amministrazione e quindi al Direttore dell'Esecuzione dell'Amministrazione medesima.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità, senza soluzione di continuità. Il Direttore Tecnico dovrà altresì nominare tra le figure presenti in organico uno o più referenti, suoi delegati; in caso di assenza o impedimento temporaneo del Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) le relative funzioni saranno immediatamente svolte dal/i Referente/i.

In caso di sostituzione del Direttore Tecnico del Servizio il nuovo nominativo dovrà essere comunicato entro il termine massimo di 7 giorni solari.

5.5 Rispetto delle norme

La ditta appaltatrice è tenuta all'osservanza delle norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, igiene dei luoghi di lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, nonché malattie professionali e di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire - in corso di esercizio - per la tutela dei lavoratori.

L'appaltatrice mensilmente dovrà dimostrare, all'Amministrazione, l'avvenuto pagamento di tutti gli oneri riguardante il personale.

Inoltre la ditta appaltatrice è tenuta all'osservanza di tutte le norme di carattere igienico-sanitario previste dalla legislazione in vigore. In particolare, si sottolinea la necessità del rispetto delle procedure e degli adempimenti previsti dal Decreto Legislativo n.193/2007.

5.6 Vigilanza sulle lavorazioni

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare controlli sulle materie prime e sulla qualità, quantità e confezionamento dei pasti, nonché sull'igiene generale dei locali, la pulizia delle attrezzature impiegate ed i requisiti sanitari del personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione delle vivande. Valgono le disposizioni contenute nel capitolato tecnico.

5.7 Riservatezza

E' fatto divieto assoluto al personale della ditta, per imprescindibili esigenze di riservatezza dell'Amministrazione, detenere e/o usare all'interno delle infrastrutture militari, apparecchi fotografici, telecamere, registratori o altro materiale ritenuto idoneo a violare il divieto.

5.8 Responsabilità

L'appaltatrice è direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi inadempienza o evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione dell'attività oggetto del contratto, ai suoi dipendenti, ai suoi beni ed ai beni dell'Amministrazione nonché a terzi, facendo salva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità.

L'aggiudicatario dovrà quindi adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, con l'obbligo di controllo, al fine di garantire condizioni di sicurezza e prevenzione infortuni in tutte le operazioni connesse alla fornitura, nonché avrà l'obbligo di esibire al DEC, pena l'annullamento dell'affidamento, copia della polizza assicurativa in corso di validità, idonea a coprire i rischi propri per l'esercizio dell'attività di ristorazione e catering, affinché venga garantita la responsabilità civile verso terzi RCT D.lgs 81/2008, in conformità ai requisiti e ai massimali previsti dalla vigente normativa.

Eventuali fattispecie di danno non previste nel contratto assicurativo o superiori ai massimali contemplati risulteranno comunque in carico alla ditta affidataria, la cui polizza assicurativa dovrà garantire la copertura per l'intera tempistica dell'affidamento.

6. CONDIZIONI DELLA FORNITURA

Sono a carico e/o concessi in uso dall'Amministrazione:

- locali, cucine, refettorio, bagni e pertinenze varie indispensabili per l'assolvimento del servizio (per il solo periodo di preparazione e distribuzione pasti);
- tutte le attrezzature di cucina e quelle occorrenti per la preparazione e distribuzione del pasto (compreso tavoli, sedie, vassoi, carrelli per il trasporto dei vassoi e dei contenitori dei cibi);
- piatti, bicchieri, posateria, caraffe per acqua, oliere;

- tovaglie in tessuto copritavoli;
- gli impianti frigoriferi per la conservazione degli alimenti (compreso frigo congelatore per la conservazione della campionatura giornaliera delle pietanze e "abbattitori della temperatura");
- manutenzione straordinaria degli impianti e delle attrezzature nonché l'eventuale rinnovo degli stessi;
- spese relative alla fornitura di forza elettromotrice, acqua, gas;
- spese relative allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani e delle acque reflue.

Sono a carico della ditta appaltatrice :

- 1) l'acquisto dei generi alimentari e bevande, che dovranno essere della migliore qualità commerciale e forniti da aziende qualificate a livello nazionale (sono vietati acquisti da aste fallimentari, discount, etc.), documentato con apposite fatture, dovrà essere conforme alle indicazioni del presente Capitolato concernente e alle annesse "Specifiche Tecniche della Composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti", (Annesso 1), ed in possesso sia delle caratteristiche merceologiche minime cui alle "*Specifiche Tecniche delle derrate alimentari*" (Annesso 2) , che di quelle migliorative proposte in sede di Offerta Tecnica di gara, nonché di tutti i requisiti previsti da Leggi o altre disposizioni regolamentari che ne disciplinino le caratteristiche e/o la composizione;
- 2) il trasporto delle derrate e bevande (secondo le disposizioni di legge) presso i locali di conservazione ed il relativo stoccaggio;
- 3) la confezione e cottura diretta dei pasti secondo la cucina tradizionale ed a regola d'arte e la relativa distribuzione delle vivande con sistema "self-service" con eventuale consegna dei pasti da asporto per particolari esigenze di salute o servizio, presso i locali/alloggi siti nel comprensorio aeroportuale di Pratica di Mare;
- 4) buste di materiale plastico per alimenti, sterili e monouso per il campionamento giornaliero di n. 3 porzioni di ciascuna pietanza;
- 5) il riassetto e la pulizia della cucina, della sala mensa e dei locali pertinenti nonché delle attrezzature, del pentolame e delle stoviglie con prodotti idonei ed assolutamente atossici (secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche);
- 6) l'acquisto di detersivi per il lavaggio di pentolame e stoviglie, nonché dei materiali di pulizia e prodotti detergenti-disinfettanti ecocompatibili, certificati Ecolabel (UE), (secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche);
- 7) i materiali di consumo e gli indumenti del personale;
- 8) il pagamento delle imposte e tasse governative e comunali in genere (ad esempio quelle relative allo smaltimento degli olii esausti);
- 9) le retribuzioni ed i contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale impiegato;

- 10) le polizze assicurative. In particolare la ditta dovrà sottoscrivere apposita polizza assicurativa a copertura dei danni provocati agli utenti del servizio anche di natura sanitaria, come meglio specificato al paragrafo 15;
- 11) i copri vassoi in carta usa e getta ed i tovaglioli di carta a due veli da fornire in numero di 2 (due) pro capite agli utenti della mensa;
- 12) l'acquisto di piatti e bicchieri monouso biodegradabili e compostabili, certificati Uni En 13432:2002 (*plastic free*);
- 13) l'acquisto dei tovaglioli di carta monouso (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)
- 14) tovaglia/copritavoli in carta monouso (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) e/o in plastica trasparente (in questo caso devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o equivalenti) ;
- 15) buste di carta monouso per la distribuzione delle posate (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);
- 16) gli eventuali abbellimenti per il locale refettorio, sempre previa autorizzazione dell'Amministrazione;
- 17) tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, degli arredi, impianti, macchinari ed attrezzature presi in consegna (secondo le indicazioni contenute nel successivo paragrafo 7.4);
- 18) le spese relative a riparazioni per rotture o danni imputabili al personale della ditta. In tal caso, rilevato il guasto o il danno ed accertato in contraddittorio le responsabilità del personale della ditta, questi provvederà alla riparazione o sostituzione a proprie spese ricorrendo a tecnici qualificati ovvero autorizzare l'Amministrazione alla riparazione con addebito a proprio carico del relativo costo. Tutte le riparazioni dovranno, comunque, essere preventivamente autorizzate dell'Amministrazione.

7. BENI MOBILI ED IMMOBILI

La consegna di tutti i locali, materiali ed attrezzature di proprietà dell'Amministrazione utilizzati dalla ditta, sarà oggetto di "Verbale di presa in consegna", completo d'inventario, così come indicato nel paragrafo 3.1, firmato in contraddittorio:

- per l'Amministrazione, da una apposita Commissione all'uopo nominata dal Comandante dell'Ente;
- per l'Appaltatrice dal proprio rappresentante legale.

Il Fornitore dovrà utilizzare le macchine e più in generale tutte le attrezzature in conformità alle prescrizioni dei relativi manuali d'uso e manutenzione.

7.1 Addizioni e migliorie

L'impresa appaltatrice non potrà apportare di sua iniziativa alcuna modifica ai locali, attrezzature e materiali alla stessa affidati senza il preventivo benestare scritto dell'Amministrazione. Eventuali adeguamenti e migliorie resteranno acquisite dall'Amministrazione senza che la ditta abbia diritto a compenso. Le eventuali modifiche o migliorie apportate, previa autorizzazione, agli immobili o agli impianti si intendono acquisite dall'Amministrazione, fermo restando il diritto per quest'ultima di chiederne, eventualmente, il ripristino nello stato originario.

7.2 Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture messe a disposizione dall'Amministrazione al Fornitore devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal Capitolato, salvo diversa autorizzazione. Il Fornitore, per se ed aventi causa a qualunque titolo, non potrà mutare mai per qualsiasi ragione o motivo la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

7.3 Divieto di modifica o trasformazione

Alle strutture, agli impianti e alle attrezzature affidate dall'Amministrazione al Fornitore non devono essere apportate modifiche o trasformazioni, salvo diversa autorizzazione. Il Fornitore, per se ed aventi causa a qualunque titolo, non potrà apportare modifiche o trasformazioni alle strutture e alle attrezzature.

7.4 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;

7.5 Registro della manutenzione ordinaria

Tutti gli interventi di manutenzione ordinaria dovranno essere registrati nell'apposita modulistica prevista nel manuale dell'autocontrollo e/o nel manuale della qualità.

Inoltre il Fornitore dovrà redigere e tenere costantemente aggiornato un "Registro delle manutenzioni" (in formato elettronico) nel quale dovrà annotare ogni operazione di manutenzione effettuata. Il registro dovrà inoltre essere corredato di tutta la necessaria documentazione relativa al tipo di intervento effettuato. Tale registro dovrà essere disponibile presso la struttura, ed essere inviato in copia trimestralmente all'Amministrazione in forma elettronica.

7.6 Verifica periodica degli immobili e delle attrezzature

L'Amministrazione ha la facoltà, in qualunque momento, e, comunque, semestralmente, di procedere a verifiche e accertamenti, in contraddittorio, dello stato di conservazione e funzionalità di quanto consegnato. Al verificarsi di eventuali rotture o ammanchi, addebitabili alla ditta, questi dovrà provvedere all'immediata sostituzione, reintegro o riparazione. In caso di inadempienza da parte di quest'ultima, l'Amministrazione provvederà al reintegro delle attrezzature e/o al suo ripristino, dandone comunicazione scritta all'appaltatrice e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta maggiorato del 30%, a titolo di penale

8. 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 in sede di partecipazione della gara di appalto.

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

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE n. 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009, n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000, n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998, n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

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 detergenti ed i disinfettanti utilizzati dovranno essere rispondenti alla normativa vigente.

8.1 Modalità operative

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

8.1.1 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 detergenti 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;
- sostituzione delle tovaglie sporche.

8.1.2 Operazioni settimanali

- pulizia degli infissi e delle relative superfici vetrate interne ed esterne;
- 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;
- lavaggio di tutte le tovaglie in tessuto.

8.1.3 Operazioni quindicinali

- lavaggio delle porte,
- lavaggio delle serrande,
- pulizia di termoconvettori, caloriferi e apparecchi di condizionamento.

8.1.4 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.

8.1.5 Operazioni semestrali (ed ogni qualvolta ritenuto opportuno e necessario)

- disinfezione, derattizzazione e deblattizzazione (ove prevista) con idonei preparati.

8.2 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.

8.3 Pulizie esterne

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

8.4 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.

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti: posate e stoviglie riutilizzabili (in ceramica e metallo).

Solo per documentate esigenze tecniche, i citati prodotti potranno essere utilizzati in formato monouso. In tal caso, potranno essere utilizzate posate e stoviglie biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, che definisce i criteri di biodegradabilità e compostabilità dei materiali certificati. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

9. NORME DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Il Fornitore, in ottemperanza alle disposizioni del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, dovrà:

- a) provvedere affinché il proprio personale incaricato dell'esecuzione del Servizio di cui trattasi, abbia ricevuto una adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri della loro attività, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;
- b) dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuali e collettivi, in relazione alla tipologia delle attività oggetto del Servizio.

A tal riguardo, il Fornitore presso i locali di pertinenza del Servizio di Ristorazione, dovrà predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'impiego di energia elettrica, gas deve essere assicurato da personale del Fornitore che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione e delle apparecchiature utilizzate.

Si precisa che per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico del Fornitore.

9.1 Informazione sui rischi specifici

L'Amministrazione, attraverso il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione o altri da lui espressamente incaricati, fornirà preventivamente alla Ditta dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'area in cui è destinata ad operare, ciò per consentire l'adozione delle misure di prevenzione e di emergenza in relazione alla attività da svolgere.

La Ditta si impegna a portare tali rischi a conoscenza dei propri dipendenti destinati a prestare la loro opera nell'area predetta, a controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e a sviluppare un costante controllo durante l'esecuzione delle attività.

9.2 Piano di sicurezza

Ad integrazione di quanto precedentemente indicato in materia di sicurezza sul lavoro, il Fornitore è tenuto a predisporre un Piano di sicurezza ai sensi dell'art. 17 comma 1 lettera a) del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i..

Copia del Piano di Sicurezza deve essere consegnata al Responsabile della Sicurezza ed ai Rappresentanti dei Lavoratori del Fornitore, nonché al Responsabile del Servizio, prima dell'inizio delle attività oggetto del Contratto di Fornitura. Durante l'esecuzione dei servizi oggetto del Contratto di Fornitura, il Responsabile del Servizio

verifica l'applicazione delle disposizioni contenute nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi e Interferenze (DUVRI) redatto dalla Stazione Appaltante prima dell'avvio della procedura ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D. Lgs. n. 81 del 2008.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, il Fornitore dovrà provvedere ad aggiornare la suddetta documentazione in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

10. DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Il Fornitore deve redigere, depositare e mantenere copia del proprio Manuale della Qualità, costantemente aggiornato, nonché il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle specifiche tecniche del presente Documento, relativo a tutti i servizi ricompresi. Tali documenti, insieme a quelli relativi alla Sicurezza sul Lavoro, di cui al precedente paragrafo, dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione che ne facciano richiesta.

11. ATTIVITA' DI CONTROLLO

L'attività di controllo posta in essere dall'Amministrazione sarà ispirata ai criteri fissati dai Decreti Legislativi 3 marzo 1993 n. 123 e 6 novembre 2007 n.193 e riguarderà le seguenti "aree di interesse":

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

La vigilanza quotidiana è affidata al "Rappresentante" per l'Amministrazione, di cui al precedente paragrafo 2.3.

Tra le altre attività di controllo ad egli demandate, rientra quella di verificare la rispondenza della preparazione delle pietanze nel rispetto del Capitolato concernente le "Specifiche Tecniche della composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti" (Annesso 1) e "Specifiche Tecniche delle derrate alimentari" (Annesso 2), nonché delle migliorie offerte dall'Appaltatrice all'atto dell'offerta tecnica.

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

Egli provvede, nel caso l'Appaltatrice durante lo svolgimento del servizio 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 penali.

Per i controlli può essere, altresì, nominata, una apposita **Commissione**, costituita da personale designato e nominato dal Comandante di questo Ente, di cui farà parte un Ufficiale Medico, 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 del presente 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.

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 al presente 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, 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 penali, ove non sia stato partecipato entro il suddetto termine.

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

11.1 Introduzione delle derrate

La Commissione provvederà saltuariamente, all'effettuazione di collaudo organolettico delle derrate approvvigionate dall'appaltatrice, in particolare avrà cura di riscontrare la

certificazione della produzione biologica in conformità al Reg. CE 834/2007 e Reg. 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni, qualora l'Appaltatrice abbia indicato l'impiego di prodotti biologici in sede di offerta tecnica.

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 questo Ente.

11.2 Modalità di conservazione

La Commissione provvederà al controllo 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.

11.3 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.

11.4 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.

11.5 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 precedente paragrafo 8, 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.

11.6 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 al Comandante dell'Ente per le determinazioni di merito.

11.7 Controllo sulla qualità

L'appalto è soggetto alle disposizioni di cui all'art. 102 del regolamento recante disciplina delle attività del Ministero della Difesa in materia di lavori, servizi e forniture, a norma del D.P.R. 15 novembre 2012, n. 236 e s.m.i., intendendo per prestazioni tutte le fasi dello svolgimento del servizio, così come descritte al precedente paragrafo 6. 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 questo Ente 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).

11.8 Registro delle osservazioni

La ditta dovrà predisporre un apposito "*Registro delle osservazioni*", affinché gli utenti potranno far risultare eventuali osservazioni e/o lamentele afferenti le modalità di svolgimento del servizio e la qualità dei cibi somministrati.

Tale registro potrà essere consultabile 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.

11.9 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 pari ad almeno g.150 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.

11.10 Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al “blocco di derrate”. La Commissione incaricata dall'Amministrazione provvederà a far custodire tali derrate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

L'Amministrazione provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al Fornitore.

Al Fornitore verranno addebitati i costi relativi alle analisi operate sui campioni prelevati, qualora tali analisi diano esito positivo, inteso come riscontro di superamento dei parametri chimici, fisici e microbiologici definiti nei CAM e nelle “Specifiche Tecniche delle derrate alimentari” (Annesso 2), nonché delle migliori caratteristiche merceologiche offerte dall'Appaltatrice all'atto dell'Offerta Tecnica.

11.11 Piano di autocontrollo

Relativamente al “*Piano di Autocontrollo*” per la cucina si precisa che il medesimo deve essere redatto a norma del D.lgs n. 193/2007 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

Il Piano di autocontrollo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- identificare ed analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
- identificare i punti critici di controllo;
- fissare i limiti critici per ciascun punto;
- stabilire procedure di sorveglianza;

- determinare misure correttive;
- stabilire procedure di verifica;
- documentare e registrare tutte le procedure.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di autocontrollo devono essere rimessi all'Ente. 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 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 senza che la stessa ditta possa richiedere alcun rimborso.

12. SUB APPALTO

Il subappalto è disciplinato dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023. Si specifica che le prestazioni rese da imprese di somministrazione di lavoro (lavoro interinale) regolarmente autorizzate non costituiscono subappalto e non sono soggette ai relativi limiti percentuali e autorizzativi, restando inteso l'obbligo del fornitore di comunicare preventivamente al DEC l'impiego di tale personale.

13. PREZZO, MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Il prezzo dei singoli pasti sarà quello offerto dal Fornitore in sede di aggiudicazione ed il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente consumati o consegnati, da rilevarsi con le modalità indicate nel precedente paragrafo 4.1.8.

Qualora il numero dei pasti effettivamente consumati risulti inferiore di oltre il 10% rispetto al numero di pasti prenotati, l'Amministrazione riconoscerà alla ditta appaltatrice un importo pari al 60% del prezzo-pasto moltiplicato per il numero dei pasti risultanti dalla differenza tra il numero dei pasti prenotati (diminuito della citata franchigia del 10%) ed il numero dei pasti effettivamente serviti.

Il numero dei pasti effettivamente fruito risulterà da apposito verbale giornaliero redatto in contraddittorio tra il Rappresentante l'Amministrazione e il Rappresentante della ditta appaltatrice, un esemplare del quale andrà allegato alla fattura da emettere entro la prima decade del mese successivo a quello di riferimento.

Ad ultimazione delle prestazioni riferite nell'arco temporale mensile, la ditta aggiudicataria sarà invitata dal Direttore dell'esecuzione ad emettere una fattura in formato elettronico, ai sensi della Legge 244 del 24 dicembre 2007, previo rilascio

della relativa dichiarazione di regolare esecuzione, nonché del verbale attestante l'esito positivo della verifica di conformità, ove sia previsto.

Tale documento fiscale dovrà fare riferimento al Codice identificativo gara (Cig.) che verrà assegnato all'appalto e sarà inviato al Centro di Aviazione della Guardia di Finanza - Ufficio Amministrazione - Sezione Acquisti, Via Pratica di Mare 45 – 00071 Pomezia (Rm), c.f. 97061500589, codice univoco 35H5V3, RM0930000p@pec.gdf.it per il pagamento a mezzo apposito bonifico bancario, tenendo conto dello split payment dell'IVA ai sensi dell'art. 17-ter del DPR n. 633 del 1972.

Al fine di garantire la tracciabilità dei flussi finanziari, questo Ente procederà al pagamento del corrispettivo in favore della ditta, effettuando un bonifico con l'indicazione del CIG sul conto corrente che la ditta avrà cura di fornire.

Il pagamento avverrà in un'unica soluzione entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della predetta fattura ed è subordinato alla verifica del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC), così come previsto dall'art. 16 bis comma 10 dell D.L. 29/11/2008 nr. 185, convertito in Legge nr. 2 del 28/10/2009.

A tal riguardo, si evidenzia che:

- in caso irregolarità, attestata dal DURC, la Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 11, comma 6, del D.Lgs. 36/2023, attiverà l'intervento sostitutivo, trattenendo dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza e provvedendo al versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi. Tale versamento estingue l'obbligazione di pagamento nei confronti del fornitore per la quota corrispondente;
- per pagamenti di importo superiore ad Euro 5.000,00, l'Ente appaltante procederà anche alle verifiche di cui al D.M. n. 40/2008 (inadempienze c/o l'Agenzia della Entrate - Riscossione).

Al fine di garantire il tempestivo pagamento del dovuto nei termini legislativamente previsti, la Ditta, nell'emettere la fattura elettronica sul portale SDI, avrà cura di allegare obbligatoriamente la dichiarazione di regolare esecuzione rilasciata dal DEC, nonché il verbale di verifica di conformità, qualora sia previsto.

La mancanza della predetta dichiarazione in allegato alla relativa fattura elettronica costituirà motivo di rifiuto della stessa.

ART. 13-BIS – CLAUSOLA DI REVISIONE PREZZI

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 36/2023, è prevista la revisione dei prezzi di contratto per compensare variazioni del costo del servizio, sia in aumento che in diminuzione, che si verifichino nel corso dell'esecuzione e che siano derivanti da circostanze oggettive ed imprevedibili.

Condizioni di attivazione (Soglia): La revisione dei prezzi opera qualora le variazioni del costo dei servizi, accertate mediante gli indici sintetici delle variazioni dei prezzi dei fattori di produzione della ristorazione collettiva o, in mancanza, mediante l'indice

ISTAT FOI (Indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati), risultino superiori al 5% (cinque per cento) dell'importo complessivo del contratto.

Misura del riconoscimento: Qualora la variazione accertata ecceda la soglia del 5% di cui al comma precedente, la revisione viene riconosciuta esclusivamente per la quota eccedente tale soglia e nella misura dell'80% (ottanta per cento) di tale eccedenza.

Procedura in caso di aumento: Qualora la variazione sia in aumento, l'adeguamento non opera automaticamente. L'Appaltatrice è tenuta a presentare formale istanza motivata al Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), documentando l'effettivo impatto degli aumenti sulla propria struttura di costo. L'Amministrazione provvederà all'istruttoria tecnica e riconoscerà l'aumento previa verifica della disponibilità dei fondi.

Procedura in caso di diminuzione: Qualora la variazione sia in diminuzione, l'Amministrazione ha il diritto di procedere d'ufficio alla riduzione proporzionale del corrispettivo dovuto, applicando i medesimi criteri e percentuali di cui ai commi 2 e 3. Il DEC provvederà a notificare all'Appaltatrice il nuovo listino prezzi rideterminato.

Periodicità: La revisione dei prezzi può essere richiesta o attivata con cadenza annuale, a partire dalla seconda annualità di vigenza contrattuale, prendendo come riferimento il prezzo di aggiudicazione iniziale o l'ultimo prezzo revisionato.

14. PENALI

In caso di inadempimento parziale e/o totale e/o di ritardo nell'adempimento della prestazione del servizio da parte dell'Appaltatrice, quale ne sia la causa, salvo il caso di colpa grave dell'Amministrazione, quest'ultima, in deroga al D.M. 181/2014 (Capitolato Generale d'Oneri del Corpo della Guardia di Finanza), applicherà le penali come di seguito specificate, fermo restando il ricorso all'Autorità Giudiziaria laddove l'Amministrazione rilevi fatti penalmente rilevanti:

- **Euro 500,00 (cinquecento/00)** per ogni giorno di mancata erogazione del servizio. La penale si applica anche nel caso in cui, a seguito di sospensione momentanea del servizio per sciopero del proprio personale, la ditta non eroghi il servizio veicolando i pasti dal centro di cottura esterno;
- **Euro 200,00 (duecento/00)** in caso di ritardo nella prestazione del servizio, in considerazione degli orari e della tempistica prevista;
- **Euro 150,00 (centocinquanta/00)** in caso di variazione del menù non autorizzata;
- **Euro 250,00 (duecentocinquanta/00)** per ogni analisi microbiologica riscontrata non rispondente a quanto previsto dai limiti di carica microbica, salve le conseguenze di carattere penale previste dalla vigente legislazione in caso di intossicazione alimentare;
- **Euro 200,00 (duecento/00)** in caso di mancato rispetto della grammatura;

- **Euro 200,00 (duecento/00)** per mancato rispetto delle condizioni igienico-sanitarie riguardanti la consegna delle derrate o quant'altro previsto dalle leggi in materia;
- **Euro 150,00 (centocinquanta/00)** per ogni mancata attuazione del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità, autocontrollo;
- **Euro 200,00 (duecento/00)** per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- **Euro 250,00 (duecentocinquanta/00)** per mancata o errata manutenzione delle strutture, degli impianti, delle attrezzature, e degli arredi;
- **Euro 300,00 (trecento/00)** per ogni mancata esecuzione delle proposte migliorative, contenute nella propria offerta tecnica, presentate in sede di aggiudicazione della gara d'appalto;
- **Euro 150,00 (centocinquanta/00)** per ogni altra violazione alle norme del presente Capitolato, nonché alle “Specifiche Tecniche della composizione dei principali piatti e ingredienti” (Annesso 1) e alle “Specifiche Tecniche delle derrate alimentari” (Annesso 2), non espressamente sopra menzionata, per ogni giorno in cui è stata commessa la violazione stessa.

Le penali vengono applicate dall'Ufficio Amministrazione dell'Ente su segnalazione dell'inadempimento da parte del Rappresentante dell'Amministrazione, previa contestazione scritta alla ditta, a mezzo p.e.c., in cui sarà data comunicazione della penale applicata.

Le sanzioni possono essere reiterate, qualora scaduto il tempo utile per la regolarizzazione, la ditta non abbia provveduto ad adeguarsi alle contestazioni comminate.

Qualora l'importo cumulativo delle penalità superi il dieci per cento dell'ammontare complessivo del valore stimato della concessione, si applicherà la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 52 del D.M. del 24 ottobre 2014 n. 181.

L'inadempienza si intende debitamente contestata a seguito di comunicazione scritta, a mezzo p.e.c., dell'Amministrazione appaltante in cui sarà data comunicazione della penale applicata.

Resta salvo, in ogni caso, il diritto dell'Amministrazione al risarcimento del danno ulteriore e alle incombenze previste dalla legge.

15. ASSICURAZIONE DI RESPONSABILITA' CIVILE

L'Appaltatore è direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi inadempienza o evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione delle attività oggetto del contratto, ai suoi dipendenti, ai suoi beni ed ai beni dell'Amministrazione, nonché ai terzi ed ai beni dei terzi, facendo salva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità, ed ha il preciso obbligo di adottare tutte le misure necessarie e di impiegare tutti i mezzi atti ad evitare infortuni o danni di qualsiasi tipo a persone o cose.

L'Amministrazione deve intendersi esonerata da qualsivoglia responsabilità per fatti e danni subiti da agenti ed operai dell'Appaltatore, nonché per danni procurati a terzi nell'effettuazione del servizio. Per quanto sopra, ai fini della stipula del contratto d'appalto, l'aggiudicatario dovrà produrre polizza assicurativa di responsabilità civile che copra, per tutta la durata dell'appalto, i rischi da responsabilità civile dell'appaltatore verso i terzi (RCT) per tutte le attività relative al servizio appaltato, con almeno la seguente combinazione di massimali di garanzia:

- Euro. 3.500.000,00, quale limite catastrofale per sinistro;
- Euro. 1.300.000,00, quale limite per ogni persona danneggiata;
- Euro. 500.000,00, quale limite per danni a cose e/o animali.

Tale garanzia dovrà comprendere nel novero dei terzi anche il personale del Corpo della Guardia di Finanza ed il personale autorizzato ad usufruire del pasto da parte del Comandante dell'Ente. La garanzia dovrà estendersi ai danni agli edifici in cui si svolge il servizio e alle loro pertinenze, alle cose di proprietà dell'Amministrazione o di terzi e detenute o affidate in consegna all'Amministrazione. La garanzia si estenderà inoltre ai danni derivanti da incendio delle cose dell'impresa appaltatrice o da lei detenute.

Tale polizza dovrà coprire anche la Responsabilità civile incombente all'appaltatore per danni indiretti, per inquinamento accidentale e per il rischio igienico-sanitario.

La produzione della polizza assicurativa di responsabilità civile dovrà avvenire mediante consegna o spedizione all'Amministrazione, prima della stipula del contratto.

16. CLAUSOLE DI SALVAGUARDIA E CONTRATTUALI

L'affidamento in oggetto sarà valido fino alla concorrenza dell'intero importo massimo presunto e, comunque, non oltre la durata prevista del 30 novembre 2028, esso sarà comunque subordinato all'assegnazione annuale di fondi sui pertinenti capitoli di spesa, pertanto, la Ditta nulla avrà a pretendere qualora l'Amministrazione dovesse rideterminare l'importo contrattuale o risolvere l'atto negoziale nel caso in cui:

- dovessero verificarsi mancati stanziamenti sui pertinenti capitoli di spesa, che non permettono di onorare gli impegni assunti;

- divenga operante l'accordo quadro o convenzione in CONSIP che preveda, per analogo servizio, un prezzo unitario inferiore a quello di aggiudicazione.

Qualora vi sia la disponibilità sui pertinenti stanziamenti di bilancio, l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà:

- di chiedere la proroga del rapporto contrattuale, ai sensi dell'art. 120 – comma 11 D.Lgs. n. 36/2023, oltre la scadenza, per un periodo non superiore a mesi 6 (sei), ossia per il periodo strettamente necessario a determinare un nuovo contraente, alle medesime condizioni economiche contrattualmente previste, senza che l'aggiudicatario possa pretendere alcun indennizzo o altro corrispettivo. Al termine dell'appalto, l'atto negoziale si risolverà senza bisogno di disdetta e/o preavviso;
- di avvalersi della possibilità di imporre variazioni in aumento o in diminuzione sino a concorrenza del quinto dell'importo complessivo, alle stesse condizioni contrattuali, così come disposto dall'art. 120 c. 9 del D.Lgs 36/2023.

16.1 Clausola risolutiva espressa

L'Amministrazione Contraente ha il diritto di risolvere di diritto il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile e dell'art. 122 del D.Lgs. 36/2023, mediante semplice comunicazione scritta da inviarsi a mezzo PEC, al verificarsi di anche una sola delle seguenti inadempienze, considerate di estrema gravità:

1. Violazioni in materia di Igiene e Salute Pubblica

- **Episodi di tossinfezione alimentare:** Qualora venga accertata, tramite indagini cliniche e di laboratorio (ASL o NAS), la correlazione tra il servizio erogato e l'insorgenza di sindromi collettive di tossinfezione alimentare tra l'utenza.
- **Gravi carenze igienico-sanitarie:** Accertamento da parte degli organi di vigilanza (NAS, ASL, Commissione Mensa) di gravi e reiterate carenze nelle condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature o nelle procedure di manipolazione e conservazione degli alimenti (es. presenza di infestanti, mancato rispetto della catena del freddo/caldo).

2. Frodi ed Inadempienze Merceologiche

- **Frode nelle forniture:** Somministrazione di alimenti aventi caratteristiche qualitativamente inferiori o diverse da quelle pattuite, con particolare riferimento all'uso di materie prime non conformi ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) o alle certificazioni dichiarate (es. somministrazione di prodotti convenzionali in luogo di quelli biologici/DOP/IGP dichiarati).
- **Uso di prodotti vietati:** Accertato impiego di carni congelate/surgelate (laddove sia previsto esclusivamente il fresco), prodotti contenenti OGM o additivi non autorizzati.

3. Requisiti, Certificazioni e Subappalto

- Perdita di certificazioni obbligatorie: Revoca, sospensione o mancato rinnovo di una delle certificazioni richieste come requisito di esecuzione (es. ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, ISO 22005).
- Subappalto non autorizzato: Affidamento in subappalto di tutto o parte del servizio in violazione delle disposizioni di legge o senza la preventiva autorizzazione formale della Stazione Appaltante.

4. Gestione Economico-Sanzionatoria

- Raggiungimento del tetto massimo delle penali: Qualora il cumulo delle penali applicate per i diversi inadempimenti raggiunga o superi la soglia massima del 10% dell'importo netto contrattuale.
- Violazione degli obblighi retributivi e previdenziali: Grave e reiterata violazione delle norme sulla tutela del lavoro, degli obblighi contributivi (DURC irregolare persistente) o mancata applicazione del CCNL di settore al personale impiegato.

6. Sicurezza e Riservatezza

- Violazione delle norme antinfortunistiche: Gravi violazioni delle norme in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008) che espongano a rischio il personale o l'utenza.
- Violazione della riservatezza: Inosservanza del divieto assoluto di detenzione/uso di apparecchi di ripresa o violazione degli obblighi di segretezza relativi alle infrastrutture militari.

Effetti della Risoluzione

In tutti i casi sopra elencati, l'Amministrazione Contraente procederà all'incameramento della cauzione definitiva a titolo di penale, fatto salvo il risarcimento del maggior danno. L'Amministrazione si riserva inoltre il diritto di affidare l'esecuzione del servizio a terzi in danno dell'Appaltatore inadempiente, addebitando allo stesso gli eventuali maggiori costi sostenuti.

17. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

L'esecuzione della prestazione in argomento sarà subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti in questo atto e per quanto in esso non previsto:

- dal Codice dei contratti Pubblici D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, aggiornato con le disposizioni integrative e correttive di cui al D.Lgs. 31 dicembre 2024, n. 209;
- dal D.M. del 17 ottobre 2025, n. 188, recante il Regolamento di Amministrazione della Guardia di Finanza;

- dal D.M. del 24 ottobre 2014 n. 181, recante il Capitolato Generale d'Oneri per le forniture di beni e le prestazioni di servizi occorrenti per il funzionamento del Corpo della Guardia di Finanza;
- dal Regolamento recante la disciplina delle attività del Ministero della Difesa in materia di lavori, servizi e forniture, a norma del D.P.R. 15 novembre 2012, n. 236 e ss.mm.ii..
- dalla Circolare n. 83596 del 14/03/2016 del Comando Generale – Direzione o Approvvigionamenti avente ad oggetto “la verifica dell’esecuzione contrattuale e di conformità delle forniture e dei servizi negli appalti pubblici;
- dalla Circolare n. 21148 del 26.01.2015 del Comando Generale della Guardia di Finanza - Direzione Sanità, avente ad oggetto “testo organizzativo dell’attività di prevenzione in materia di tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro”;
- dalla Circolare n. 166625 del 08/06/2015 del Comando Generale – Ufficio Pianificazione Strategica e Controllo avente ad oggetto “l’attività di vigilanza in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro in uso al Corpo”;
- dalla Circolare n. 10522/11, in data 14/01/2011 del Comando Generale – IV Reparto – Direzione di veterinaria e Cinofili, in materia di “D.I.A. differita” e rilascio della “Registrazione Sanitaria”;
- dal D.Lgs 9 aprile 2008 n.81, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva adottati con Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020 (Allegato 1), pubblicato sulla G.U.R.I. n.90 del 4 aprile 2020, e successivi aggiornamenti e richiamati dall’art. 34 del Codice dei contratti pubblici;
- dalla Legge e dal Regolamento per l’amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato, rispettivamente approvati con RR.DD. 18.11.1923, n.2440 e 23.05.1924, n. 827;
- la legge n. 296/2006 e successive modificazioni e integrazioni;
- la legge n. 135/2012;
- Regolamento generale sulla protezione dei dati, in sigla GDPR, n. 679/2016;
- le disposizioni contenute nel codice civile;
- dal Codice deontologico della Guardia di Finanza – Edizione 2025;
- dal D.L. n. 76 del 16 luglio 2020 “Decreto semplificazioni” convertito con modificazioni dalla L. 11 settembre 2020, n. 120 ed aggiornato con l’art. 51 del D.L. 77 del 31 maggio 2021.

IL CAPO UFFICIO LOGISTICO in s.v.
(Magg. pil. Nicolò Murri)

V°
IL COMANDANTE DEL CENTRO
(Gen. B. Maurizio Muscarà)



Guardia di Finanza CENTRO DI AVIAZIONE

Ufficio Logistico - Sezione Commissariato e Armamento

Via Pratica di Mare, 45 – 00071 Pratica di Mare - Pomezia - Tel. 06/919140580

PEC: rm0930000p@pec.gdf.it – PEU: rm0960016@gdf.it

Codice Fiscale: 97061500589



SPECIFICHE TECNICHE DELLA GRAMMATURA MEDIA DEGLI INGREDIENTI DEI PRINCIPALI PIATTI

(Annesso 1)

al Capitolato Tecnico per il servizio di preparazione, confezionamento, somministrazione dei pasti e pulizia locali di pertinenza.

INDICE DELLE GRAMMATURE MEDIE DEGLI INGREDIENTI COMPONENTI LA PRIMA COLAZIONE

- **Latte intero fresco:** cl. 21 oppure, in alternativa:
 - **latte e cacao** cl.21 (cacao gr.8)
 - **latte e caffè** cl. 21 (caffè tostato gr. 6 o caffè solubile gr. 21)
 - **bevanda al cioccolato** cl. 21 (cacao gr. 14)
 - **caffè corto** cl. 4,5 (caffè tostato gr. 6 o caffè solubile gr. 2)
 - **caffè lungo** cl.9 (caffè tostato gr. 6 o caffè solubile gr. 2)
 - **the** cl. 21 (una bustina di the o 0,3 gr. di the solubile),

- **Zucchero:** quanto basta

- **Cornetti freschi o confezionati:** gr. 90/100, oppure in alternativa:
 - crostatina monoporzione gr. 40
 - yogurt in bianco o alla frutta gr. 125

- **Pane:** un panino/rosetta

- **Confettura di frutta e crema al cioccolato monoporzione**

- **Bevanda a base di frutta** (50% minimo): cl. 21
(Le bevande potranno essere distribuite lungo la linea di scorrimento con distributori self-service, secondo modalità conformi alla specifica normativa igienico-sanitaria).

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

Aglio, 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
Aglio, 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
Aglio, 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
Aglio, 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	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
- Aglio,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
- Aglio, 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
- Aglio, 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, sgozzolati)	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, sgozzolati)	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 guanciaie, 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. Minestrone

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

riso

Minestrone di verdura con pasta o

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 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

Involtini di carne al pomodoro

carne	gr. 130
pelati	gr. 20
prosciutto cotto	gr. 15
accughe	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, cipolla, prezzemolo, sale, pepe	quanto basta

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, pepe	quanto basta

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
vini 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
Aglione, 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
Aglione, 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
Aglio, 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
Aglio, 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.



Guardia di Finanza CENTRO DI AVIAZIONE

Ufficio Logistico - Sezione Commissariato e Armamento

Via Pratica di Mare, 45 – 00071 Pratica di Mare - Pomezia - Tel. 06/919140580

PEC: rm0930000p@pec.gdf.it – PEU: rm0960016@gdf.it

Codice Fiscale: 97061500589



SPECIFICHE TECNICHE DEI REQUISITI DEGLI ALIMENTI

(Annesso 2)

al Capitolato Tecnico per il servizio di preparazione, confezionamento, somministrazione dei pasti e pulizia locali di pertinenza.

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 zootecnica 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.

CALENDARIO DI STAGIONALITÀ

Gennaio Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi. Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

Febbraio Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi. Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

Marzo Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi. Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotu, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

Aprile Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere. Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco.

Maggio Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole. Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

Giugno Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine. Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

Luglio Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina. Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Agosto Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina. Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Settembre Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina. Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi,

indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

Ottobre Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva. Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

Novembre Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli. Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

Dicembre Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi. Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.