



REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO
GUARDIA DI FINANZA FRIULI VENEZIA GIULIA

CONDIZIONI TECNICHE

**PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO,
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI E PULIZIA LOCALI DI PERTINENZA.**

CATERING COMPLETO

1. GENERALITA'

Il servizio in appalto per la preparazione, somministrazione pasti e pulizia delle attrezzature e dei locali di pertinenza presso le Mense Obbligatorie di Servizio site presso la caserma "Campo Marzio" ubicata in Trieste, via Fiamme Gialle n.6 e presso la caserma "A. Oltramonti" ubicata in Trieste, via Giulia n. 73, viene svolto secondo le modalità e le prescrizioni di carattere tecnico/applicativo di cui alle presenti "Condizioni Tecniche" (più avanti definite come "C.T."), "Capitolato concernente la grammatura media degli ingredienti dei principali piatti" (Annesso 1) e "Requisiti degli alimenti" (Annesso 2), facenti parte integrante del contratto d'appalto stipulato tra l'Amministrazione e la ditta aggiudicataria (in seguito indicata come "Appaltatrice").

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

Il servizio in parola si delinea mediante le operazioni di:

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

2. RAPPRESENTANTE PER L'AMMINISTRAZIONE

Quale Rappresentante per l'Amministrazione, per ciascuna delle due mense, sono previste le figure di n. 1 Ufficiale o Ispettore/Sovrintendente appositamente nominati dal Comandante dell'Ente su proposta del Comando/Reparto interessato.

A loro fanno capo tutte le attività - stabilite dalla vigente normativa - relative allo svolgimento del servizio presso le rispettive mense, ivi compresa la competenza ad intrattenere rapporti formali con i referenti della ditta appaltatrice.

Il Comandante nomina contestualmente anche i sostituti che opereranno in caso di assenza dei titolari.

3. RAPPRESENTANTE PER L'APPALTATRICE

L'Appaltatrice dovrà nominare, all'atto della sottoscrizione del contratto, un proprio Responsabile qualificato presso le mense interessate (o ciascuna delle mense oggetto dell'appalto), professionalmente idoneo all'incarico, in possesso di titolo di studio adeguato e che abbia esperienza in qualità di responsabile di reparto catering o impianti analoghi, onde intrattenere stretti contatti con il rappresentante dell'Amministrazione, affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti.

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

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

4. PREPARAZIONE DEL VITTO

I pasti dovranno essere preparati in conformità alle vigenti norme legislative e disposizioni sanitarie.

Il servizio del vitto dovrà essere articolato su un programma quindicinale, identico per entrambe le mense, riepilogativo dei singoli menù giornalieri e predisposto tenendo presente gli elementi dietetici (apporto calorico, bilanciamento dei principi nutritivi, ecc...) calcolati sulla base dell'attività media svolta dai consumatori nonché dovrà essere preventivamente approvato dal Comandante del Reparto T.L.A..

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

La ditta Appaltatrice, inoltre, dovrà garantire, a seguito di specifica richiesta - di un congruo numero di utenti - tramite il rispettivo Rappresentante per l'Amministrazione, la somministrazione di piatti caldi e/o freddi di natura "vegetariana" e/o "vegana" 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 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.

La ditta Appaltatrice, dovrà, altresì, tenere conto delle eventuali preferenze espresse dalla maggioranza dei commensali o rilevate dai consumi giornalieri.

A tal proposito, l'Appaltatrice, utilizzando un campione rappresentativo di commensali, si dovrà impegnare, altresì, a sviluppare un programma di accertamento periodico del livello di gradimento del servizio, allo scopo di individuare ulteriori elementi migliorativi nonché procedere all'eventuale sostituzione delle derrate non gradite con altre di maggior preferenza, rimanendo invariato l'onere contrattuale stabilito.

4.1 Menù

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

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

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

Il Rappresentante per l'Amministrazione parteciperà alla redazione del menù quindicinale unitamente all'Ufficiale Medico (ove disponibile). Tali menù dovranno essere sottoposti all'approvazione del Comandante del Reparto.

Fatte salve le eventuali migliorie offerte dalla ditta in sede di partecipazione alla gara, ciascun menù giornaliero dovrà includere, secondo le componenti specificate nell'Annesso 1 e nell'Annesso 2 alle presenti C.T, il pranzo con le seguenti caratteristiche:

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

- a. da carni rosse, è stabilito con una frequenza minima di due volte a settimana e con una frequenza massima di tre volte a settimana;
- b. da carni bianche, è stabilito con una frequenza minima di tre volte a settimana (si specifica che la carne di maiale potrà essere utilizzata con una frequenza massima di una volta a settimana);
- c. da prodotti della pesca (pesci, crostacei, molluschi), è stabilito con una frequenza minima di una volta a settimana;
- contorno: almeno tre scelte comprendenti verdura fresca di stagione, legumi di prima qualità ed insalata mista composta da insalata verde, pomodori e carote; con esclusione di prodotti surgelati;
- pane: un prodotto (panino/rosetta/ciabatta oppure fette da pagnotta/filone);
- frutta di stagione: due scelte assicurando la massima varietà in modo tale che le due proposte non siano giornalmente consecutive;
- bevande varie: deve essere somministrata una delle seguenti bevande per pasto: acqua oligominerale naturale/gassata o, a richiesta del singolo utente, una bibita tipo cola, aranciata, etc., distribuite mediante appositi impianti post-mix "*alla spina*" (al fine ridurre l'impatto ambientale e la produzione di rifiuti), conformi alla specifica normativa igienico-sanitaria, su approvazione del Comandante del Reparto. Solo in caso di temporanea indisponibilità dei prefati impianti di spillatura delle bevande in questione, le stesse potranno essere fornite in apposite confezioni (cl. 50), comunque in materiale biodegradabile e compostabile.

Ove necessario, su apposita richiesta avanzata dal Comando con almeno 24 ore di anticipo, la Ditta, nel pieno rispetto della relativa normativa igienico-sanitaria, dovrà provvedere al confezionamento di appositi "sacchetti viveri" (lunch box) composti da:

- nr. 2 panini farciti a scelta tra:
 - a. vegetariano (verdure grigliate oppure pomodoro e mozzarella);
 - b. formaggio (asiago o taleggio o fontina);
 - c. salume/insaccato (prosciutto cotto o prosciutto crudo o mortadella);
- nr. 1 frutto di stagione;
- nr. 1 bottiglia da 0,5 litri di acqua minerale naturale o frizzante.

Entro l'orario limite di prenotazione per il pasto giornaliero, potrà essere richiesta la somministrazione di "generi a crudo" per le esigenze del personale impiegato in servizio di navigazione, per l'importo pari a quello stabilito per il controvalore del pasto distribuito presso la sala mensa e il cui contenuto, di norma, sarà quello dei generi disponibili nel menu del giorno, che dovrà essere riportato su apposita locandina da esporre nell'area adiacente i locali di distribuzione, in modo da poter essere ben visibile ai commensali.

In conformità alle disposizioni della Legge n. 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia", l'Appaltatrice dovrà preparare e distribuire **pasti senza**

glutine (gluten free), nel rispetto delle normative vigenti relative al confezionamento, stoccaggio e distribuzione, per i soggetti affetti da celiachia, il cui numero sarà comunicato dal Rappresentante dell'Amministrazione.

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

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

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, dovranno essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si dovesse generare l'eventuale eccedenza alimentare dovranno essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari, da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti, sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Dovranno conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), il Fornitore attuerà le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario dovrà condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

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

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali

eccedenze saranno comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al Rappresentante per l'Amministrazione.

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

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

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

4.2. Caratteristiche merceologiche

Per le caratteristiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti valgono i valori minimi cui ai "Requisiti degli alimenti" (Annesso 2). L'appaltatrice si assume, la piena responsabilità circa la rispondenza delle derrate utilizzate nella preparazione delle pietanze alle prescrizioni di legge.

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

È vietato l'utilizzo di carni congelate o surgelate.

È, inoltre, vietato:

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

4.3. Grammature procapite

La composizione delle principali pietanze e relative grammature ("a crudo") procapite minime richieste sono riportate nel "Capitolato concernente la grammatura media degli ingredienti dei principali piatti" (Annesso 1). Le ricette sono indicate a titolo d'esempio per una corretta composizione dei menù e non devono intendersi

esaustive delle possibilità di composizione dei menù dovendo l'Appaltatrice inserire pietanze varie al fine di realizzare un'adeguata varietà dei pasti.

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

4.3. Condimenti

Sia per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, sia per i e pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovranno impiegare esclusivamente i generi aventi le caratteristiche tecniche e merceologiche di elevata qualità.

Si specificano i seguenti obblighi:

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

4.4. Orari di distribuzione dei pasti

I flussi di utenza avverranno, per ciascuna delle due mense, tutti i giorni della settimana, ad esclusione della cena, del sabato e dei giorni festivi.

Gli orari di distribuzione dei pasti dovranno essere concordati con il Reparto T.L.A. F.V.G. e terranno conto di eventuali particolari esigenze connesse all'attività istituzionale del Corpo.

La distribuzione del pranzo avverrà dalle ore 12:00 alle ore 14:00, con eventuale anticipazione/posticipazione, ove necessario, di ½ ora.

5. GARANZIE DI QUALITA' DEL SERVIZIO

L'appaltatrice dovrà acquisire dai suoi fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti Leggi in materia.

In particolare, l'Appaltatrice dovrà 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.

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

6. 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.

6.1. Conservazione delle derrate

Generi alimentari di diversa natura (carni, salumi, formaggi, prodotti ortofrutticoli, ecc.) non preconfezionati dovranno essere conservati in strutture frigorifere distinte. Qualora per ragioni infrastrutturali ciò non sia possibile potranno essere temporaneamente adottati opportuni accorgimenti volti ad impedire le contaminazioni incrociate (idonee separazioni, uso di contenitori a chiusura ermetica, ecc.). I prodotti cotti da consumare freddi dovranno raggiungere la temperatura di conservazione e distribuzione (inferiore a 10° C) nel tempo massimo di 10 minuti attraverso l'ausilio di idonee attrezzature (abbattitori di temperatura). 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 conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si dovranno usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si dovranno usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermici completamente riciclabili.

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

6.2. Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e gastronomica. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

6.3. Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- tutte le derrate congelate e/o surgelate che, prima di essere sottoposte a cottura, necessitano di processi di lavorazione, dovranno essere scongelate con procedimento "lento" in apposite celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e 4°C, per un periodo di tempo adeguato nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti; gli altri prodotti congelati e/o surgelati, qualora la loro natura ed il tipo di preparazione gastronomica lo consentano, possono essere immessi direttamente nella fase di cottura;
- la lavorazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate, salvo che non vengano fornite già lavorate da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte;
- la carne trita dovrà essere preparata in giornata;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata;
- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- 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 ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa.

È tassativamente vietata la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco all'olio usato);

- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione.

6.4. Personale

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

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

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

6.5. Capi di vestiario

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

- uomini addetti alla sala mensa ed alla distribuzione:
 - a. copricapo, giacca bianca o di colore chiaro con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
 - b. pantaloni neri, maglietta bianca e calzature antiscivolo con calze;
- donne addette alla sala mensa ed alla distribuzione:
 - a. cuffia e sopravveste di colore bianco o comunque chiaro, con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
 - b. calzature antiscivolo;
- cuochi, aiuto cuochi ed addetti alla preparazione e alla distribuzione dei pasti:
 - a. tenuta e copricapo bianchi o comunque di colore chiaro, con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
 - b. calzature antiscivolo;
- addetti al lavaggio stoviglie ed alle pulizie
 - a. sopravveste di colore chiaro (tuta o camice) con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
 - b. 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 dovrà 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.

7. 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 e/o scodellamento vero e proprio a mezzo sistema "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, da qualsiasi autorità emanate, 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 la movimentazione e la distribuzione, devono essere mantenuti a temperature pari o superiori a 65° C° "a cuore";

- gli alimenti cotti da consumare freddi, devono essere portati a temperature inferiori a +10° nel più breve tempo possibile (con l'ausilio di idonee attrezzature). Tale temperatura deve essere mantenuta anche 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 nonché 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.

La ditta 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.

L'appaltatrice, inoltre, dovrà 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.

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 la ditta Appaltatrice produrrà all'Amministrazione. Tutti i prodotti di pulizia che la ditta Appaltatrice intenderà utilizzare dovranno essere supportati da schede tecniche di sicurezza.

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

nell'aria (non devono liberare cloro gassoso) e sulle superfici trattate e con provata azione antibatterica per la prevenzione delle tossinfezioni alimentari. Dovrà essere precisato il tipo di prodotto che verrà utilizzato, indicando quali attrezzature saranno giornalmente disinfettate.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di produzione e distribuzione.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo dovrà essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Al termine di ogni operazione di sanificazione o deterzione, tutto il materiale di pulizia impiegato (stracci, scopettoni, detersivi, ecc.) dovrà essere riposto nell'apposito deposito.

L'Amministrazione si riserva di effettuare, tramite i propri organi sanitari, la valutazione dell'efficacia del piano di sanificazione impiegato attraverso le metodiche ritenute più opportune. I detersivi ed i disinfettanti utilizzati dovranno essere rispondenti alla normativa vigente.

9. MODALITA' OPERATIVE

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

9.1 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);
- rimozione dei rifiuti e relativa pulizia dei cestini;
- lavaggio con idonei prodotti dei tavoli e delle sedie;
- spazzatura di tutti i pavimenti e successivo lavaggio con aggiunta nell'acqua di idonei prodotti detersivi e disinfettanti;
- pulizia di tutti i mobili e degli arredi esistenti;
- pulizia con battitura c/o aspirazione elettromeccanica di eventuali zerbini;
- lavaggio disinfezione e deodorazione di tutti gli impianti igienici e delle parti maiolica di bagni;
- 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 interfonici.

9.2. Operazioni settimanali

- pulizia delle pareti;
- pulizia degli infissi delle finestre e porte;
- 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.

9.3. Operazioni quindicinali:

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

9.4. Operazioni mensili:

- pulizia dei pavimenti con idonei mezzi meccanico 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.

9.5 Operazioni semestrali:

Le predette operazioni dovranno essere effettuate semestralmente ed ogni qualvolta verrà ritenuto opportuno e consistono nella disinfezione, derattizzazione e disinfestazione con idonei e specifici preparati di tutti i componenti, accessori, materiali di allestimento, aree, depositi, locali in genere facenti parte integrante delle strutture ospitanti le mense.

10. DIVIETI

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

11. PULIZIE ESTERNE

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

12. RIFIUTI

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento dovranno essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli stessi rifiuti, dovranno essere convogliati negli appositi contenitori ubicati nell'area scelta dall'Amministrazione.

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

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

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

I rifiuti solidi dovranno essere raccolti in sacchi di plastica secondo la normativa in vigore e convogliati, subito dopo la preparazione dei pasti e la pulizia ed il riassetto dei

locali di pertinenza, negli appositi contenitori ubicati nell'area scelta dall'Amministrazione.

Si precisa che per quanto riguarda lo svuotamento della vasca dei grassi/oli esausti prodotti dall'attività della cucina si richiamano le linee applicative dettate in seno al Capitolato d'Oneri al punto 7.

13. MANUTENZIONE ORDINARIA

La manutenzione ordinaria dovrà essere effettuata **ogni quindici giorni** tramite tecnico specializzato.

A titolo esemplificativo per manutenzione ordinaria si intende:

- Self-Service:
 - a. disincrostazione dei banchi inox;
 - b. controllo termostati e resistenze elettriche;
 - c. pulizia condensatori motori frigoriferi.
- Sala:
 - controllo serraggio ruote carrelli inox per trasporto vassoi e contenitori.
- Lavaggio (stoviglie, bicchieri e pentole):
 - a. pulizia e disincrostazione vasche e boiler;
 - b. controllo termostati e resistenze elettriche.
- Attrezzature da cucina:
 - a. controllo efficienza schede elettroniche;
 - b. controllo efficienza fiamme pilota;
 - c. controllo bruciatori gas e valvole di sicurezza;
 - d. controllo termostati e resistenze elettriche.
- Apparati di refrigerazione
 - a. controllo temperatura;
 - b. pulizia condensatori motori frigo;
 - c. controllo efficienza termostati.
- Attrezzature complementari
 - a. controllo affilatura lama affettatrice;
 - b. controllo efficienza lava-verdure;
 - c. controllo efficienza macchine con specifico accorgimento ai sistemi di blocco motore.

Gli esiti di dette attività saranno comunicate al Rappresentante per l'Amministrazione.

14. ATTIVITA' DI CONTROLLO

L'attività di controllo posta in essere dall'Amministrazione sarà raccordata ai criteri fissati dalle vigenti disposizioni legislative e riguarderà principalmente le seguenti "aree di interesse":

- introduzione delle derrate;
- temperature di conservazione delle derrate a bordo degli appositi automezzi di trasporto (controllo dei termometri all'arrivo);
- modalità di conservazione;
- lavorazione e qualità delle materie prime;
- distribuzione pasti, gastronomia e bevande;
- smaltimento dei rifiuti alimentari (al fine di ridurre lo spreco alimentare);
- pulizia dei locali con prodotti eco-sostenibili (al fine di ridurre l'impatto ambientale);
- andamento generale del servizio.

La vigilanza quotidiana è affidata al Rappresentante per l'Amministrazione, di cui al precedente paragrafo 2.

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

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

Egli provvede, nel caso l'Appaltatrice durante lo svolgimento del servizio dia motivo a rilievi per negligenze ed inadempienze nell'osservanza delle clausole contrattuali, a notificare quanto prima e, comunque, entro le quarantotto ore successive, una formale diffida (normalmente a mezzo PEC alla società appaltatrice) senza pregiudizio per l'applicazione delle penalità.

Per i controlli può essere, altresì, nominata, una apposita Commissione, costituita da personale designato e nominato dal Comandante dell'Ente/Reparto, di cui farà parte un Ufficiale Medico o Veterinario, un Ufficiale ed un rappresentante (Ispettore o Sovrintendente o Appuntato o Finanziere) del personale fruitore. Nelle attività di controllo la Commissione potrà essere coadiuvata dal Rappresentante per l'Amministrazione.

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

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

Tutti i controlli posti in essere dall'Amministrazione devono intendersi indipendenti da qualsiasi altra forma di "controllo di qualità" e/o "autocontrollo" effettuati dall'Appaltatrice anche in esecuzione delle presenti C.T.

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

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

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

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

Per lo svolgimento di tale attività il Comandante può:

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

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

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

14.1. Introduzione delle derrate

La Commissione provvederà saltuariamente, per entrambe le mense, all'effettuazione di collaudo organolettico delle derrate approvvigionate dall'appaltatrice.

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

Tutte le operazioni di cui sopra dovranno essere oggetto di verbale da conservarsi in apposita raccolta presso l'Ente/Reparto.

14.2. Modalità di conservazione

La Commissione provvederà al controllo costante della qualità delle derrate e del funzionamento delle strutture adibite alla conservazione delle medesime, agendo

tempestivamente per la rimozione di tutte le cause che impediscono un ottimale funzionamento delle predette strutture.

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

14.3. Preparazione del vitto

La Commissione provvederà, ogniqualevolta lo ritenga opportuno, al prelievo dei campioni di piatti pronti (in particolare, attinenti i prodotti alimentari deteriorabili, indicati dal D.M. Sanità 16.12.93), per il successivo invio alle analisi di laboratorio che, fatte salve particolari esigenze, dovranno orientarsi principalmente alla ricerca dei germi patogeni.

14.4. 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.

14.5. Pulizia dei locali

Il controllo dell'attività di pulizia dovrà avvenire giornalmente a cura del Rappresentante per l'Amministrazione o di un suo incaricato, il quale dovrà constatare il regolare svolgimento dell'attività in parola con particolare riferimento alle operazioni di sanificazione di tutti i settori adibiti alle lavorazioni ed alla distribuzione nonché delle relative attrezzature ed utensili prestando attenzione alla tipologia di prodotti detergenti-disinfettanti utilizzati.

14.6. Andamento generale del servizio

La Commissione, con cadenza di massima trimestrale, provvederà ad effettuare il controllo relativo ad un'intera giornata evidenziando, in apposito verbale – da sottoporre in visione al Comandante del Reparto T.L.A. o ad Ufficiale da lui delegato - le eventuali manchevolezze riscontrate relativamente alle singole fasi del servizio.

Detti verbali, conservati in apposita raccolta, dovranno essere inviati all'Ente Esecutore del contratto per le determinazioni di merito.

15. CONTROLLO SULLA QUALITA'

Si intendono per prestazioni tutte le fasi dello svolgimento del servizio, così come descritte al precedente paragrafo 14.. I controlli sull'operato dell'Appaltatrice riguarderanno ogni singola fase della prestazione, allo scopo di introdurre elementi migliorativi e/o azioni correttive e saranno effettuati direttamente dall'Ente fruitore del servizio. Ulteriori controlli potranno, comunque, essere effettuati dal Comando Generale – IV Reparto, senza preavviso e nei tempi e modalità ritenuti opportuni.

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

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

16. REGISTRO PER LE OSSERVAZIONI

Presso la sala mensa, la ditta dovrà detenere e rendere disponibile agli utenti, apposito "Registro delle osservazioni" sul quale i medesimi utenti potranno far risultare (con l'apposizione del proprio nome e cognome e firma leggibile) eventuali osservazioni e/o doglianze afferenti le modalità di svolgimento del servizio e la qualità dei cibi somministrati. L'esistenza del suddetto registro sarà resa nota mediante apposito avviso.

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

17. CAMPIONATURA GIORNALIERA

Al fine di consentire l'effettuazione di eventuali indagini di laboratorio (in caso si verificano sindromi collettive di sospetta origine alimentare), l'Appaltatrice dovrà conservare per 4 giorni, in un apposito congelatore a temperatura non superiore a -18° C, una campionatura di tutte le pietanze distribuite nella giornata.

Le operazioni di campionamento dovranno essere eseguite da personale 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.

18. PIANO DI AUTOCONTROLLO

Relativamente al Piano di Autocontrollo si precisa che il medesimo dovrà essere redatto a norma delle vigenti disposizioni legislative che regolano tale procedura e dovrà 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 comunemente denominato HACCP.

Il Piano di controllo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante, principalmente, i seguenti punti:

- identificare ed analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
- identificare i punti critici di controllo;
- fissare i limiti critici per ciascun punto;
- stabilire procedure di sorveglianza;
- determinare misure correttive;
- stabilire procedure di verifica;
- documentare e registrare tutte le procedure.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di autocontrollo devono essere rimessi all'Ente / Reparto.

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

Nel caso le risultanze delle analisi dovessero essere non conformi agli standard, la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Ente / Reparto e ad effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a che non sia raggiunta la conformità.

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

19. CLAUSOLA DI REVISIONE PREZZI

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 36/2023 (Nuovo Codice dei contratti pubblici), le clausole di revisione dei prezzi si attivano al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo d'opera, della fornitura o del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 % dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80% della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire in maniera prevalente.

Ai fini delle determinazioni della variazione dei costi e dei prezzi di cui sopra, con riguardo ai contratti di servizi e forniture, si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo, dei

prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie, pubblicati, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT in conformità alle pertinenti disposizioni normative europee e nazionali in materia di comunicazione e diffusione dell'informazione statistica ufficiale. Con provvedimento adottato dal Ministero dell'Infrastrutture e dei trasporti, sentito l'ISTAT, sono individuate eventuali ulteriori categorie di indici ovvero ulteriori specificazioni tipologiche o merceologiche delle categorie di indici individuate al comma 3 del citato art. 60 del D.Lgs. 36/2023, nell'ambito degli indici già prodotti dall'ISTAT.

20. CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

E' sempre fatta salva la facoltà per l'Amministrazione, una volta acquisita conoscenza dell'esercizio di un'azione penale - a carico del titolare dell'impresa e per delitti contro la Pubblica Amministrazione - di sospendere immediatamente e cautelativamente la convenzione, ai fini della successiva valutazione circa la sussistenza del pubblico interesse alla prosecuzione del rapporto in argomento.

In caso di sentenza definitiva di condanna, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione di diritto della convenzione; se la responsabilità penale viene accertata successivamente all'avvenuta esecuzione della convenzione, l'Amministrazione, a salvaguardia della propria immagine, potrà richiedere al Professionista la corresponsione di un indennizzo pari al 10% (dieci per cento) dell'importo della convenzione stessa.



REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DELLA
GUARDIA DI FINANZA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

CAPITOLATO D'ONERI
RELATIVO ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA
OBBLIGATORIA DI SERVIZIO
- CATERING COMPLETO -

1. CONDIZIONI GENERALI DELLA FORNITURA

Per lo svolgimento del servizio vettovagliamento vengono applicate le norme previste dal presente Capitolato e dalle Condizioni Tecniche, quelle richiamate dal Contratto nonché quelle previste dal Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs. 31.03.2023, n. 36), dal Regolamento per l'Amministrazione del Patrimonio e per la Contabilità Generale dello Stato (R.D. 23.05.1924, n. 827) e dal Capitolato Generale d'Oneri per le forniture di beni e le prestazioni di servizi della Guardia di finanza (D.M. 24.10.2014 nr. 181) in quanto applicabili.

Il presente Capitolato d'Oneri e le richiamate Condizioni Tecniche sono redatti in ottemperanza ai "Criteri ambientali minimi" (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari – settore ristorazione per gli uffici, le università e le caserme – di cui al D.M. 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 90 del 04 aprile 2020) e nel rispetto delle linee guida per una sana alimentazione emanate dal Ministero della salute.

I contratti e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno la ditta contraente dal momento della loro formazione o sottoscrizione, mentre impegneranno l'Amministrazione soltanto dopo che saranno stati approvati dall'Autorità competente e registrati presso i relativi Organi di controllo a norma delle vigenti disposizioni di legge.

2. OGGETTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio Mensa Obbligatorio di Servizio presso le seguenti caserme della Guardia di Finanza di Trieste:

- Caserma "Campo Marzio" – via delle Fiamme Gialle n. 6;
- Caserma "Oltramonti" – via Giulia n. 75,

inteso come preparazione, confezione, distribuzione del pasto, con generi alimentari della migliore qualità approvvigionati autonomamente dall'impresa aggiudicataria ed in possesso sia delle caratteristiche merceologiche eventualmente allegate al presente Capitolato sia di tutti i requisiti previsti da Leggi o altre Disposizioni regolamentari che ne disciplinino le caratteristiche e/o la composizione. Il servizio comprende anche l'attività di pulizia e riassetto dei locali cucina e della sala mensa nonché di ogni altro spazio utilizzato per la preparazione distribuzione e consumazione del vitto.

3. ESIGENZE E CIRCOSTANZE PARTICOLARI

La ditta, nel pieno rispetto della relativa normativa igienico-sanitaria, predisporrà su richiesta dell'Amministrazione, effettuata entro le ore 9,30, appositi "pasti da asporto" contenenti generi sostitutivi aventi pari apporto calorico e corrispondente valore in termini economici di un pasto completo, confezionati secondo le modalità concordate con il Rappresentante per l'Amministrazione ed in considerazione di quanto offerto dalla ditta in sede di aggiudicazione della gara di appalto.

Tali pasti saranno distribuiti a cura di personale della ditta (che ritirerà il "tagliando vitto") un'ora prima o dopo i limiti temporali di cui in seguito.

La ditta dovrà, altresì, impegnarsi a fornire, in relazione alle specifiche esigenze del Comando / Reparto vettovagliato, eventuali derrate e bevande non confezionate, tratte da quelle normalmente acquistate per la preparazione dei pasti previsti nel programma quindicinale del vitto, nel quantitativo sufficiente a soddisfare le esigenze del Comando / Reparto richiedente, che saranno appositamente rimborsate al prezzo comprensivo di iva indicato nelle specifiche fatture.

4. COMUNICAZIONE SUL NUMERO DEI PASTI

L'Amministrazione provvederà giornalmente, con modalità da stabilirsi direttamente tra il Comando interessato e la ditta appaltatrice, a comunicare il numero dei pasti da distribuire (pranzo).

Salvo diverse modalità contrattuali, il numero dei pasti da confezionare dovrà essere comunicato dall'Ufficio preposto, entro le ore 09.30 per il pranzo dal lunedì al venerdì.

Nel caso in cui il Rappresentante per l'Amministrazione non comunichi, entro i termini stabiliti, il numero e la tipologia di pasti necessari, l'appaltatrice ha comunque l'obbligo di produrre i pasti facendo riferimento ai dati "storici" in suo possesso.

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

5. VARIAZIONE DEL NUMERO DEI PASTI

In relazione alle effettive esigenze del Reparto, l'aggiudicataria dovrà assicurare il necessario numero dei pasti, senza nulla eccepire.

Le oscillazioni del numero dei pasti effettivamente consumati in più o in meno rispetto al numero medio mensile indicato nella lettera di invito, che potrebbe subire notevoli variazioni nel corso dell'anno, non comportano alcuna variazione ai prezzi unitari per pasto pattuiti nel contratto.

Il numero delle presenze potrà ridursi durante il periodo estivo e nel periodo natalizio e pasquale; in tali circostanze la ditta dovrà, comunque, garantire l'erogazione dei pasti conformemente alle caratteristiche contrattuali, grammatura e qualità senza alcuna maggiorazione di costo.

6. MODALITA' D'ESECUZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale avente diritto al vitto, per poter effettuare la consumazione del pasto, presenterà un apposito tagliando "figlia" rilasciato dal Comando intestatario della mensa, numerato progressivamente, datato, munito della firma e timbro del responsabile e sottoscritto dal militare beneficiario. Il corrispondente tagliando "madre" rimarrà in possesso del Comando di cui sopra, per ogni eventuale necessario riscontro. I tagliandi "figlia", a fine giornata, dovranno essere custoditi dalla ditta appaltatrice.

Quindi verranno riepilogati numericamente in 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; il documento fiscale sarà inviato dall'appaltatrice al Comando competente il quale, dopo la predisposizione della documentazione prevista, lo invierà al proprio Ente Amministrativo per il pagamento.

In alternativa, ove possibile, si potrà far ricorso all'uso di un sistema elettronico per la rilevazione delle presenze che, mediante apposite tessere magnetiche, permetterà l'accesso meccanizzato alla linea "self-service" del personale avente diritto.

Norme di dettaglio per individuare gli aventi diritto al servizio vettovagliamento e definire gli aspetti amministrativi contabili, saranno concordate direttamente tra la ditta appaltatrice e l'Amministrazione.

Sarà riconosciuto il pagamento dei soli pasti effettivamente consumati da rilevarsi con le modalità di cui sopra e/o concordate con l'appaltatrice.

Qualora il numero dei pasti effettivamente consumati (da accertarsi mediante riscontro sul numero di tagliandi "figlia" effettivamente consegnati alla ditta) risulti inferiore di oltre il 10% rispetto al numero di pasti comunicati preventivamente, 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 effettivamente serviti ed il numero dei pasti comunicati preventivamente, quest'ultimo diminuito del 10%.

Il servizio vettovagliamento (pranzo) dovrà essere assicurato – in ciascuna delle due mense - in modo continuativo tutti i giorni della settimana, sabato e festivi esclusi

6.1. Orario di affluenza alla M.O.S.

Salvo eventuali modifiche richieste dal Comando interessato, la distribuzione dei pasti sarà svolta dalle ore 12:00 alle ore 14:00 per il pranzo dal lunedì al venerdì da articolare in uno o più turni d'affluenza giornaliera, con eventuale anticipazione/posticipazione, ove necessario, di ½ ora.

Orari e organizzazione potranno subire variazioni in relazione alle esigenze dell'Amministrazione appaltante.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, concordando comunque possibilmente le variazioni con la Ditta appaltatrice.

Ove necessario, su apposita richiesta avanzata dal Comando con almeno 24 ore di anticipo, la Ditta, nel pieno rispetto della relativa normativa igienico-sanitaria, dovrà provvedere al confezionamento di appositi "sacchetti viveri" (lunch box).

Entro l'orario limite di prenotazione per il pasto giornaliero, potrà essere richiesta la somministrazione di "generi a crudo" per le esigenze del personale impiegato in servizio di navigazione, per l'importo pari a quello stabilito per il controvalore del pasto distribuito presso la sala mensa ed il cui contenuto, di norma, sarà quello dei generi disponibili nel menu del giorno.

6.2. Servizio di somministrazione a favore di militari non aventi diritto alla M.O.S.

La ditta dovrà in via sussidiaria espletare la somministrazione dei pasti anche a favore del personale della Guardia di Finanza che intenda avvalersi del servizio mensa pur non avendo diritto alla "M.O.S." ed incasserà il corrispettivo, determinato sulla base del prezzo di aggiudicazione, direttamente dal militare fruitore previa emissione del documento fiscale per il/i pasto/i effettivamente forniti.

Dovrà essere, inoltre, garantito il pagamento con moneta elettronica tramite POS.

Previo accordo con il "Rappresentante dell'Amministrazione" potranno essere individuate ulteriori modalità di prenotazione e di pagamento purché nel rispetto delle norme civilistico/fiscali.

Nella fattispecie in argomento i documenti fiscali saranno emessi, nei confronti dei militari fruitori del servizio di ristorazione non aventi diritto alla M.O.S., per i soli pasti (ovvero pietanze) effettivamente consumati.

L'Amministrazione si riserva di regolamentare ulteriormente le condizioni di ammissione al servizio mensa per militari non aventi diritto alla M.O.S.

7. CONDIZIONI DELLA FORNITURA

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

- locali, cucine, la sala ristorazione (per il solo periodo di preparazione e distribuzione pasti) e pertinenze varie indispensabili per l'assolvimento del servizio;
- tutte le attrezzature di cucina in dotazione 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);
- le stoviglie in dotazione (piatti, bicchieri, posaterie, caraffe acqua, oliere ecc.) per la consumazione del pasto;
- gli impianti frigoriferi in dotazione per la conservazione degli alimenti compreso la campionatura giornaliera delle pietanze;
- manutenzione straordinaria degli impianti e delle attrezzature nonché l'eventuale rinnovo degli stessi; si precisa che il rinnovo di attrezzature di cucina in dotazione e l'eventuale manutenzione straordinaria sarà possibile nel rispetto degli stanziamenti annui assegnati dal Comando Generale della Guardia di Finanza per lo specifico intervento,
- spese relative alla fornitura di forza elettromotrice, acqua, gas;
- spese relative allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani e delle acque reflue.

Sono a carico dell'impresa appaltatrice, per lo svolgimento del servizio vettovagliamento:

- 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 "Condizioni Tecniche per il servizio di preparazione,

confezionamento, somministrazione dei pasti e pulizia locali di pertinenza" e relativo "Capitolato concernente la grammatura media degli ingredienti dei principali piatti" (Annesso 1), ed in possesso delle caratteristiche merceologiche di cui ai "Requisiti degli alimenti" (Annesso 2);

- il trasporto delle derrate e bevande (secondo le disposizioni di legge) presso i locali di conservazione ed il relativo stoccaggio;
- la confezione e cottura diretta dei pasti nelle cucine delle Caserme "Campo Marzio" ed "Oltramonti" di Trieste e la relativa distribuzione delle vivande con sistema "self-service";
- sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) per alimenti, sterili e monouso per il campionamento giornaliero di n. 3 porzioni di ciascuna pietanza;
- il riassetto, pulizia e manutenzione della cucina, della sala mensa e dei locali pertinenti nonché delle attrezzature, del pentolame e delle stoviglie con prodotti idonei ed assolutamente privi di tossicità (secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche);
- l'acquisto di detersivi per il lavaggio di pentolame e stoviglie, nonché dei materiali di pulizia e prodotti detergenti-disinfettanti eco-sostenibili (secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche);
- i materiali di consumo e gli indumenti del personale (secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche);
- il pagamento delle imposte e tasse governative e comunali in genere (ad esempio quelle relative allo smaltimento degli olii esausti);
- le retribuzioni ed i contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale impiegato;
- 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;
- contenitori per alimenti monouso in plastica con coperchio per eventuale asporto delle pietanze;
- 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 (secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche);
- gli eventuali abbellimenti per il locale refettorio, sempre previa autorizzazione dell'Amministrazione;
- tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, degli arredi, impianti, macchinari ed attrezzature presi in consegna (secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche);
- 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;

- gli oneri per lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, speciali e comunque di quelli tossici e nocivi, compresi gli oneri per lo smaltimento degli oli esausti e grassi da cucina (la Ditta conserverà a disposizione dell'Amministrazione la documentazione relativa al regolare smaltimento effettuato);

Si precisa che in ordine a quanto sopra delineato la vuotatura della vasca dei grassi/oli esausti prodotti dall'attività della cucina ed il lavaggio dei canali di scarico deve essere effettuata almeno una volta ogni dodici mesi, indipendentemente dal riempimento o meno della stessa. Qualora, tuttavia, si presentasse la necessità di effettuare la predetta vuotatura con relativo lavaggio in un arco temporale inferiore a quello innanzi citato riconducibile a ragioni igieniche, funzionali e di gestione dell'intero "impianto", la ditta appaltatrice deve comunque provvedere;

- le polizze assicurative. In particolare l'impresa aggiudicataria dovrà sottoscrivere le seguenti polizze assicurative
- ove mancante, l'attrezzatura necessaria per il buon funzionamento del servizio; piatti in porcellana, bicchieri in vetro, posateria di acciaio inox, caraffe per acqua, oliere in vetro, scaldavivande, carrelli termici, vassoi per la distribuzione dei pasti, stoviglie varie, tovagliato, attrezzature sussidiarie per il condimento (isole di condimento) e per la distribuzione del pane e frutta (isole distribuzione), nonché ove ritenuto necessario, vasellame mobile da cucina. Le forniture integrative a carico della Ditta saranno per quanto possibile circoscritte al periodo occorrente all'Amministrazione di provvedere con risorse proprie, sempreché trovino capienza sui rispettivi capitoli di bilancio dello Stato. Tali integrazioni dovranno essere, per quanto possibile, omogenee a quelle già in uso, compatibili agli standard del servizio e adeguate all'uso e al decoro degli ambienti.
- la lavatura ed il cambio periodico del tovagliato ogni qualvolta necessario;
- altri servizi complementari;

8. SUB APPALTO

È vietata qualunque cessione o subappalto di tutto o di parte del contratto, fatta eccezione per il servizio di pulizia dei locali e lavaggio stoviglie, pentole e vassoi, per cui l'appaltatrice potrà far ricorso ad altre imprese (anche di lavoro interinale e/o cooperative).

9. ESPLETAMENTO SERVIZIO

Il servizio vettovagliamento dovrà essere svolto con continuità nei giorni stabiliti. Qualora la ditta appaltatrice del servizio ne sia impossibilitata per esigenze dell'Amministrazione (disinfestazioni, lavori infrastrutturali, ecc.) o per causa di forza maggiore, ivi compreso l'esercizio del diritto di sciopero da proprio personale, dovrà provvedere alla somministrazione dei pasti senza alcun onere aggiuntivo sui prezzi

contrattuali. In tal caso la ditta dovrà assicurare, comunque, la distribuzione dei pasti mediante l'utilizzo di un "centro di cottura esterno", segnalato nell'offerta, di cui deve disporre la ditta, ubicato a ragionevole distanza (entro un raggio massimo di 50 Km.), veicolando i pasti con mezzi aziendali adeguatamente attrezzati ed idonei al particolare servizio, in possesso delle caratteristiche e requisiti prescritti dalle specifiche norme del settore.

Il servizio dovrà essere espletato in modo tale da consentire a ciascun utente della mensa la fruizione del pasto nell'arco temporale di 60 minuti compreso il tempo di distribuzione e consumazione del pasto stesso.

10. 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.

11. CONTROLLI E VIGILANZA SULLE LAVORAZIONI

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

12. RESPONSABILITA'

L'impresa 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 ai terzi, facendo salva l'Ente da qualsiasi responsabilità.

13. CONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

La consegna di tutti i locali, materiali ed attrezzature di proprietà dell'Amministrazione utilizzate dall'impresa aggiudicataria, sarà oggetto di regolare verbale di consegna ed inventario firmato:

- per l'Amministrazione, da una apposita Commissione all'uopo nominata dal Comandante dell'Ente;

- per l'Appaltatrice dal proprio rappresentante legale.

L'impresa appaltatrice potrà apportare modifiche ai locali, attrezzature e materiali alla stessa affidati solo su preventivo benestare scritto dell'Amministrazione. Eventuali adeguamenti e migliorie resteranno acquisite dall'Amministrazione senza che l'aggiudicataria 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.

All'impresa è vietato servirsi, altresì, dei locali per usi diversi da quelli per cui sono stati concessi.

La ditta è tenuta a rispondere annualmente di ammanchi o rotture per la parte eccedente l'importo pari al 10% del valore complessivo del materiale frangibile (piatti, bicchieri, oliere, ecc.) in carico all'Amministrazione e del 2% di quello infrangibile (posate, vassoi, etc.).

Mensilmente saranno disposti accertamenti in contraddittorio tra il rappresentante dell'Amministrazione e la ditta, con riferimento alle segnalazioni di volta in volta pervenute dall'appaltatrice e concernenti le rotture o ammanchi.

14. VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DELLE ATTREZZATURE

L'Amministrazione ha la facoltà, in qualunque momento e, comunque, trimestralmente di procedere a verifiche dello stato di conservazione e funzionalità di quanto consegnato. Al verificarsi di eventuali mancanze, l'appaltatrice dovrà provvedere all'immediata sostituzione o reintegro. In caso di inadempienza da parte di quest'ultima, l'Amministrazione provvederà al reintegro dei materiali 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.

15. LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'appaltatrice dovrà provvedere all'acquisizione delle licenze commerciali ed altre licenze ausiliarie di propria pertinenza necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal contratto nonché dai vigenti regolamenti.

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 stabilite.

16. ASSUNZIONE PERSONALE GIA' IMPIEGATO NEL PRECEDENTE APPALTO

L'impresa aggiudicataria dovrà impegnarsi a mantenere l'occupazione dei lavoratori dipendenti già in forza presso l'Impresa appaltatrice cessante. Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria non intendesse avvalersi del personale della precedente impresa dovrà, prima dell'inizio del servizio, darne comunicazione scritta all'Amministrazione, la quale valuterà la specifica situazione accettando solamente giustificazioni riferibili a gravi e specifiche esigenze di natura organizzativo-aziendale.

L'impresa dovrà comunque attenersi alla normativa e agli accordi contrattuali generali e locali del settore.

17. PERSONALE

Il personale addetto all'esecuzione dei servizi dovrà essere alle dipendenze dell'appaltatrice, 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 la qualità ed il livello indicati nelle Condizioni Tecniche.

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

Il numero di personale addetto al settore preparazione e confezionamento pasti (cuoco), per ciascuna delle mense in argomento dovrà essere pari ad 1 unità;

Il numero di personale addetto al settore distribuzione pasti (escluso pulizia e lavaggio) per ciascuna mensa dovrà essere pari a 1 unità.

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.

Entro 15 (quindici) giorni antecedenti l'assunzione del servizio, l'appaltatrice dovrà far pervenire al comando fruitore del servizio in parola l'elenco nominativo del personale che intende impiegare, con specificazione del relativo settore di utilizzo.

Il Comando beneficiario, si riserva la facoltà di chiedere alla ditta la sostituzione di personale ritenuto non idoneo o non gradito al servizio, a suo insindacabile giudizio. In tal caso, la ditta provvederà a quanto richiesto, entro 8 (otto) giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

18. RISERVATEZZA

E' fatto divieto al personale della ditta appaltatrice, per imprescindibili esigenze di riservatezza, detenere e/o usare, all'interno delle infrastrutture militari, apparecchi fotografici, telecamere, registratori, telefoni portatili e/o quant'altro idoneo ad agevolare le violazioni della riservatezza.

La ditta fornitrice avrà l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi compresi quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazioni dati, di cui venga in possesso e, comunque a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione contrattuale.

L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del presente capitolato.

La ditta fornitrice è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.

La ditta si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative e dai Regolamenti di attuazione in materia di riservatezza.

In caso di inosservanza agli obblighi di riservatezza l'Amministrazione avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto la convenzione, fermo restando che la ditta sarà tenuta a risarcire tutti i danni che dovessero derivare all'Amministrazione.

Si precisa che tutti i dati forniti dalla ditta aggiudicataria saranno trattati nel rispetto dell'attuale normativa e dei relativi obblighi di riservatezza.

Tali dati potranno essere trattati per finalità strettamente connesse alla gestione del rapporto contrattuale.

19. OSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI INERENTI LA LEGISLAZIONE SUL LAVORO

La società aggiudicataria dovrà impegnarsi ad ottemperare a tutti gli obblighi di legge e di contratto inerenti alla protezione sul lavoro ed alla tutela dei lavoratori. In particolare si fa riferimento a quelli della Previdenza Sociale (vecchiaia, invalidità, disoccupazione, infortuni vari, ecc...) nonché agli obblighi che traggono origine in seno al contratto collettivo, prevedendo a favore dei lavoratori diritti derivanti dal pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro, per assegni familiari, indennità, ecc....

L'appaltatrice si obbliga a praticare verso i lavoratori dipendenti le condizioni normative previste dalla vigente legislazione nonché parametri retributivi non inferiori a quelli risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria ed a dimostrare l'avvenuto pagamento di tutti gli oneri riguardanti il personale dipendente.

Resta convenuto che nell'arco di tempo interessante l'esecuzione del contratto, fino cioè al momento del pagamento del saldo, qualora l'impresa venisse sottoposta a denunce dal competente Ispettorato del Lavoro per inadempienza ai citati obblighi, l'Amministrazione si tutelerà operando una "*ritenuta cautelativa*" dell'importo cauzionale.

20. SOSPENSIONE, RECESSO OVVERO RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'amministrazione può chiedere la sospensione, il recesso ovvero la risoluzione del contratto:

- in qualunque momento dell'esecuzione avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del codice civile e per qualsiasi motivo, tenendo indenne l'impresa dalle spese sostenute dai lavori eseguiti;
- per motivi di pubblico interesse;
- in caso di interruzione ingiustificata, anche momentanea, del servizio per qualsiasi motivo;
- in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- in caso di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- in caso di cessione dell'azienda, di cessazione di attività, oppure in caso di concordato preventivo di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'impresa;
- nei casi di morte dell'imprenditore, quando la considerazione della sua persona sia, motivo determinante di garanzia;
- in caso di morte di qualcuno dei soci nelle imprese costituite in società di fatto o in nome collettivo, o in uno dei soci accomandatari nelle società in accomandita e

quando l'Amministrazione non ritenga di continuare il rapporto contrattuale con gli altri soci;

- nel caso in cui l'inizio delle prestazioni non avvenga entro il termine prefissato;
- **in caso di comminazione di tre o più penali e/o diffide relative a inadempimenti delle clausole contrattuali, con particolare riferimento alla mancata attuazione delle offerte migliorative presentate in sede di partecipazione alla gara per l'attribuzione di punteggio tecnico;**
- nel caso che l'operato della ditta renda le strutture non più idonee all'autorizzazione sanitaria per la conservazione, preparazione, confezionamento e distribuzione delle derrate alimentari, salve le conseguenze di carattere penali e civili;
- qualora si verificasse anche un solo episodio di tossinfezione alimentare, salvo l'esercizio di ogni azione di responsabilità civile e penale;
- in caso di mancato rispetto della normativa attinente la sicurezza e la prevenzione nei luoghi di lavoro;
- qualora venga destinato al servizio di personale privo della prescritta qualificazione professionale;
- in caso di mancata sostituzione del personale non gradito nel termine prefissato;
- qualora la contabilità non sia rispondente alle prescrizioni delle Condizioni Tecniche;
- in caso di inadempienze rilevate nel trattamento economico e previdenziale degli operatori;
- in caso di insufficienza quantitativa e qualitativa personale adibito all'espletamento del servizio di gravità tale compromettere la buona esecuzione del servizio medesimo;
- qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultassero positivi;
- qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dalla Ditta nel corso della procedura di gara;
- In caso di mancata sottoscrizione di apposita polizza assicurativa a copertura dei danni provocati agli utenti del servizio anche di natura sanitaria;
- in caso di mancanza di adeguate risorse finanziarie determinata, a seguito di provvedimenti regolamentari o legislativi da parte degli Organi competenti del Corpo o di Governo;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dei servizi.

Con la risoluzione del contratto per colpa del contraente l'Amministrazione avrà il diritto di affidare a terzi la fornitura o la parte rimanente di questa o i servizi in danno dell'impresa inadempiente.

L'affidamento a terzi verrà notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione, delle forniture, dei servizi affidati e degli importi relativi.

L'esecuzione in danno non esime l'impresa dalle responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

21. PENALI

La ditta aggiudicataria sarà sempre tenuta, nei confronti dell'Amministrazione, al pagamento degli indennizzi, dei danni conseguenti e delle maggiori spese sostenute, nei seguenti casi:

- grave violazione degli obblighi contrattuali;
- sospensione o abbandono o mancata effettuazione, da parte della ditta aggiudicataria, di uno o più servizi;
- impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio di ristorazione;

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 applicherà le penali come di seguito specificate, fermo restando il ricorso all'Autorità Giudiziaria laddove l'Amministrazione rilevi fatti penalmente rilevabili.

Le anomalie delle prestazioni verranno contestate per iscritto e verificate in contraddittorio con l'impresa appaltatrice e determineranno l'applicazione delle seguenti penalità:

- per ogni giorno di mancata erogazione del servizio, anche se imputabile all'impossibilità di erogare il servizio a causa di sciopero del personale, la ditta fornitrice sarà tenuta a corrispondere una penale pari al corrispettivo che la stessa avrebbe dovuto ricevere, calcolato sulla media giornaliera dei pasti erogati nella stagione precedente a quella di riferimento (o frazione di questa qualora non sia trascorsa una stagione dall'inizio della prestazione), maggiorato del 10%. In ogni caso tale penale non potrà essere inferiore a 250,00 (duecentocinquanta/00) euro. Resta inteso che per mancata erogazione del servizio si intende anche un ritardo superiore a sessanta minuti rispetto agli orari convenuti per la consegna e/o distribuzione dei pasti. 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 proprio centro cottura;
- in caso di ritardo nella consegna e/o distribuzione dei pasti superiore ai trenta minuti ma inferiore ai sessanta minuti, rispetto agli orari convenuti, la ditta fornitrice sarà tenuta a corrispondere una penale pari € 100,00;
- € 100,00 in caso di variazione del menù non autorizzata;

- € 250,00 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;
- € 100,00 in caso di mancato rispetto della grammatura;
- € 200,00 per mancato rispetto delle condizioni igienico-sanitarie riguardanti la consegna delle derrate o quant'altro previsto dalle leggi in materia;
- € 150,00 per ogni mancata attuazione del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità, autocontrollo;
- € 200,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- € 200,00 per mancata o errata manutenzione delle strutture, degli impianti, delle attrezzature, e degli arredi;
- € 300,00 per ogni mancata esecuzione delle proposte migliorative presentate in sede di aggiudicazione della gara d'appalto;
- € 150,00 per ogni altra violazione alle norme del presente Capitolato d'onori, nonché delle "Condizioni tecniche", del "Capitolato concernente la grammatura media degli ingredienti dei principali piatti" (Annesso 1) e dei "Requisiti degli alimenti" (Annesso 2), per ogni giorno in cui è stata commessa la violazione stessa;
- € 300,00 in caso di somministrazione di prodotti non conformi - per quantità e/o qualità - a quanto proposto dal Fornitore in sede di "Offerta tecnica – Criteri premianti CAM", constatata anche attraverso il confronto con le fatture di acquisto (ovvero mancata esibizione delle fatture di acquisto dei suddetti alimenti a seguito di richiesta dell'Amministrazione per lo svolgimento di una verifica nel corso dell'esecuzione contrattuale).
- per ogni infrazione dei patti contrattuali o per ogni operazione eseguita male o in modo incompleto, si applicherà a carico della ditta una penalità pari a € 150,00 per ogni giorno in cui è stata commessa la violazione stessa.

Gli importi suddetti si riferiscono alla prima violazione contestata, per le successive violazioni - indipendentemente dalla natura delle stesse - gli importi saranno maggiorati di 1/5 per ogni contestazione fino al raddoppio delle somme indicate.

Le penali vengono applicate dall'Ufficio Amministrazione dell'Ente su segnalazione dell'inadempimento fatta dal Rappresentante dell'Amministrazione e/o dal Comandante del Comando interessato, ovvero dalle apposite Commissioni di controllo, previa contestazione alla ditta.

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

Alla ditta è riconosciuta la facoltà di presentare le proprie deduzioni all'Amministrazione (via P.E.C.) nel termine massimo di 8 (otto) giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione.

Qualora dette deduzioni non siano ritenute accoglibili, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, saranno applicate alla ditta le penali come sopra indicate.

L'Amministrazione per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, potrà compensare i predetti crediti con quanto dovuto dalla ditta fornitrice a qualsiasi titolo, anche per i corrispettivi dei servizi resi dalla ditta, ovvero, in difetto, avvalersi delle cauzioni, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso la ditta dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo del pagamento della medesima penale.

Qualora non fosse rimosso l'inconveniente che ha promosso la penalità, sarà inviata una lettera di diffida e se anche in questo caso non venisse rimosso, l'Amministrazione procederà a risolvere il contratto, con incameramento della cauzione definitiva per inadempienza contrattuale.

La ditta prende atto che l'applicazione delle penali di cui al presente articolo non preclude il diritto all'Amministrazione a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni, anche adendo le competenti vie legali.

In caso di inadempimento della ditta, resta ferma la facoltà dell'Amministrazione di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato addebitando alla ditta i relativi costi sostenuti.

Verificandosi abusi e deficienze gravi nell'adempimento degli obblighi contrattuali, l'Amministrazione ha la facoltà di ordinare l'esecuzione d'ufficio (in modo che riterrà più opportuno e a spese della ditta) di quei lavori o prestazioni necessari per il regolare andamento del servizio.

Verificandosi due volte detti abusi o deficienze, il contratto potrà essere risolto unilateralmente dall'Amministrazione la quale avrà il diritto, a titolo di penale, di incamerare la cauzione definitiva.

L'ammontare delle penalità addebitate alla ditta dovrà essere versato su apposito c/c intestato alla Tesoreria Provinciale dello Stato entro 40 (quaranta) giorni dalla data di contestazione dell'inadempienza.

Il mancato rispetto del termine comporterà l'immediato incameramento del deposito cauzionale definitivo.

In alternativa l'Amministrazione si riserva la facoltà di cumulare le penalità da trattenere sulla cauzione che dovrà, comunque, essere immediatamente reintegrata.

E' inoltre facoltà dell'Amministrazione, qualora nell'arco dell'esecuzione dell'obbligazione commerciale vengano accertate e contestate almeno tre inadempienze che abbiano comportato l'applicazione di penali ovvero in presenza di gravi violazioni del presente capitolato, di risolvere il contratto ai sensi degli artt. 1453 e 1456 del C.C. a tutto danno e rischio dell'Assuntore con riserva di risarcimento dei danni derivanti e incameramento del deposito cauzionale.

Ove la stessa ditta, nel corso della vigenza contrattuale, incorra in più diffide per negligenze, inadempienze o gravi recidive, l'Amministrazione ha facoltà di escluderla dalla partecipazione alle gare per un periodo non inferiore ad 1 (uno) anno.

Nei casi di grave recidiva, può anche escluderla per un periodo non inferiore a 2 (due) anni.

L'Amministrazione ha facoltà di esercitare i diritti indicati nel presente articolo senza aver prima intimato o costituito in mora la ditta senza bisogno di pronuncia giudiziaria, benefici ai quali la ditta rinuncia al momento della sottoscrizione del contratto.

22. DOMANDA DI DISAPPLICAZIONE DI PENALITA'

Ogni avvenimento o fatto ritenuto causa di forza maggiore da cui possa essere derivato ritardo, difficoltà o impossibilità a adempiere agli obblighi contrattuali, deve essere comunicato entro 2 (due) giorni dal verificarsi.

Nessun fatto o avvenimento può essere addotto a fondamento della eventuale domanda di condono di penali, ove non sia stato partecipato entro il suddetto termine. Tale comunicazione non costituisce, però, per la ditta contraente, diritto all'accoglimento della domanda di condono di eventuali penali.

L'Amministrazione ha facoltà di esercitare i diritti indicati nel presente articolo senza aver prima intimato o costituito in mora la ditta senza bisogno di pronuncia giudiziaria, benefici ai quali la ditta rinuncia al momento della sottoscrizione del contratto.

23. SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali (spese di copia, di stampa, di bollo, registro ed ogni altra imposta e tassa) sono a carico della ditta appaltatrice.

Sono a carico, altresì, della ditta tutte le spese per i sopralluoghi da essa chiesti nel proprio interesse.

La ditta dovrà provvedere entro 5 (cinque) giorni dalla data di stipulazione del contratto a versare l'importo delle spese contrattuali dovute per la registrazione dello stesso.

L'importo esatto e le modalità di versamento dello stesso, saranno comunicate all'atto della stipulazione del contratto.

L'attestato del versamento dovrà essere consegnato al più presto all'Ente appaltante per essere allegato al contratto nel successivo invio all'Autorità competente per l'approvazione.

Qualora la ditta non provveda a versare l'importo delle spese contrattuali nel termine prescritto o non consegna all'Ente appaltante l'attestato di avvenuto versamento, si procederà al recupero delle spese e degli eventuali interessi di mora ai sensi dell'art. 1 della Legge 27.12.1975. n.790, senza possibilità di futuri rimborsi qualora, in prosieguo di tempo, la fornitrice dimostrasse di avere ottemperato ai suddetti obblighi.

24. ALEATORietà DEL CONTRATTO

Ai sensi della normativa in vigore, il contratto, per volontà delle parti, si intenderà aleatorio sin dal momento della stipula, con rinuncia esplicita all'applicazione degli artt. 1467 e 1664 del Codice Civile.

25. VARIAZIONE DELLE PERSONE AUTORIZZATE A RISCOUTERE E QUIETANZARE

La ditta contraente ha l'obbligo di partecipare e a documentare nelle forme di legge, qualunque variazione riflettente le persone autorizzate a riscuotere e quietanzare, designate espressamente nel contratto.

Per quanto riguarda le società, in qualunque caso di scadenza o di cessazione dalla carica dell'amministratore, del procuratore, del direttore generale e di qualsiasi altra persona delegata ed autorizzata a riscuotere – anche se tale decadenza o cessazione avvenga "*ope legis*" o per fatto previsto dallo statuto sociale e sia pubblicato nel modo di legge – le ditte sono tenute a notificare tempestivamente all'Amministrazione l'avvenuta decadenza o cessazione.

L'Amministrazione è ovviamente esonerata da qualsiasi responsabilità che possa derivare, sia dalla libera designazione fatta dalla ditta, sia dalle variazioni successive alla designazione stessa, qualora non siano state comunicate o non siano state validamente documentate.

26. VARIAZIONE DEL DOMICILIO LEGALE

La ditta ha l'obbligo di eleggere un domicilio legale per l'esecuzione del contratto. Tale domicilio (quello normale dell'Impresa o elettivo), sarà precisato nel contratto. Essa ha altresì l'obbligo di comunicare le variazioni del domicilio indicato in contratto. In mancanza, le conseguenze del ritardo nell'esecuzione della fornitura dipendente dal mancato tempestivo recapito della corrispondenza, saranno senz'altro a carico della ditta stessa.

27. CONTROVERSIE

L'assuntore non potrà sospendere o ridurre il servizio oggetto della convenzione per effetto di contestazioni che dovessero sorgere tra le parti. Le eventuali controversie concernenti l'esecuzione della presente convenzione, ove non possibile un bonario componimento, saranno decise secondo quanto stabilito in seno al Capitolato Generale d'Oneri della G. di F..

Per ogni controversia riguardante il contratto relativo al servizio in oggetto è competente il Foro di Trieste.



REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DELLA
GUARDIA DI FINANZA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

GRAMMATURA MEDIA DEGLI INGREDIENTI DEI PRINCIPALI PIATTI

ANNESSO 1

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

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
Aglio - 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
Aglio - 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
Aglio, 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, sgocciolati)	gr. 40
Pelati	gr. 10
Olio	gr. 10
Preparato per brodo(con estratto di carne),	gr. 10
Pancetta,cipolla, sale, pepe	Quanto basta

Minestra di "Risi" e "Bisi"

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

Minestra di pasta o riso e patate

Pasta o riso	gr. 65
Patate	gr. 80
Pelati	gr. 10
Olio	gr. 10
Cipolla	gr. 10
Sedano	gr. 10
Formaggio parmigiano,preparato per brodo(senza estratto di carne),concentrato di pomodoro, prezzemolo, sale	Quanto basta

Minestra di riso e lenticchie

Riso	gr. 50
Lenticchie	gr. 60
Pelati	gr. 10
Sedano (coste)	gr. 6
Lardo 0 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. Minestroni

Crema di farina gialla (polenta)

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

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 canre) ,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
acciughe	gr. 5
olio	gr. 10
lardo	gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 1
cipolla, prezzemolo, sale	quanto basta

Polpette di carne al sugo

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

Polpettone al forno

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

Roast beef

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

Rollè di vitello

petto di vitello in pezzi	gr. 150
olio di semi	gr. 8
pancetta	gr. 5
cipolla	gr. 5
sedano, carote, prezzemolo,	
concentrato di pomodoro, sale,	quanto basta
pepe	

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
Aglio, basilico, origano, sale, pepe	Quanto basta

Insalata di patate e olive

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

Insalata mista

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

Insalata tricolore

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

Insalata russa

Cavolfiori	gr. 30
Patate	gr. 40
Fagiolini	gr. 20
Piselli	gr. 20
Barbabietole	gr. 10
Carote gialle	gr. 15
Cetriolini sott'aceto	gr. 5
Capperi	gr. 3
Uova sode (per 100 porzioni)	nr. 20
Sale	Quanto basta
Olio	gr. 15
Preparazione maionese	
• Olio	gr. 20
• uova (tuorli per 100 porzioni)	nr. 20
• limone, sale	Quanto basta

Insalata verde

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

Lenticchie in umido

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

Melanzane dorate alla milanese

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

Melanzane al funghetto

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

Melanzane fritte con pastella

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

Melanzane in timballo alla napoletana

Melanzane	gr. 150
Concentrato di pomodoro	gr. 40
Olio di semi	gr. 35
Mozzarella	gr. 15
Formaggio parmigiano	gr. 15
Burro	gr. 5
Basilico, sale	Quanto basta

Melanzane panate

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

Patate al forno

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

Patate alla carrettiera

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

Patate alla parigina

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

Patate alla pizzaiola

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

Patate all'insalata

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

Patate fritte

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

Patate in umido

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

Peperoni alla siciliana

Peperoni	gr. 150
Cipolla	gr. 30
Olio	gr. 20
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

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.

SACCHETTO VIVERI

Pane tipo rosetta	Gr. 80 x 2	Gr. 160
Formaggio (provolone o fontina o taleggio o bel paese)	Gr. 80	
Affettato misto (mortadella, prosciutto cotto, pancetta, capocollo, lonza di maiale, ecc...)	Gr.80	
oppure		
verdure grigliate	Gr. 120	
pomodoro e mozzarella	Gr. 120	
Acqua minerale naturale o gassata	Lt. 0,50	
Frutta (mela, banana ecc.)	Pz. 1	
tovagliolo, confezione di posateria in plastica	Pz. 1	

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



REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DELLA GUARDIA DI FINANZA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

REQUISITI DEGLI ALIMENTI

ANNESSO 2

alle "CONDIZIONI TECNICHE" 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»,

- 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.

«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 cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati;

- se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o pesce da «allevamento in valle»;
- come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea;
- non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);
- pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);
- olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico;
- yogurt: biologico;

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.