



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DI COMMISSARIATO
E DI SERVIZI GENERALI

www.commiservizi.difesa.it

CAPITOLATO TECNICO
RELATIVO AL SERVIZIO RISTORAZIONE, CATERING COMPLETO,
CATERING VEICOLATO E DEI CONNESSI SERVIZI ACCESSORI
PRESSO ENTI/DISTACCAMENTI E REPARTI DELLA DIFESA

Edizione 2012

INDICE

1. INTRODUZIONE
2. RAPPRESENTANTE DELL'AMMINISTRAZIONE DIFESA
3. REFERENTI DELLA DITTA
4. PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE
5. MENÙ ALIMENTI E GRAMMATURE
 - 5.1 MENÙ E GRAMMATURE
 - 5.2 ACQUA E BEVANDE
 - 5.3 RICORRENZE PARTICOLARI
 - 5.4 PARAMETRI QUALITATIVI ED ORGANOLETTICI DEGLI ALIMENTI
 - 5.5 RAZIONE MEDIA E PESANTE
6. SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
 - 6.1 FASCE ORARIE DEL SERVIZIO
 - 6.2 MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI
 - 6.2.1 Sistemi di distribuzione
 - 6.2.2 Sistema self-service
 - 6.2.3 Sistema con servizio a tavola
 - 6.2.4 Particolarità del servizio veicolato
 - 6.2.5 Confezionamento monoporzione dei pasti
 - 6.2.6 Sacchetto viveri
7. MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI
 - 7.1 NORME DI IGIENE
 - 7.2 CONSERVAZIONE
 - 7.3 MANIPOLAZIONE E COTTURA
8. TRACCIABILITÀ DEI GENERI ALIMENTARI
9. OPERAZIONI DI PULIZIA E DI RASSETTO LOCALI
 - 9.1 PRESCRIZIONI GENERALI
 - 9.2 PRESCRIZIONI OPERATIVE
 - 9.3 DERATTIZZAZIONE E DISINFEZIONE
10. CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI
 - 10.1 ASPETTI GENERALI
 - 10.2 ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI EDR
 - 10.3 CAMPIONATURA GIORNALIERA
11. DIFFIDE E PENALITÀ
 - 11.1 DIFFIDE PER INADEMPIENZE NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO
 - 11.2 PENALITÀ
12. LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE
 - 12.1 LOCALI E BENI
 - 12.2 MANUTENZIONI
 - 12.3 UTENZE
 - 12.4 CASI PARTICOLARI

13. SOLUZIONI ALTERNATIVE AL SERVIZIO
14. SCIOPERI, SITUAZIONI DI EMERGENZA
15. PIATTAFORMA LOGISTICA INTEGRATA
16. DISPOSIZIONI FINALI

ALLEGATI:

- Allegato A - GRAMMATURE
- Allegato B- MENÙ TIPO
- Allegato C - RICORRENZE PARTICOLARI
- Allegato D - TABELLE MERCEOLOGICHE
- Allegato E - RAZIONE MEDIA E PESANTE
- Allegato F - COMPOSIZIONE SACCHETTO VIVERI

1. INTRODUZIONE

Il presente Capitolato Tecnico disciplina il servizio di vettovagliamento a gestione indiretta presso le mense degli Enti/Distaccamenti/Reparti della Difesa (più semplicemente denominati di seguito “EDR”).

Le attività consistono in:

- prestazioni principali:
 - approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti a base dei pasti;
 - distribuzione dei pasti a mezzo apposita catena self-service, ovvero con servizio a tavola;
 - predisposizione del menù settimanale;
- prestazioni accessorie:
 - operazioni di pulizia locali cucina e mensa, nonché di stoviglie, attrezzature ecc.;
 - derattizzazione e disinfestazione periodica dei locali adibiti al servizio;
 - trasporto dei pasti, dove previsto dalla modalità di vettovagliamento.

Si distinguono le seguenti modalità di vettovagliamento:

➤ **RISTORAZIONE**

con preparazione e distribuzione dei pasti presso l’EDR fruitore del servizio, con fornitura a carico dell’Amministrazione della difesa (di seguito denominata semplicemente “A.D.”) dei generi alimentari da utilizzarsi nella preparazione dei pasti;

➤ **CATERING COMPLETO**

consistente nella preparazione e distribuzione dei pasti presso l’EDR fruitore del servizio, con fornitura a carico dell’Appaltatore (denominato in seguito “la Ditta”) delle derrate necessarie al confezionamento dei pasti;

➤ **CATERING VEICOLATO**

che prevede per la Ditta l’obbligo di: preparazione dei pasti presso centri di cottura della Ditta stessa, impiegando derrate da essa approvvigionate; successivo trasporto dei pasti pre-confezionati presso i locali mensa/refettorio degli EDR e distribuzione agli utenti finali dei suddetti pasti.

È prevista la possibilità di variare in corso di esecuzione contrattuale la modalità di vettovagliamento da una forma all’altra, secondo quanto previsto dal disciplinare di gara.

Ove non diversamente disciplinato, la ripartizione percentuale del controvalore giornaliero delle voci costituenti il trattamento alimentare sono ripartite in:

- 12% per la colazione;
- 50% per il pranzo;
- 38% per la cena.

Il servizio è svolto in regime di qualità, conformemente alle norme europee serie ISO 9001:2000. La Ditta è, pertanto, tenuta a presentare all’EDR il relativo **Piano di Qualità** entro il termine contrattualmente previsto. Dell’avvenuta presentazione, deve esserne data comunicazione contestuale alla Stazione appaltante ed all’Ente designato quale esecutore contrattuale.

2. RAPPRESENTANTE DELL’AMMINISTRAZIONE DIFESA

L’EDR è **rappresentato**, ai fini della corretta esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato tecnico, **dalla persona all’uopo nominata dal Comandante dell’EDR stesso.**

Analogamente il Comando provvede alla nomina di un sostituto del rappresentante per i casi di sua assenza.

Al suddetto rappresentante fanno capo, pertanto, le attività di coordinamento e controllo relative allo svolgimento del servizio da parte della Ditta, ivi compresa la competenza ad intrattenere rapporti formali con il rappresentante della Ditta.

Si identifica, viceversa, con il Comandante dell'EDR la figura dell'**Assistente del Direttore dell'esecuzione** di cui all'art. 300, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010, n. 207.

3. REFERENTI DELLA DITTA

Entro 15 (quindici) giorni antecedenti l'avvio del servizio, la Ditta dovrà nominare almeno un suo Referente, anche in qualità di responsabile del servizio, che assolverà ai compiti connessi con l'organizzazione ed il controllo del personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio vengano eseguiti con puntualità e diligenza. Il suddetto referente, ha il compito di intrattenere i necessari contatti con il rappresentante dell'EDR, affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti.

Tale figura professionale deve essere reperibile in ogni momento dello svolgimento del servizio, in modo che nessuna operazione possa subire ritardi per effetto della sua indisponibilità. In caso di sua assenza, la Ditta provvederà alla tempestiva nomina di un sostituto dandone preventiva comunicazione all'A.D.-

La Ditta, inoltre, per l'assolvimento degli obblighi scaturenti dal contratto di ristorazione/catering, deve rendere disponibili:

- un **referente per gli aspetti nutrizionali** - dietista o analoga figura professionale- che risponda per la gestione delle diete speciali, per la redazione dei menù e per ogni altro aspetto di interesse;
- un **referente per l'autocontrollo igienico sanitario**, delegato all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare. Si specifica che, ad avvio delle attività, il suddetto referente dovrà consegnare al rappresentante dell'EDR copia del "piano di autocontrollo", redatto ai sensi del vigente D.Lgs. 193/2007, riguardante la struttura di cui è responsabile. La mancata consegna del documento potrà determinare la risoluzione del contratto, nonché la segnalazione del fatto all'Autorità di vigilanza. Tutta la documentazione relativa all'attività di autocontrollo deve essere custodita presso l'EDR fruitore del servizio, per consentire un'adeguata attività di controllo;
- un **referente per gli adempimenti in tema di sicurezza** sui luoghi di lavoro, professionalmente qualificato e preposto alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro, compresi gli aspetti inerenti il contributo alla redazione del DUVRI dinamico, alla fornitura dei DPI (quando previsti) ed in generale di idoneo abbigliamento professionale.

4. PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta si obbliga ad impiegare, per l'espletamento del servizio, **personale qualificato e idoneo** allo svolgimento dello stesso, in base ai livelli professionali previsti dalle vigenti disposizioni in materia di lavoro. È assunto secondo le disposizioni di legge in vigore ed è retribuito in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale e da quello Provinciale di lavoro della categoria. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione, si fa riferimento a quanto previsto dal relativo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

La Ditta si obbliga ad assolvere a tutti gli oneri connessi all'assunzione, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali. L'A.D. procederà ad eseguire i relativi controlli, per accertare l'avvenuto adempimento dei predetti obblighi. In tal senso, in applicazione dell'art. 15 della legge 12 novembre 2011, n. 183 si procederà all'acquisizione d'ufficio del DURC. In caso di inadempienza contributiva dell'esecutore relativa ad uno o più soggetti impiegati nello svolgimento del contratto, si procederà con l'intervento sostitutivo della stazione appaltante ai sensi di quanto disposto dall'art. 4, comma 2 del decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010, n. 207.

La Ditta deve assicurare che il personale impegnato sia istruito ed informato in materia di **igiene alimentare**, nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e le attrezzature presenti nei locali mensa. È esclusa ogni forma di responsabilità dell'A.D. per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo uso delle apparecchiature concesse in dotazione.

Il personale impiegato deve essere in possesso delle **certificazioni sanitarie** previste dalla vigente legislazione. La Ditta deve provvedere a garantire all'A.D. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti.

La Ditta, inoltre, si obbliga ad acquisire la certificazione attestante l'idoneità al rientro in servizio, per assenze del personale dovute a malattie infettive.

La Ditta deve osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, **protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori**. La Ditta si impegna, altresì, a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso dei servizi previsti nel presente Capitolato le disposizioni in materia di prevenzione antinfortunistica, con particolare riferimento alla normativa di cui al vigente D.lgs. n.81/2008.

La Ditta è obbligata a fornire all'A.D. l'**elenco nominativo**, con relativa qualifica e mansione, del personale addetto all'espletamento del servizio, nonché l'indicazione del settore di impiego di ognuno dei lavoratori adibiti allo svolgimento del servizio stesso, con riferimento sia alla prestazione principale che a quelle accessorie.

Almeno sette giorni prima dell'attivazione del servizio, la Ditta dovrà consegnare all'EDR fruitore del servizio la seguente documentazione:

- elenco nominativo di tutto il personale con l'indicazione del luogo e data di nascita, della qualifica, del numero di matricola e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, del settore di impiego;
- copia dei libretti di lavoro del suddetto personale;
- copia dell'estratto del libro matricola riguardante il personale applicato al servizio.

La stessa documentazione dovrà essere presentata allorquando si verifichino modifiche all'organico impiegato.

Il personale addetto all'esecuzione dei servizi deve essere in **numero adeguato** ai fini della tempestiva, ordinata e perfetta erogazione dei servizi stessi, nell'ambito dell'arco temporale previsto per la consumazione della colazione, del pranzo e della cena.

In particolare per le fasi di preparazione e di distribuzione delle pietanze, le figure professionali che la Ditta deve rendere disponibili in misura minima per una mensa tipo con n. 100 commensali sono individuate in:

- per la colazione
 - almeno n. 1 assistente di mensa;
- per il pranzo

- n. 1 cuoco (4° livello FIPE) e n. 1 aiuto cuoco (5° livello FIPE), nel caso di catering completo e di ristorazione;
- almeno n. 2 assistenti di mensa, per tutte le modalità di vettovagliamento previste;
- per la cena
 - almeno n.1 cuoco (4° livello FIPE), nel caso di catering completo e di ristorazione;
 - almeno n. 1 assistente di mensa, per tutte le modalità di vettovagliamento previste.

Il precitato assetto, previo accordo con il Comandante dell'EDR, andrà adeguatamente modificato in aumento, ovvero in diminuzione, in rapporto alle variazioni della forza da vettovagliare presente presso l'EDR, nonché all'**obbligazione di risultato**. L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, infatti, è strettamente connesso al vincolo della precitata obbligazione di risultato contrattualmente assunta dalla Ditta. In ogni caso, la Ditta si impegna a garantire all'A.D. il numero di personale congruo rispetto all'affluenza verificata ed alle necessità del servizio, in conformità a quanto previsto dalle modalità di svolgimento del servizio stesso, di cui al presente Capitolato Tecnico.

Per quanto attiene al **reintegro** del proprio **personale assente**, la Ditta si obbliga a sostituirlo in tempo utile ad evitare ricadute negative sulla regolarità del servizio.

La Ditta si impegna in ogni caso a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo. Nel caso venissero effettuate sostituzioni, il nuovo personale dovrà essere preventivamente addestrato.

La Ditta potrà assicurare tramite altre imprese terze le prestazioni accessorie, fornendo la documentazione relativa alle stesse imprese ed il nominativo delle persone adibite al servizio richiesto.

Il personale dovrà presentarsi in ordine e munito di apposita **divisa**. In ottemperanza alla vigente normativa in materia, gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione del pasto devono essere differenti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc. In tal senso, quindi, dovrà essere adottato un criterio di identificazione del personale, che consenta il riconoscimento visivo delle diverse aree di impiego del personale stesso.

L'A.D. si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quei capi ritenuti, a suo insindacabile giudizio, non rispondenti al decoro e/o all'uso.

Nello svolgimento del servizio, il personale deve tenere un **comportamento** irreprensibile, sempre formalmente corretto e cortese nei confronti degli utenti.

L'A.D. si riserva la facoltà di chiedere in qualsiasi momento alla Ditta la sostituzione di personale ritenuto non idoneo o non gradito. In tal caso, la Ditta provvederà alla sostituzione richiesta entro 8 (otto) giorni lavorativi, senza che ciò possa costituire maggior onere per l'A.D.-

5. MENÙ ALIMENTI E GRAMMATURE

5.1 MENÙ E GRAMMATURE

Il menù giornaliero deve essere composto in modo da fornire l'**apporto calorico** ed il bilanciamento dei principali elementi nutritivi come indicato nella Tabella 1 che segue, rispettando la specificità del tipo di razione da somministrare, distinta in normale, media e pesante, prevista per gli EDR fruitori del servizio in funzione dell'impiego del personale.

Fatto salvo il bilanciamento tra i valori indicati nella predetta Tabella 1, la Ditta dovrà garantire che i menù prevedano piatti che assicurino la massima variabilità.

Fatto salvo quanto diversamente previsto in contratto, entro la terza decade del mese precedente, la Ditta concorderà con l'A.D. i **menù settimanali** del mese successivo. Questi dovranno essere esposti nella sala mensa e riportare:

- le scelte possibili;
- l'indicazione delle pietanze realizzate con prodotti biologici e/o IGP, DOP, ecc;
- l'indicazione dei prodotti surgelati;
- l'indicazione delle spezie ed eventuale presenza di glutammato di sodio;
- apporto calorico di ogni pietanza.

Ogni menù, compresi quelli relativi ad eventuali diete speciali, deve essere corredato dal calcolo nutrizionale.

TABELLA 1 - APPORTO CALORICO DI RIFERIMENTO

PRINCIPI ALIMENTARI		RAZIONE VIVERI					
		NORMALE		MEDIA		PESANTE	
		g	calorie	g	calorie	g	calorie
proteine	animali	60	240	69	276	79	316
	vegetali	40	160	46	184	53	212
grassi	animali	22	198	25	225	30	270
	vegetali	65	585	75	675	87	783
glucidi		360	1.440	410	1.640	483	1.932
TOTALE CALORIE			2.623		3.000		3.513

La redazione del menù a cura della Ditta, nel rispetto della suddetta Tabella 1, dovrà essere sottoscritta dal referente per gli aspetti nutrizionali, al fine di accertare la rispondenza ed il pieno rispetto dei principi alimentari indicati nella summenzionata tabella.

Di massima non è consentito apportare variazioni al menù concordato, se non in via temporanea ed eccezionale, per cause imprevedute o imprevedibili, come ad esempio:

- esigenze particolari dell'A.D.;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la confezione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause indipendenti dalla volontà della Ditta quali scioperi, incidenti, interruzione nell'erogazione di energia elettrica/gas/acqua;
- avaria della catena di conservazione dei prodotti deperibili.

In tali casi il referente della Ditta dovrà tempestivamente informare il rappresentante dell'A.D., al fine di concordare soluzioni alternative-

Nella **composizione dei pasti**, fermo restando le prescrizioni relative all'apporto calorico e di bilanciamento dei principali elementi nutritivi di cui sopra, nonché delle grammature minime di cui all'Allegato A, possono essere osservate le tipologie indicate nel predetto Allegato A e nell'Allegato B del presente Capitolato Tecnico. L'A.D., per il tramite dei propri Organi di controllo, si riserva di verificare in qualsiasi momento il rispetto delle grammature indicate.

La sostituzione eccezionale con elementi non compresi nella tabella grammature può essere effettuata nell'ambito dello stesso gruppo alimentare (primi piatti, secondi piatti), fatto salvo il principio di equivalenza del valore nutrizionale dell'alimento sostitutivo.

Il primo ed il secondo piatto non dovranno ripetersi durante la stessa settimana. Il medesimo contorno non dovrà essere ripetuto più di due volte a settimana.

Dovrà essere predisposto anche un **menù dietetico** e, su richiesta degli interessati, un menù per vegetariani, per l'alimentazione priva di glutine, o per pasti privi di carni suine. Per i menzionati casi a richiesta, gli interessati -all'uopo espressamente autorizzati dal Comandante dell'EDR- prenderanno accordi direttamente con il responsabile dell'A.D., comunicando settimanalmente i giorni di frequenza alla mensa, in modo da consentire la predisposizione dei relativi pasti.

Per le esigenze del **personale ricoverato** presso le strutture ospedaliere militari, che necessita di seguire un particolare regime alimentare, la Ditta deve assicurare il pasto osservando la dieta speciale prescritta. A tal fine, la Ditta dovrà prendere anticipatamente visione del prontuario dietetico, in uso presso la struttura sanitaria militare.

Particolari misure precauzionali andranno concordate tra la Ditta ed i responsabili del nosocomio, nel caso in cui il servizio debba essere fruito da ricoverati presso reparti con restrizioni di accesso.

Giornalmente dovrà essere proposto un menù con le caratteristiche di seguito elencate:

➤ **PRIMA COLAZIONE**

Composizione minima: caffè, latte, tè, marmellata, brioche, panino.

La Ditta dovrà, a richiesta dell'EDR fruitore ed in alternativa alla tradizionale distribuzione, installare e tenere costantemente funzionanti appositi sistemi automatizzati di distribuzione dei generi di seguito indicati:

- bevande calde/fredde (a scelta dell'utente: una tra almeno 3 tipi di bevande calde e cioè tra latte con e senza caffè, tè, cioccolata; una tra almeno tre tipi di bevande fredde e cioè succhi di frutta a scelta di almeno 3 gusti);
- cornetto o in alternativa crostatina alla frutta/cioccolato o confezione di biscotti o confezione di frutta o conserva vegetale al cioccolato.

Nel caso la colazione venga somministrata tramite appositi sistemi automatizzati di distribuzione, è consentito l'utilizzo di latte in polvere purché in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia.

Non è consentito l'utilizzo dei predetti sistemi automatizzati di distribuzione presso le Accademie militari, le Scuole di applicazione ed in generale presso gli Istituti di formazione.

➤ **PRANZO E CENA**

- primo piatto caldo con almeno tre scelte per l'utente, di cui n. 2 tra quelle riportate a titolo esemplificativo negli Allegati A e B, e n. 1 a scelta dietetica tra quelle riportate a titolo esemplificativo nell'Allegato B - piatti alternativi;
- secondo piatto caldo con almeno tre scelte per l'utente, di cui n. 2 tra quelle riportate a titolo esemplificativo negli Allegati A e B, e n. 1 a scelta dietetica tra quelle riportate a titolo esemplificativo nell'Allegato B - piatti alternativi;
- contorno con due scelte per l'utente tra quelle riportate a titolo esemplificativo negli Allegati A e B;
- frutta di stagione con due scelte;
- pane, in monoporzione sigillata;
- bevanda.

5.2 ACQUA E BEVANDE

Al fine di adottare soluzioni che garantiscano una forte riduzione dei rifiuti da imballo, prodotti con l'utilizzo di acqua e bevande confezionate, -si prevede la distribuzione a consumo libero di acqua e bevande sfuse.

Limitatamente a specifiche esigenze logistiche e/o igienico-sanitarie, opportunamente rappresentate e documentate dall'EDR, potranno essere somministrate acqua e bevande confezionate, in sostituzione delle precedenti, senza oneri aggiuntivi per l'A.D.-

Dovrà essere individuata la soluzione più idonea di somministrazione, in base all'utenza ed al contesto, come ad es.: distribuzione di acqua di rete, di acqua microfiltrata, di bevande alla spina naturali e gassate, ecc.-

In caso di impiego di impianti di distribuzione di acqua microfiltrata, la Ditta dovrà effettuare il servizio di microfiltrazione e di distribuzione delle bevande nel rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia.

5.3 RICORRENZE PARTICOLARI

In occasione delle "ricorrenze particolari" riportate nell'elenco in Allegato C, il menù - su richiesta dell'EDR- è integrato dalle pietanze indicate nello stesso allegato.

L'EDR, pertanto, informa la Ditta della ricorrenza con preavviso di almeno 48 ore.

5.4 PARAMETRI QUALITATIVI ED ORGANOLETTICI DEGLI ALIMENTI

Gli alimenti somministrati dovranno avere le caratteristiche di qualità ed organolettiche indicate in Allegato D.

La Ditta, in relazione agli obblighi contrattualmente assunti, deve assicurare la fornitura di prodotti: a filiera corta, biologici, IGP, DOP, derivanti da sistemi di produzione integrata.

Per quanto attiene specificatamente i prodotti biologici, IGP e DOP, essi devono provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e di certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi, devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

La Ditta dovrà ottenere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento, che conserverà in originale nei propri uffici ed in copia nei locali della mensa, a disposizione dell'A.D.-

E' comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

A richiesta dell'A.D., la Ditta dovrà esibire la **certificazione di provenienza** dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

Di seguito si elencano **ulteriori prescrizioni** cui la Ditta è tenuta ad ottemperare, al fine di garantire la qualità delle derrate somministrate:

- esposizione della data di scadenza dei prodotti non lavorati serviti senza involucro/imballaggio primario;
- divieto di utilizzo di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- stagionalità dei prodotti ortofrutticoli distribuiti;
- l'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo indicato in Allegato D;
- le pietanze somministrate calde devono essere alla giusta temperatura, gradevoli al gusto, esenti da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione delle stesse;
- i prodotti derivanti da sistemi di produzione integrata, DOP e IGP ed i prodotti del Commercio equo e solidale devono rispondere a quanto previsto dalla rispettiva normativa di riferimento;

- potranno essere serviti prodotti surgelati limitatamente a quelli ittici, nonché a quanto indicato al successivo alinea;
- fermo restando l'utilizzo di verdure fresche di stagione, in alternativa sarà possibile in particolari periodi dell'anno somministrare verdure surgelate previa autorizzazione dell'A.D.;
- i pasti preparati utilizzando derrate fresche, dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati;
- esclusione dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione o somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.

5.5 RAZIONE MEDIA E PESANTE

Presso gli EDR per i quali l'Autorità logistica di F.A. ha stabilito la somministrazione della razione media o pesante, di cui alla Tabella 1 del precedente paragrafo 5.1, le pietanze costituenti il menù giornaliero sono integrate dai generi previsti in Allegato E.

6. SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

6.1 FASCE ORARIE DEL SERVIZIO

In relazione alle diverse esigenze degli EDR, il servizio è svolto quotidianamente ovvero con altra cadenza come contrattualmente stabilito, in relazione al differente orario di servizio del personale dipendente degli stessi EDR.

Il vettovagliamento giornaliero è ripartito, salvo diversa esigenza, tra: prima colazione, pranzo e cena.

Il numero di pasti da confezionare quotidianamente è segnalato mediante comunicazione scritta:

- entro le ore 09.00 per il pranzo;
- entro le ore 14.00 per la cena e la prima colazione del giorno successivo.

Gli **orari di distribuzione** dei pasti sono ricompresi -di massima- nelle seguenti fasce:

- dalle ore 06.30 alle ore 08.00 per la prima colazione;
- dalle ore 11.30 alle ore 14.30 per il pranzo;
- dalle ore 18.00 alle ore 20.30 per la cena.

Nel caso di particolari esigenze, che comportino l'adozione di differenti orari di inizio e termine della prestazione richiesta, l'EDR dovrà notificare alla Ditta la relativa variante, con un preavviso di almeno sette giorni solari. Tale termine è suscettibile di riduzione nel caso di circostanze non preventivabili e/o impreviste.

Per particolari situazioni di servizio, potrebbe verificarsi l'esigenza di dover aumentare le suddette fasce orarie. In tal caso, l'**ampliamento della prestazione temporale, esplicitamente prevista in contratto** ed opportunamente documentata, sarà retribuita dall'A.D. in base alle tariffe salariali previste dagli Ispettorati del Lavoro Provinciali competenti per territorio, previa specifica autorizzazione alla spesa integrativa da parte dell'Autorità logistica di F.A.-

L'eccezionalità della maggiore esigenza è valutata dal Comandante dell'EDR fruitore del servizio.

È possibile ricorrere alla **sospensione della somministrazione** dei pasti, integralmente o parzialmente. Previo preavviso alla Ditta di quindici giorni solari, la sospensione potrà essere richiesta dall'EDR per tutto, o parte, del personale dipendente, in relazione a:

- specifiche esigenze di carattere operativo ed addestrativo;
- lavori da eseguirsi nei locali adibiti allo svolgimento del servizio.

6.2 MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

In relazione alla modalità di vettovagliamento adottata, cioè ristorazione o catering completo/veicolato, la Ditta è tenuta a rendere disponibile l'**occorrente per la consumazione del pasto**, quindi: il vasellame (porcellana/ceramica), la posateria in acciaio inox, i bicchieri in vetro, le caraffe ed i vassoi.

La Ditta provvede ad assicurare per ogni commensale, oltre all'occorrente sopra citato, anche i **materiali monouso** necessari alla consumazione del pasto (tovaglette coprivassoio e tovagliolini), in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568CE o qualsiasi altra etichetta UNI EN ISO 14024 (tipo I).

Su specifica richiesta dell'EDR, è consentita la sostituzione di piatti, bicchieri e posate con materiale monouso in possesso di etichetta UNI EN ISO 14021.

È consentita da apposita clausola contrattuale l'eventuale **cessione da parte dell'A.D.** dei tovagliolini di carta. In tale ipotesi è demandata all'Autorità logistica di Forza armata l'adozione dei relativi criteri di cessione, che andranno necessariamente concordati ed accettati dalla Ditta. Qualora la cessione di detto materiale avvenga a titolo oneroso, il controvalore sarà portato in deduzione dal corrispettivo spettante alla Ditta. La cessione di cui sopra sarà formalizzata con la redazione di apposito verbale a cura dell'EDR cedente, nel quale sarà data evidenza dei quantitativi ceduti, del controvalore della cessione, della concordanza della Ditta.

Sempre su richiesta dell'EDR e con riferimento a particolari esigenze di rappresentanza, potranno essere resi disponibili in comodato gratuito **tovagliato e stoviglie dell'A.D.** personalizzati, con l'obbligo per la Ditta del reintegro in caso di perdita o rottura per fatti direttamente riconducibili alla stessa.

L'A.D. si riserva la facoltà, con preavviso di 30 giorni solari, di modificare la modalità di erogazione del servizio, di cui al precedente para 1), per mutate esigenze di carattere operativo, logistico ed addestrativo.

La Ditta dovrà anche assicurare, durante la fase di consumazione del vitto la prescritta assistenza ai commensali.

6.2.1 SISTEMI DI DISTRIBUZIONE

Il complesso delle attività connesse al trasporto degli alimenti dai locali di preparazione a quelli di consumo, al mantenimento delle vivande nell'apposita catena ed alla somministrazione delle pietanze, costituiscono le cd. modalità di distribuzione dei pasti.

La distribuzione degli alimenti ai partecipanti alle mense, in funzione delle esigenze degli EDR, può avvenire a mezzo di:

- sistema self-service;
- servizio a tavola.

6.2.2 SISTEMA SELF-SERVICE

Nel sistema self-service è richiesto alla Ditta di porre in essere le azioni necessarie a garantire durante tutte le fasi di distribuzione del servizio:

- il mantenimento delle caratteristiche organolettiche ottimali delle pietanze preparate;
- l'abbattimento dei rischi di contaminazione microbica.

Al fine di garantire la qualità delle derrate somministrate e la regolarità del servizio, si elencano di seguito ulteriori prescrizioni cui la Ditta è tenuta ad ottemperare:

- gli alimenti da consumare caldi, durante la movimentazione, il trasporto 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°C "a cuore", nel più breve tempo possibile, con l'ausilio di idonee attrezzature per l'abbattimento termico. Tale temperatura deve essere mantenuta durante tutte le fasi di movimentazione e di distribuzione;

- durante la distribuzione, tutto il personale preposto deve indossare la divisa prescritta, completa e corredata dagli accessori monouso;
- attenersi, nel corso del servizio, alle regole di igiene per quanto riguarda lo stato dei cibi ed assicurarsi che il vasellame, le vetrerie e la posateria siano perfettamente puliti;
- i cibi devono viaggiare coperti ed arrivare alle linee di distribuzione protetti da possibili contaminazioni e da sbalzi termici;
- il mantenimento della pietanze al banco self-service non deve -di norma- essere superiore ai 30 minuti, calcolato dal momento di caricamento dei contenitori alla distribuzione delle pietanze all'utenza;
- di massima, il personale impiegato dalla Ditta dovrà essere in grado di servire almeno n. 3 persone al minuto per evitare disservizi lungo la linea di distribuzione, fermo restando che il tempo di attesa per la distribuzione delle pietanze non deve superare i 10 minuti dall'arrivo del commensale a mensa;

6.2.3 SISTEMA CON SERVIZIO A TAVOLA

Presso le Accademie militari e, più in generale presso gli Istituti di formazione per allievi, è prevista la distribuzione dei pasti con servizio a tavola.

Per particolari esigenze, il predetto servizio a tavola potrà essere esteso -limitatamente al pranzo ed alla cena- anche ad altri EDR fruitori del contratto che ne facciano richiesta. In tal caso, salvo diversa prescrizione contrattuale, l'EDR dovrà preventivamente acquisire:

- l'autorizzazione alla maggiore spesa da parte dell'Autorità logistica di F.A.;
- la disponibilità della Ditta a fornire il servizio a tavola, qualora il servizio stesso sia richiesto per più di dieci giorni annui.

La richiesta di estensione di cui sopra, comunicata alla Ditta con un preavviso di almeno 48 ore, dovrà espressamente indicare: il numero presunto dei commensali da servire, il giorno e l'ora in cui tale servizio dovrà essere svolto.

La Ditta dovrà impiegare personale qualificato e professionalmente idoneo alle mansioni da svolgere, per assicurare il servizio a tavola.

Tenuto conto dei tempi fissati dall'A.D. per la consumazione dei pasti, il numero minimo di personale è individuato nel rapporto di n. 1 cameriere ogni n. 15 commensali.

Per l'espletamento del servizio, la Ditta dovrà:

- svolgere tutte le operazioni relative alla preparazione della sala e successivo riassetto, quindi: apparecchiare e sparecchiare i tavoli, riporre le stoviglie, le vetrerie e le posaterie, provvedendo, altresì, al lavaggio del tovagliato e del vasellame/posateria, ed alla pulizia della sala;
- effettuare il servizio rispettando le istruzioni ricevute (ad es. servire i commensali con l'ordine di precedenza comunicato, ecc.);
- attenersi, nel corso del servizio, alle regole di igiene per quanto riguarda lo stato dei cibi ed assicurarsi che il vasellame, le vetrerie e la posateria siano perfettamente puliti.

6.2.4 PARTICOLARITÀ DEL SERVIZIO VEICOLATO

Il catering veicolato è prioritariamente inteso nella c.d. formula a **“legame caldo”**, intendendo con essa che i pasti sono trasportati con l'impiego di metodologie idonee a far giungere i pasti dal punto di cottura all'EDR (con distanza non superiore ai 30Km e comunque tale da essere percorsa in un tempo massimo di 40 minuti), pronti per essere avviati immediatamente alla somministrazione, senza ulteriori passaggi di lavorazione e senza aver subito processi di deterioramento dei requisiti fisico-chimico-organolettici propri delle pietanze preparate per il consumo, fermo restando il rispetto della normativa vigente in materia.

In particolare:

- la Ditta dovrà effettuare il controllo della temperatura delle pietanze trasportate, utilizzando allo scopo apparati di misurazione muniti di sistema di registrazione e stampa del report. I referti così ottenuti saranno, per ciascun trasporto, firmati dal referente della Ditta e conservati in apposita raccolta;
- i singoli pasti devono essere immessi in differenti contenitori, tali da garantire il mantenimento delle previste caratteristiche igienico-sanitarie e livelli qualitativi ottimali;
- il pane dovrà essere confezionato in sacchetti monodose e conservato in contenitori muniti di coperchio tali da prevenire qualsiasi forma di insudiciamento e/o contaminazione.

Per esigenze dell’A.D., e comunque nei limiti stabiliti dal contratto, il catering veicolato può avvenire con le modalità della formula c.d. a “**legame freddo**”.

In tal caso, i pasti (confezionati con sistema sottovuoto ovvero in atmosfera protettiva, od altra metodologia consentita), sono sottoposti ad abbattimento della temperatura sotto i +10°C in meno di 3h ed a conservazione presso il centro di cottura ad una temperatura di +2/+4°C, per essere poi trasportati presso l’EDR. Prima della distribuzione all’utenza, i pasti così condizionati sono riportati alla temperatura di consumazione.

Le pietanze che hanno subito il suddetto processo di lavorazione devono risultare integre e, quindi, immuni da processi di deterioramento dei requisiti fisici, chimici ed organolettici propri.

Per esigenze connesse ad attività addestrativa del personale in forza all’EDR, può essere richiesto alla Ditta di veicolare i pasti presso più siti di distribuzione (fino ad un massimo di n. 3), distanti sino a 50 Km dalla sede istituzionale dell’EDR stesso, senza oneri aggiuntivi per l’A.D.-

Al verificarsi di situazioni che rendano necessaria la **sostituzione di un centro di cottura** contrattualmente previsto, la Ditta dovrà darne tempestiva comunicazione alla Stazione appaltante, che ne autorizzerà il cambiamento qualora sia accertata la rispondenza del nuovo centro di cottura ai requisiti contrattualmente previsti.

6.2.5 CONFEZIONAMENTO MONOPORZIONE DEI PASTI

a) Per ricoverati presso ospedali ed infermerie militari.

In relazione alle specifiche esigenze dei ricoverati presso le strutture ospedaliere militari, i pasti sono preparati in monoporzioni ermeticamente sigillate. Il pasto, confezionato secondo le particolari prescrizioni dietetiche di cui al precedente para 5.1, comprende anche la fornitura di acqua in bottiglia, pane, posate, bicchieri e tovagliolini monouso.

Analoga prestazione può essere richiesta per i ricoverati presso le infermerie degli EDR, alle medesime condizioni tecniche ed economiche previste dal contratto. In tal caso, lo stesso EDR dovrà preventivamente acquisire:

- l’autorizzazione alla maggiore spesa da parte dell’Autorità logistica di F.A.;
- la disponibilità della Ditta a fornire i pasti con le suddette modalità.

b) Per esigenze di EDR vari

Per particolari esigenze, l’A.D. può valutare l’opportunità di dover fare ricorso ai pasti in monoporzione sigillata anche presso altri EDR che non rientrano nella categoria dei nosocomi/infermerie. In tal caso, trattandosi di variazione agli impegni assunti dalla Ditta, andrà verificata la disponibilità della stessa, riconoscendole le condizioni economiche previste in contratto.

6.2.6 SACCHETTO VIVERI

Su richiesta dell’EDR fruitore del servizio, formulata con preavviso di almeno 48 ore, la Ditta sostituirà in tutto od in parte il pranzo o la cena, od entrambi, con un sacchetto viveri sostitutivo.

La composizione dello stesso è riportata in Allegato F.

7. MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

7.1 NORME DI IGIENE

La Ditta nel corso dell'esecuzione del servizio è tenuta al rispetto dei seguenti obblighi in materia di igiene:

- garantire che la preparazione, la trasformazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande avvengano nel più rigoroso rispetto delle norme igieniche e sanitarie;
- garantire che il personale addetto ai servizi indossi cuffia e abiti da lavoro sempre in perfetto ordine e puliti;
- individuare nell'attività in oggetto ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti ed applicare, mantenere ed aggiornare le procedure di sicurezza secondo il **Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. n.193/2007;
- avvalersi di personale specializzato che accederà ai locali destinati al servizio nel rispetto di tutte le prescrizioni di accesso;
- impegnarsi a manlevare e tenere indenne l'A.D. da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza da parte del proprio personale delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, d'igiene e sanitarie vigenti;
- la conservazione degli alimenti, la manipolazione e cottura, la produzione e la distribuzione dei pasti devono rispettare gli standard igienici sanitari previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di lavorazione devono essere predisposte in modo da evitare contaminazioni incrociate.

7.2 CONSERVAZIONE

Le derrate alimentari di diversa natura (carni, pesce, salumi, formaggi, prodotti ortofrutticoli, etc.) non preconfezionati devono essere conservati in strutture frigorifere distinte per genere. 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, etc.).

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

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

La protezione delle derrate deve avvenire solo mediante impiego di pellicola di alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti e che rispettino i requisiti normativi in vigore o con altro materiale comunque conforme al vigente DPR 23 agosto 1982, n. 777.

I prodotti cotti devono essere conservati solo in contenitori in vetro od acciaio inox.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate. Analogamente gli utensili debbono essere adoperati idoneamente onde evitare i medesimi rischi.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica, nutritiva e gastronomica. Le suddette operazioni,

unitamente a quelle di cottura, devono avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La Ditta, previa autorizzazione dell'EDR può avvalersi di proprie attrezzature e macchinari purché migliorativi del servizio e senza oneri aggiuntivi per l'A.D.-

7.3 MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

- le derrate congelate di grossa pezzatura, prima di essere sottoposte a cottura, devono essere scongelate con procedimento "lento", in apposite celle frigorifere a temperatura inferiore ai +4°C.
I congelati di piccole dimensioni, in particolare i 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 deve essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate;
- la carne tritata deve essere preparata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata, se non approvvigionato già confezionato;
- il lavaggio ed il taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo e con particolare cura, utilizzando -ove necessario- prodotti disinfettanti nelle percentuali di diluizione previste;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- per le frittture, l'olio non deve essere rabboccato e, comunque, deve essere sostituito ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
- le porzioni di salumi e formaggio devono essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- i legumi secchi devono essere tenuti a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua. Nel caso di fagioli, l'acqua deve essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione.

8. TRACCIABILITÀ DEI GENERI ALIMENTARI

I generi alimentari impiegati per il confezionamento dei pasti devono rispondere ai requisiti di certificazione e di tracciabilità di cui al Regolamento CE 178/2002 ed alle norme UNI 11020 e 10939.

La Ditta deve essere in grado, quindi, di dimostrare l'origine dei lotti di produzione dei generi stessi, consentendo di poter ripercorrere a ritroso la filiera alimentare della produzione e della trasformazione delle materie prime.

Per i prodotti di origine animale, la Ditta deve dimostrare la tracciabilità della filiera in conformità del Regolamento CE 853/2004.

Per i prodotti ottenuti a partire dal latte e dai suoi derivati, la Ditta deve dimostrare l'ottemperanza alla normativa di cui al decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 14 gennaio 2005.

9. OPERAZIONI DI PULIZIA E DI RASSETTO LOCALI

9.1 PRESCRIZIONI GENERALI

Sono sempre a carico della Ditta le seguenti prestazioni accessorie:

- pulizia dei locali adibiti al servizio (mensa, cucine, bagni), dei mobili, delle attrezzature, delle stoviglie e relativi accessori;
- lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti della sala cucina e di preparazione dei cibi, rivestimenti, macchinari, tavoli di lavoro, cappe di aspirazione, organi illuminanti, infissi, e quant'altro sia ubicato all'interno dei locali adibiti al servizio;
- pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e immagazzinamento delle provviste;
- derattizzazione e disinfestazione periodica di tutti gli ambienti destinati al servizio.

La Ditta dovrà anche assicurare la costante pulizia dei tavoli e relative sedute per tutto l'arco temporale previsto per la consumazione dei pasti.

La **fornitura dei materiali** di consumo (scope, stracci, spugne, detersivi, detergenti, deodoranti, etc.) e delle attrezzature (lavapavimenti, aspirapolvere, lucidatrici, battiscopa elettrici, dispositivi per la raccolta/raccolta differenziata, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti, etc.) è a totale carico della Ditta.

La Ditta ha l'obbligo di produrre la documentazione attestante il numero, il tipo e le caratteristiche delle attrezzature elettriche e/o meccaniche ausiliarie che intende adoperare, oltre alla certificazione della loro rispondenza alle norme di sicurezza vigenti.

La Ditta deve utilizzare **prodotti detergenti** che rispettano i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel o qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo I) con riferimento al gruppo di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari", ovvero di qualsiasi sostanza o preparato contenente saponi e/o altri tensioattivi destinati ad attività di lavaggio e pulizia dei locali delle mense e locali attigui.

Il rispetto del requisito è comprovato dall'utilizzo di detergenti che siano in possesso dell'etichetta UNI EN ISO 14024 (tipo I) od equivalente rispetto al criterio.

Per i **prodotti di carta**, riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta" (che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici), la Ditta deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Tale requisito è comprovato dall'utilizzo di carta riconducibile al gruppo di prodotti "tessuto carta" che siano in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE, o qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo I) equivalente rispetto al criterio. E' accettato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

I trattamenti di pulizia da eseguirsi presso i locali di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione e consumazione dei pasti, devono essere regolamentati da apposito **Piano di sanificazione**. Il predetto documento, da preparare e consegnare all'EDR per l'accettazione entro il termine contrattualmente previsto, deve comprendere le tabelle merceologiche dei detersivi e dei disinfettanti che la Ditta intende impiegare. Le tabelle di cui sopra devono essere prontamente aggiornate o modificate in caso di variazioni dei prodotti di pulizia precedentemente dichiarati. Inoltre, tutti i prodotti di pulizia che la Ditta intende utilizzare devono essere supportati da schede tecniche di sicurezza, anch'esse da consegnarsi ai singoli EDR fruitori del servizio prima dell'utilizzo degli stessi, per la loro approvazione.

Tutti i prodotti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle Case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Gli **orari** di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente differenziati dalle operazioni di preparazione e distribuzione e debbono rispettare le prescrizioni di sicurezza e quelle previste dal D.U.V.R.I. statico e dinamico.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito esclusivamente a tale funzione, ed al termine devono essere conservati in apposito locale, in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta.

Al termine delle operazioni di confezionamento e distribuzione dei pasti, nonché ogni qualvolta se ne presenti la necessità, tutte le attrezzature ed i locali devono essere detersi e disinfettati come previsto nel "Piano di sanificazione" e nel rispetto delle prescrizioni di sicurezza.

In ogni caso, durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nelle zone di manipolazione dei cibi.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare, come in precedenza già indicato nel presente Capitolato Tecnico, indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione ed alla preparazione degli alimenti.

Le pulizie delle aree immediatamente esterne di pertinenza dei locali di produzione (entro il limite di m. 5) sono a carico della Ditta, che deve avere cura di mantenere dette aree costantemente pulite.

I rifiuti solidi devono essere raccolti secondo la normativa in vigore e convogliati, subito dopo la preparazione dei pasti, la pulizia ed il riassetto dei locali di pertinenza, negli appositi contenitori. Il successivo asporto è a cura dell'A.D.-

Lo smaltimento degli oli esausti è a carico della Ditta.

9.2 PRESCRIZIONI OPERATIVE

Le stoviglie, le attrezzature ed i locali dovranno essere detersi, lavati e disinfettati come previsto nel "piano di sanificazione" e nel rispetto delle prescrizioni di sicurezza e di quelle previste dal D.U.V.R.I. statico e dinamico.

Si prevedono, inoltre, operazioni di disinfestazione/derattizzazione degli ambienti.

A seguire il dettaglio delle operazioni raggruppate per cadenza temporale.

➤ operazioni giornaliere

- sanificazione degli ambienti adibiti alle lavorazioni ed alla distribuzione, nonché delle attrezzature ed utensili;
- rimozione dei rifiuti e pulizia dei contenitori al termine di ogni ciclo di lavorazione;
- spazzatura di tutti i pavimenti e successivo lavaggio con aggiunta nell'acqua di idonei prodotti detergenti e disinfettanti;
- pulizia degli arredi esistenti;
- pulizia con battitura e/o aspirazione elettromeccanica di eventuali zerbini;
- lavaggio, disinfezione e deodorazione di tutti gli impianti igienici e delle parti in maiolica dei bagni;
- rifornimento della carta igienica;

- lavaggio, con eliminazione delle eventuali incrostazioni e successiva lucidatura delle rubinetterie;
 - pulizia e disinfezione degli apparecchi telefonici ed eventuali interfonici.
- **operazioni settimanali**
- lavaggio e sanificazione: delle superfici verticali, comprese quelle vetrate; delle superfici orizzontali interne dei locali; delle cappe di aspirazione (filtri compresi), organi illuminanti, infissi, interruttori, ecc.;
 - sanificazione delle strutture frigorifere;
 - decalcificazione e disinfezione delle lavastoviglie;
 - spurgo e disinfezione dei pozzetti di scarico.
- **operazioni quindicinali**
- lavaggio di porte e serrande;
 - pulizia di termoconvettori, caloriferi, ecc.;
 - lavaggio delle sedie con appositi prodotti detergenti.
- **operazioni mensili**
- pulizia dei pavimenti con idonei mezzi meccanici;
 - lucidatura delle maniglie e delle targhe (ove presenti).

9.3 DERATTIZZAZIONE E DISINFEZIONE

La Ditta dovrà effettuare annualmente n. 6 operazioni di derattizzazione e disinfestazione dei locali in cui espleta il servizio, quindi: magazzini, cucine, refettori ed ogni altra area per la quale è tenuta alle normali operazioni di pulizia.

L'EDR può richiedere alla Ditta, in particolare durante il periodo estivo, operazioni di derattizzazione e disinfestazione aggiuntive con oneri a carico dell'A.D., calcolati sulla base delle tariffe contrattualmente stabilite. In tale ipotesi lo stesso EDR dovrà preventivamente acquisire l'autorizzazione alla maggiore spesa da parte dell'Autorità logistica di F.A.-

Le sostanze chimiche utilizzate dovranno essere di larga diffusione ed autorizzate all'uso dall'Ufficiale del Servizio Sanitario dell'EDR interessato ovvero di Ufficiale Medico del Comando sovraordinato.

Le operazioni di disinfestazione sono finalizzate all'eliminazione di ogni tipo di insetto.

La Ditta dovrà concordare con l'EDR interessato i tempi e le modalità di espletamento del servizio, adottando durante le operazioni di cui trattasi tutti gli accorgimenti necessari per evitare danni a persone e cose.

10. CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI

10.1 ASPETTI GENERALI

Al fine di perseguire il rispetto delle prescrizioni attinenti il servizio di cui trattasi, l'A.D. si riserva di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, verifiche e controlli su quanto di seguito elencato:

- andamento del servizio al fine di rilevare la non corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature e, quindi, disporre controlli qualitativi e quantitativi, sia presso le cucine e sia nei locali destinati alla distribuzione/consumo, per verificare la corrispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali;
- verifica degli attestati di assoggettamento ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, relativamente ai prodotti provenienti da agricoltura biologica;

- verifica della documentazione di conformità per i prodotti di cui al precedente para 5.4
- pulizia del personale e degli ambienti di somministrazione dei pasti;
- validità delle autorizzazioni sanitarie dei centri di cottura della Ditta e relative dichiarazioni commerciali;
- caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
- presenza di residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- modalità di deposito, temperature di conservazione, termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- modalità di distribuzione dei pasti, con contestuale verifica circa il rispetto delle temperature delle pietanze;
- stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- caratteristiche dei detergenti e disinfettanti utilizzati;
- professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
- residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.

L'A.D., pertanto, tramite gli Organi sanitari e veterinari militari competenti potrà recarsi anche presso i centri di cottura della Ditta, al fine di verificare la puntuale applicazione delle clausole contrattuali e, in caso di violazione accertata, legittimamente adottare ogni determinazione tesa alla tutela degli interessi dell'A.D.-

Si precisa al riguardo che, in presenza di violazione delle norme igienico-sanitarie o in materia di sicurezza, che possono condizionare in qualche modo il proseguimento dell'attività del centro, sarà data comunicazione delle irregolarità riscontrate agli Organi del servizio sanitario nazionale competenti per giurisdizione e/o territorio.

La Ditta deve porre in essere tutte le procedure di autocontrollo secondo i principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. n.193/2007. Le eventuali irregolarità, accertate dalla Ditta nell'ambito del programma di autocontrollo e i provvedimenti da essa adottati, devono essere segnalati all'A.D. che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive prese, può richiedere la modifica del programma di autocontrollo. Gli oneri relativi all'autocontrollo della mensa sono a totale carico della Ditta.

10.2 ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI EDR

Per raggiungere l'ottimale svolgimento del servizio, gli EDR fruitori del servizio improntano la loro azione a criteri di stretta aderenza alle previsioni del contratto e delle relative condizioni tecniche, emanando le disposizioni applicative interne ritenute più opportune.

In particolare gli stessi devono:

- nominare gli Organi di controllo e di verifica contrattualmente previsti;
- ricevere dalla Ditta la comunicazione dei nominativi del personale che le stesse intendono impiegare nell'espletamento dei servizi, nei termini e con le modalità contrattualmente previste;

- accertare, prima dell'inizio del servizio, che il personale impiegato abbia le qualifiche previste dalla vigente normativa per le mansioni che è chiamato a svolgere, con particolare riguardo per quello impiegato nella confezione e distribuzione dei pasti, che deve essere anche in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie;
- richiedere alla Ditta, anche esecuzione durante, la sostituzione del personale che sia ritenuto non idoneo;
- vigilare sull'azione degli Organi di controllo dell'esecuzione del servizio che devono essere a perfetta conoscenza del contenuto dei contratti, nonché della normativa applicabile nello svolgimento del servizio, al fine di poter esigere che la Ditta dia puntuale ed esatta applicazione alle pattuizioni contrattuali e garantisca le obbligazioni di risultato alle quali si è impegnata, intervenendo in caso di inadempienze accertate con tempestività;
- segnalare con la massima tempestività, all'Ente esecutore del contratto, ogni irregolarità ed inadempienza, per l'applicazione delle sanzioni previste dalle norme contrattuali e dalle vigenti disposizioni applicabili;
- porre la massima attenzione nel verificare che la Ditta ottemperi a tutti gli obblighi di legge e di contratto relativi alla protezione del lavoro ed alla tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori, con particolare riguardo a quelli riguardanti la previdenza sociale, nonché a quegli obblighi che trovano la loro origine nei contratti collettivi di lavoro, richiedendo le documentazioni previste dai contratti e, in casi particolari, disponendo gli accertamenti ritenuti più opportuni.

I Comandanti degli EDR fruitori del servizio potranno a tal fine richiedere verifiche degli Ispettorati del Lavoro competenti per territorio.

L'Ente esecutore del contratto fornirà agli EDR fruitori del servizio, il supporto tecnico necessario in caso di eventuali contenziosi con la Ditta; valuterà inoltre l'andamento dei servizi sulla base delle relazioni periodiche degli EDR stessi e adotterà i provvedimenti ritenuti necessari, compresi quelli sanzionatori nei confronti della Ditta inadempiente, tenendone informata la Stazione appaltante.

Il Comandante dell'EDR fruitore del servizio nomina la Commissione di controllo della mensa, della quale non può far parte il Rappresentante dell'A.D., ma che, preferibilmente, è costituita da un membro del Comitato di rappresentanza militare di base (COBAR), da un componente designato dal Comandante e dall'Ufficiale medico o veterinario dell'EDR. La Commissione provvede all'accertamento della corretta osservanza delle prescrizioni contrattuali, nonché di ogni altra disposizione normativa di interesse specifico del servizio.

Gli atti e l'attività della Commissione sono riepilogati in apposito verbale, da sottoporre al visto del Comandante dell'EDR.

Si precisa che i controlli posti in essere dall'A.D. sono indipendenti e disgiunti da qualsiasi altra forma di controllo di qualità eseguito autonomamente o in esecuzione di prescrizioni contrattuali dalla Ditta.

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 all'EDR da parte della Ditta entro 2 giorni solari dal suo verificarsi.

Il mancato rispetto del suddetto termine rende inefficace l'eventuale domanda di condono delle penalità previste dal presente Capitolato tecnico.

I controlli esercitati dagli EDR fruitori del servizio attengono specificatamente a:

- **modalità di conservazione**

provvedendo al controllo costante del funzionamento delle strutture e degli impianti adibiti alla conservazione delle derrate, agendo tempestivamente per la rimozione di tutte le cause che ne impediscano un ottimale funzionamento. La Commissione di controllo, inoltre, provvede ad effettuare tutti i riscontri per accertare la corretta conservazione degli alimenti;

➤ **preparazione del vitto**

la Commissione di controllo provvede costantemente alla verifica delle modalità di preparazione del vitto, soprattutto sotto il profilo organolettico ed igienico, nonché, ogniqualvolta lo ritenga opportuno, al prelievo di campioni di piatti pronti per eventuali indagini di laboratorio.

➤ **distribuzione**

il controllo dell'attività deve avvenire giornalmente a cura del Rappresentante dell'A.D., il quale constaterà il regolare svolgimento delle operazioni, con particolare riferimento a:

- tempi di completamento del servizio;
- effettivo utilizzo del vestiario da parte del personale preposto;
- rispetto delle prescrizioni igienico sanitarie contenute nel presente Capitolato Tecnico;

➤ **pulizia dei locali**

in modo da accertare il rispetto delle prescrizioni contrattuali e del piano di sanificazione presentato dalla Ditta;

➤ **andamento generale del servizio**

la cui verifica deve avere cadenza quindicinale. La Commissione di controllo provvede ad effettuare la verifica di un'intera giornata lavorativa evidenziando, in apposito verbale da sottoporre al visto del Comandante dell'EDR, le eventuali manchevolezze riscontrate relativamente a tutte le singole fasi del servizio;

➤ **indagini di laboratorio**

la Commissione provvederà, secondo quando previsto contrattualmente ed ogni qual volta lo ritenga opportuno, al prelievo di campioni di piatti pronti per la successiva richiesta delle indagini di laboratorio che, fatte salve particolari esigenze, dovranno orientarsi principalmente alla ricerca di germi patogeni.

Il costo di dette analisi è normalmente a carico dell'A.D., fatta eccezione nell'ipotesi di positività, nel qual caso il costo è fatto gravare sulla Ditta;

➤ **obblighi contrattualmente assunti**

all'EDR spetta la verifica del rispetto degli obblighi contrattualmente assunti dalla Ditta, con riferimento anche agli impegni derivanti dall'offerta tecnica.

10.3 CAMPIONATURA GIORNALIERA

Per consentire l'effettuazione delle indagini di laboratorio sulle pietanze somministrate, in dipendenza di sindromi collettive di sospetta origine alimentare, la Ditta dovrà conservare per 4 giorni solari, in apposito frigorifero a temperatura non superiore a -18°C , una campionatura di tutte le pietanze distribuite nella giornata e che abbiano subito elaborazioni anche minime. Possono essere esclusi dalla campionatura giornaliera i prodotti confezionati all'origine e posti in distribuzione tal quali in confezione originale. Non sono, viceversa, esclusi dal campionamento i pasti precotti prodotti dalla Ditta del servizio di catering, anche se confezionati ed etichettati.

Le operazioni di campionamento dovranno essere eseguite da personale appositamente designato ed adeguatamente istruito sulle modalità operative dalla Ditta.

La campionatura è tratta direttamente dalla linea di distribuzione ed al termine della fascia oraria prevista per il turno della mensa. È costituita da una porzione di pietanza che, comunque, non dovrà essere inferiore a g 100. Ogni campione dovrà essere posto in un sacchetto ovvero in un contenitore sterile e dovrà essere contrassegnato con apposito cartellino recante: data e luogo di prelevamento; nominativo e firma dei rappresentanti dell'A.D. e della Ditta.

Tutte le operazioni di campionatura devono essere svolte alla presenza e sotto il controllo del rappresentante dell'A.D.-

11. DIFFIDE E PENALITÀ

11.1 DIFFIDE PER INADEMPIENZE NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

La vigilanza quotidiana è affidata, al rappresentante dell'EDR, al quale vengono comunicati eventuali inadempimenti e motivi di lamentela.

Egli provvede, nel caso la Ditta durante lo svolgimento del servizio dia motivo a rilievi per negligenze ed inadempimenti, a notificare quanto prima (e comunque entro le ventiquattro ore successive) una formale diffida a mezzo raccomandata A/R, ovvero consegnata a mano al referente della Ditta che firmerà per ricevuta.

La diffida deve indicare in modo circostanziato l'inadempimento rilevato.

Alle riunioni della Commissione di controllo ha facoltà di assistere il referente della Ditta. A tal fine, l'EDR fruitore del servizio dovrà comunicare alla Ditta la data e l'ora delle stesse, con un preavviso minimo di 5 giorni solari. Tale comunicazione, inviata a mezzo fax alla sede legale della Ditta, dovrà indicare anche le inadempimenti oggetto di esame.

Contro le valutazioni della Commissione, la Ditta può formulare, entro 15 giorni solari dall'avvenuta notifica del verbale, una richiesta di riesame al Comandante dell'EDR, il quale, avvalendosi della consulenza della Commissione stessa, sancisce in modo definitivo la sussistenza o meno dell'inadempimento contestato e l'applicazione della penalità prevista dal presente Capitolato tecnico.

11.2 PENALITÀ

In relazione alla mancata osservanza delle prescrizioni fissate per lo svolgimento del servizio, sono determinate le penalità che di seguito si elencano, specificando che il termine "pasto" individua la singola somministrazione di colazione, pranzo e cena. Il suddetto termine "pasto" non è, quindi, riferibile al controvalore del trattamento alimentare giornaliero (razione). Si specifica, altresì, che la penalità è commutata in misura fissa per ogni erogazione del vitto (sia essa riferita alla colazione, al pranzo o alla cena).

➤ **MANCATA EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

per ogni giorno di mancata erogazione del servizio è addebitato il valore dei pasti -al netto dell'I.V.A.- profferito dall'indicatore logistico giornaliero del mese di riferimento, maggiorato del 20%;

➤ **RITARDATA PRESENTAZIONE DEL PIANO DI QUALITÀ**

€ 150,00 per ogni giorno di ritardo, rispetto alla scadenza temporale fissata nel presente Capitolato tecnico;

➤ **RITARDATA PRESENTAZIONE DEL PIANO DI SANIFICAZIONE**

€ 150,00 per ogni giorno di ritardo, rispetto alla scadenza fissata nel presente Capitolato tecnico;

➤ **RITARDATA PRESTAZIONE DEL SERVIZIO**

€ 2,00 per ogni pasto somministrato oltre i previsti 10 minuti di attesa per accedere alla distribuzione;

- **VARIAZIONE NON AUTORIZZATA DEL MENÙ GIORNALIERO**
€ 1,50 per ogni pasto distribuito nella giornata;
- **MANCATA SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO**
 - € 20,00 per ogni pasto non somministrato nella giornata, anche se sostituito con generi di emergenza, da calcolarsi con riferimento ai pasti comunicati per quel giorno dall'EDR per il pranzo, ovvero per la cena;
 - € 5,00 per ognuna delle componenti (primo, secondo, contorno, frutta) non somministrate, da calcolarsi con riferimento ai pasti comunicati per quel giorno dall'EDR per il pranzo, ovvero per la cena;
- **NON CONFORMITÀ DELLE GRAMMATURE STABILITE**
€ 2,00 per ogni pasto consumato;
- **FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP, IGP., FILIERA CORTA**
€ 650,00 per ogni mancata fornitura rispetto a quanto contrattualmente previsto;
- **MENÙ GIORNALIERO PRIVO DI INDICAZIONE DEL CALCOLO NUTRIZIONALE**
€ 50,00 per ogni menù non conforme alle prescrizioni
- **PRESENZA DI CARICA PATOGENA SUPERIORE AI LIMITI DI LEGGE**
€ 10,00 per ogni pasto consumato nella giornata, con l'aggiunta del costo delle spese di analisi eseguite;
- **INOSSERVANZA DELLE PRESCRIZIONI DERIVANTI DAL PIANO DI QUALITÀ E DALLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO H.A.C.C.P. RIGUARDANTI LE FASI DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI**
€ 500,00 per ogni infrazione accertata;
- **INOSSERVANZA DEL PIANO DI SANIFICAZIONE**
€ 600,00 per ogni infrazione accertata;
- **INOSSERVANZA DELLE PRESCRIZIONI RELATIVE ALLA PULIZIA DEI TAVOLI**
€ 150,00 per ogni infrazione accertata durante l'intero arco temporale previsto per la consumazione dei pasti.
- **INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ**
€ 500,00 per ogni infrazione accertata;
- **INOSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI SUL PERSONALE**
 - mancata diversificazione delle divise per gli operatori impiegati, € 100 per ogni infrazione accertata;
 - mancata presentazione dell'elenco nominativo, € 500,00 per ogni giorno di ritardo decorrenti dall'avvio del servizio, ovvero, in caso di modifiche all'organico impiegato, dal giorno dell'avvenuta sostituzione;
- **ERRATA MANUTENZIONE DI IMPIANTI, ATTREZZATURE ED ARREDI**
€ 500,00 per ogni irregolarità accertata, oltre all'addebito delle spese sostenute dall'A.D. per l'eventuale ripristino dell'efficienza del bene;
- **MANCATA FORNITURA DI MATERIALI**
in caso di mancata fornitura di uno o più dei seguenti materiali:
 - vassoio individuale
 - coprivassoio e/o tovagliolini monouso
 - sacchetti per campionatura giornaliera dei pasti
 - posateria e stoviglie
 - ogni altro materiale non ricompreso nell'elenco e strettamente necessario alla consumazione del pasto

€ 2,00 per ogni pasto consumato nella giornata;

➤ **RITARDATA/MANCATA COMUNICAZIONE DI VARIAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA**

€ 1.000 per ogni giorno di ritardo, a decorrere dalla data di attivazione del nuovo centro di cottura privo di autorizzazione della Stazione appaltante;

➤ **INOSSERVANZA DELLE MODALITÀ ESECUTIVE CORRELATE AI CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO**

€ 500,00 per ognuno dei giorni intercorrenti tra l'accertamento dell'inadempienza ed il ripristino delle condizioni contrattuali.

Resta salvo, in ogni caso, il diritto dell'A.D. al risarcimento del danno ulteriore.

Le suddette penalità sono tra di esse cumulabili.

Nessuna penalità è applicabile alla Ditta se la mancata prestazione, totale o parziale, è da ricondursi al mancato/ritardato preavviso a cura dell'EDR.

Nel caso di inadempienze ripetute che alterano -di fatto- il regolare svolgimento del servizio presso l'EDR, l'A.D. si riserva la facoltà di dichiarare la decadenza dal diritto di eseguire anche parzialmente il contratto, e di fare svolgere a terzi il servizio, con affidamento in economia, addebitando alla Ditta l'eventuale maggior costo (acquisto in danno).

12. LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

12.1 LOCALI E BENI

L'A.D. concede in uso alla Ditta i locali adibiti alla preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti, con i relativi impianti, arredi ed attrezzature di dotazione, fisse e mobili, necessari per l'espletamento del servizio.

Le condizioni dei locali e dei beni al momento della consegna risulteranno da apposito verbale, che verrà congiuntamente redatto tra l'EDR e la Ditta.

Quest'ultima si obbliga a custodire con cura e diligenza quanto affidatole, prestando ogni attenzione finalizzata alla migliore conservazione delle stesse ed al puntuale rispetto delle norme di igiene.

Trimestralmente l'EDR verificherà lo stato dei locali e dei beni dati in uso alla Ditta, redigendo apposito verbale in contraddittorio con la Ditta stessa.

La Ditta si impegna a riconsegnare, al termine del servizio oggetto del presente Capitolato tecnico, i locali, gli impianti e le attrezzature messe a disposizione dall'A.D., nello stato in cui si trovavano al momento della consegna, tenuto conto della normale usura.

All'atto della riconsegna verrà redatto verbale in contraddittorio tra le parti. Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente predetto verbale di consegna formeranno oggetto di valutazione economica in contraddittorio con la Ditta, ed i relativi importi saranno addebitati a quest'ultima se riconosciuta responsabile del deterioramento.

12.2 MANUTENZIONI

Sono a carico della Ditta tutte le operazioni di manutenzione **ordinaria** degli impianti e delle attrezzature dell'A.D. concesse in uso. Rimangono in capo all'A.D. le operazioni di manutenzione **straordinaria**.

In relazione, pertanto, agli obblighi della Ditta, si specifica che per manutenzione ordinaria si intendono le operazioni di manutenzione connesse alla normale usura di impianti ed attrezzature, al fine di garantirne il regolare funzionamento. Pertanto, sono a carico della Ditta tutti gli interventi manutentivi di lieve valore economico in relazione al valore complessivo del bene, con esclusione delle riparazioni relative a guasti o inefficienze palesemente riconducibili alla vetustà del materiale in uso.

Sono, invero, a carico della Ditta tutte le operazioni di ripristino dell'efficienza dei materiali di cui trattasi, qualora il danno sia derivante da incuria, imperizia, irregolare manutenzione ordinaria.

12.3 UTENZE

Sono a carico dell'A.D. le spese per il consumo di energia elettrica, acqua, gas e quant'altro dovesse essere strettamente necessario all'esecuzione del servizio.

Sono altresì a carico dell'A.D. le utenze relative ai consumi per il condizionamento termico.

12.4 CASI PARTICOLARI

Al fine di garantire il regolare svolgimento del servizio a mezzo catering veicolato, allorquando sopraggiungano cause che rendano non utilizzabile il centro cottura della Ditta, per cause non imputabili alla stessa, è consentito l'utilizzo temporaneo dei locali cucina dell'A.D. da parte della Ditta. In tale ipotesi:

- è dovuto il rimborso delle spese di carattere generale da quantificarsi a cura dell'EDR interessato all'utilizzo dei locali, in relazione al numero dei pasti prodotti;
- è praticato lo sconto forfettario del 5% sul prezzo contrattuale del catering veicolato.

Allorquando la sostituzione del centro cottura della Ditta con la cucina di un EDR avvenga su richiesta dell'A.D., per motivate esigenze di quest'ultima di natura eccezionale e temporanea, è dovuto il solo rimborso delle spese di carattere generale.

In entrambi i casi, le soluzioni sopra delineate vanno concordate tra EDR e Ditta ed approvate dalla Stazione appaltante, previa redazione di apposito verbale dichiarativo di variazione delle condizioni del contratto.

13. SOLUZIONI ALTERNATIVE

Qualora l'esiguo numero dei commensali (pari o inferiore a 20 unità) renda non conveniente o gradita per l'A.D. l'erogazione del servizio nelle tipologie contrattuali previste, potranno essere concordate con la Ditta soluzioni alternative, senza oneri aggiuntivi per la stessa A.D., che dovranno essere autorizzate dalla Stazione appaltante, previa redazione di apposito verbale dichiarativo di variazione delle condizioni del contratto.

A titolo esemplificativo le suddette soluzioni alternative sono individuabili in: convenzioni con apprestamenti esterni, ticket restaurant, ecc.-

Quanto precede, fatte salve eventuali diverse prescrizioni contrattuali in materia.

14. SCIOPERI, SITUAZIONI DI EMERGENZA

In caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, la Ditta deve darne notizia all'A.D., con ogni consentita urgenza (comunque con un preavviso di almeno 2 giorni in caso di sciopero), al fine di concordare le soluzioni più idonee a limitare i disagi conseguenti.

In situazioni di emergenza, come ad esempio la mancanza di acqua o di energia elettrica, la Ditta si adopererà per la somministrazione del sacchetto viveri di cui al già citato Allegato F, ove non diversamente disciplinato dal contratto.

15. GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI, IMMAGAZZINAMENTO, E MOVIMENTAZIONE DELLE DERRATE

La Ditta che dichiara di avvalersi di **piattaforma logistica integrata**, assume l'obbligo di eseguire a mezzo di questa l'approvvigionamento, l'immagazzinamento e la movimentazione di tutte le derrate, ad esclusione dei soli prodotti cd. freschi (a titolo esemplificativo, ma non esaustivo: pane, frutta, verdura, latticini, ecc.).

La piattaforma logistica assicurerà la razionalizzazione delle operazioni connesse ai generi approvvigionati, in modo da consentire anche l'immagazzinamento comune delle merci e lo spostamento a pieno carico degli automezzi.

L'Ente dell'A.D., designato quale esecutore contrattuale, potrà effettuare sopralluoghi finalizzati alla verifica della tracciabilità dei prodotti acquistati, nonché per la verifica della validità dei sistemi di immagazzinamento, stoccaggio e trasporto adottati.

16. DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta dovrà fornire all'Ente designato quale esecutore contrattuale, entro il giorno 15 del mese successivo al trimestre di riferimento, un report riepilogativo:

- del numero dei pasti somministrati, distinto per F.A./EDR/tipologia;
- delle quantità e delle tipologie di alimenti/prodotti forniti in base ai criteri di sostenibilità richiesti dal presente Capitolato tecnico (alimenti, prodotti in tessuto-carta, prodotti di pulizia).

Le disposizioni contenute nel presente Capitolato tecnico, devono ritenersi valide se non in contrasto con quanto prescritto dal relativo contratto.