

SPECCHIO MEDIA ACQUISTI CASERMAGGIO 2020 – 2021

CAPITOLI 2553 ART. 1 E 2562 ART. 1 – M.I.

NR. 34 ACQUISTI/RIPARAZIONI M.O.S. E PUNTI COTTURA

- CUCINE componibili per punti cottura
- CUCINE industriali per mense
- FRIGORIFERI per punti cottura e mense
- CAPPA di aspirazione per punti cottura e mense
- FORNO per punti cottura e mense
- ACQUISTO ATTREZZATURE per mense e punti cottura¹
- FORNO a microonde per punti cottura e mense
- FREEZER per punti cottura e mense
- LAVATOI in acciaio inox per mense
- ARREDI e piani da lavoro per le mense
- PIASTRA FRY TOP per mense
- CUOCI PASTA elettrico con cestelli per mense
- LAVASTOVIGLIE per mense e punti cottura
- SPESE di riparazione per le attrezzature da cucina
- AFFETTATRICI per mense.

N.B.: Cifra abbattuta del 20% dalla media acquisti anni 2021/2022

- CUCINE componibili per punti cottura
- CUCINE industriali per mense
- FRIGORIFERI per punti cottura e mense
- CAPPA di aspirazione per punti cottura e mense
- FORNO per punti cottura e mense
- ACQUISTO ATTREZZATURE per mense e punti cottura¹
- FORNO a microonde per punti cottura e mense
- FREEZER per punti cottura e mense
- LAVATOI in acciaio inox per mense
- ARREDI e piani da lavoro per le mense
- PIASTRA FRY TOP per mense
- CUOCI PASTA elettrico con cestelli per mense
- LAVASTOVIGLIE per mense e punti cottura
- SPESE di riparazione per le attrezzature da cucina
- AFFETTATRICI per mense.

¹ Come da capitolato tecnico allegato all'accordo quadro con la ditta DUSSMANN

N.B.: Cifra abbattuta del 20% dalla media acquisti anni 2021/2022

- CUCINE componibili per punti cottura
- CUCINE industriali per mense

ACQUISTI PER MENSE E PUNTI COTTURA

A titolo di esempio si elencano i materiali per le mense e punti cottura più comunemente acquistati per i reparti arealmente supportati:

Pensile

Forno, sia a gas che elettrico

Forno a microonde

Lavello a due vasche

Scolapiatti

Piano cottura 4 fuochi

Cappa

Tavolo

Sedia

Pentolame e stoviglie vario

Composizione cucina lineare a due pareti o angolare, completa di forno, frigo, piano cottura, lavabo con miscelatore e lavastoviglie

Piatti

Bicchieri

- c) operazioni quindicinali:
 - spolveratura degli apparecchi di illuminazione;
 - spolveratura di termoconvettori, caloriferi e apparecchi di condizionamento.
 - lavaggio delle porte;
 - d) operazioni mensili:
 - pulizia e disinfezione degli interruttori a muro e lavaggio delle serrande;
 - pulizia dei pavimenti con idonei mezzi meccanici e successiva eventuale applicazione di sigillanti e ripristino della ceratura;
 - lucidatura delle mostre delle porte, delle maniglie e delle scritte.
9. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta - riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta» - devono utilizzarsi prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Si richiama in tal senso l'art. 5.3.2. del D.M. Ambiente 25.7.2011, anche relativamente alle modalità di verifica.
Per le attività di pulizia e sanificazione di tutti gli impianti l'Appaltatore dovrà utilizzare esclusivamente prodotti sanificanti recanti il marchio "ecolabel".

Articolo 30

Disinfestazione e derattizzazione dei locali ricevuti in comodato dall'Amministrazione

1. Tutti i trattamenti di disinfestazione e derattizzazione dei locali utilizzati (cucina, refettorio, bagni, spogliatoi, magazzini, etc.) e ricevuti in comodato dall'Amministrazione sono regolamentati dal "*Piano di disinfestazione/derattizzazione*" (Annesso 15 al presente capitolato) con la frequenza indicata nel successivo comma 4.
2. Tutti i prodotti che l'Appaltatore intenderà utilizzare dovranno essere supportati da schede tecniche di sicurezza che dovranno essere sempre disponibili sul portale web.
3. L'Appaltatore deve utilizzare prodotti conformi alla vigente normativa (D. Lgs. 25 febbraio 2000, n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998, n. 392 sui presidi medico-chirurgici).
4. In particolare, la:
 - a) derattizzazione: sarà effettuata ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità e comunque almeno tre volte l'anno (il primo intervento sarà effettuato entro 30 giorni dall'inizio del servizio);
 - b) disinfestazione: verrà effettuata quadrimestralmente e in tutti i casi di necessità;
 - c) disinfestazione batterica: avverrà tre volte l'anno ed in caso di necessità (il primo intervento sarà effettuato entro 30 giorni dall'inizio del servizio).
 A fattor comune i suddetti interventi dovranno essere effettuati ogni qual volta se ne ravvisi la necessità.

Articolo 31

Locali, materiali, apparecchiature, attrezzature e spese a carico dell'Amministrazione

1. Sono e restano a totale carico dell'Amministrazione la messa a disposizione, in comodato d'uso gratuito per l'esecuzione del servizio, dei seguenti locali, materiali, apparecchiature, nonché le seguenti spese:
 - a) locali cucine, refettorio e pertinenze varie indispensabili per l'assolvimento del servizio;
 - b) attrezzature da cucina e quelle occorrenti per la distribuzione del vitto, compresi i vassoi;
 - c) impianti frigoriferi per la conservazione degli alimenti (compreso il frigo congelatore per la conservazione della campionatura giornaliera delle vivande);
 - d) spese per eventuali analisi di laboratorio dei campioni di vivande prelevati lungo la linea di distribuzione, disposte dall'Amministrazione;
 - e) spesa di forza motrice, acqua, gas;
 - f) manutenzione straordinaria ed eventuale rinnovo delle attrezzature/impianti da cucina;
 - g) contenitori per la raccolta differenziata e tasse per lo smaltimento dei rifiuti solidi.
2. La consegna di tutti i locali, materiali e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione utilizzati dall'impresa aggiudicataria sarà oggetto di regolare verbale di consegna ed inventario in contraddittorio, firmato per l'Amministrazione da una apposita Commissione all'uopo nominata dal Comandante dell'Ente\Distaccamento\Reparto. Qualora il rapporto contrattuale dovesse continuare nei successivi esercizi finanziari, il verbale in argomento dovrà essere nuovamente redatto.
Il predetto verbale dovrà essere oggetto di aggiornamento in caso di variazione della consistenza del patrimonio avvenuta durante l'anno (sostituzione/integrazione/rimozione attrezzature dell'A.D.). Eventuali ulteriori materiali non di proprietà dell'A.D. che l'Appaltatore utilizzerà presso gli impianti dovranno essere oggetto di rilevazione tra le parti.
3. È assolutamente vietato all'Appaltatore qualsiasi intervento infrastrutturale (anche di lieve entità) o

- impiantistico, ivi compresa l'installazione di apparati amovibili (es.: pannelli vari) nei locali ad esso affidati per l'esecuzione del servizio, trattandosi di immobili dal regime proprietario diversificato (demanio militare, demanio civile e proprietà privata) i quali soggiacciono a regole ben precise circa la possibilità di interventi infrastrutturali o impiantistici sugli stessi.
4. Parimenti, l'Appaltatore non potrà apportare di sua iniziativa alcuna modifica organizzativa o di destinazione d'uso ai locali, attrezzature e materiali allo stesso affidati senza il preventivo nulla osta scritto dell'Amministrazione.
 5. Le eventuali modifiche o migliorie apportate, senza autorizzazione, agli immobili o agli impianti si intendono acquisite dall'Amministrazione, fermo restando il diritto per quest'ultima di chiederne il ripristino nello stato ordinario.
 6. All'Appaltatore è vietato servirsi, altresì, dei locali per usi diversi da quelli per cui sono stati concessi. Eventuali richieste dell'Appaltatore intese a confezionare pasti da veicolare a favore di altre Amministrazioni presso le mense oggetto dell'appalto dovranno essere espressamente autorizzate dalla Direzione di Commissariato.
 7. L'Amministrazione ha la facoltà, in qualunque momento, di procedere a verifiche dello stato di conservazione e funzionalità di quanto consegnato. Al verificarsi di eventuali mancanze, l'Appaltatore dovrà provvedere all'immediata integrazione/sostituzione. In caso d'inadempienza da parte di quest'ultimo, l'Amministrazione provvederà al reintegro del materiale e/o al suo ripristino, fornendone comunicazione scritta all'Appaltatore e addebitando allo stesso l'importo pari alla spesa sostenuta maggiorato del 30%, quale penale.

Articolo 32

Materiali, apparecchiature, attrezzature e spese a carico dell'Appaltatore

1. Sono a totale carico dell'Appaltatore, per l'esecuzione del servizio, la fornitura dei seguenti materiali/materie prime/apparecchiature, nonché le seguenti spese:
 - a) derrate alimentari occorrenti per la preparazione del vitto, nonché trasporto e stivaggio delle stesse presso i locali di conservazione;
 - b) macchine per la distribuzione a libero prelievo e consumo delle bevande previste dal presente capitolato (solo per utenze superiori a 350 pasti medi settimanali);
 - c) apparati refrigerati (di cui al precedente art. 19), macchine termo-sigillatrici e forni a microonde necessari per il confezionamento, l'approntamento ed il "rinvenimento" dei pasti;
 - d) stoviglie (piatti in ceramica, bicchieri in vetro e posateria in metallo, nonché gli stessi materiali in plastica monouso qualora temporaneamente indisponibili o richiesti dal Reparto, caraffe per acqua) occorrenti per la consumazione dei pasti. Al riguardo, si precisa che a ogni commensale andrà distribuito un kit costituito di coltello, forchetta, cucchiaio e 2 tovaglioli di carta doppio velo delle dimensioni non inferiori a cm 33 X 33, nonché 2 bicchieri monouso da l. 0,35. Inoltre, per gli utenti che sceglieranno lo yogurt sarà reso disponibile un cucchiaino in plastica monouso adeguatamente confezionato;
 - e) copri vassoio in carta usa e getta;
 - f) detersivi per il lavaggio di pentolame e di stoviglie e prodotti detergenti e disinfettanti ecocompatibili;
 - g) buste in materiale plastico, sterili, monouso e per alimenti per il campionamento giornaliero delle vivande;
 - h) pagamento delle imposte e delle tasse governative;
 - i) retribuzioni e contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale impiegato;
 - j) bollette telefoniche;
 - k) polizze assicurative;
 - l) installazione di isole condimenti nei locali refettorio;
 - m) materiale di sanificazione e pulizia;
 - n) spese relative a riparazioni per danneggiamenti imputabili al proprio personale.
2. Sono altresì a carico dell'Appaltatore le spese relative alla **manutenzione "ordinaria"** delle attrezzature/impianti che dovrà essere effettuata secondo la periodicità prevista nel "*piano per la manutenzione delle attrezzature, cucine, macchinari e impianti utilizzati e ricevuti dalla committente per l'esecuzione del servizio*" (Annexo 16 al presente capitolato).
 Il progetto presentato in gara e riportato all'annexo 16, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, dovrà essere specificatamente attagliato in relazione alle attrezzature/impianti effettivamente disponibili, alle caratteristiche tecniche e alla vetustà degli stessi. Tale attività dovrà essere verbalizzata tra le parti e costituirà il **Piano di manutenzione definitivo** sulla base del quale verranno verificate eventuali mancanze, irregolarità o incompletezze da contestare formalmente all'appaltatore.
 Dette attività dovranno riguardare, fra l'altro:

- a) self-service: pulizia e disincrostazione banchi inox sia "caldi" che "refrigerati"; controllo termostati e resistenze elettriche; pulizia condensatori motori frigoriferi;
 - b) sala: controllo serraggio ruote carrelli inox per trasporto vassoi e piatti;
 - c) lavaggio (stoviglie, bicchieri e pentole): pulizia e disincrostazione vasche e boiler; controllo termostati e resistenze elettriche; controllo efficienza nastri trasportatori;
 - d) attrezzature da cucina: controllo termostati e resistenze elettriche; controllo bruciatori gas e valvole di sicurezza; controllo efficienza fiamme pilota; controllo efficienza organi ribaltamento vasche; controllo efficienza schede elettroniche;
 - e) apparati di refrigerazione: controllo temperatura; pulizia condensatori motori frigo; controllo efficienza termostati di regolazione di temperatura;
 - f) attrezzature complementari: controllo affilatura lame affettatrici e coltelli; controllo efficienza lavaverdure; controllo efficienza macchine, con particolare accorgimento per i sistemi di blocco motore;
 - g) impianti: controllo, pulizia/spurgo e disinfestazione (compreso lo svuotamento periodico della vasca relativa al degrassatore e parti connesse).
3. La manutenzione ordinaria si distingue in programmata e a richiesta. Tutti gli interventi sulle attrezzature presenti presso ogni impianto dovranno essere oggetto di annotazione su un apposito libretto dedicato per ciascun apparato (del costruttore o, se non disponibile, appositamente istituito) da parte del tecnico incaricato dell'assistenza.
- Il libretto dovrà pertanto contenere i dati identificativi della macchina, gli interventi di manutenzione effettuati tramite il rapportino d'intervento che dovrà essere consegnato al RAM dal personale preposto all'assistenza contestualmente all'intervento stesso (da allegare al libretto della macchina).

Articolo 33

Divieti

1. 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 dei pasti.
2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito e in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta e scheda di sicurezza. Ove per problemi di natura infrastrutturale o relativi alle attrezzature imputabili all'Amministrazione non sia possibile individuare apposito locale per lo stoccaggio del materiale di pulizia, il personale dell'Appaltatore dovrà comunque attuare ogni accorgimento, in accordo con il RAM (che ne darà atto al Comandante dell'organismo), atto a perseguire le soluzioni ritenute più idonee per il rispetto della normativa igienico-sanitaria.
3. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Articolo 34

Gestione dei rifiuti e politiche per la riduzione dell'impatto ambientale

1. L'Appaltatore, in conformità alle norme ambientali in vigore (fra cui il D.Lgs n. 152/2006 e il D.M. 25.7.2011), deve attuare idonee politiche per la riduzione dell'impatto ambientale delle proprie attività connesse all'esecuzione dell'appalto. A tal fine, l'Appaltatore dovrà osservare il "Progetto per la riduzione dell'impatto ambientale", conforme, per quanto espressamente previsto dal presente CT, o con esso non incompatibile, al D.M. 25.7.2011 (Annexo 17 al presente capitolato).
2. In particolare, i rifiuti solidi dovranno essere raccolti in sacchi di plastica secondo la normativa in vigore e depositati subito dopo la preparazione dei pasti e la pulizia e il riassetto dei locali di pertinenza, negli appositi contenitori. Il successivo asporto, nonché lo smaltimento degli oli esausti a mezzo di idonea impresa, sarà a cura e spese dell'Appaltatore.
3. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (canalini di scarico, lavandini, ecc.).
4. L'Appaltatore dovrà obbligatoriamente provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti prodotti nel corso dell'espletamento del servizio, richiedendo anche all'Amministrazione, ove non già forniti, l'acquisto di appositi contenitori.