

CAPITOLATO TECNICO
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PRESSO LE MENSE DEGLI
ENTI, DISTACCAMENTI E REPARTI DELL'ARMA DEI CARABINIERI.

CAPO I
OGGETTO DEL SERVIZIO E CAPITOLATO TECNICO

Articolo 1
Finalità del Capitolato Tecnico

1. Il presente **“Capitolato Tecnico”** (in seguito anche **“CT”**) è redatto dal Comando Generale dell'Arma dei Carabinieri (in seguito anche **“l'Amministrazione”** o **“A.D.”**) per l'aggiudicazione del contratto per la fornitura del servizio di ristorazione collettiva, a ridotto impatto ambientale, presso le mense degli Enti, Distaccamenti e Reparti (in seguito anche **“EDR”**) dell'Arma dei Carabinieri, come meglio specificato negli articoli seguenti.
2. Il CT reca le modalità/prescrizioni di carattere tecnico-operativo di base che l'operatore economico aggiudicatario (in seguito anche **“l'Appaltatore”** o **“Ditta”**) è tenuto a rispettare e costituisce il **“Progetto di Gestione”** (**“PG”**) definitivo.
3. All'appalto disciplinato dal presente PG trovano applicazione – per quanto non in contrasto con esso e come meglio specificato e disciplinato negli articoli seguenti – le disposizioni di cui al D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. 4 aprile 2020 n. 90 **“criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”** (in seguito anche **“CAM”**)

Articolo 2
Oggetto del servizio in appalto

1. Il servizio di ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale ad esecuzione periodica e continuativa da svolgersi presso i Reparti dell'Arma dei Carabinieri oggetto di appalto (cucine, mensa, refettorio e pertinenze varie) si compone delle seguenti fasi tutte principali - e quindi essenziali - a cura e con oneri a carico dell'Appaltatore:
 - **acquisto** di alimenti e bevande che dovranno essere di prima scelta e possedere i requisiti previsti dalla legge e dall'**Annesso 2** al presente Capitolato;
 - **trasporto** delle derrate alimentari¹ presso i locali di conservazione e relativo stoccaggio;
 - **preparazione** dei pasti con le derrate alimentari acquistate (*e, ove necessario, confezionamento e veicolazione*) e **somministrazione** dei pasti;
 - **riassetto, pulizia** della sala mensa, dei locali del centro cottura (*es. sanificazione di stoviglie, attrezzature e locali utilizzati; disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali utilizzati*) e **manutenzione** ordinaria di attrezzature ed impianti;
 - **gestione** delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti;
2. I singoli Reparti destinatari del servizio nell'ambito di ciascun lotto sono dettagliatamente indicati in **Annesso 1** recanti - per ognuno di essi - il numero di **pasti** (pranzi/cene) **medi per turno di servizio** presunti, nonché il numero delle colazioni annue (*ove previste*). Ai predetti Reparti dovrà essere garantito il servizio per l'intera durata del contratto a prescindere dalla forza vettovagliata effettivamente riscontrata durante l'esecuzione.
3. Qualora per esigenze operative, di modifica o di trasferimento dei Reparti dovesse sorgere la necessità di ampliare il numero di mense da gestire tramite catering (*minimo 105 pasti settimanali*), il Reparto interessato - d'intesa con gli organi logistici competenti – contatterà l'Appaltatore per l'effettuazione (entro 20 giorni) di un sopralluogo finalizzato a verificare l'idoneità delle infrastrutture e delle attrezzature di cucina e mensa disponibili. L'Ufficio (sezione) Logistico dell'Ente/Distaccamento interessato all'attivazione del servizio di *catering* potrà disporre la partecipazione di propri delegati al predetto sopralluogo e ne verbalizzerà l'esito. In caso di verificata idoneità dei locali e delle attrezzature, il Comando competente formulerà richiesta di

¹derrate alimentari: prodotti ortofruttilicoli, prodotti ittici; latte e latticini, carne e derivati; uova e altri prodotti alimentari trasformati.

attivazione del servizio di catering alla Direzione di Commissariato per l'esame/autorizzazione di competenza.

4. Il numero dei pasti erogati presso ciascuna utenza, di cui al precedente comma 2, è:

a) riferito ai pasti erogati nel 2022;

b) assolutamente orientativo e suscettibile di variazioni, in aumento/diminuzione, conseguenti a provvedimenti logistico-operativi per garantire la massima aderenza dello strumento organizzativo istituzionale alle situazioni locali/infrastrutturali;

c) suscettibile di sostanziali diminuzioni, specie presso i Reparti addestrativi, per periodi di tempo anche prolungati, per mancanza di frequentatori dei corsi.

In ogni caso, il numero dei pasti per turno di servizio con espressa distinzione tra pranzo e cena dovrà essere oggetto di verifica/aggiornamento periodico da parte del Comandante del reparto da cui dipende la mensa. La frequenza dell'aggiornamento, che dovrà essere oggetto di formale determinazione (verbalizzazione in contraddittorio tra le parti), dovrà essere mensile (anche su base preventiva), ovvero di diversa periodicità in relazione a esigenze temporali o locali (es. periodi tradizionalmente dedicati alle ferie, assenza prolungata di personale per missioni, presenza di corsisti o personale di rinforzo).

Le risultanze delle predette periodiche verbalizzazioni determineranno le diverse offerte di pietanze per turno di servizio di cui al successivo art. 8.

Articolo 3

Rappresentanti delle Parti in fase di esecuzione del servizio

1. A tutela degli interessi dell'Amministrazione, il "**Direttore dell'Esecuzione del Contratto**" (in seguito anche "**DEC**") è il Comandante dell'Ente/Distaccamento/Reparto presso cui insiste la mensa ove viene svolto il servizio che assolve anche le funzioni di "**rappresentante dell'Amministrazione**" (in seguito anche "**RAM**") potendo a tal fine delegare, a duplice incarico, idoneo personale dipendente, convivente presso la mensa oggetto del servizio. La scelta dovrà cadere sul personale dei ruoli ispettori/sovrintendenti, particolarmente motivato ed in possesso di adeguata professionalità, che dovrà permanere nell'incarico per un periodo non inferiore a sei mesi e non superiore a due anni.
2. L'Appaltatore dovrà comunicare – per iscritto – a ogni Ente/Distaccamento/Reparto presso cui insiste la mensa ove viene svolto il servizio – **entro 15 giorni dall'inizio del servizio stesso** – il nominativo di:
 - un referente, in qualità di "**responsabile del servizio**" (in seguito anche "**RAP**") **per ciascuna mensa**, che assolva ai compiti connessi con l'organizzazione e il controllo del personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti al servizio vengano eseguiti con puntualità e diligenza. Il suddetto referente ha il compito di intrattenere rapporti formali con il RAM (o suo delegato), 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 debba essere ritardata 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.. In caso di ripetizione del contratto, salvo modifiche, sarà ritenuta valida la precedente comunicazione. Il RAP può anche coincidere con una delle figure professionali previste agli articoli seguenti dal presente comma;
 - un referente per gli aspetti nutrizionali, dietologo o nutrizionista o dietista, che risponda per la gestione delle diete speciali, per la redazione dei menù e per ogni altro aspetto di interesse, con qualificazione professionale attestata dal relativo titolo di studio ai sensi della vigente normativa in materia;
 - un responsabile per l'autocontrollo igienico sanitario, delegato all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare. Si specifica che, ad avvio delle attività, il suddetto responsabile dovrà consegnare al RAM copia del "piano di autocontrollo", redatto ai sensi del Reg. CE 852/2004 (e successive modificazioni) riguardante la struttura di cui è responsabile;
 - La Ditta dovrà, altresì, predisporre, a mente di quanto previsto dalle normative vigenti, un piano di autocontrollo comprensivo di un manuale per le corrette prassi igieniche ed operative, da realizzarsi sulla base dei principi dell'HACCP. Tale documento, che dovrà essere costantemente aggiornato a cura della Ditta appaltatrice del servizio, dovrà essere sottoposto alla preventiva valutazione e validazione da parte del RAM. Il RAM si riserva la facoltà di richiedere anche in corso d'opera eventuali variazioni al suddetto manuale ritenute necessarie per assicurare un migliore funzionamento del servizio dal punto di vista igienico sanitario. Inoltre, si riserva la facoltà di verificare in ogni momento l'effettiva applicazione da parte del personale della Ditta delle prescrizioni contenute nel suddetto documento. Gli oneri derivanti dall'applicazione di tali procedure sono a carico della Ditta;
 - 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 alla redazione del DUVRI dinamico, alla fornitura dei DPI (quando previsti) e di idoneo abbigliamento professionale.

Il piano di autocontrollo ed il DUVRI dovranno essere distinti e separati; non verranno accettate documentazioni complessive integrate.

3. L'Appaltatore dovrà inoltrare, **entro 30 giorni dall'inizio dell'attività**, allo **Sportello Unico per le attività produttive (SUAP)** competente per territorio, la **Segnalazione di Inizio Attività (SCIA)**, come previsto dagli Artt. 19 e 19-bis Legge n. 241/90 e s.m.i. e dal D.Lgs. n. 222/16.

CAPO II

ACQUISTO DELLE DERRATE E/O DELLE MATERIE PRIME/SEMILAVORATI E PRODOTTI NON ALIMENTARI NECESSARI E LORO RIFORNIMENTO PRESSO LE MENSE INTERESSATE AL SERVIZIO

Articolo 4

Acquisto delle derrate

1. L'Appaltatore provvederà all'acquisto e alla successiva distribuzione delle merci destinate a tutti i Comandi dell'Arma dei Carabinieri.
2. La periodicità dei rifornimenti sarà calibrata in base alle reali esigenze di magazzino, nonché alle preparazioni previste dal menù in vigore garantendo sempre livelli di magazzino adeguati a soddisfare possibili aumenti - anche imprevisti - dei commensali, nonché l'adeguata rotazione delle derrate garantendo che il tempo residuo per la consumazione (prima della scadenza) non sia inferiore a $\frac{3}{4}$ rispetto a quello originariamente previsto dal produttore.

I seguenti prodotti saranno comunque soggetti a specifica periodicità di rifornimento (*in relazione alla garanzia di freschezza dei rifornimenti, vedasi punto 1, lett. D), dell'Annesso 2, il quale prescrive che le derrate debbano avere alla consegna presso gli impianti il 75% della vita commerciale residua, tempo residuo di scadenza: tale circostanza, qualora non direttamente riscontrabile dalla pertinente documentazione, sarà attestata con apposita dichiarazione di notorietà ai sensi del DPR 445/2000*):

- a) carni bovine, suine e salumi, 2 volte a settimana;
- b) prodotti avicoli, cunicoli e uova, 2 volte a settimana;
- c) pesce fresco (da consumarsi nello stesso giorno della consegna);
- d) pesce congelato o surgelato, 2 volte a settimana;
- e) frutta e verdura fresca e prodotti di IV gamma, 3 volte a settimana;
- f) latte UHT, 2 volte a settimana;
- g) formaggi freschi e stagionati, 2 volte a settimana;
- h) ortaggi e verdure congelate o surgelate, 2 volte a settimana;
- i) pane, giornalmente.

I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea e gli alimenti dovranno rispettare quanto riportato all'Allegato 1, Sezione D), Lett. b), punto 1) "Requisiti degli alimenti" dei CAM approvati con Decreto 10.03.2020, e precisamente (su base trimestrale):

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso;
- carne bovina e ovicola: biologica per almeno il 20% in peso;
- carne suina: biologica per almeno il 5% in peso;
- prodotti ittici (di origine FAO 37 o FAO 27 e rispettare la taglia minima indicata nei CAM);
- salumi e formaggi: biologici per almeno il 30% in peso;
- Olio extra vergine di oliva: biologico per almeno il 40% in capacità;
- Pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e ricette (farine di grano 0,1,2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);
- Pelati, polpa e passata di pomodoro: biologico per almeno il 33% in peso;
- Uova: 100% biologico

- Yogurt: 100% biologico;
- Prodotti esotici: 100% biologici o proveniente da commercio equo solidale;
- Acqua di rete o microfiltrata.

Per quanto non espressamente previsto dal presente CT, si fa rinvio a quanto previsto dai CAM approvati con Decreto 10.03.2020 più volte citati.

Articolo 5

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

L'Appaltatore dovrà fornire generi alimentari in conformità alle caratteristiche merceologiche di cui all'**Annesso 2**.

Articolo 6

Garanzie di qualità delle derrate e/o materie prime/semilavorati alimentari

L'Appaltatore dovrà acquisire dai suoi fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione, solo se richieste, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia delle derrate e/o materie prime/semilavorati alimentari.

In ogni caso l'Appaltatore deve fornire - tramite aggiornamento mensile di apposito sito web dedicato all'Amministrazione - un rapporto sintetico, per ogni impianto in cui siano elencati: tipologia, origine, metodi di produzione e quantità delle derrate e/o materie prime/semilavorati alimentari acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata ed evidenziando, altresì, i prodotti biologici, IGP, DOP e STG utilizzati nel mese precedente. Ai fini dell'attuazione delle percentuali previste nei CAM e delle relative verifiche dei RAM, dovrà essere indicata la percentuale di prodotti in argomento scaricati presso ogni singolo impianto, rispetto al totale.

In **Annesso 2-BIS**, modalità per la *garanzia della freschezza delle materie prime*.

CAPO III

PROGETTAZIONE DEI MENÙ

Articolo 7

Progettazione dei menù

1. Il servizio di ristorazione giornaliera è suddivisa in tre componenti: **prima colazione** (*solo per i Reparti ove è espressamente prevista*), **primo pasto** (*pranzo*) e **secondo pasto** (*cena*).
2. I menù dovranno essere strutturati su quattro settimane e su due stagioni: **autunno/inverno** (con inizio il 01/10 e termine il 30/04) e **primavera/estate** (con inizio il 01/05 e termine il 30/09).
Inoltre, al fine di diversificare ulteriormente l'offerta e ridurre la "monotonia" dei pasti ordinari, l'Appaltatore fornirà con cadenza mensile (esclusi sabato e domenica), a pranzo, menù speciali previo accordo e autorizzazione da parte del RAM. In particolare, sarà preferita l'offerta di menù regionali composti con pietanze tipiche della tradizione culinaria italiana e della dieta mediterranea (Allegato 1, Sezione D), Lett. a), punto 1) "Requisiti degli alimenti" dei CAM approvati con Decreto 10.03.2020).
La predisposizione di tutti i menù, con l'indicazione della diversa tipologia di pietanze (e relative composizioni e grammature di massima) dovrà essere preventivamente concordata e formalizzata tra il RAM e l'Appaltatore, in relazione anche alle caratteristiche del Reparto e delle preferenze espresse dal personale.
Il contenuto nutrizionale di ogni pietanza inserita nei menù verrà reso disponibile ai commensali presso la mensa.
Inoltre, al fine di evitare la monotonia e la ripetitività delle proposte, i *piatti caldi del giorno* non potranno ripetersi per più di due volte all'interno del menù di 4 settimane.
I piatti del giorno devono essere adatti alla stagione, con possibilità di variarne i contorni di verdura e le scelte di frutta secondo il calendario di stagionalità in **Annesso 3**.
3. Il menù, con l'indicazione del tipo di prodotto di cui al precedente art. 6 impiegato nelle pietanze, dovrà essere riportato in apposita locandina da apporre all'entrata di ogni sala mensa in modo da poter essere ben visibile ai commensali. L'impiego di prodotti biologici o IGP, DOP e STG deve essere riportata sulla locandina del menù giornaliero, in modo inequivoco, fermo restando che l'ingrediente deve essere mantenuto per tutti i pasti predisposti per quel determinato giorno. In ottemperanza all'Ordinanza del Ministero della Salute in data 29.01.2010, l'Appaltatore dovrà altresì affiggere in maniera ben visibile e a carattere permanente, unitamente

al menù, la lista completa degli allergeni potenzialmente contenuti nelle pietanze offerte di cui all'allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011 e Reg. UE 78/2014, relativo alla fornitura di informazioni ai consumatori sugli alimenti (pietanze realizzate con prodotti surgelati, tipologia della carne eventualmente utilizzata nella preparazione delle pietanze, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti ecc).

4. L'eventuale modifica dei suddetti menù, anche parziale e/o per brevi periodi, è consentita, previo accordo sottoscritto a mezzo verbale tra il RAM e il RAP nelle seguenti circostanze:
- a) per esigenze di gradimento del personale fruitore;
 - b) solo in via temporanea ed eccezionale a causa di:
 - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la confezione del piatto previsto;
 - interruzione temporanea della produzione per cause indipendenti dalla volontà dell'Appaltatore, quali: sciopero, incidenti, interruzione di energia elettrica, del gas e/o dell'erogazione dell'acqua;
 - avaria della catena di conservazione dei prodotti deperibili;
 - problematiche infrastrutturali dei locali adibiti al servizio e/o indisponibilità di attrezzature per cause di tipo igienico-sanitario.

Articolo 8

Composizione dei pasti giornalieri previsti dai menù "ordinari"

1. Al fine di garantire una più omogenea composizione dei pasti tra i diversi Reparti, i menù di cui al precedente articolo devono prevedere la somministrazione giornaliera, agli aventi diritto, dei seguenti pasti così composti:

a) **colazione** (ove prevista):

- 1 scelta fra: un cornetto fresco (o confezionato) del peso di g. 90, un frutto fresco, uno yogurt;
- 1 scelta fra: una confezione monodose di confettura di frutta o di miele o crema spalmabile al cacao o burro da g. 20;
- 1 scelta fra: latte, latte e cacao, cappuccino, caffè corto/lungo, thè, bevanda alla frutta, uno yogurt;
- 1 scelta fra: pane o panino (100 grammi), o fette biscottate.

L'appaltatore dovrà mettere a disposizione dell'utenza tutte le opzioni previste per ciascun delle suddette scelte; le parti hanno la facoltà di modulare l'offerta con prodotti simili in ragione delle preferenze espresse dal personale avente diritto alla colazione, ferma restando l'invarianza del prezzo contrattuale;

b) **pranzo/cena fino a 40 pasti per turno di servizio con espressa distinzione tra pranzo e cena** (come risultante dall'**Annesso 1**, fermo restando l'aggiornamento periodico dell'utenza di cui al precedente art. 2) composti da:

- **primo piatto caldo**: 2 scelte, di cui 1 dietetica (*pasta/riso in bianco o al sugo di pomodoro semplice*).
- **secondo piatto**: 2 scelte di cui 1 fredda. I piatti freddi dovranno essere composti da: prodotti a base di carne o formaggi o latticini o uova o tonno in scatola (g. 160).
- **contorno**: 2 scelte di cui 1 di stagione (secondo il calendario in **Annesso 3**) e l'altra sempre di insalata;
- **pane**: panini o pane a fette (bianco e integrale) in confezioni da gr. 100;
- **frutta di stagione**: 2 scelte tra diversi tipi di frutta fresca di stagione (secondo il calendario in **Annesso 3**). Una delle scelte può essere costituita da uno yogurt;

c) **pranzo/cena oltre i 40 pasti per turno di servizio con espressa distinzione tra pranzo e cena** (come risultante dall'**Annesso 1**, fermo restando l'aggiornamento periodico dell'utenza di cui al precedente art. 2) composti da:

- **primo piatto caldo**: 3 scelte, di cui 1 dietetica (*pasta/riso in bianco o al sugo di pomodoro semplice*);
- **secondo piatto**: 3 scelte di cui almeno 1 costituita da carne (alternando *equamente* tra bovino, ovino, suino e pollame) o pesce e 1 fredda. I piatti freddi dovranno essere composti da: prodotti a base di carne o formaggi o latticini o uova o tonno in scatola (g. 160). **In caso di utenza oltre i 40 pasti per turno di servizio**, dovrà, inoltre, essere garantito un ulteriore secondo espresso grill (*fettina, petto di pollo, maiale o manzo*);
- **contorno**: 2 scelte di cui 1 di stagione (secondo il calendario in **Annesso 3**) e l'altra sempre di insalata;
- **pane**: panini o pane a fette (bianco e integrale) in confezioni da gr. 100;
- **frutta di stagione**: 2 scelte tra diversi tipi di frutta fresca di stagione (secondo il calendario in **Annesso 3**). Una delle scelte può essere costituita da uno yogurt;

- d) presso le mense dell'**Organizzazione Addestrativa**, l'utente potrà scegliere di consumare *due primi o due contorni*, oltre al secondo piatto, alla frutta di stagione e al pane, comunque, previsti, nelle modalità di cui sopra;
- e) **bevande varie**: mediante distribuzione a consumo e prelievo libero, attraverso sistemi c.d. "*post mix alla spina*", delle seguenti bevande: acqua microfiltrata naturale e gassata; bevande gassate (*almeno due gusti es.: tipo "cola" e "aranciata"*) e naturali (*almeno due gusti es.: "ace" e "thè freddo"*) da concentrato.
- Qualora specifiche e documentate esigenze tecniche (*logistiche e igienico-sanitarie*) lo richiedano e comunque per le utenze ove vengono erogati meno di 350 pasti settimanali, in luogo dei suddetti distributori dovrà essere garantita la scelta di 1 sola bevanda fra le seguenti: acqua minerale in contenitori da cl. 50 o una bevanda gassata (*fra almeno due gusti es.: tipo "cola" ed "aranciata"*) o naturale (*fra almeno due gusti es.: "ace" e "thè freddo"*) in confezioni singole sigillate da cl. 33.
- Il servizio in argomento - tramite la microfiltrazione - deve avvenire nel rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia, con l'utilizzo di attrezzature che rispondano agli standard previsti dal D.M. 7 febbraio 2012 n. 25 recante "*Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano*";
- f) nei giorni di domenica e festività sarà servito, a pranzo, un dessert presso tutte le mense a prescindere dall'utenza.
2. Tutte le scelte sopra citate dovranno essere garantite agli utenti in qualsiasi momento durante l'orario di distribuzione dei pasti. È vietata ogni forma di riciclo dei pasti. Ai sensi di quanto previsto nell'Allegato 1, Sezione D), Lett. b), punto 1) "Requisiti degli alimenti" dei CAM approvati con Decreto 10.03.2020 non è consentita la somministrazione di «carne e pesce ricomposti», né prefritti, preimpanati, o che abbiano subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
 3. Le porzioni preparate per la somministrazione agli aventi diritto devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinate, in modo da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.
 4. I menù, concordati tra le parti (RAM, o suo delegato/RAP), saranno elaborati nell'ambito delle pietanze elencate – a titolo indicativo – nell'**Annexo 4** secondo le grammature in **Annexo 5**.
 5. L'Appaltatore dovrà fornire, a richiesta degli utenti formulata per il tramite del RAM (o suo delegato), la somministrazione di piatti caldi e/o freddi per vegetariani; privi di prodotti di origine animale quali latte, uova o grassi animali; privi di glutine; compatibili con i dettami delle religioni; personalizzati, per persone affette da particolari patologie che necessitano diete speciali. L'Appaltatore ha altresì l'obbligo di affiggere, unitamente al menù, la lista completa degli allergeni potenzialmente contenuti nelle pietanze offerte.
 6. L'Appaltatore provvederà, tramite accordi con associazioni caritatevoli, a cedere i pasti non consumati al fine di evitare sprechi alimentari (per mense > 1050 pasti settimanali). L'esito di tali donazioni sarà inserito sul sito web dedicato all'Arma. Analoga procedura verrà applicata per il recupero di pasti solo in parte consumati dagli utenti.

Articolo 9

Composizione dei pasti giornalieri previsti dai menù "per ricorrenze speciali"

1. In occasione delle ricorrenze e festività di cui al successivo comma 2, sia a pranzo che a cena per tutte le utenze e senza maggiorazione di prezzo, sarà somministrato un menù che - rispettando tutti i requisiti minimi previsti nei precedenti articoli - sia di qualità superiore a quello normalmente distribuito e integri il menù ordinario previsto in base alle diverse utenze (entro o oltre 40 pasti per *turno di servizio*) con un 1 antipasto e 1 dolce (torta di pasticceria). Inoltre, sarà assicurato il bis dei primi piatti nonché un secondo costituito da un taglio pregiato di carne o pesce.
2. Le ricorrenze o festività nelle quali deve essere somministrato il menù, di cui al comma 1, sono:
 - a) **Capodanno**;
 - b) **Anniversario della Liberazione** (25 aprile);
 - c) **Pasqua** di Resurrezione;
 - d) **Festa del Lavoro** (1 maggio);
 - e) **Proclamazione della Repubblica** (2 giugno);
 - f) **Festa dell'Arma dei Carabinieri** (5 giugno);
 - g) **Festa dell'ex Corpo Forestale dello Stato** (15 ottobre);
 - h) **Giornata delle Forze Armate** (4 novembre);
 - i) festa della **Virgo Fidelis** (21 novembre);
 - j) **Natale**;
 - k) giorno **del giuramento dei frequentatori dei corsi formativi** presso gli istituti di istruzione dell'Arma;

l) **cerimonia del cambio del Comandante del Reparto presso cui la mensa è costituita** (es.: Comandante di Legione e non Comandante del Reparto Comando, Comandante Provinciale e non Comandante della Compagnia capoluogo. Se il Comando Provinciale è convivente presso il Comando Legione, si intende il cambio del Comandante di Legione);

m) **Festa del Santo Patrono della località ove ha sede l'Ente/Distaccamento/Reparto;**

I menù **“per ricorrenze speciali”**, su richiesta del Comandante presso cui insiste la mensa, potranno essere somministrati, in alternativa alle date specificatamente previste, in giorni diversi.

CAPO IV

PRODUZIONE (E, OVE NECESSARIO, CONFEZIONAMENTO E VEICOLAZIONE) E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 10

Igiene della produzione

1. La conservazione degli alimenti, la manipolazione e la cottura, la produzione e la distribuzione dei pasti dovranno rispettare gli standards igienici previsti dalle leggi vigenti o da qualsiasi disposizione (regolamenti, circolari, etc.) emanate dalle autorità competenti, nonché garantire un contenimento della contaminazione microbica entro i valori di legge (**Annexo 6**).
2. Le linee di lavorazione dovranno essere predisposte in modo da evitare contaminazioni crociate.

Articolo 11

Conservazione delle derrate

1. I generi alimentari di diversa natura (*carni, verdure, salumi, formaggi, prodotti surgelati, ecc.*) dovranno essere conservati in frigoriferi distinti. Qualora ciò non sia possibile, per ragioni infrastrutturali o per carenza di attrezzature, dovranno essere temporaneamente adottati opportuni accorgimenti volti a impedire le contaminazioni crociate (*idonee separazioni, uso di contenitori a chiusura ermetica ecc.*).
2. I prodotti cotti da consumare freddi dovranno raggiungere la temperatura di conservazione e distribuzione (*inferiore a 10° C*) nel tempo massimo di 30' attraverso l'ausilio di idonee attrezzature (*abbattitori di temperatura ovvero, ove non presenti, altra idonea attrezzatura/procedura*).
3. Tutti gli alimenti dovranno essere conservati conformemente alle loro caratteristiche merceologico-annonarie e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. Qualora venga aperto un contenitore in banda stagnata e laddove il contenuto non venga immediatamente consumato, lo stesso dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione (*qualora non presenti, da predisporre a cura e spese dell'Appaltatore*). La protezione delle derrate dovrà avvenire mediante impiego di pellicola d'alluminio o film plastico, idonei al contatto diretto con gli alimenti, o con altro materiale comunque conforme alla normativa in vigore.
4. Il personale non dovrà effettuare contemporaneamente più operazioni che possano generare rischi di contaminazioni crociate.

Articolo 12

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare a ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e gastronomica. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
2. Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
 - a) tutti i prodotti congelati e/o surgelati, qualora i procedimenti culinari prevedano determinate lavorazioni, dovranno essere scongelati in idonee strutture frigorifere alle temperature di 0/+4 C° per un periodo di tempo adeguato, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti;
 - b) gli altri prodotti dovranno essere immessi direttamente in cottura;
 - c) la preparazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella giornata in cui le stesse vengono consumate;
 - d) la carne trita dovrà essere preparata in giornata, salvo che non venga fornita già lavorata da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte;
 - e) il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata, se non già approvvigionato preconfezionato;

- f) il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- g) le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- h) le frittiture verranno effettuate nelle friggitrici ove l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa. È tassativamente vietata la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco all'olio usato);
- i) tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- j) le porzioni di salumi e formaggi dovranno essere preparate in giornata;
- k) i legumi secchi devono essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione.

Articolo 13 **Condimenti**

1. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.
2. Sia per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, sia per le pietanze cotte e preparazione di salse, si dovranno impiegare esclusivamente i generi aventi le caratteristiche tecniche e merceologiche previste dalla normativa vigente, nonché all'**Annesso 2** del presente CT.
3. L'Appaltatore dovrà inoltre curare che gli appositi contenitori a disposizione dei commensali in sala mensa contengano in quantità sufficienti il sale, il pepe, il peperoncino, l'origano, l'olio (esclusivamente extra vergine d'oliva) e l'aceto (anche balsamico). Laddove espressamente richieste dall'Amministrazione e per particolari esigenze igienico sanitarie, dovranno essere garantite confezioni monodose/monoporzioni (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.).

Articolo 14 **Distribuzione dei pasti sulle linee di distribuzione self-service**

1. Col termine "*distribuzione*" s'intendono tutte le operazioni di trasporto degli alimenti dai locali di produzione a quelli di consumo, il mantenimento dei prodotti in attesa e lo "scodellamento" vero e proprio.
2. L'Appaltatore dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù nelle quantità prefissate.
3. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia da qualsiasi autorità emanate, i principi di base dell'attività consistono nel:
 - a) mantenere caratteristiche organolettiche accettabili;
 - b) prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
 - c) prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.
4. A tal fine, valgono le seguenti norme:
 - a) la temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione, deve essere mantenuta su valori pari o superiori a 65° C al cuore;
 - b) la temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura inferiore a 7° C al cuore;
 - c) la temperatura dei prodotti cotti, al momento dello scodellamento, deve essere mantenuta su valori compresi tra 60° C e 65° C al cuore;
 - d) la temperatura dei prodotti freddi, al momento dello scodellamento, deve essere inferiore a 10° C al cuore;
 - e) durante la distribuzione, il personale addetto deve indossare la divisa prescritta;
 - f) il personale durante il servizio non deve indossare anelli e bracciali;
 - g) la divisa deve essere pulita ed utilizzata esclusivamente per il servizio;
 - h) i prodotti devono arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni.

Articolo 15 **Linee di distribuzione**

1. Il numero di linee di distribuzione self-service da attivare è in diretta relazione al numero degli utenti dei singoli pasti. In particolare, è prevista l'attivazione di una linea self-service ogni 200 utenti effettivi per

singolo pasto (colazione, pranzo o cena). Al di sotto di tale rapporto, si potranno attivare una o due linee di self – service in più, ove ritenuto motivatamente necessario:

- dalla Ditta, al fine di rispettare le prescrizioni di cui ai successivi artt. 20 e 21;
- dal Comandante dell'Ente/Distaccamento/Reparto - in particolare presso i reparti d'istruzione e mobili - in ragione delle particolari esigenze dell'utenza.

2. In relazione a **particolari, temporanee** e assolutamente **eccezionali** esigenze di carattere esclusivamente **organizzativo** o **infrastrutturale**, il Comandante dell'Ente, Distaccamento o Reparto può chiedere all'Appaltatore – previa ricezione di “nulla osta” da richiedere per il tramite gerarchico a cura del Comandante dell'Ente o Distaccamento alla Direzione di Commissariato del Comando Generale dell'Arma dei Carabinieri – l'attivazione di un “punto di distribuzione mobile” (per la consumazione dei pasti in sale riservate) in aggiunta alla/e linea/e self-service, senza la presenza di un addetto dell'Appaltatore.

Articolo 16

Veicolazione dei pasti in casi eccezionali

In caso di improvvisa indisponibilità delle strutture dei locali cucina o mensa messi a disposizione dall'Amministrazione e in tutti i casi in cui documentate esigenze funzionali del Reparto lo richiedano, l'Appaltatore dovrà provvedere - previa richiesta del Reparto - all'espletamento del servizio mediante la veicolazione, con mezzi propri, dei pasti confezionati presso centri di cottura sia propri, ovvero in gestione presso altre aziende o pubbliche amministrazioni in cui effettua analoghi servizi, ovvero della stessa Amministrazione. Al riguardo, si precisa che dovranno essere rispettati i seguenti requisiti minimi:

- a) i pasti, trasportati in idonei contenitori “termici” di “*polipropilene omopolimero*” termosigillati con pellicola trasparente, dovranno pervenire pronti per essere avviati alla distribuzione senza aver subito processi di deterioramento dei requisiti fisici e organolettici;
- b) ciascuna pietanza dovrà essere immessa in contenitori differenti in modo da garantire il mantenimento delle previste caratteristiche igienico-sanitarie e qualitative su livelli ottimali;
- c) tutti gli alimenti dovranno essere trasportati da personale idoneo, con modalità, attrezzature e mezzi dell'Appaltatore, conformi alla normativa, anche tecnico-sanitaria, vigente in materia;
- d) il pane, confezionato in sacchetti monoporzione, deve essere trasportato in contenitori muniti di coperchio, tali da prevenire qualsiasi forma di contaminazione;
- e) i pasti dovranno essere consegnati presso il luogo di consumo in tempo per il previsto orario di inizio distribuzione;
- f) l'Appaltatore dovrà effettuare, con propria strumentazione, il controllo delle temperature delle pietanze trasportate, assicurandosi che dette temperature non si discostino da quelle previste per evitare processi di deterioramento dei requisiti fisici e organolettici;
- g) al fine di preservare le caratteristiche organolettiche dei primi piatti, si deve provvedere – ove possibile – al confezionamento distinto della pasta cotta e del relativo condimento da amalgamare presso i locali di distribuzione poco prima della somministrazione (sempre che non sia possibile almeno la cottura in loco della sola pasta);
- h) gli alimenti dovranno essere recapitati utilizzando mezzi di trasporto a basso impatto ambientale compatibili con quelli elencati nell'Allegato 1 dei CAM approvati il 10.3.2020.

Articolo 17

Impossibilità di erogazione del servizio

1. Fermo restando l'applicazione delle eventuali penalità, qualora per uno o più pasti risultasse impossibile la preparazione e la distribuzione del vitto, l'Appaltatore fornirà al personale prenotato per il TAG un buono del valore nominale di € 7,00, spendibile presso esercizi di ristorazione (per il quale l'Amministrazione corrisponderà lo stesso prezzo previsto per il pasto).
2. Si precisa che i predetti “buoni pasto”, *necessari a fronteggiare imprevedibili, eccezionali e isolate esigenze*, saranno mantenuti in congruo quantitativo presso le sedi dove è erogato il servizio. In caso di emergenza i predetti buoni saranno consegnati agli utenti aventi diritto ai pasti come risultante dal modello A\30 (precedentemente firmato dal Comandante del Reparto). La consegna dei “buoni pasto” dovrà avvenire, a cura di un referente dell'appaltatrice e per quanto possibile, prima della prevista consumazione dei pasti, con contestuale rilascio della quietanza da parte del beneficiario.
3. Il responsabile dell'appaltatrice comunicherà al rappresentante dell'A.D.:
 - a) La materiale distribuzione degli stessi al personale avente diritto acquisendone contestualmente quietanza;

- b) i nominativi dei beneficiari e della quantità di “buoni pasto” ricevuti per l’inserimento sui modelli SUP2 come previsto dalla normativa vigente.

Articolo 18

Orari di distribuzione dei pasti

1. Il servizio di ristorazione sarà erogato tutti i giorni dell’anno, compreso i giorni festivi. A pranzo e cena sarà sempre assicurata la presenza di personale della ditta indipendentemente dal numero degli utenti.
2. Il numero dei pasti da confezionare è comunicato, secondo le modalità indicate al successivo Capo:
 - a) entro le ore 09.30 di ciascun giorno (dal lunedì al venerdì) per il pranzo dello stesso giorno;
 - b) entro le ore 15.00 di ciascun giorno (dal lunedì al venerdì) per la cena dello stesso giorno e la colazione del giorno successivo;
 - c) entro le ore 18.00 del venerdì (ovvero del giorno antecedente a un prefestivo) per il sabato (ovvero per il prefestivo seguente);
 - d) entro le ore 18.00 del sabato (ovvero di un prefestivo) per la domenica (ovvero del festivo seguente).
3. La suddetta prenotazione si intende solo a fini organizzativi, eccetto le prenotazioni relative ai pasti da somministrare secondo le modalità di cui al successivo comma 8, per i quali l’Amministrazione corrisponderà all’Appaltatore il prezzo contrattuale per ciascun pasto ordinato, a prescindere dall’effettivo utilizzo dello stesso da parte degli aventi diritto. L’Appaltatore garantirà la somministrazione dei pasti, anche senza preventiva comunicazione, ai militari che, per occasionale e imprevedibile prolungamento del servizio, maturino il diritto alla fruizione del vitto a carico dell’Amministrazione, ferme restando le modalità di esercizio e degli orari di funzionamento della mensa.
4. Le linee di distribuzione dei pasti saranno aperte:
 - a) a colazione per 1 ora;
 - b) a pranzo per 2 ore, salve le eccezioni di cui all’**Annesso 7**;
 - c) a pranzo e a cena presso i reparti in **Annesso 8** e gli Istituti addestrativi e le Scuole per 3 ore;
 - d) a cena presso i restanti reparti per 1 ora, salve le eccezioni di cui all’**Annesso 9**.

Agli orari del pranzo e della cena indicati dal presente comma, è aggiunta mezz’ora, purché siano previsti per turno di servizio minimo venti pasti in base alle tabelle dell’utenza giornaliera in **Annesso 1** (da aggiornare in base alla periodicità di cui al precedente Articolo 2).

Per i reparti mobili (anche fuori sede) e gli Istituti addestrativi e le Scuole, agli orari del pranzo e della cena indicati dal presente comma, per particolari esigenze è aggiunta un’ora.
5. I predetti tempi di apertura potranno essere collocati nelle seguenti fasce temporali:
 - a) dalle ore 07,00 (primo orario utile di apertura) alle ore 08,30 (ultimo orario utile di chiusura) per la colazione;
 - b) dalle ore 11,00 (primo orario utile di apertura) alle ore 15,30 (ultimo orario utile di chiusura) per il pranzo;
 - c) dalle ore 17,00 (primo orario utile di apertura) alle ore 21,30 (ultimo orario utile di chiusura) per la cena;
6. Gli effettivi orari di apertura e chiusura delle linee di distribuzione, nel rispetto dei tempi di cui al precedente comma 4, saranno concordati tra le parti, terranno conto delle esigenze connesse con l’attività istituzionale e potranno essere modificati anche occasionalmente su richiesta dei Reparti da rappresentare all’appaltatore entro il giorno precedente.
7. Per soddisfare le particolari esigenze operative dei Reparti in **Annesso 8** e gli Istituti addestrativi e le Scuole, l’Appaltatore, previa richiesta avanzata con congruo anticipo (ovvero, in caso di motivata urgenza anche nella stessa giornata) dal Comandante del Reparto ove insiste la mensa presso la quale saranno effettivamente fruiti i pasti, dovrà assicurare la distribuzione di pasti caldi, oltre le ore previste al comma 4, sulla linea self-service dalle ore 11,00 alle ore 23,00. Oltre tali orari (prima delle 11,00 e dopo le 23,00) sarà assicurata la distribuzione di pasti conformi a quanto previsto al successivo comma 8.

Analogamente, in caso di particolari servizi d’istituto o di ordine pubblico, da svolgersi in occasione di grandi eventi (es.: vertici Nato, G8, etc.) ovvero calamità naturali, e previa richiesta avanzata con anticipo dal Comando da cui dipende la mensa, l’Appaltatore dovrà assicurare con propri mezzi il citato prolungamento dell’orario di distribuzione dei pasti anche presso altre mense individuate dall’Amministrazione nell’area o nelle aree di svolgimento del servizio (*intendendosi per tali anche le vicine aree ove venga alloggiato e/o mantenuto in riserva il personale da impiegare*).
8. Qualora motivate esigenze di servizio lo richiedano, anche oltre gli orari di apertura delle linee di distribuzione, l’Appaltatore predisporrà, su richiesta/autorizzazione del Comandante del Reparto (*e non a semplice richiesta del personale*), idonei pasti “take away” contenenti le pietanze specificate in

Annexo 10 variandone la composizione giornaliera. Tali pasti devono essere costituiti da: un primo piatto, un secondo piatto con un contorno, pane, frutta, una bottiglia di acqua minerale da 50 cl, un bicchiere di plastica, posate in plastica e due tovaglioli di carta.

Le pietanze dovranno essere contenute in contenitori termosigillati monoporzioni realizzati in materiale totalmente ecocompatibile e compostabile conforme alla norma UNI EN ISO 14021.

L'appaltatore dovrà soddisfare eventuali richieste di pasti *take away* presso ogni mensa oggetto del presente appalto.

I suddetti pasti saranno distribuiti a cura di un addetto dell'Appaltatore che ritirerà il tagliando.

9. Eventuali richieste di pranzi a sacco (sacchetti) dovranno essere preventivamente autorizzate dal Comandante del Reparto da cui dipende la mensa e saranno composti come disciplinato nell'**Annexo 11**.

CAPO V PERSONALE

Articolo 19 *Sistema di distribuzione*

1. Il complesso delle attività connesse al trasporto degli alimenti dai locali di preparazione a quelli di consumo, al mantenimento delle vivande nell'apposita catena e alla somministrazione delle pietanze, costituiscono le cd. modalità di distribuzione dei pasti.
2. La Ditta dovrà porre in essere le azioni necessarie a garantire, durante tutte le fasi di distribuzione dei pasti, il mantenimento delle caratteristiche organolettiche ottimali delle pietanze preparate e l'abbattimento dei rischi di contaminazione microbica. Al fine di garantire la qualità delle derrate somministrate e la regolarità del servizio, la Ditta dovrà ottemperare a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti.

Inoltre, l'appaltatore dovrà calibrare la presenza di proprio personale per ogni turno di servizio (colazione, pranzo e cena) nelle diverse figure professionali previste in modo da:

- mantenere le pietanze al banco self-service per un tempo - di norma - non superiore ai 20 minuti, calcolato dal momento di caricamento dei contenitori alla distribuzione delle pietanze all'utenza;
- servire almeno n. 3 persone al minuto per ciascuna linea di distribuzione, evitando disservizi lungo la stessa, fermo restando che il tempo di attesa per la distribuzione dell'intero pasto non deve superare i 5 minuti dall'arrivo del commensale a mensa anche nei momenti di maggiore afflusso di utenza;
- assicurare in ogni momento di apertura del refettorio la perfetta pulizia dei locali e sempre la disponibilità di posate, vassoi, copri vassoi, bicchieri, tovaglioli, pane e condimenti.

Articolo 20 *Organico e mansioni*

1. Il personale impiegato dalla Ditta deve essere in numero adeguato e di idonea professionalità, ai fini della tempestiva, ordinata e perfetta esecuzione dei servizi così come descritti nel presente Capitolato e in contratto. La Ditta garantisce il pieno rispetto del vigente CCNL relativo ai lavoratori in "aziende di settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e turismo" (**Annexo 11-BIS**).
2. In particolare, per le fasi di preparazione e di distribuzione delle pietanze, la Ditta deve impiegare figure professionali adeguate alle mansioni da svolgere (ad esempio: per la produzione dei pasti è necessario impiegare personale con la qualifica di cuoco, capace di operare in piena autonomia, corrispondente al IV livello FIPE).
3. In ogni caso, la Ditta si impegna a garantire all'A.D. personale congruo per numero e adeguato per professionalità, rispetto all'affluenza verificata e alle necessità del servizio, in conformità a quanto previsto dalle modalità di svolgimento del servizio stesso nel presente Capitolato. Nell'ambito dell'organizzazione del personale operata dall'appaltatore per l'ottimale erogazione del servizio, dovrà comunque essere sempre assicurata la presenza di un cuoco anche in occasione di turni di servizi con minore utenza. In tali occasioni il cuoco potrà svolgere anche le mansioni proprie di figure professionali di qualifica inferiore, adottando gli opportuni accorgimenti per garantire il rispetto delle norme igienico sanitarie (come previsto dal successivo art. 24) e comunque l'ottimale andamento del servizio.
4. La Ditta deve assicurare che il personale impiegato sia istruito e informato in materia di igiene alimentare, nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e le attrezzature presenti nei locali cucina e mensa. È esclusa ogni forma di responsabilità dell'A.D. per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo utilizzo delle apparecchiature concesse in uso.

5. Inoltre, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, la Ditta deve garantire al proprio personale la trattazione delle seguenti tematiche: alimentazione e salute; alimentazione e ambiente; caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione; stagionalità degli alimenti; corretta gestione dei rifiuti; uso dei detersivi a basso impatto ambientale; energia, trasporti e mense.
6. La Ditta deve garantire che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti e non sia adibito a operazioni di lavorazione/manipolazione e distribuzione degli alimenti qualora affetto da malattia, in particolare, se affetto da patologie infettive a carico della cute, dell'apparato respiratorio e/o gastro-intestinale.
7. La Ditta, inoltre, si obbliga ad acquisire la certificazione attestante l'idoneità al rientro in servizio per assenze del personale dovute a malattie infettive.
8. La Ditta assicura che il personale tenga un comportamento discreto, decoroso e irreprensibile, sempre formalmente corretto e cortese nei confronti degli utenti.
9. La Ditta si impegna a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo, con personale preventivamente addestrato e di idonea professionalità.
10. L'A.D. si riserva la facoltà di chiedere alla Ditta - con adeguata motivazione - la sostituzione di personale ritenuto non idoneo o non gradito. La Ditta provvederà alla sostituzione entro 8 (otto) giorni lavorativi a decorrere dalla richiesta, senza che ciò possa costituire maggior onere per l'A.D..

Articolo 21

Obblighi del personale verso l'Amministrazione

1. Almeno 5 (cinque) giorni prima dell'inizio del servizio, l'Appaltatore dovrà trasmettere a ogni Reparto da cui dipendono le mense l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato, con specificazione della relativa qualifica professionale e mansione.
2. L'Appaltatore è direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi evento dannoso da esso cagionato o che possa accadere durante e/o in dipendenza dell'esecuzione dell'attività oggetto del contratto, ai suoi dipendenti, ai suoi beni ed ai beni dell'Amministrazione, nonché ai terzi ed ai beni dei terzi, facendo salva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità.
3. Al personale dell'Appaltatore è fatto assoluto divieto, per imprescindibili esigenze di riservatezza dell'Amministrazione, di acquisire all'interno delle infrastrutture militari immagini, video e registrazioni audio. Detto personale, inoltre, è assoggettato ai controlli di sicurezza previsti per l'installazione militare in cui presta la propria attività.
4. Salvo modifiche/sostituzione del personale, in caso di ripetizione del contratto, saranno ritenute valide le precedenti comunicazioni.

Articolo 22

Obblighi in materia antinfortunistica

1. La valutazione sui rischi da interferenza delle attività svolte dall'Amministrazione con quelle che saranno svolte dall'Appaltatore (ex art. 26 D. Lgs. 81/2008), al momento, non ha evidenziato apprezzabili rischi da interferenza, anche nella considerazione che nei locali consegnati all'Appaltatore per l'esecuzione del servizio non sono svolte altre attività dell'Amministrazione che potrebbero comportare, in ipotesi, rischi per la salute e la sicurezza del personale, derivante da "interferenze" fra le attività dell'Appaltatore e quelle dell'Amministrazione.
2. Tuttavia, è stato redatto il modello di DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze), c.d. "statico" (**Annexo 12**), recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero, in via di mera ipotesi, derivare dall'esecuzione del contratto, da allegare al contratto stesso. I Comandanti degli Enti e Distaccamenti esecutori del contratto, per il tramite del dipendente "Servizio di Prevenzione e Protezione dai Rischi", prima dell'inizio dell'esecuzione e in collaborazione con il datore di lavoro Appaltatore o suo delegato, provvederanno a una ulteriore e specifica ricognizione di eventuali rischi da interferenza inesistenti o non valutabili e/o non prevedibili al momento della redazione del presente Capitolato, ovvero sopravvenuti, integrando il predetto DUVRI mediante l'elaborazione di un DUVRI c.d. "dinamico" (fac-simile in **Annexo 13**) e riferendolo così agli eventuali rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto (in conseguenza, per esempio, del mutamento delle condizioni iniziali dei locali, ovvero delle attività svolte dall'Amministrazione o dall'Appaltatore). Detto DUVRI "dinamico", fra l'altro, dovrà essere consegnato, in copia, sia al RAM che al RAP, nonché ai rispettivi "rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza".

Articolo 23 ***Capi di vestiario***

Il personale deve essere sempre in ordine e munito di divisa. Gli indumenti e le dotazioni di protezione antinfortunistica individuale del personale sono a carico della Ditta. Gli indumenti indossati per la preparazione e la distribuzione del pasto devono essere differenti per foggia e per colore da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione dei locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.. 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 di vestiario ritenuti non rispondenti al decoro e/o all'uso.

CAPO VI

CRITERI ORGANIZZATIVI PER L'ACCESSO AL SERVIZIO E LA TENUTA DELLA CONTABILITÀ

Articolo 24 ***Modalità di comunicazione delle presenze***

1. I Modd. A/30, firmati dai Capi Ufficio/Cti di Reparto, devono essere trasmessi (preferibilmente in via telematica) alla mensa (uffici del "RAM, o suo delegato" e del "RAP") - entro gli orari indicati al precedente articolo 18 - dopo averli compilati sulla scorta delle registrazioni contenute nel "Memoriale del servizio" del giorno.
Le eventuali variazioni del numero dei conviventi dovranno essere comunicate con le medesime modalità (Modd. A/30 integrativi) entro le ore 13.00 per il pranzo e le ore 19.00 per la cena.
2. Copia dei medesimi modelli A/30, ordinari e integrativi, saranno tenuti presso gli Uffici/Reparti originatori e saranno firmati dagli interessati al momento del ritiro del tagliando per l'accesso al servizio.

Articolo 25 ***Accesso al servizio mensa con trattamento alimentare gratuito***

1. Il servizio di mensa gratuito sarà garantito agli aventi diritto solo se in possesso di tagliando, che dovrà essere fornito ai Comandi/Reparti a cura dell'Appaltatore, di colore **azzurro** per la colazione, **bianco** per il pranzo e **giallo** per la cena, riportante l'indicazione: del numero di matrice, dell'Ufficio/Reparto che lo rilascia, del nome e cognome dell'interessato, della data a cui il titolo si riferisce, della firma del Capo Ufficio/Cte - o suo delegato - che ha certificato il diritto al TAG mediante la sottoscrizione e la trasmissione dei relativi Modd. A/30 ordinari o integrativi.
2. Non sarà necessario che gli interessati debbano firmare, presso la mensa, alcun elenco atteso che per il rilascio del tagliando di accesso al servizio gli interessati hanno già provveduto a firmare copia dei modelli A/30 presso gli Uffici/Reparti originatori al momento del ritiro del tagliando.
3. In alternativa alle procedure di cui ai commi precedenti, ove approntato dall'Amministrazione, sarà utilizzato il "*badge elettronico*" che i commensali inseriranno nell'apposito lettore; verificato il diritto dell'interessato a fruire del pasto, il predetto lettore rilascerà automaticamente uno scontrino che consentirà l'accesso alla linea "*self-service*".
4. Le stesse modalità di accesso alle mense dovranno essere osservate in riferimento al personale di altre Forze Armate o di Polizia o di altre Amministrazioni dello Stato ammesse a fruire del vitto presso le strutture dell'Arma, a seguito di specifica autorizzazione della Direzione di Commissariato.

Articolo 26 ***Accesso al servizio mensa "a pagamento"***

Per il personale autorizzato ad accedere ai servizi di mensa "*a pagamento*" si dovrà predisporre un apposito elenco (Mod. A/7), da trasmettere con le stesse modalità dei Modd. A/30.

Per tale modalità di accesso ai pasti dovranno essere utilizzati tagliandi di colore rosso *composti da tre parti: matrice, quietanza per il fruitore del pasto e buono per il personale dell'Appaltatore*, parimenti forniti dall'Appaltatore, previamente convalidati e registrati dal Capo Servizio Amministrativo/Capo Sezione Amministrativa provinciale che, avvalendosi localmente del "*rappresentante per l'Amministrazione*", deve

curare la custodia e distribuzione degli stessi, nonché provvedere alla riscossione del corrispettivo da parte di eventuali aventi titolo all'ammissione al vitto a pagamento.

Articolo 27 **Tenuta della contabilità**

1. Le operazioni di carico e scarico dei tagliandi, numerati progressivamente, devono essere annotate in appositi registri:
 - a) vidimati dal Capo Servizio Amministrativo/Capo Sezione Amm.va Provinciale;
 - b) trattati come registri di cassa;
 - c) distinti per tipologia (colazione, pranzo, cena, a pagamento).
2. I registri dei tagliandi gratuiti devono essere istituiti e tenuti, oltre che presso il Servizio Amm./Sezione Amm.va Provinciale, anche presso ciascun Ufficio/Reparto deputato a rilasciarli. Il registro di quelli "a pagamento" deve essere tenuto, oltre che dal Servizio Amministrativo / Sezione Amm.va Provinciale, anche dal delegato *Rappresentante dell'Amministrazione*.
3. Tutti i tagliandi (*azzurri, bianchi, gialli e rossi*) devono essere consegnati dai militari fruitori del servizio al personale dell'Appaltatore (*e non al RAM*) al momento della fornitura del pasto, lungo la linea self-service.
4. In nessun caso il RAM dovrà farsi carico di collazionare dal personale i tagliandi autorizzativi all'accesso al servizio per poi consegnarli nella stessa giornata o nei giorni successivi al RAP.
5. In nessun caso l'Appaltatore dovrà somministrare pasti al personale sprovvisto di apposito tagliando autorizzativo all'accesso al servizio.
6. Il militare che dopo aver ricevuto il tagliando per il pasto non usufruisca del servizio è obbligato a riconsegnare lo stesso al proprio Ufficio/Reparto e non può utilizzare uno o più tagliandi cumulati in precedenza per ottenere successivamente – per se stesso o per altri militari o civili – una pluralità di prestazioni alimentari (neanche mediante "sacchetti da asporto").
7. Entro 5 giorni da ciascun pasto, le parti dovranno raffrontare la corrispondenza del numero dei buoni in possesso della ditta con il numero dei pasti erogati dei quali la stessa chiede il pagamento.
8. I predetti pasti (colazione, pranzo e cena, nonché eventuali buoni pasto previsti dal precedente art. 17) somministrati giornalmente, suddivisi per ogni mensa, dovranno essere oggetto, altresì, di rendicontazione e inserimento nell'ambito del sito web appositamente realizzato dall'Appaltatore, a cura del proprio personale, il giorno successivo alla verifica di cui al comma 7 (le caserme interessate dovranno essere identificate con lo stesso nominativo riportato in **Annexo 1**). Il sito web dovrà consentire la verifica *mensile* dei pasti erogati presso i Reparti, riportati in appositi specchi scaricabili in formato Excel.

Articolo 28 **Pagamento delle prestazioni**

1. Entro il mese successivo a quello di riferimento, l'Appaltatore dovrà presentare al Servizio Amministrativo le fatture, distinte per ogni mensa, relative ai servizi resi nel mese precedente, corredate da una nota descrittiva del numero dei pasti forniti per ciascun turno (colazione, pranzo e cena) di ogni giorno e l'indicazione dei prezzi applicati.

Alla nota descrittiva devono essere allegati, distinti per colazione, pranzo e cena, i tagliandi riscossi, timbrati e firmati a tergo dal RAM che provvederà, altresì, a riepilogarli in apposito specchio.
2. Il Servizio Amministrativo dell'Ente/Distaccamento, verificata la regolarità, acquisite le eventuali necessarie indicazioni di riscontro da parte degli Uffici/Reparti e vagliata la correttezza contabile dei prezzi applicati, provvede tempestivamente al pagamento della fattura, a mezzo di mandato diretto, non oltre 30 giorni dalla data di ricevimento della stessa.
3. I pasti consumati da personale avente diritto al trattamento alimentare gratuito non appartenente all'Arma dei Carabinieri, all'EI, all'AM ed alla MM (escluse le Capitanerie di Corpo), ma autorizzato a fruire dei pasti presso le mense dell'Arma, dovranno essere oggetto di fatturazione separata intestata ai competenti enti amministrativi che procederanno al pagamento secondo il prezzo contrattuale previsto per l'Arma.

Il numero dei pasti e gli importi complessivi, con l'indicazione di ciascun ente ospitato, dovranno essere comunicati mensilmente al competente Ente/Distaccamento amministrativo dell'Arma e inseriti con autonoma voce nella sezione del sito web dedicata alla rendicontazione dei pasti.
4. Nel caso in cui non dovesse risultare regolare il versamento dei contributi, il Servizio Amministrativo dell'Ente/Distaccamento richiederà all'Appaltatore – entro 5 giorni dal ricevimento della fattura dei servizi resi nel mese precedente – i necessari chiarimenti al riguardo, che dovranno essere forniti entro i successivi

15 giorni.

5. Qualora l'Appaltatore abbia chiarito l'ipotizzata irregolarità ovvero abbia provveduto alla regolarizzazione delle inadempienze rilevate, fornendo prova idonea e sempreché non vi ostino altri impedimenti, il Servizio Amministrativo dell'Ente/Distaccamento provvederà, negli anzidetti termini, al pagamento della fattura in sospeso.
6. Nel caso in cui, invece, l'Appaltatore rappresenti – con prova idonea – che l'apparente irregolarità contributiva sia da ascrivere a situazione di contenzioso in corso, il Servizio Amministrativo dell'Ente/Distaccamento provvederà al pagamento della fattura in sospeso solo previa presentazione, da parte dell'Appaltatore, di apposita polizza *fidejussoria* di valore pari alla presunta irregolarità contributiva.

CAPO VII OPERAZIONI DI PULIZIA E RIASSETTO LOCALI

Articolo 29

Pulizia, sanificazione e disinfezione delle stoviglie, delle attrezzature e dei locali ricevuti in comodato dall'Amministrazione

1. Tutti i trattamenti di sanificazione/disinfezione delle stoviglie, delle attrezzature e dei locali utilizzati (cucina, refettorio, bagni, spogliatoi, magazzini, etc.), ricevuti in comodato dall'Amministrazione sono regolamentati da un adeguato e dettagliato "*Piano di pulizia/sanificazione/disinfezione*" comprensivo delle relative tabelle "*tecnico-merceologiche dei detersivi e disinfettanti*" (**Annexo 14** al presente capitolato).
2. Tutti i prodotti di pulizia che l'Appaltatore intenderà utilizzare dovranno essere supportati da schede tecniche di sicurezza.
3. L'Appaltatore deve utilizzare prodotti conformi alla vigente normativa sui detersivi (Reg. CE n. 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009, n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000, n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998, n. 392 sui presidi medico-chirurgici. L'appaltatore deve utilizzare prodotti detersivi 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 "detersivi multiuso e detersivi 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 detersivi che siano in possesso dell'etichetta UNI EN ISO 14024 (tipo I) od equivalente.
4. In particolare, i prodotti detersivi-disinfettanti (da utilizzare per la disinfezione di attrezzature, piani di lavoro, coltelleria, etc.), dovranno essere atossici, non dovranno lasciare residui nell'aria (non devono liberare cloro gassoso) e sulle superfici trattate e dovranno possedere provata azione antibatterica per la prevenzione delle tossinfezioni alimentari.
5. Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia, fatta eccezione per le minute attività di riassetto del refettorio necessarie a garantire la confortevole fruizione del servizio da parte degli utenti (p. es. pulizia dei tavoli all'avvicendamento dei commensali), dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di produzione e distribuzione dei pasti.
6. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni e nelle schede di sicurezza.
7. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo dovrà essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione. L'Amministrazione si riserva di effettuare, tramite i propri organi di controllo, la valutazione dell'efficacia del piano di sanificazione impiegato attraverso le metodiche ritenute più opportune.
8. Al termine delle operazioni di confezionamento e distribuzione dei pasti, nonché ogni qualvolta se ne presenti la necessità, tutte le attrezzature e i locali dovranno essere detersi e disinfettati come previsto nel "*piano di sanificazione*". In particolare, si riportano le principali operazioni e relative frequenze, meglio descritte nel citato *piano di sanificazione*, al quale si deve fare riferimento per le attività di controllo:
 - a) operazioni giornaliere:
 - lavaggio con idonei prodotti delle linee di distribuzione, degli accessori, dei tavoli e delle sedie;
 - rimozione dei rifiuti e pulizia dei cestini;
 - spazzatura di tutti i pavimenti e successivo lavaggio con aggiunta nell'acqua di idoneo prodotto detersivo ad azione germicida;
 - lavaggio, disinfezione e deodorazione di tutti gli impianti igienici e delle parti in maiolica di bagni e docce;

- rifornimento di carta igienica, sapone liquido ecc... nei bagni;
 - lavaggio con eliminazione delle eventuali incrostazioni e successiva lucidatura delle rubinetterie;
 - b) operazioni settimanali:
 - pulizia degli specchi;
 - spolveratura dei mobili ed arredi esistenti (2 volte a settimana);
 - disinfezione degli apparecchi telefonici ed eventuali interfonici (2 volte a settimana);
 - spazzatura con battitura e/o aspirazione elettromeccanica di zerbini (2 volte a settimana);
 - spolveratura degli infissi;
 - sanificazione di tutte le strutture frigorifere;
 - decalcificazione e disinfezione delle lavastoviglie;
 - pulizia dei filtri delle cappe di aspirazione;
 - innaffiatura delle piante;
 - spurgo e disinfezione dei pozzetti di scarico;
 - 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. Si richiama in tal senso quanto riportato all'Allegato 1, Sezione D), Lett. b), punto 6) "Tovaglie, tovaglioli" dei CAM approvati con Decreto 10.03.2020 l'art. 6 dei CAM approvati con Decreto 10.03.2020.
- 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.
- Le condizioni dei suddetti beni entro 30 giorni dall'avvio del servizio risulteranno da apposito verbale tra le parti. La Ditta si obbliga a custodire con cura e diligenza quanto affidatole e a riconsegnare, al termine del servizio i predetti beni nello stato in cui si trovavano al momento della consegna, tenuto conto della normale usura.
- Le eventuali difformità riscontrate, rispetto al 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.
- 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. 10 marzo 2020), 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. 10 marzo 2020 (**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. Su richiesta dell'Amministrazione, gli oli e grassi alimentari esausti (identificati dal codice CER 20 01 25), e gli scarti alimentari, saranno conferiti dal personale dell'Appaltatore (che effettuerà le operazioni di vuotatura) e raccolti in appositi contenitori predisposti all'uso da impresa incaricata dall'Amministrazione che si occuperà del successivo ritiro e trasporto verso centri di recupero autorizzati.
 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. I rifiuti organici prodotti nel corso dell'espletamento del servizio, sono conferiti dal personale dell'Appaltatore (che effettuerà le operazioni di differenziazione e vuotatura) in appositi contenitori conformemente a quanto previsto dal D.M. 10 marzo 2020.
 5. L'Appaltatore deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste coerentemente con quanto previsto dal D.M. 10 marzo 2020.
 6. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti avverrà in modo razionale e organico e tutto il personale sarà in possesso di una precisa formazione relativa alle corrette procedure da applicare.
- L'Appaltatore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale secondo le modalità indicate ai sensi del D.M. 10 marzo 2020 (Sezione D, Lett. C, punto 4).

CAPO VIII

ATTIVITÀ DI CONTROLLO

Articolo 35

Generalità

1. L'attività di controllo posta in essere dall'Amministrazione sarà ispirata ai criteri previsti dalle vigenti normative e riguarderà, fra l'altro, le seguenti aree di interesse:
 - a) **Introduzione delle derrate**

Il RAM (o suo delegato) provvederà saltuariamente al controllo delle derrate approvvigionate dall'Appaltatore, prima dell'introduzione in magazzino. In caso di rifiuto, sarà richiesta l'immediata sostituzione delle derrate. Tutte le operazioni di cui sopra – a prescindere dall'esito dei controlli – dovranno essere oggetto di verbale, redatto dal RAM (o suo delegato), da conservarsi presso l'Ente/Distaccamento/Reparto ove viene svolto il servizio.
 - b) **Modalità di conservazione**

L'Amministrazione provvederà al controllo costante del funzionamento delle strutture adibite alla conservazione delle derrate, agendo tempestivamente per la rimozione di tutte le cause che impediscono un ottimale funzionamento delle predette strutture. Il RAM ovvero "l'Organo di verifica dei requisiti igienico-sanitari e della qualità dei servizi di mensa, spacci ed organismi di protezione sociale" previsto dal vigente ordinamento dell'Arma dei Carabinieri, inoltre, provvederà a effettuare tutti i controlli ritenuti

necessari per l'accertamento dell'applicazione delle procedure stabilite per la corretta conservazione degli alimenti.

c) Controlli sulla qualità e salubrità dei pasti somministrati

Il RAM (o suo delegato) provvederà, con cadenza giornaliera, al controllo organolettico delle pietanze (anche attraverso la consumazione dei pasti presso la stessa mensa). Analogamente provvederà l'Organo di verifica nel corso dei suoi eventuali controlli.

Il rappresentante dell'Appaltatore, in presenza del RAM, preleverà giornalmente sulla catena di distribuzione un campione di ogni singola pietanza, da immettere in buste di plastica per alimenti sterili, monouso, chiuse, sigillate e munite di apposito cartellino sottoscritto da entrambi i citati rappresentanti. Tali campioni, da conservare per 4 giorni, compreso quello del prelievo, saranno custoditi in appositi frigoriferi a temperature non superiore a -18° C.

Il RAM o l'Organo di verifica suddetto, ovvero personale medico dell'E/D/R, quando e se ritenuto necessario dal Comandante dell'E/D/R (per quanto attiene, in particolare, ai prodotti alimentari deteriorabili, indicati dal D.M. Sanità 16.12.93), provvederanno all'invio al laboratorio di analisi delle pietanze come sopra campionate (con oneri a carico dell'Amministrazione). L'invio e la sigillatura dei campioni inviati deve avvenire in contraddittorio tra i rappresentanti dell'A.D. e dell'Appaltatore, che ne redigono verbale. Gli alimenti non dovranno contenere contaminazioni microbiche superiori ai valori di legge (vedasi **Annesso 6**).

d) Distribuzione

Il controllo avverrà giornalmente a cura del RAM al fine di constatare il regolare svolgimento delle operazioni con particolare riferimento a:

- tempistiche di erogazione del servizio secondo quanto previsto dal precedente art. 20;
- vestiario del personale preposto;
- rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie riportate nel presente CT.

e) Pulizia dei locali

Il controllo dell'attività avrà lo scopo di accertare il rispetto delle prescrizioni contenute nel presente CT. Esso avverrà sulla base di un "**programma di controllo**" redatto trimestralmente e comprendente tutti gli accertamenti che il "RAM" o l'Organo di verifica riterrà opportuno eseguire.

f) Andamento generale del servizio

L'Organo di verifica provvederà periodicamente – e, comunque, tutte le volte che il Comandante di Corpo presso cui è istituito lo ritenga necessario – ad effettuare il controllo relativo ad un'intera giornata evidenziando, in apposito verbale, le eventuali carenze riscontrate nelle singole fasi del servizio. Detti verbali, conservati in apposita raccolta presso il Reparto nel cui ambito è istituita la mensa oggetto dell'appalto, dovranno essere altresì inviati all'Ente/Distaccamento amministrativo competente per le determinazioni di merito.

2. I controlli saranno effettuati, giornalmente, dal RAM (o suo delegato) e, periodicamente, dall'apposito Organo di verifica, ovvero da qualsiasi altro organismo che l'Amministrazione potrà a tal fine istituire.

Ai fini dell'attività di controllo l'Amministrazione si avvarrà del sito web appositamente reso disponibile dall'Appaltatore sul quale saranno visibili le documentazioni previste nei precedenti artt. 6, 8, 28, 29 e 31 del presente capitolato tecnico.

L'accesso al predetto sito web dovrà essere consentito entro 30 giorni dall'inizio del servizio - con apposite credenziali - al Comandante del Reparto (o suo delegato) presso cui insiste la mensa, al Capo Ufficio Logistico (o suo delegato) dell'Ente o Distaccamento per tutte le mense di competenza, nonché alla Direzione di Commissariato per tutte le mense oggetto dell'appalto.

3. L'attività deve mirare all'accertamento dell'integrale e costante osservanza del presente CT, nonché di ogni altra disposizione legislativa vigente in materia. Tutti i controlli posti in essere dall'Amministrazione devono intendersi indipendenti da qualsiasi altra forma di "controllo di qualità" e/o "autocontrollo" effettuati dall'Appaltatore anche in esecuzione del presente CT.

4. L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire e/o fare eseguire tutti quegli ulteriori controlli che ritenga opportuni al fine di accertare e assicurare il regolare svolgimento del servizio.

Articolo 36

Customer satisfaction

1. La rilevazione della *customer satisfaction* è gestita dall'appaltatrice, attraverso le modalità di rilevamento basate su questionari cartacei (preventivamente concordati con l'Amministrazione) ovvero su un progetto presentato dalle accorrenti in gara (**Annesso 18 al presente capitolato**).

I risultati, elaborati in una apposita sezione del portale web dedicato, sono resi disponibili all'Amministrazione;

2. L'appaltatrice effettuerà *report* almeno quadrimestrali mensili sull'andamento del servizio di ristorazione, al fine di migliorare la soddisfazione dell'utenza.

ANNESI

1. Elenco dei singoli reparti destinatari del servizio, nell'ambito di ogni lotto recante, per ciascuno di essi, il numero di pasti per turno di servizio.
2. Caratteristiche merceologiche delle derrate.
- 2-BIS.** Garanzia della Freschezza delle materie prime (*predisposto dall'appaltatore in aderenza all'offerta di gara*).
3. Calendario di stagionalità di frutta e verdura.
4. Tipologia di pietanze.
5. Grammature.
6. Limiti di contaminazione microbica.
7. Eccezioni all'orario di apertura a pranzo.
8. Reparti mobili ed equiparati.
9. Eccezioni all'orario di apertura a cena.
10. Composizione dei pasti take away.
11. Composizione dei pasti al sacco.
- 11-BIS.** Figure professionali previste con relativo programma di formazione e aggiornamento (*predisposto dall'appaltatore in aderenza all'offerta di gara*).
12. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (d.u.v.r.i. – modello/Fac- simile “statico” per gli organismi esecutori).
13. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (d.u.v.r.i. – modello/Fac-simile “dinamico” per gli organismi esecutori).
14. Piano di pulizia/sanificazione/disinfezione (*predisposto dall'appaltatore in aderenza all'offerta di gara*).
15. Piano di disinfestazione/derattizzazione (*predisposto dall'appaltatore in aderenza all'offerta di gara*).
16. Piano di manutenzione delle attrezzature (*predisposto dall'appaltatore in aderenza all'offerta di gara*).
17. Progetto per la riduzione dell'impatto ambientale (*predisposto dall'appaltatore in aderenza all'offerta di gara*).
18. Progetto per la rilevazione della *customer satisfaction* (*predisposto dall'appaltatore in aderenza all'offerta di gara*).

REPARTI INTERESSATI DAL SERVIZIO DI CATERING

N.	Comando	Località	Indirizzo	Colazioni annue presunte	Pranzi annui presunti	Media giornaliera Pranzi presunti	Cene annue presunte	Media giornaliera Cene presunte	Pasti annui presunti
LOTTO 1									
PIEMONTE E VALLE D'AOSTA				0	414.514	1.136	155.469	426	579.608
1	1° Rgt. "Piemonte"	MONCALIERI (TO)	VIALE DEL CASTELLO, 22		52.446	144	27.126	74	79.573
2	Compagnia	BORGOSIESA (VC)	VIA MOMBARONE, 1		7.712	21	4.166	11	11.878
3	Compagnia	CHIERI (TO)	VIA BUSCHETTI, 19		7.160	20	4.757	13	11.917
4	Compagnia	ARONA (NO)	VIALE F. BARACCA, 35		8.811	24	4.715	13	13.526
5	Compagnia	CHIVASSO (TO)	VIA XXIV MAGGIO 5		10.544	29	5.680	16	16.224
6	Compagnia	RIVOLI (TO)	VICOLO CASTAGNEVIZZA, 10		8.030	22	4.245	12	12.275
7	Compagnia	IVREA (TO)	VIA PAVONE, 22		11.174	31	4.061	11	15.235
8	Compagnia	SUSA (TO)	VIA C.A. DALLA CHIESA, 2		11.658	32	8.368	23	20.026
9	Compagnia	VENARIA REALE (TO)	VIA DANTE, 7		11.981	33	6.405	18	18.386
10	Compagnia	TORTONA (AL)	VIA EMILIA, 428		8.834	24	3.566	10	12.400
11	Compagnia	MONDOVI (CN)	VIA RISORGIMENTO, 12		9.738	27	5.374	15	15.112
12	Compagnia	TORINO OLTRE DORA	CORSO VERCELLI, 455		14.718	40	5.858	16	20.576
13	Compagnia	PINEROLO (TO)	PIAZZA S. CROCE, 2/A		13.888	38	5.314	15	19.202
14	Nucleo Carabinieri Elicotteri	VOLPIANO (TO)	VIA BRANDIZZO, 275		6.418	18	1.446	4	7.864
15	Compagnia	NOVI LIGURE (AL)	PIAZZA G. PASCOLI, 1		10.133	28	4.195	11	14.328
16	Compagnia	ACQUITERME (AL)	LARGO A. NEGRI DI SANTFRONT, 7		9.341	26	4.315	12	13.656
17	Gruppo	AOSTA	VIA CLAVALITE, 12		11.318	31	4.650	13	15.968
18	Compagnia	SANT VINCENT CHATILLON (AO)	LOCALITÀ BRETON, 3		7.293	20	3.842	11	11.134
19	Legione (Cas. Atzei)	TORINO	VIA G. RENI, 62		40.470	111	6.086	17	46.557
20	Legione (Cas. Bergia)	TORINO	VIA S. CROCE, 4		29.158	80	2.082	6	31.240
21	Provinciale	VERCELLI	VIA GIOBERTI, 57		16.627	46	5.336	15	21.963
22	Provinciale	VERBANIA	VIA C.A. DALLA CHIESA, 1		18.059	49	4.886	13	22.946
23	Provinciale	ALESSANDRIA	PIAZZA V. VENETO, 2		23.832	65	6.998	19	30.830
24	Provinciale	BIELLA	VIA F.LLI ROSSETTI, 98/B		14.069	39	7.166	20	21.235
25	Provinciale	NOVARA	VIA B. LAMARMORA, 8		21.323	58	6.251	17	27.574
26	Provinciale	ASTI	VIA ZANGRANDI, 6		10.594	29	4.046	11	14.640
27	Provinciale	CUNEO	CORSO SOLERL, 8		19.184	53	4.533	12	23.717
28	Compagnia	DOMODOSSOLA (VB)	VIA REGIONE NOISERE		3.198	9	1.368	4	4.566
29	Scuola Carabinieri Forestali*	CEVA (CN)	VIA BATTAGLIONE DI CEVA, 1		2.728	7	2.331	6	5.059
30	Scuola Allievi	TORINO	VIA CERNAIA, 23	73.763	184.147	505	71.942	197	256.089
LOMBARDIA				0	657.549	1.802	230.566	632	888.116
31	3° Rgt. "Lombardia"	MILANO	VIA LAMARMORA, 29		96.136	263	35.346	97	131.482
32	Compagnia	ABBIATEGRASSO (MI)	VIALE MAZZINI, 98		7.024	19	4.794	13	11.818
33	Compagnia	BRENO (BS)	VIA DASSA, 1		6.870	19	2.926	8	9.797
34	Compagnia	BUSTO ARSIZIO (VA)	PIAZZA XXV APRILE, 10		11.282	31	4.856	13	16.138
35	Compagnia	CANTÙ (CO)	VIA MANZONI, 20		8.131	22	3.672	10	11.803
36	Compagnia	CHIARI (BS)	VIA G. B. ROTA, 41		8.998	25	3.811	10	12.810
37	Compagnia	CODOGNO (LO)	VIA CANESTRAL, 1		13.275	36	5.770	16	19.045
38	Compagnia	CORSICO (MI)	VIALE ROMAGNA, 2		12.762	35	7.294	20	20.056
39	Compagnia	DESENZANO DEL GARDA (BS)	VLE MARCONI, 57		6.402	18	3.349	9	9.750
40	Compagnia	DESIO (MB)	VIA CADUTI DI NASSIRYA, 7		10.683	29	5.683	16	16.366
41	Compagnia	GALLARATE (VA)	LARGO FRANCESCO VERROTTI, 1		8.253	23	2.720	7	10.973
42	Compagnia	GARDONE VAL TROMPIA (BS)	VIA BELLINI, 1		7.442	20	3.280	9	10.722
43	Compagnia	LEGNANO (MI)	VIA GUERCIOTTI, 27		11.443	31	4.621	13	16.064
44	Compagnia	LUINO (VA)	VIA SAN PIETRO, 53/A		8.766	24	3.899	11	12.666
45	Compagnia	MERATE (LC)	VIA GRAMSCL, 1		6.138	17	3.069	8	9.206
46	Compagnia	MILANO-DUOMO	VIA FOSSE ARDEATINE, 4		12.630	35	4.550	12	17.181
47	Compagnia	RHO (MI)	VIA SANDRO PERTINI, 6		13.675	37	9.771	27	23.446
48	Compagnia	S. DONATO MILANESE (MI)	VIA FELICE MARITANO, 5		13.363	37	6.064	17	19.427
49	Compagnia	SALO' (BS)	VIA DEL PANORAMA, 6		5.837	16	2.941	8	8.778
50	Compagnia	SEREGNO (MB)	PIAZZA PREALPI, 7		8.850	24	4.971	14	13.821
51	Compagnia	SESTO S. GIOVANNI (MI)	VIA PIRANDELLO, 235		15.080	41	7.563	21	22.643
52	Compagnia	VEROLANUOVA (BS)	VIA GRIMANI, 3		6.149	17	2.954	8	9.102
53	Compagnia	VIADANA (MN)	VIA CIRCONVALLAZIONE FOSSE, 15		4.477	12	3.170	9	7.646
54	Compagnia	VIGEVANO (PV)	VIA CASTELLANA, 26		10.595	29	3.782	10	14.378
55	Compagnia	VIMERCATE (MB)	VIA DAMIANO CHIESA, 10		13.112	36	9.506	26	22.618
56	Compagnia	VOGHERA (PV)	VIA G.VERDI, 1		7.453	20	4.018	11	11.470
57	Compagnia	TREVIGLIO (BG)	VIA XX SETTEMBRE, 9		9.227	25	4.600	13	13.827
58	Compagnia	ZOGNO (BG)	VIA XXV APRILE, 14		6.093	17	2.859	8	8.952
59	Gruppo	MONZA	VIA VOLTURNO, 35		20.469	56	4.632	13	25.101
60	Interregionale	MILANO	VIA MARCORÀ, 1		7.862	22	608	2	8.470
61	Legione (Cas. Montebello)	MILANO	VIA V. MONTI, 58		87.751	240	19.035	52	106.786
62	Legione (Cas. Ugolini)	MILANO	VIA DELLA MOSCOVA, 19		52.168	143	4.760	13	56.928
63	Provinciale	BERGAMO	VIA DELLE VALLI, 31		21.398	59	4.550	12	25.949
64	Provinciale	BRESCIA	PIAZZA T. BRUSATO, 19		30.277	83	6.438	18	36.715
65	Provinciale	COMO	PIAZZALE DUCA D'AOSTA, 1		17.394	48	5.267	14	22.661
66	Provinciale	CREMONA	VIALE TRENTO E TRIESTE, 58		12.677	35	1.147	3	13.824
67	Provinciale	LECCO	CORSO CARLO ALBERTO, 62		9.214	25	4.792	13	14.006
68	Provinciale	LODI	VIA SAN GIACOMO, 12		8.427	23	3.472	10	11.899
69	Provinciale	SONDRIO	LARGO SERTOLI, 5		11.694	32	3.296	9	14.990
70	Provinciale	VARESE	VIA AURELIO SAFFI, 55		18.550	51	4.365	12	22.915
71	Tenenza	CESANO MADERNO (MB)	VIA NAZIONALE DEI GIOVI, 66		4.637	13	3.349	9	7.986
72	Compagnia	CREMA (CR)	VIA MACALLE', 11		4.885	13	3.016	8	7.901
LIGURIA				0	181.118	496	75.771	208	256.890
73	Compagnia	ALBENGA (SV)	P.ZA CADUTI DI NASSIRYA, 1		7.410	20	5.162	14	12.571
74	Compagnia	ARENZANO (GE)	VIA EDOARDO CHIOSSONE, 2		6.507	18	3.976	11	10.483
75	Compagnia	CHIAVARI (GE)	LARGO CANZIO, 3		7.656	21	3.654	10	11.310
76	Compagnia	GENOVA - SAMPIERDARENA	CORSO L. MARTINETTI, 7/C		8.882	24	4.515	12	13.397
77	Compagnia	S.MARGHERITA LIGURE (GE)	VIA CERVETTI VIGNOLO, 9		7.357	20	4.384	12	11.741
78	Compagnia	SANREMO (IM)	C.SO DEGLI INGLESI, 533		10.488	29	5.517	15	16.005
79	Compagnia	SARZANA (SP)	VIA EMILIANA, 68		12.099	33	7.618	21	19.717
80	Legione	GENOVA	VIA BRIGATA SALERNO, 1		44.234	121	11.307	31	55.541
81	Provinciale	IMPERIA	VIALE MATTEOTTI, 46		12.643	35	4.970	14	17.613
82	Provinciale	GENOVA	VIA GOBETTI, 5		25.878	71	7.411	20	33.290
83	Provinciale	SAVONA	CORSO RICCI, 30		13.134	36	5.501	15	18.635
84	Provinciale	LA SPEZIA	VIA C.A.DALLA CHIESA, 1		13.307	36	4.139	11	17.446
85	Compagnia	VENTIMIGLIA (IM)	VIA ERNESTO CHIAPPONI, 13		11.523	32	7.618	21	19.141
TRENTINO ALTO ADIGE				0	67.331			91	147.859
86	Compagnia	MERANO (BZ)	VIA PETRARCA, 22/A		10.710	29	6.654	18	17.365
87	Compagnia	BRESSANONE (BZ)	VIA TRATTEN, 21		7.830	21	4.656	13	12.486
88	Legione	BOLZANO	VIA DRUSO, 8		3.246	9	8.214	23	11.461
89	Provinciale	TRENTO	VIA BARBACOLI, 24		33.042	91	7.347	20	40.389
90	Compagnia	ROVERETO (TN)	LARGO C.A. DALLA CHIESA, 1		7.842	21	4.282	12	12.123
91	Compagnia	RIVA DEL GARDA (TN)	VIA OLEANDRI, 10		4.661	13	2.187	6	6.848
92	Compagnia	CLES (TN)	VIA SALVO D'ACQUISTO, 2		7.680	21	1.456	4	9.136
93	Centro addestramento Alpino	SELVA DI VAL GARDENA	VIA VAL, 12		24.376	67	13.675	37	38.051
TOTALE PASTI				73.763					2.128.562
VALORE DEL LOTTO QUADRIENNIO - IVA ESCL.							€ 56.212.585,26		
Legenda:									
ENTE/Distaccamento di riferimento delle mense dipendenti									
* da attivare solo previa specifica richiesta dell'Amministrazione per periodi limitati.									

REPARTI INTERESSATI DAL SERVIZIO DI CATERING

N.	Comando	Località	Indirizzo	Colazioni annue	Pranzi annui presunti	Media giornaliera Pranzi presunti	Cene annue presunte	Media giornaliera Cene presunte	Pasti annui presunti
LOTTO 2									
VENETO				0	232.464	637	79.280	217	311.744
1	4° Btg. "Veneto"	MESTRE (VE)	VIALE GARIBALDI, 130		17.582	48	5.575	15	23.157
3	Compagnia	BASSANO DEL GRAPPA (VI)	VIA EMILIANI, 33		7.130	20	4.057	11	11.187
4	Compagnia	CASTELFRANCO VENETO (TV)	VIA DON ERNESTO BORDIGNON, 4		4.751	13	2.186	6	6.937
5	Compagnia	CITTADSELLA (PD)	VIALE KENNEDY, 15		7.016	19	3.906	11	10.922
6	Compagnia	ESTE (PD)	VIA STAZIE BRAGADINE, 8		4.443	12	2.558	7	7.001
7	Compagnia	CORTINA D'AMPEZZO (BL)	VIA GIUDE ALPINE, 14		5.043	14	3.575	10	8.618
8	Compagnia	FELTRE (BL)	VIA MONTEGRAPPA, 11		6.408	18	5.615	15	12.023
9	Compagnia	LEGNAGO (VR)	VIA VERDI, 1		6.029	17	2.512	7	8.541
10	Compagnia	MESTRE (VE)	VIA MIRANESE, 17		10.021	27	1.908	5	11.929
11	Compagnia	CONEGLIANO VENETO (TV)	VIALE SPELLANZON, 17		4.163	11	1.147	3	5.310
12	Compagnia	MONTPELLUNA (TV)	VIA SANSOVINO, 4		8.801	24	5.082	14	13.883
13	Compagnia	PESCHIERA DEL GARDA (VR)	VIA GENERALE DALLORA, 15		4.874	13	3.063	8	7.937
14	Compagnia	THIENE (VI)	VIA LAVARONE, 29		5.829	16	2.771	8	8.600
15	Compagnia	SAN BONIFACIO (VR)	VIA SORTE, 69		4.578	13	1.632	4	6.210
16	Gruppo SETAF	VICENZA	VIA DELLA PACE, 193		8.733	24	3.004	8	11.737
17	Interregionale	PADOVA	PIAZZA P. DELLA VALLE, 88		11.011	30	2.559	7	13.570
18	Legione	PADOVA	VIA RISMONDO, 4		45.446	125	3.480	10	48.926
19	Provinciale	BELLUNO	VIALE EUROPA, 9		7.690	21	1.525	4	9.215
20	Provinciale	ROVIGO	VIA SILVESTRI, 29		8.926	24	2.830	8	11.756
21	Provinciale	VENEZIA	SESTIERE CASTELLO, 4693/A		15.672	43	4.997	14	20.669
22	Provinciale	VERONA	VIA S. DACQUISTO, 6		29.847	82	11.862	32	41.709
23	Provinciale	VICENZA	VIA MUGGIA, 2		8.471	23	3.436	9	11.907
24	COESPU	VICENZA	VIA G. MEDICI, 87		15.711	43	763	2	16.474
FRIULI VENEZIA GIULIA				0	1.571.747	160	11.790	32	70.091
25	Compagnia	LATISANA (UD)	VIA EGREGIS GASPARL, 77		3.944	11	1.464	4	5.408
26	Compagnia	SPLIMBERGO (PN)	L.GO CADUTI DI NASSIRYA, 1		4.353	12	2.037	6	6.390
27	Compagnia	SACILE (PN)	VIALE LACCHIN GIUSEPPE, 50		4.783	13	1.437	4	6.220
28	Legione	UDINE	VIALE VENEZIA, 189		19.717	54	283	3	20.000
29	Stazione *	LIGNANO SABBIA D'ORO (UD)	VIA TARVISIO, 5/C		736	2	1.014	3	1.750
30	Provinciale	TRIESTE	VIA DELL'ISTRIA, 54		12.096	33	2.472	7	14.568
31	Provinciale	PORDENONE	VIA PLANTON, 9		8.159	22	1.441	4	9.600
32	Compagnia	TARVISIO	VIA ROMA, 58		4.513	12	1.642	4	6.155
TOSCANA				0	188.037	515	60.351	165	248.388
33	Compagnia	S.MARCELLO PISTOIESE (PT)	VIA G. MARCONI, 186		3.332	9	1.684	5	5.016
34	Compagnia	ORBETELLO (GR)	VIA PIETRO NENNI, 22		3.904	11	2.135	6	6.039
35	Compagnia	MONTecatini (PT)	VIA TRIPOLI, 16		3.838	11	2.380	7	6.218
36	Compagnia	PTIFLIANO (GR)	VIA GRAMSCI, 280		3.681	10	1.196	3	4.877
37	Compagnia SETAF	PISA (S. PIETRO A GRADO)	VIA VECCHIA LIVORNESE, 766		7.324	20	3.161	9	10.485
38	Compagnia	SAN MINIATO (PI)	VIA SAMMINIATESE, 39		3.511	10	1.730	5	5.241
39	Compagnia	VIAREGGIO (LU)	VIA BERTINI, 117		6.111	17	3.479	10	9.590
40	Compagnia	SCANDICE (FI)	VIA VIVALDI, 8		4.742	13	2.599	7	7.341
41	Compagnia	FOLLONICA (GR)	VIA PIETRO NENNI, 3		4.691	13	2.385	7	7.076
42	Legione (Caserma Tassi)	FIRENZE	VIA DEI PIASTRINI, 54		21.559	59	6.707	18	28.266
43	Legione (Caserma Baldissera)	FIRENZE	L.NO PECORI GIRALDI, 4		27.627	76	4.154	11	31.781
44	Provinciale	FIRENZE	BORGIO OGNISSANTI, 48		13.394	37	3.787	10	17.181
45	Provinciale	PRATO	VIA PABLO PICASSO, 31		10.599	29	2.500	7	13.099
46	Provinciale	SIENA	L.GO S.DACQUISTO, 1		8.791	24	4.089	11	12.880
47	Compagnia	POGGIBONSI (SI)	VIA GALVANI, 19		4.455	12	1.787	5	6.242
48	Compagnia	PONTASSIEVE (FI)	VIA ALGERI, 13		3.158	9	1.425	4	4.583
49	Provinciale	PISTOIA	VIALE ITALIA, 78		7.327	20	2.292	6	9.619
50	Provinciale	GROSSETO	VIA FERRUCCI, 32		6.270	17	2.002	5	8.272
51	Provinciale	MASSA CARRARA	VIA ANGELINI, 14		6.946	19	1.440	4	8.386
52	Provinciale	AREZZO	VIA GEN. C. A. DALLA CHIESA, 12		12.238	34	2.471	7	14.709
53	Provinciale	LUCCA	CORTILE DEGLI SVIZZERI, 4		7.434	20	1.838	5	9.272
54	Provinciale	PISA	VIA GUIDO DA PISA, 1		11.634	32	3.094	8	14.728
55	Centro Cinofili	FIRENZE	VIA SAN MICHELE A CASTELLO, 13		5.471	15	2.016	6	7.487
56	Scuola Mar. e Brig.	FIRENZE	VIALE XI AGOSTO	281.842	395.971	1.085	265.772	728	661.743
57	2° Brigata Mobile	LIVORNO	VIALE FABBRICOTTI, 1		33.031	90	60	0	33.091
EMILIA ROMAGNA				0	217.523	596	70.647	194	288.170
58	Compagnia	RICCIONE (RN)	V. LE SIRTORI, 2		8.583	24	4.795	13	13.378
59	Compagnia	CARPI (MO)	VIA SIGONIO, 18		5.225	14	2.669	7	7.894
60	Compagnia	COMACCHIO (FE)	VIA TREPONTI, 17		7.150	20	4.652	13	11.802
61	Compagnia	SASSUOLO (MO)	VIA FOSSETTA, 6		4.653	13	2.204	6	6.857
62	Compagnia	FAENZA (RA)	VIA GIULIANO DA MAIANI, 43		4.484	12	2.132	6	6.616
63	Compagnia	CERVIA (RA)	VIA MATTEOTTI, 169		6.957	19	3.813	10	10.750
64	Compagnia	IMOLA (BO)	VIA COSIMO MORELLI, 10		4.342	12	1.771	5	6.113
65	Compagnia	SAN GIOVANNI IN PESCICETO (BO)	VIA DELLA ZOLA, 55		4.049	11	2.379	7	6.428
66	Compagnia	SAN LAZZARO DI SAVENA (BO)	VIA PAOLO POGGI, 70		6.005	16	3.680	10	9.685
67	Compagnia	PAVULLO NEL FRIGNANO (MO)	VIA ZANELLI, 8		3.523	10	1.780	5	5.303
68	Compagnia	LUGO DI ROMAGNA (RA)	VIA MENTANA, 2		4.385	12	2.754	8	7.139
69	Compagnia	PORTOMAGGIORE (FE)	PIAZZA XX SETTEMBRE, 15		4.005	11	1.817	5	5.822
70	Legione (Cas. Manara)	BOLOGNA	VIA DEI BERSAGLIERI, 3		22.710	62	3.047	8	25.757
71	Legione (Cas. Varanini)	BOLOGNA	VIA AGUCCHI, 118		16.474	45	3.423	9	19.897
72	Provinciale	PARMA	VIA PARCO DUCALE, 3		18.814	52	1.827	5	20.641
73	Provinciale	FERRARA	VIA DEL CAMPO, 40		17.508	48	6.806	19	24.314
74	Provinciale	RAVENNA	VIALE SANDRO PERTINI, 11		9.874	27	2.814	8	12.688
75	Provinciale	FORLÌ	CORSO MAZZINI, 78		15.048	41	4.530	12	19.578
76	Provinciale	MODENA	VIALE TASSONI, 42		12.273	34	2.968	8	15.241
77	Provinciale	PIACENZA	VIA BEVERORA, 54		13.632	37	3.007	8	16.639
78	Provinciale	REGGIO EMILIA	CORSO CAIROLI, 8		11.554	32	1.070	3	12.624
79	Provinciale	RIMINI	VIA DESTRA DEL PORTO, 43		8.555	23	2.773	8	11.328
80	Compagnia	BOLOGNA BORGO PANIGALE	VIA MARCO E. LEPIDIO, 27		4.256	12	2.400	7	6.656
81	Compagnia	MELDOLA (FC)	VIA S. CASTELLUCCI, 5		3.484	10	1.536	4	5.020
UMBRIA				0	59.284	162	15.416	42	74.700
82	Compagnia	CUBBIO (PG)	VIA L. DA VINCI, 97/B		3.656	10	1.483	4	5.139
83	Compagnia	ASSISI (PG)	VIA PATRONO D'ITALIA, 68		6.043	17	4.053	11	10.096
84	Compagnia	CITTA' DI CASTELLO (PG)	VIA VITTORIO EMANUELE ORLANDO, 6		3.991	11	2.474	7	6.465
85	Compagnia	FOLIGNO (PG)	VIA GARIBALDI, 140		5.032	14	1.466	4	6.498
86	Legione	PERUGIA	CORSO CAVOUR, 133		18.828	52	1.049	3	19.877
87	Provinciale	PERUGIA	VIA RUGGIA, SNC		14.482	40	2.355	6	16.837
88	Provinciale	TERNI	VIA L. RADICE, 6		7.252	20	2.536	7	9.788
MARCHE				0	77.378	212	18.111	50	95.489
89	Compagnia	CIVITANOVA MARCHE (MC)	CORSO VITTORIO EMANUELE, 106		5.255	14	2.179	6	7.434
90	Compagnia	FERMO	VIA A. BENI, 7		5.345	15	2.050	6	7.395
91	Compagnia	SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)	VIA DELLO SPORT, 54		5.265	14	1.918	5	7.183
92	Compagnia	TOLENTINO (MC)	VIA CADUTI DI NASSIRYA, 20		8.248	23	3.103	9	11.351
93	Legione	ANCONA	VIA XXV APRILE, 81		20.930	57	1.432	4	22.362
94	Provinciale	ANCONA	VIA DELLA MONTAGNOLA, 82		14.565	40	2.467	7	17.032
95	Provinciale	ASCOLI PICENO	VIA CIRCONVALLAZIONE, 10		9.305	25	2.698	7	12.003
96	Provinciale	PESARO	VIA S.D'ACQUISTO, 2		8.465	23	2.264	6	10.729
TOTALE PASTI				281.842					1.799.890
VALORE DEI LOTTI IVA ESCL.									€ 48.094.620,32
Legenda:									
ENTE/Distaccoamento di riferimento delle mense dipendenti									

REPARTI INTERESSATI DAL SERVIZIO DI CATERING

N.	Comando	Località	Indirizzo	Colazioni annue presunte	Pranzi annui presunti	Media giornaliera Pranzi presunti	Cene annue presunte	Media giornaliera Cene presunte	Pasti annui presunti
LOTTO 3									
LAZIO				0	550.026		192.677		742.703
1	Compagnia	BRACCIANO (RM)	VIA BRACCIANESE KM 26 + 600		6.898	19	2.800	8	9.698
2	Compagnia	CASSINO (FR)	VIA MARCONI,45		7.263	20	1.200	3	8.463
3	Compagnia	POMEZIA (RM)	VIA ROMA, 26		6.498	18	3.700	10	10.198
4	Compagnia	TERRACINA (LT)	VIA APPIA, 54		5.080	14	2.300	6	7.380
5	Compagnia	CASTEL GANDOLFO (RM)	VIA ERCOLANO, 9		13.190	36	9.500	26	22.690
6	Compagnia	POGGIO MIRTETO (RI)	VIA FINOCHIETO, 1		3.129	9	1.500	4	4.629
7	Compagnia	RONCIGLIONE (VT)	VIA CADUTI DI NASSIRYA, 30		5.864	16	3.300	9	9.164
8	Compagnia - Eur	ROMA	VIALE ASIA, 48		22.469	62	12.500	34	34.969
9	Compagnia - S.Pietro	ROMA	VIA MUZIO CLEMENTI, 59		9.672	26	4.600	13	14.272
10	Compagnia - Trionfale	ROMA	VIA ILDEBRANDO GOIRAN, 1		15.420	42	9.400	26	24.820
11	Compagnia - Montesacro	ROMA	VIA DE ROBERTO, 20		22.390	61	11.800	32	34.190
12	Compagnia - P.za Dante	ROMA	VIA TASSO, 12		12.226	33	6.000	16	18.226
13	Compagnia - Casilina	ROMA	VIA ALDO BALDA, 10		26.795	73	14.500	40	41.295
14	Compagnia Speciale	ROMA	VIA DEL CALICE, 54		53.212	146	34.373	94	87.585
15	Gruppo Ostia	OSTIA (RM)	VIA DEI FABBRI NAVALI, 17		15.579	43	4.989	14	20.568
16	Gruppo Frascati	FRASCATI (RM)	V.LE V. VENETO, 40/42		32.079	88	9.512	26	41.591
17	Interregionale	ROMA	VIA GARIBALDI, 21		89.482	245	11.746	32	101.228
18	Legione	ROMA	PIAZZA DEL POPOLO, 6		35.769	98	2.312	6	38.081
19	Nucleo Investigativo	ROMA	VIA INSELCI, 88/A		38.224	105	3.033	8	41.257
20	Nucleo Radiomobile	ROMA	VIALE OCEANO INDIANO, 47		19.926	55	7.333	20	27.259
21	Provinciale	LATINA	PIAZZA DELLA LIBERTA', 54		8.967	25	2.093	6	11.060
22	Provinciale	FROSINONE	V.LE MAZZINI, 133		11.780	32	1.914	5	13.694
23	Provinciale	RIETI	VIALE D'ULIS, 4		13.291	36	2.975	8	16.266
24	Provinciale	VITERBO	VIA S.CAMILLO DE LELLIS, 120		15.140	41	3.593	10	18.733
25	Provinciale	ROMA	PIAZZA S. LORENZO IN LUCINA, 6		34.680	95	11.303	31	45.983
26	Reparto Scorte e Sicurezza	ROMA	VIA IGINO GIORDANI, 104		16.737	46	10.760	29	27.497
27	Reparto Territoriale	APRILIA (LT)	VIA NETTUNESE, KM 22		8.266	23	3.641	10	11.907
28	Scuola Ufficiali	ROMA	VIA AURELIA, 511		105.000	288	40.000	110	145.000
29	Legione Allievi	ROMA	VIA C.A. DALLA CHIESA, 3	74.738	305.000	836	160.000	438	465.000
REPARTO AUTONOMO - COMANDO GENERALE ARMA CARABINIERI					187.400	513	31.240	86	218.640
30	Reparto Autonomo	ROMA	V.LE ROMANIA, 45		180.000	493	20.000	55	200.000
31	CUP - P.M. SME	ROMA	VIA PINTURICCHIO, 23/E		7.400	20	1.000	3	8.400
32	2° Rgt Allievi Mar. e Brig.	VELLETRI (RM)	VIA S. D'ACQUISTO, 2	197.412	316.590	867	272.736	747	589.326
REGGIMENTO CORAZZIERI					5.500	15	2.700	7	8.200
33	Nucleo Castelporziano	ROMA	VIA CRISTOFORO COLOMBO, 1675		5.500	15	2.700	7	8.200
COMANDO UNITA' MOBILI E SPECIALIZZATE "PALIDORO"					187.000		23.300		210.300
34	C.U.M.S. "Palidoro"	ROMA	VIALE TOR DI QUINTO, 151	2	150.000	411	22.000	60	172.000
35	ROS	ROMA	VIA PONTE SALARIO, 25		37.000	101	1.300	4	38.300
SCUOLA CC FORESTALI - CITTADUCALE (RI)					11.000	30	5.800		16.800
36	Scuola Carabinieri Forestali*	RIETI	VIA M.C. DENTATO, 104		5.000	14	3.000	8	8.000
37	Scuola Carabinieri Forestali*	SABAUDIA	VIA DEI FORESTALI, 7		6.000	16	2.800	8	8.800
SARDEGNA				0	127.700		30.229		157.929
37	Compagnia	VALLEDORIA (SS)	CORSO EUROPA,118		3.000	8	1.531	4	4.531
38	Compagnia	QUARTU S.ELENA (CA)	VIA MILANO, 44		7.800	21	4.146	11	11.946
39	Compagnia	BITTI (NU)	VIA ATTILIO DEFFENU, 67		4.300	12	2.355	6	6.655
40	Compagnia	OTTANA (NU)	VIA P. NENNI, 2		2.700	7	1.346	4	4.046
41	Compagnia	TONARA (NU)	VIA SU NURATZE, 14		2.200	6	1.629	4	3.829
42	Compagnia	SINISCOLA (NU)	VIA ISALLE, 1		3.100	8	1.496	4	4.596
43	Compagnia	BONO (SS)	VIA ALDO MORO, 7		3.000	8	1.840	5	4.840
44	Compagnia	PORTO TORRES (SS)	VIA A. ANTONELLI, 11		4.000	11	1.571	4	5.571
45	Compagnia	LANUSEI (NU)	VIA UMBERTO, 61		3.500	10	1.358	4	4.858
46	Legione	CAGLIARI	VIA SONNINO, 111		56.000	153	4.576	13	60.576
47	Provinciale	ORISTANO	VIA FELICE LOFFREDO, SNC		8.500	23	1.592	4	10.092
48	Provinciale	SASSARI	VIA ROCKFELLER, 52		9.600	26	2.063	6	11.663
49	Provinciale	NUORO	VIA S.ONOFRIO, 1		13.000	36	2.915	8	15.915
50	Reparto Territoriale	OLBIA	VIA GABRIELE D'ANNUNZIO, 22		7.000	19	1.812	5	8.812
51	Scuola Allievi	IGLESIAS (CI)	VIA INDIPENDENZA, 5	99.281	215.334	590	130.570	358	345.904
TOTALE PASTI				371.433					2.899.802
VALORE DEL LOTTO QUADRIENNIO - IVA ESCL.							€ 77.273.657,34		

Legenda:

ENTE/Distaccamento di rifeimento delle mense dipendenti

* da attivare solo previa specifica richiesta dell'Amministrazione per periodi limitati.

REPARTI INTERESSATI DAL SERVIZIO DI CATERING									
N.	Comando	Località	Indirizzo	Colazioni annue presunte	Pranzi annui presunti	Media giornaliera Pranzi presunti	Cene annue presunte	Media giornaliera Cene presunti	Pasti annui presunti
LOTTO 4									
ABRUZZO				112.361	196.199	538	117.502	322	52.392
1	Legione	CHIETI	VIA MADONNA DEGLI ANGELI, 137		17.369	48	1.666	5	19.035
2	Compagnia	ALBA ADRIATICA (TE)	VIA DUCA D'AOSTA, 73		2.636	7	2.093	6	4.729
3	Provinciale	L'AQUILA	VIA BEATO CESIDIO, 4		10.268	28	2.888	8	13.156
4	Provinciale	TERAMO	PIAZZA DEL CARMINE, 3		3.591	10	1.807	5	5.398
5	Compagnia	VENAFRO (IS)	VIA MAIELLA, 1		2.004	5	2.449	7	4.453
6	Provinciale	ISERNIA	VIALE 3 MARZO 1970, 2		3.822	10	1.799	5	5.621
7	Scuola Allievi	CAMPOBASSO	VIA COLLE DELLE API, 80	112.361	123.603	339	104.019	285	227.622
8	C.N.A.	CHIETI	VIA B. CROCE, 380		32.906	90	781	2	33.687
PUGLIA				0	150.564		47.307		197.871
9	11° Btg "Puglia"	BARI	VIA FANELI, 279		0	0	0	0	0
10	Compagnia	BARI - SAN PAOLO	VIA PEPPINO FRANCO, 13		4.378	12	1.666	5	6.044
11	Compagnia	TRANI (BT)	C.SO IMBRIANI, 139		7.851	22	3.139	9	10.990
12	Compagnia	FRANCAVILLA FONTANA (BR)	VIA FALCONE - BORSELLINO, 34		5.857	16	3.071	8	8.928
13	Compagnia	SAN SEVERO (FG)	VIA SOCCORSO, 298		13.048	36	10.065	28	23.113
14	Compagnia	SAN VITO DEI NORMANNI (BR)	VIA DON MILANI SNC		3.502	10	2.101	6	5.603
15	Compagnia	CASARANO (LE)	VIA DOGLIOTTI, 1		4.516	12	1.772	5	6.288
16	Legione	BARI	LUNGOMARE N. SAURO, 4		47.708	131	6.246	17	53.954
17	Provinciale	BRINDISI	VIA BASTONI S.GIORGIO, 3		7.484	21	3.168	9	10.652
18	Provinciale	FOGGIA	VIA A. GUGLIELMINI, 4		20.500	56	7.271	20	27.771
19	Provinciale	LECCE	VIA LUPIAE, 6		15.125	41	2.791	8	17.916
20	Provinciale	TARANTO	VIALE VIRGILIO, 25		20.595	56	6.017	16	26.612
CAMPANIA				1.365	239.159	655	72.493	199	311.652
21	Compagnia	AMALFI (SA)	VIA CASAMARE, 19		4.304	12	1.772	5	6.076
22	Compagnia	SAPRI (SA)	VIA KENNEDY, 198		3.135	9	2.502	7	5.637
23	Compagnia	CASORIA (NA)	VIA PIO XII, 132		9.615	26	6.355	17	15.970
24	Compagnia	CASTELLAMARE DI STABIA (NA)	VIA P. AMEDEO, 79		7.572	21	3.317	9	10.889
25	Compagnia	MARCIANISE (CE)	VIA FERRARA SNC		8.437	23	3.823	10	12.260
26	Compagnia	NAPOLI - BAGNOLI	VIA CADUTI DI NASSIRYA, 2		18.777	51	8.453	23	27.230
27	Compagnia	NAPOLI - STELLA	PIAZZETTA STELLA, 1		7.358	20	2.656	7	10.014
28	Compagnia	TORRE DEL GRECO (NA)	VIA CIRCONVALLAZIONE, 45		6.657	18	2.721	7	9.378
29	Tenenza	ERCOLANO (NA)	V^ TRAVESSA IV NOVEMBRE		4.383	12	3.701	10	8.084
30	Compagnia	ISCHIA (NA)	VIA CASCIAIO, 20		3.435	9	3.363	9	6.798
31	Compagnia	CIGLIANO IN CAMPANIA (NA)	VIA DELL'ACQUARIO, 1		6.826	19	2.959	8	9.785
32	Gruppo	TORRE ANNUNZIATA (NA)	VIA DEI MILLE, 71		12.465	34	2.799	8	15.264
33	Gruppo	CASTELLO DI CISTERNA (NA)	VIA COSIMO MICCOLI, 8		7.826	21	3.335	9	11.161
34	Interregionale	NAPOLI	VIA DOMENICO MORELLI, 38		5.791	16	1.289	4	7.080
35	Legione	NAPOLI	VIA S. TOMMASI, 7		17.725	49	1.252	3	18.977
36	NRMB	NAPOLI	C.SO VITTORIO EMANUELE, 728		21.697	59	3.124	9	24.821
37	Provinciale	CASERTA	VIA CAP. LAVIANO, 13		20.155	55	3.316	9	23.471
38	Compagnia	SESSA ALURUNCA	VIA SESSA TUORO		5.306	15	3.874	11	9.180
39	Provinciale	NAPOLI	VIA M. MORGANTINI, 4		29.587	81	2.789	8	32.376
40	Provinciale	AVELLINO	VIA ROMA, 104		10.459	29	3.744	10	14.203
41	Provinciale	SALERNO	VIA R. MAURI, 29		19.149	52	2.945	8	22.094
42	Scuola Carabinieri Forestali*	CASTEL VOLTURNO (CE)	VIALE DELLE ACACIE, 107	1.365	8.500	23	2.404	7	10.904
BASILICATA				0	26.043	71	3.915	11	29.958
43	Legione	POTENZA	VIA SIRACUSA, 2		21.438	59	2.397	7	23.835
44	Provinciale	MATERA	VIA DANTE, 17		4.605	13	1.518	4	6.123
45	Compagnia	PULICORO	VIA MONTE BIANCO, 18						6.480
CALABRIA				0	191.612	525	56.958	156	248.570
46	Compagnia	CIRO' MARINA (KR)	VIA ALDO MORO, S.N.C.		3.194	9	1.829	5	5.023
47	Compagnia	BIANCO CR	VIA CRISTOFORO COLOMBO, 198		6.280	17	2.871	8	9.151
48	Compagnia	GIOIA TAURO (RC)	VIA VITTORIO EMANUELE, 9		14.610	40	4.894	13	19.504
49	Compagnia	MELITO PORTO SALVO (RC)	VIA F. TURATI, 51		5.095	14	2.895	8	7.990
50	Gruppo	LOCRI (RC)	VIA ANGELO COSMANO, SNC		14.229	39	3.896	11	18.125
51	Compagnia	PALMI (RC)	VIA S. CONDELLO, 11		7.134	20	2.602	7	9.736
52	Compagnia	PAOLA (CS)	VIA NAZIONALE, 1		4.593	13	1.623	4	6.216
53	Compagnia	PETILIA POLICASTRO (KR)	VIA ARRINGA SNC		4.161	11	2.873	8	7.034
54	Compagnia	ROCCELLA IONICA (RC)	VIA DEGLI ULIVI, 40		6.332	17	3.825	10	10.157
55	Compagnia	ROGLIANO (CS)	VIA ALTOMARE, 13		4.334	12	1.848	5	6.182
56	Compagnia	ROSSANO (CS)	VIA S. ANGELO, 4		3.627	10	1.637	4	5.264
57	Compagnia	SERRA SAN BRUNO (VV)	VIALE CERTOSA, 6		4.703	13	2.213	6	6.916
58	Compagnia	VILLA SAN GIOVANNI (RC)	VIA SALVO D'ACQUISTO, 21		2.395	7	1.628	4	4.023
59	BTG/COC Calabria	VIBO VALENTIA	VIA PELLICANO, 19		38.936	107	11.165	31	50.101
60	Legione	CATANZARO	VIA MARAFIOTI, 19		31.972	88	2.246	6	34.218
61	Provinciale	COSENZA	VIALE BUSENTO, 43		13.045	36	2.720	7	15.765
62	Provinciale	REGGIO CALABRIA	VIA ASCHENZ, 3		15.272	42	2.554	7	17.826
63	Gruppo	LAMEZIA TERME	VIA GUGLIELMO MARCONI, 66		11.700	32	3.639	10	15.339
64	Scuola Allievi	REGGIO CALABRIA	VIA PIO XI, 341	175.183	186.381	511	167.581	459	353.962
SICILIA				0	342.554	939	103.494	284	446.048
65	Compagnia	BARCELLONA P. DI G. (ME)	VIA ALDO MORO, 15		6.332	17	3.825	10	10.157
66	Compagnia	ACIREALE (CT)	PIAZZA S. D'ACQUISTO, 6		6.837	19	4.652	13	11.489
67	Compagnia	ALCAMO (TP)	P.ZZA GARIBALDI, 11		4.171	11	2.027	6	6.198
68	Compagnia	BAGHERIA (PA)	VIA PALAGONIA, 120		5.795	16	1.992	5	7.787
69	Compagnia	CASTELVETRANO (TP)	VIA V. VENETO SNC		4.632	13	1.834	5	6.466
70	Compagnia	GRAVINA DI CATANIA (CT)	VIA DEL CARABINIERE, 10		10.107	28	7.314	20	17.421
71	Compagnia	LICATA (AG)	VIA S. D'ACQUISTO, 2		3.863	11	2.439	7	6.302
72	Compagnia	MARSALA (TP)	VIA MAZARA, 184		4.793	13	2.184	6	6.977
73	Compagnia	MAZARA DEL VALLO (TP)	VIA G. C.A. DALLA CHIESA, 37		5.621	15	1.714	5	7.335
74	Compagnia	NOTO (SR)	VICO BRINDISI, 1		5.608	15	2.345	6	7.953
75	Compagnia	PALERMO - S. Lorenzo	VIA VILLA BARBERA, 7		7.905	22	3.576	10	11.481
76	Compagnia	SCIACCA (AG)	VIA SARNO, 18		5.347	15	2.182	6	7.529
77	Compagnia	TERMINI IMERESE (PA)	VIA FALCONE E BORSELLINO, 12		8.979	25	2.108	6	11.087
78	Compagnia	VITTORIA (RG)	VIA GARIBALDI, 397		9.194	25	5.695	16	14.889
79	Gruppo	MONREALE (PA)	VIA BIAGIO GIORDANO, 1		11.917	33	1.137	3	13.054
80	Interregionale	MESSINA	VIA M. D'ARRIGO, 13		22.562	62	1.727	5	24.289
81	Legione	PALERMO	C.SO V. EMANUELE, 475		52.054	143	13.446	37	65.500
82	Provinciale	AGRIGENTO	PIAZZA ALDO MORO, 2		12.243	34	3.060	8	15.303
83	Provinciale	CALTANISSETTA	VIA LEONE XIII, 97		14.884	41	5.701	16	20.585
84	Provinciale	CATANIA	VIA S. GIUSEPPE LA RENA, 89		24.375	67	7.525	21	31.900
85	Provinciale	ENNA	VIA MONTESALVO, 83		7.589	21	2.939	8	10.528
86	Provinciale	PALERMO	VIA MURA S. VITO, 1		40.959	112	9	0	40.968
87	Provinciale	RAGUSA	PIAZZA CADUTI DI NASSIRYA, 3		8.758	24	2.743	8	11.501
88	Provinciale	SIRACUSA	VIALE TICA, 147		13.567	37	2.736	7	16.303
89	Provinciale	TRAPANI	VIA ORLANDINI, 27		12.798	35	3.601	10	16.399
90	Reparto Territoriale	GELA (CL)	VIA VENEZIA, 441		8.000	22	3.947	11	11.947
91	Stazione Braccaccio	PALERMO	VIA MESSINE MARINE, 411/B		11.752	32	5.329	15	17.081
92	Tenenza	FLORIDIA (SR)	VIALE PIETRO NENNI, 68		4.254	12	2.825	8	7.079
93	Compagnia	BARCELLONA P.G. (ME)	VIA ALDO MORO, 19		7.658	21	2.882	8	10.540
TOTALE PASTI				288.909					1.901.762
VALORE DEI LOTTI IVA ESCL.							€ 50.793.982,88		
Legenda:									
ENTE/Disaccamento di rifeimento delle mense dipendenti									

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. REQUISITI COMUNI A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI.

Le derrate devono essere conformi alle normative nazionali e comunitarie, nonché alle specifiche normative di settore attualmente vigenti ed alle successive modificazioni/integrazioni intervenute e/o che interverranno nel periodo di esecuzione del contratto. Devono essere conformi alla medesima normativa le derrate alimentari, di analogo valore nutrizionale ed economico, utilizzate dalla Ditta per la preparazione delle pietanze per assicurare la massima variabilità dei menù concordati con l'EDR, o previste dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Per la preparazione dei pasti non è ammesso, in ogni caso, tra l'altro, l'utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Si specifica inoltre che, per prevenire i rischi per la salute umana, tutte le derrate impiegate nelle preparazioni dei pasti giornalieri e i pasti medesimi non debbono contenere microrganismi patogeni, né loro metaboliti o tossine, né contenere tracce di elementi organici o inorganici estranei agli stessi. In peculiare va garantito l'ossequioso rispetto del Regolamento CE 1441/2007 e s.m.i. sui parametri microbiologici da rispettarsi.

Inoltre tutti gli imballaggi e i contenitori utilizzati a qualunque titolo devono garantire una corretta protezione da rischi microbiologici dei prodotti finiti e delle derrate alimentari impiegate.

A. I prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o di altra origine.

B. I prodotti non devono presentare per nessun motivo odori, colori o sapori anomali.

C. Il confezionamento deve essere idoneo a proteggere i prodotti e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

D. La vita commerciale residua delle derrate fresche alla consegna deve essere almeno del 75% (Shelf Life).

E. L'etichettatura dei prodotti alimentari e la loro presentazione devono essere conformi al D.lgs. 109/92, al D.lgs. 181/03 nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotto (es. bollatura sanitaria per prodotti di origine animale, marchi e denominazioni per prodotti che prevedono un disciplinare di produzione, tipo DOP, IGP, biologico, etc.).

F. A tutte le derrate in entrata va garantita idonea rintracciabilità come da disposizioni del Reg. CE n. 178/2002 ed i fornitori devono conformarsi alle norme volontarie per la sicurezza agroalimentare, come lo standard UNI EN ISO 22005:2008 o equivalente riconoscimento.

G. È vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati. In riferimento ai regolamenti CEE 49/2000 e 50/2000 dell'11 gennaio non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione <contiene Ogm>, mentre la Ditta appaltatrice dovrà rivolgere l'attenzione ai prodotti alimentari presenti sul mercato con l'indicazione in etichetta <non contiene Ogm> (prodotti alimentari privi di geni o proteine modificati);

H. Per quei requisiti dei prodotti ove sono segnalate delle qualità numeriche nelle relative tabelle merceologiche, ferme restando le prescrizioni previste dalla normativa vigente.

2. CRITERI AMBIENTALI MINIMI IN ATTUAZIONE DEL “PANGPP”

In attuazione di quanto prescritto dai seguenti criteri ambientali minimi previsti dal CAM “Documento di Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” di cui al citato DM 10 Marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020):

- I menù predisposti garantiscono l’offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016. L’Appaltatore dovrà fornire, a richiesta degli utenti formulata per il tramite del RAM (o suo delegato), la somministrazione di piatti caldi e/o freddi per vegetariani; privi di prodotti di origine animale quali latte, uova o grassi animali; privi di glutine; compatibili con i dettami delle religioni; personalizzati, per persone affette da particolari patologie che necessitano diete speciali.

La Ditta inoltre dovrà avere cura di predisporre i menù previsti da CT su base stagionale. Le materie prime impiegate devono essere conformi ai criteri ambientali di cui al citato DM 10.03.2020. Di tutti i piatti predisposti per ogni pasto, in ogni caso, la Ditta deve descrivere la ricetta. Questa deve essere prescelta in modo da consentire il recupero degli avanzi non serviti (per la c.d. “lotta allo spreco alimentare”).

Dovrà altresì garantire per un complessivo percentuale (su base trimestrale) l’erogazione di:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali per almeno il 20% proveniente da agricoltura biologica;
- ortofrutta per almeno il 10% certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata o equivalenti;

Al riguardo dovrà garantire che l’ortofrutta non sia di quinta gamma e che venga fornita sulla scorta del calendario di stagionalità allegato al presente capitolato. La frutta non di stagione è ammessa nel solo mese di maggio. I piselli, i fagiolini, la bieta e gli spinaci sono gli unici ortaggi/verdure ammessi quali surgelati.

La Ditta dovrà fornire esclusivamente uova biologiche, anche nella preparazione dei piatti in cui l’uovo entra a far parte della relativa ricetta.

Per quanto attiene alla carne, la Ditta deve attenersi a garantire i seguenti requisiti minimi di legge:

- non è ammessa alcuna preparazione a base di carne ricomposta, né prefritta, né preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario;
- la carne bovina e quella avicola deve essere garantita per un complessivo percentuale sulla base trimestrale, comunque per almeno il 20% complessivo quale proveniente da agricoltura biologica;
- la carne bovina, per un ulteriore minimo 10 % complessivo trimestrale, deve essere certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata o equivalenti.

Detta certificazione può essere sostituita con quella certificata QV o equivalente nell’ambito dei sistemi di qualità regionali ovvero da etichetta in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative “benessere animale in allevamento” e “alimentazione priva di additivi antibiotici” o ancora a marchio DOP o IGP o “prodotto di montagna”;

- la carne avicola dovrà integralmente, e dunque per l’ulteriore 80%, essere etichettata in conformità ai disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali del 29 luglio 2004 recante “Modalità per l’applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni “allevamento senza antibiotici” e allevamento “rurale in libertà” o “rurale all’aperto”;
- la carne suina deve provenire per almeno il 5% in peso, nel complessivo trimestrale, da agricoltura biologica, ovvero essere in possesso di certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un Organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in

allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici” (requisito questo ultimo garantito per almeno gli ultimi 4 mesi di vita dei suini).

- I salumi e i formaggi devono essere somministrati per almeno il 30%, su base trimestrale, da agricoltura biologica ovvero a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna”. Inoltre, per i salumi è obbligatorio che siano forniti solo quelli della tipologia senza polifosfati ed anche senza glutammato monosodico (sigla E621).

Per quanto, invece, attinente ai prodotti ittici la Ditta:

- non può somministrare alla A.D. preparazione a base di pesci, crostacei e molluschi che sia ricomposta, prefritta o preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario;

- può somministrare solo pesci, molluschi e crostacei, sia freschi, sia surgelati, sia conservati, che abbiano origine FAO 37 o FAO 27 e che rispettino la taglia minima di cui al Reg. CE 1967/2006. Le specie da somministrare, inoltre, non debbono appartenere alle specie classificate dall’Unione internazionale per la conservazione della natura quali specie “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabili” ovvero “quasi minacciate”. Sono in ogni caso da ritenersi conformi i prodotti ittici certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un’organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se viene somministrato durante l’anno pesce di allevamento, dovrà essere somministrato almeno 1 volta l’anno pesce biologico o certificato nell’ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da “allevamento in valle”.

Per quanto attiene al pane, la Ditta dovrà garantire l’alternanza di pane preparato con diverse tipologie di farine e “ricette” (farina di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro); con cereali misti, farro, segale, ecc.).

E ancora la Ditta dovrà garantire:

- che per la cottura e il condimento sia impiegato olio extra vergine di oliva e che questi per almeno il 40%, su base trimestrale, provenga da agricoltura biologica. Per le frittture può essere impiegato olio di girasole (altri “oli da semi” sono consentiti per le frittture medesime solo se in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale sulla scorta della relativa vigente normativa);

- che il 33% (in peso e sempre su base trimestrale) di pelati, pomodori e passata di pomodori, siano di origine biologica;

- che lo yogurt sia biologico;

- che le banane e i prodotti esotici (cacao, cioccolato, ananas, caffè, zucchero di canna, ecc.) siano biologici e/o provenienti da commercio equo e solidale così come risultante da uno schema di certificazione riconosciuto (per l’Italia si veda la “Carta italiana dei criteri del commercio equo e solidale”) ovvero di una multistakeholder iniziativa quali il FLO-cert o il WFTO o equivalenti;

- che l’acqua di rete o microfiltrata sia conforme per caratteristiche chimico-fisiche al Decreto legislativo n. 31 del 2 febbraio 2001;

Fermo restando i principi stabiliti dai criteri ambientali minimi, si elencano le caratteristiche merceologiche dei principali gruppi di prodotti alimentari che dovranno essere utilizzati dalla Ditta per l’espletamento dei servizi oggetto della gara.

PANE e PANGRATTATO

Il pane deve essere di produzione giornaliera e confezionato con farine che garantiscano ai commensali l'alternanza di pane preparato con diverse tipologie di farine e "ricette" (farina di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale, ecc.).

Deve essere prodotto esclusivamente con impasto composto, oltre che dalla farina di base, da acqua, sale e lievito naturale.

Non deve essere stato prodotto oltre le 30 ore dalla immissione in consumo. Non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato, riscaldato.

Il pane deve essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta deve essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori. La mollica deve essere asciutta, morbida, con alveatura regolare, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e presentare al taglio occhiatura uniforme e di giusta dimensione, a seconda dei formati, e non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita. Alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che resta ben aderente alla mollica e che si sbriciola leggermente. Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. Il pane deve essere somministrato nelle tipologie "rosetta", "ciabatta", "a fette", in pellicole microforate con impressa la data di produzione.

Il pane deve essere prodotto secondo le modalità di cui alla L. 4 luglio 1967, n. 580 e s.m.i. Il pane grattugiato deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione, fette biscottate, cracker, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito. Il prodotto ottenuto deve essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro. Deve essere confezionato in busta chiusa di materiale tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.

PRODOTTI DA FORNO

Si intendono per prodotti da forno i seguenti generi:

- fette biscottate senza zucchero, grissini, crackers, pane biscottato e simili, in confezioni monoporzione, preparati esclusivamente con farina ottenuta garantendo l'alternanza già prevista per il pane, così che i prodotti stessi risultino ottenuti alternativamente da diverse tipologie di farine e "ricette" (farina di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale, ecc.). Tra gli altri ingredienti sono ammessi oli vegetali monoseme, amido di frumento, malto, lievito, sale. Vi rientrano anche i biscotti secchi dolci non farciti, in confezioni monoporzione, preparati esclusivamente con farina ottenuta garantendo l'alternanza già prevista per il pane, così che i prodotti stessi risultino ottenuti alternativamente da diverse tipologie di farine e "ricette" (farina di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale, ecc.). Tra gli altri ingredienti sono ammessi: oli vegetali monoseme, polveri lievitanti, sale, uova, frutta fresca secca e oleosa, yogurt, amido di frumento, malto, glucosio, latte e zucchero;
- pasta sfoglia per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati, esente da additivi chimici (coloranti, conservanti, ecc.).

E' tollerato l'impiego del burro ma non di margarina o di grassi idrogenati.

Così pure devono risultare privi di additivi prodotti quali panettone, pandoro, colomba, e prodotti similari, che possono essere somministrati in occasioni di festività o ricorrenze/eventi particolari.

Stesse regole vanno seguite per cornetto monoporzione (qualora confezionato) fornito dalla Ditta per la 1^a colazione.

Tutti i prodotti da forno devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non sono tollerati sapore e odore anomali, macchie, spezzature, tagli o rammollimenti atipici.

PASTE ALIMENTARI E PASTA ALL'UOVO

La pasta di semola di grano duro, in tutti principali formati disponibili sul mercato, deve essere di omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. La pasta non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente, deve essere immune, in modo assoluto, da insetti, parassiti, muffe, ecc.; qualora fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farine. Inoltre, deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. Non deve essere ottenuta da frumento transgenico. Non deve presentare: macchie, spezzature, tagli, bottature o bolle d'aria. Per la preparazione dei primi piatti in bianco potrà essere richiesto l'utilizzo di pasta di semola integrale di grano duro. Deve essere prodotta in conformità alle disposizioni di cui al DPR 187/2001 e s.m.i.

La pasta secca all'uovo, in tutti principali formati disponibili sul mercato, deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

Gli gnocchi di patate devono essere freschi o conservati sottovuoto od in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con: patate (minimo 70%), farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali, eventualmente spalmati con olio vegetale.

La pasta ripiena deve essere priva di additivi (coloranti, conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità - glutammato monosodico, ecc.); la percentuale del ripieno di tortellini e di ravioli non deve essere inferiore al 25% del peso complessivo.

Per tutti i tipi di pasta si richiede inoltre che:

- sia del tipo che resta al dente dopo la cottura;
- sia idonea all'impiego in ristorazione collettiva (mantenendo elasticità e punto cottura, non subendo impaccamenti o spappolamenti di sorta per almeno 45' dalla preparazione dei piatti per il consumo in cui essa è impiegata).

Deve essere garantita, almeno per i pranzi, la alternanza intra-giornaliera tra un prodotto a base di pasta "corta" (penne, rigatoni, mezze maniche, tortiglioni, farfalle, fusilli, ecc.) ed uno a base di pasta lunga (spaghetti, vermicelli, linguine, tagliatelle, ecc.).

RISO, ORZO E FARRO

Sono richieste le seguenti varietà: superfino arborio, carnaroli o roma, fine rizzotto o ribe S. Andrea, semifino vialone nano. Può essere richiesto riso parboiled. Deve essere sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14-15%, privo di polveri, minerali (gesso caolino) e di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.). Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore, diverso da quello che gli è proprio; non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente dal Ministero delle politiche agricole e forestali, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei e impurità varie. Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

L'orzo ed il farro devono essere in grani uniformi, integri e puliti; non devono presentare semi, sostanze estranee, muffe. Il prodotto, così come il riso, deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, parassiti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

SFARINATI

Sfarinati prodotti da semola di grano duro (semolino), farina di frumento tipo "0" o "00", farina di farro, di avena, di grano saraceno, farina e/o semolino di riso, farina di mais bianca e gialla per polenta. Tali prodotti non devono risultare alterati per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti o muffe.

LEGUMI FRESCHI, SURGELATI e SECCHI E ALTRI GENERI AD ALTO CONTENUTO PROTEICO

Si prevedono le seguenti tipologie di legumi: fagioli (alternando cannellini, borlotti e corona) e lenticchie delle diverse varietà, ceci, piselli, fave, cicerchie. I legumi utilizzati devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sani, privi di muffe, di insetti, di parassiti, o di altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.), uniformemente essiccati (se non impiegati quelli freschi o surgelati), e non devono presentare attacchi di parassiti.

I legumi secchi debbono aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

OLIO extra VERGINE DI OLIVA E OLI MONOSEME

Sono richiesti: olio extra-vergine di oliva per condire a crudo, ovvero per le cotture delle pietanze di ogni genere. Per le frittiture si deve utilizzare olio di girasole. Altri oli da semi possono alternativamente essere impiegati in modalità “mono seme” nel rispetto della normativa vigente. La densità dell’olio extra vergine di oliva, non deve essere elevata o troppo fluida. L’aroma deve essere intenso di oliva, non devono essere presenti aromi indesiderati non tipici del prodotto quali: di morchia, stantio, metallico, di muffa, rancido, acidulo, di mandorlato, amarognolo. Il sapore deve essere gradevole, pieno e della giusta acidità. L’extra-vergine di oliva deve essere ottenuto dal frutto dell’ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o fisici, tali che non causino alterazione del prodotto. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da olive nazionali di qualsivoglia cultivar e che siano dell’ultima annata agraria utile.

AROMI E CONDIMENTI

Erbe aromatiche fresche e secche: origano, alloro, prezzemolo, salvia, semi di finocchio, basilico, rosmarino, sedano, capperi, timo, maggiorana, menta, ecc.- Aceto di vino, aceto balsamico. Limone fresco o succo di limone. Sale marino integrale grosso e fine senza additivi e anti-agglomeranti. La maionese deve essere realizzata utilizzando solo olio di semi di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti ad eccezione dei correttori di acidità. Altre salse: senape, ketchup, tabasco, bernese. L’aceto di vino deve essere conforme alla normativa vigente e deve possedere un’acidità compresa tra il 6 e il 12% (con tolleranza in più o in meno del 3%). E’ vietato aggiungere l’aceto con acido acetico o altri acidi e coloranti. Può essere fornito sia aceto di vino rosso, sia aceto da vini bianchi. Deve essere somministrato presso le mense anche aceto balsamico “tipo modena”.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

La frutta fresca, somministrata secondo il calendario della stagionalità e deve essere di categoria extra secondo le norme di commercializzazione comunitarie, di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare deve:

- presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- provenire, salvo i casi diversi previsti dal presente CT dal territorio nazionale;
- essere sana, non affetta da marciume, o da attacchi parassitari, punture di insetti, fumaggine, muffe, essere intera, di buona qualità, esente da danni da gelo ed esente da odori e sapori estranei, adeguatamente matura e sviluppata.

Per quanto riguarda le singole tipologie di frutta, si elencano a seguire i parametri minimi delle sole tipologie di frutta di più comune somministrazione, rinviando, per le altre alle previsioni normative vigenti in materia.

- Arance bionde e rosse, e tarocchi: calibro minimo 11, tollerato colore verde per 1/5 del frutto solo in riferimento alle forniture precoci;
 - Mandarini, clementine, mandaranci: calibri compresi tra 4 e 9, tollerato a inizio stagione verde max per 1/3;
 - Mele con preferenza per le varietà Gialla tipo Golden e Rossa tipo Stark, Calibri maggiori o uguali di 65. Le mele debbono aver raggiunto il pieno sviluppo vegetativo e presentarsi con colorazione tipica della cultivar e con polpa perfettamente distribuita;
 - Pere con calibro minimo pari a 55. Per il resto vale quanto statuito per le mele;
 - Pesche (tutte le varietà presenti, opportunamente alternate: es. pesche a pasta gialla, a pasta bianca, percochi, noci-pesche, pesche tabacchiere, ecc.). Calibri almeno pari a 51, salvo i diversi calibri dovuti alle specificità di conformazione di alcune varietà. Per il resto, vale quanto disposto per le mele e per le pere;
 - Albicocche: devono avere sempre nocciolo ben distaccato dalla polpa. La polpa deve in ogni caso risultare compatta. Devono possedere il colore tipico della singola varietà fornita. Devono essere impiegati frutti dal diametro minimo di mm. 27;
 - Prugne/Susine: ovali le prime e afferenti alle cultivar europee; tonde le seconde e afferenti alle varietà cc.dd. "cino – giapponesi". E' richiesto che, in ambedue casi, la polpa si presenti morbida ma non molle. Non sono ammessi tagli e ammaccature sul frutto, che dovrà avere la colorazione tipica della varietà in somministrazione;
 - Uva. Deve essere di varietà da tavola. Alternando uva bianca a uva rossa. Deve essere, oltre modo, perfettamente matura e priva di muffe. Gli acini debbono presentarsi integri e ben formati;
 - Kiwi. I frutti devono presentarsi di una grammatura minima di 65 g e risultare perfettamente sviluppati e con polpa soda, né troppo dura né troppo molle;
 - Meloni e angurie. Per entrambe le tipologie si deve garantire la presenza di piena maturazione dei frutti con accenno di distacco del picciolo. La pezzatura richiesta per i meloni delle varie cultivar in commercio è pari a minimo 350 g. Per le angurie il peso minimo deve essere pari a 1,5 Kg. I colori devono essere tipici;
 - Banane. Prodotti che devono sempre essere da agricoltura equa e solidale e biologici. Il colore deve essere giallo con sole punte verdi. Il frutto interno deve essere sodo, intero, sano, senza marciumi, parassiti. Il frutto esterno deve essere privo di marciumi, muffe, parassiti, funghi. E risultare privo di ammaccature, piegature, disseccamenti.
- La pezzatura minima è pari a 100 g;
- Cachi: a buccia liscia e lucida ed intatta. Possono avere consistenza solida o morbida. Soffice nei primi casi e non eccessivamente cedevole nei secondi. I frutti devono essere ben maturi e non stazionare in mensa più di tre giorni prima rispetto la data di prevista immissione in distribuzione;
 - Fragole. E' vietato somministrare frutti con presenza di residui terrosi. E' ammessa la punta lievemente bianca al vertice;
 - Ciliegie e amarene. Si deve assicurare la buona maturazione, il colore tipico della singola cultivar offerta e solo leggere abrasioni superficiali. Il diametro minimo è pari a 17 mm;

La verdura fresca, somministrata secondo il calendario della stagionalità, deve essere di categoria extra e presentare le caratteristiche merceologiche delle varietà richieste, essere di recente raccolta, a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, asciutta, priva di terrosità e di altri corpi o prodotti eterogenei, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie, esente da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.). Gli ortaggi non devono presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente ed, in particolare, gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. Le verdure e gli ortaggi somministrati devono essere interi, sani, senza lesioni, resistenti al tatto, senza marciumi. Devono essere prive di umidità esterna anomala e privi di sapori che non siano specie-specifici. Solo in superficie sono tollerate lievissime lesioni/imperfezioni che non pregiudichino qualità, sapore e valori nutritivi della parte edibile.

Le verdure surgelate devono riportare in confezione le indicazioni previste per legge (la denominazione di vendita completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione

completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato, le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione, l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto). In particolare, i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e con data di produzione di facile lettura. In tutte le confezioni di prodotti deve essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine per il consumo. Le verdure devono essere sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Tutti i prodotti orticoli surgelati (nelle ipotesi specifiche in cui sono ammessi) devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati. Debbono essere esenti da fisiopatie, funghi, muffe, insetti, parassiti, corpi estranei e batteri patogeni. I pezzi non devono risultare impaccati, riuscendo ad essere separati. Non devono presentare eccessi di ghiaccio sulla superficie. Odori e sapori debbono essere quelli della specie/cultivar di appartenenza. Non sono ammesse verdure di consistenza legnosa o troppo molle e che si spappoli. Il peso massimo che possono avere come "calo" è pari al 23%. Sono ammessi, quali surgelati, solo: piselli (var. "finissimi", fagiolini "fini", bieta e spinaci "bio").

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici possono essere freschi e/o surgelati. Devono rispettare i criteri FAO 37 e FAO 27 ed avere taglia minima nei limiti di cui al cit. Reg. CE 1967/2006. I prodotti della pesca surgelati devono essere in perfetto stato di conservazione e presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. I prodotti dovranno provenire da stabilimenti comunitari riconosciuti o extracomunitari a questi equiparati, nei quali vige l'obbligo di tutti i controlli previsti dalle normative vigenti in ambito nazionale ed europeo. Categoria di freschezza richiesta: extra.

I filetti di pesce devono essere diliscati e privi di residui di pelle e di grumi di sangue. Le etichette apposte sulle confezioni o, in alternativa, sul documento commerciale, ai fini della rintracciabilità dovranno contenere le diciture obbligatorie previste dalla legge: la denominazione commerciale e scientifica di specie, il metodo di produzione (pescato od allevato), la zona di cattura o di allevamento. Non sono impiegabili quei prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura, presentino le seguenti anomalie: presenza di corpi estranei, odore di ammoniaca, colorazione giallastra, odore e/o sapore sgradevole o improprio, aree di disidratazione (c.d. bruciatore da freddo), ammuffimenti, formazione di cristalli di ghiaccio per ricongelamento del prodotto. Devono essere utilizzati:

- filetti anche surgelati (individualmente o interfogliati) in confezione originale o freschi, perfettamente diliscati, di platessa, sogliola, salmone, trota, halibut (non sono ammessi la verdesca ed il pangasio);
- filetti di baccalà o di stoccafisso (surgelati e/o freschi), con salagione uniforme, cute ben aderente ai tessuti sottostanti, tessuti di consistenza soda, di colore biancastro e di odore caratteristico, che non devono contenere additivi e conservanti e presentare viscosità superficiale, segni di putrefazione, ammuffimento o irrancidimento;
- dentice, orata, occhiata, spigola, marmorata, triglia di scoglio o di fondo, gallinella, pagello, fragolino, scorfano rosso, cefalo, sigano, sugaro, palamita, merluzzo carbonaro, pesce serra, cicereello;
- trota, coregone o iridea BIO e altre specie di acqua dolce autoctone pescate nell'Ue;
- pesce azzurro (fresco e/o surgelato): sarda, sardina, alice;

- tranci surgelati, in confezioni originali di: tonno alleterato o altro tonno che non provenga da specie “in pericolo”, “in pericolo critico”, “vulnerabile” o “quasi minacciato”), salmone;
- cefalopodi: seppie, seppiette, calamari, moscardini, polpo, totani;
- molluschi bivalvi (freschi e/o surgelati): cozze, vongole, lupini;
- crostacei sgusciati freschi e/o surgelati): gamberi e code di gamberi, gamberetti, scampi.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Non è ammessa la fornitura di prodotti a base di pesci, crostacei o molluschi prefritti o preimpanati. In somministrazione non si dovranno rinvenire: pinne, pelle, residui membranosi. Saranno tollerate al mx 1 spina per pesce purché inferiore a 5 mm e di consistenza molla. La massima tolleranza di Trimetillamina (TMA) è pari a 1 mg su 100 g di parte edibile. Le parti azotate volatili sono ammesse entro i limiti di 30 mg al max per 100 g di parte edibile.

E' fatto assoluto divieto somministrare, pescato appartenente a specie in “pericolo”, “pericolo critico”, “vulnerabili” o “quasi minacciato” o a categorie di rischio ancora maggiore secondo la normativa IUCN nazionale e europea.

PESCE CONSERVATO (tonno di specie consentite in scatola al naturale/sott'olio)

Il tonno deve essere di colore chiaro-rosato e risultare di trancio intero; deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, consistente e con fibre non stoppose, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura. Il recipiente deve risultare perfettamente integro da bombaggi, ammaccature, tracce di ruggine o discontinuità della banda stagnata o alluminata. All'apertura della scatola il prodotto deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, né presentare alterazioni macroscopiche; tolto dalla scatola e privato dell'olio deve conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore e né tracce di schiumosità in superficie o in profondità. Non è ammesso il tonno che provenga da specie “in pericolo”, “in pericolo critico”, “vulnerabile” o “quasi minacciato”.

CARNI

Le carni bovine, fresche-refrigerate o surgelate, devono provenire da allevamenti, macelli e stabilimenti di produzione nazionali o comunitari. Se surgelate, devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco. Le carni devono provenire da carcasse di bovino con classe di conformazione almeno “U” (ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante), secondo le tabelle di classificazione comunitarie. Possono essere utilizzate, di massima alternandole, carni di vitellone (non castrato e di età non maggiore ai 2 anni) e di manzo (compresa, in questa ultima ipotesi le giovenche che non hanno ancora figliato). La classe di ingrassamento deve essere la 2. Non sono ammesse le frattaglie. Non sono ammesse, in ogni caso, le carni di toro e di vacca (giovenca che ha già generato ed allattato).

Le carni devono essere pulite, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, prive di ossa rotte sporgenti, prive di coaguli ed ecchimosi. Le carni devono presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che risultano così marezzati mediamente. La tessitura carnea deve essere compatta sufficientemente e presentare consistenza pastosa.

La carica microbatterica deve essere entro i limiti di legge. All'animale le cui carni sono somministrate all'A.D. non deve essere somministrato alcun tipo di antibatterico o di anabolizzante. Le carni devono presentare i soli caratteri organolettici specie-specifici e non debbono contenere alcuna sostanza estranea aggiunta a qualsivoglia titolo.

Le carni devono aver avuto una frollatura minima di 12 giorni. La shelf life residua del prodotto carneo somministrato deve essere di gg 21 (tenendo conto di pezzature minime, da cui poi porzionare, di 1 kg).

Le carni devono provenire dai seguenti tagli anatomici ed utilizzati, indicativamente, per le pietanze riportate tra parentesi:

- fesa, sottofesa e noce (per bistecche e cotolette);
- polpa di spalla;
- noce, muscoli di spalla, girello (per spezzatino e arrosto);
- spalla da destinare a macinato (per hamburger o polpette);
- biancostato, reale, punta di petto (per macinato per ragù);
- girello;
- lombata;
- scamone,
- sottospalla;
- campanello e muscolo posteriore;
- filetto (almeno 1 volta ogni mese).

Il macinato deve presentarsi di colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso, con assenza di schegge ossee e di parti legamentose e tendinee, prive di additivi aggiunti.

Le carni suine, fresche refrigerate o surgelate, devono provenire da allevamenti, macelli e stabilimenti di produzione nazionali o comunitari. Gli animali devono essere di provenienza nazionale ovvero da stabilimenti riconosciuti dall'UE.

Le carni devono provenire da carcasse di suini con classe di conformazione almeno "U", secondo le tabelle di classificazione comunitarie. Oltremodo è necessario che le carcasse appartengano a categoria di pedo L (Light, leggero) e cioè a suini leggeri e magroni. Si richiedono i seguenti tagli anatomici: lombo, costine, spalla, arista, salsiccia. Il maiale la cui carne viene somministrata all'A.D. deve essere, anche se refrigerato, ecc. un suino classificabile leggero o magrone.

La carne deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; non deve emanare odori anormali percepibili sia prima che dopo la cottura; non deve presentare colorazioni anomale come un colore giallo-rosa slavato, non deve essere di consistenza molle e con notevole sierosità oppure di colore scuro, consistenza soda e secca. La carne deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. La shelf life residua del prodotto carneo somministrato deve essere di gg 21 (tenendo conto di pezzature minime, da cui poi porzionare, di 1 kg).

Le carni avicole o di pollame (pollo e tacchino), anche ove fresche-refrigerate o surgelate, devono provenire esclusivamente da allevamenti nazionali. Le carni non dovranno aver subito alcun trattamento volto alla loro conservabilità al di fuori della refrigerazione o surgelazione e, quindi, non dovranno essere trattate con acqua ossigenata o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti. Le carni predette devono essere di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, integre, pulite e la pelle deve presentarsi di colore giallo chiaro, omogeneo.

Tagli richiesti: petto, cosce, coscetta, fesa. Le carni devono essere ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, la pelle deve essere di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita ed elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume, non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale o lacerazioni; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti. Le carni devono essere completamente dissanguate e di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudati né trasudati; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi. Le carni devono appartenere alla Classe A.

Il pollo a busto refrigerato deve provenire da animali di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione ed essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg.), essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropiglio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino; deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi, deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca; deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida; deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue.

Non è ammessa la fornitura di prodotti, a base di carni dei tipi su elencati, prefritti o preimpanati.

PRODOTTI A BASE DI CARNE (salumi e prosciutti, ecc.)

Per i prodotti a base di carne dovranno essere rispettate le caratteristiche merceologiche dettate dalla legge e, per quanto concerne quelli D.O.P./I.G.P. e “di montagna” anche dai disciplinari di produzione approvati dalle specifiche norme di settore. I prosciutti crudi stagionati (prevista alternanza tra parma e altre produzioni nazionali tipiche) e gli altri prodotti che hanno subito un trattamento di salagione e di stagionatura (coppa, spalla, pancetta, etc.), nonché i prosciutti cotti (“cotti” che devono essere “High quality”), senza aggiunta di polifosfati, glutammato monosodico, proteine di soia o del latte, ottenuti da cosce di maiale intere, e gli insaccati (salami macinati stagionati – dovranno essere alternati: tipo milano, tipo napoli, tipo ungherese, tipo cacciatore, soppressa veneta, finocchiona, salame felino, soppressa calabro-lucana; mortadella, etc.) devono essere di produzione nazionale e provenienti da suini allevati in ambito nazionale o comunitario. In peculiare per la somministrazione del prosciutto crudo stagionato, è richiesto che la stessa sia caratterizzata da assenza di grasso visibile eccessivo, di rancidità e di giallo. Deve inoltre garantirsi una stagionatura minima (dei “crudi”) di 18 mesi.

Parametri dei principali prodotti carnei – per gli altri si rimanda alle vigenti normative sui disciplinari di produzione:

- Salami macinati stagionati:
Stagionatura minima comune: 2 mesi;
Umidità: 35% ± 3%;
Grassi: 40% ± 3%;
Proteine minime: 20% ± 3%;
Ph non inferiore a 5 ± 3%;
- Prosciutto cotto di alta qualità (High Quality):
Aroma dolce e non acidulo;
Assenza di polifosfati, caseinaiti, lattati, soia;
Non deve essere “ricostituito”;
Umidità max: 75,5% ± 3%;
- Prosciutto crudo disossato (Parma D.O.P. o almeno equivalenti):
Stagionatura minima: 18 mesi;
Umidità max: 45% ± 3%;
Grassi max: 10% ± 3%;

UOVA

Uova fresche di gallina, esclusivamente biologiche, allevate a terra e di produzione nazionale. Categoria richiesta: A, peso: L. Il guscio deve essere integro e pulito, senza tracce di sangue, feci, piume. L’albume chiaro e senza corpi estranei, limpido e di consistenza gelatinosa, il tuorlo ben trattenuto deve essere esente da corpi estranei, macchie di sangue ed odori estranei. Esso deve risultare visibile come ombra a verifica tramite speratura. In particolare, a verifiche: le uova debbono presentare camera d’aria di altezza non superiore a 4 mm e immobile. A verifiche l’eventuale germe deve avere uno sviluppo impercettibile. Le uova devono risultare esenti da odori ormonali.

FORMAGGI

Tutti i formaggi devono essere prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari e devono essere conformi ai requisiti delle pertinenti normative. Sono richiesti formaggi di prima qualità e scelta che abbiano tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto e per quanto concerne quelli D.O.P./I.G.P. e “di montagna”, anche i requisiti previsti dai disciplinari di produzione approvati dalle specifiche norme di settore. I formaggi a pasta filata freschi (mozzarelle e fiordilatte vaccine e di bufala) devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato e non devono

presentare gusti anomali o inacidimento. Debbono avere una shelf life minima al momento della consegna di 7 gg prima della scadenza. I formaggi a pasta filata stagionati, in particolare, dovranno avere il giusto punto di maturazione, senza acari o larve di altri insetti, esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescenze e non esalare odori anomali. Devono presentarsi liberi da fermentazioni anomale e devono aver superato un periodo minimo di stagionatura pari ad almeno 40 gg. Vi rientra in primo luogo il provolone dolce. Per i formaggi freschi da tavola (es: crescenza, stracchino, ecc.) devono presentarsi a pasta compatta e non eccessivamente molle, omogenea e priva di occhiature o bolle d'aria. Non sono tollerate anomalie di fermentazione che ne inficino aspetto, odore e sapore. Debbono affluire ai locali cucina/dispense dell'EDR con una shelf life residua pari al 70% rispetto alla data di scadenza.

Stagionature minime per i formaggi stagionati a pasta pressata:

- Asiago DOP pressato: 20 gg;
- Asiago DOP d'allevato: 1 anno;
- Montasio DOP: 2 mesi;
- Tipo "Bel Paese": 20 gg;
- Caciotta di latte misto vaccino-ovino: 20 gg;
- Caciotta di latte vaccino: 6 settimane; 23
- Parmigiano reggiano: 18 mesi;

Per gli altri formaggi stagionati a pasta pressata, e per tutti gli altri formaggi in genere, si tengano a base i disciplinari di produzione DOP/IGP e le vigenti normative.

A titolo indicativo e non esaustivo si riporta, di seguito un elenco di formaggi da utilizzare nella preparazione dei primi e dei secondi piatti o da servire come piatto freddo: mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, ricotta vaccina o di pecora, stracchino, crescenza, robiola, scamorza, caciocavallo, provolone dolce e/o piccante, caciotta fresca o stagionata bovina o mista, italico, pecorino, formaggi erborinati e da grattugia, parmigiano reggiano, grana, taleggio, gorgonzola dolce e/o piccante, emmenthal, asiago pressago e "d'allevato", montasio, tipo "bel paese".

LATTE E DERIVATI DEL LATTE

Il latte deve essere di alta qualità, intero o parzialmente scremato, e pastorizzato.

Il burro, prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di 1^ qualità, deve essere di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Lo Yogurt deve essere ottenuto con *lactobacillus bulgaricus* e *streptococco thermophilus* e latte intero o parzialmente scremato. E' richiesto nelle seguenti tipologie: intero o magro alla frutta; intero o magro naturale. Lo yogurt deve essere biologico.

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e somministrato in contenitori sigillati; le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa di settore e non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

ALTRI GENERI

Acqua oligominerale naturale o effervescente naturale non addizionata di anidride carbonica. Cacao in polvere. Caffè. The. Marmellata, miele, confettura di frutta "extra" (minimo 45% di polpa di frutta) privi di edulcoranti ed in monoporzioni. Orzo tostato macinato o solubile. Passata di pomodori (unici ingredienti: pomodori, sale). Pomodori pelati, tipo "S. Marzano", in scatola, di qualità superiore. Almeno il 33% dei prodotti a base di pomodoro deve essere biologico. Preparato per brodo a base di estratti vegetali e lieviti senza glutammato monosodico e senza estratti di origine animale. Creme pronte, creme caramel, mousse di frutta, ecc. Zucchero bianco raffinato e zucchero di canna integrale.

CALENDARIO STAGIONALITA' DI FRUTTA E VERDURA
CAM approvati con Decreto 10.03.2020 (ALLEGATO A)

Gennaio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi,

funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

Febbraio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

Marzo

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

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

Aprile

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

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

Maggio

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

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

Giugno

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

Luglio

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Agosto

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Settembre

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topiliambur, zucca, zucchine.

Ottobre

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia,

lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

Novembre

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

Dicembre

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

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

TIPOLOGIE DI PIETANZE

Sono elencati, di seguito, a solo titolo orientativo, alcuni tipi di primi, secondi piatti e contorni. Elencazione solo indicativa data la complessità della elaborazione e della varietà delle pietanze da somministrare nell'esecuzione del servizio, fatta salva la possibilità di concordare tra le parti ulteriori tipologie di pietanze, allo scopo di assicurare la massima variazione dei menù predisposti. Rispettando, in ogni caso, a mente del presente Capitolato tecnico e della vigente relativa normativa, i criteri ambientali minimi e di stagionalità e orientandosi alla "Dieta mediterranea". I piatti andranno preparati con le quantità e la qualità di ingredienti previsti dalla comune letteratura culinaria riferita alla tradizione nazionale.

PRIMI PIATTI

MINESTRE: DI LEGUMI (FAGIOLI, CECI, LENTICCHIE, ETC.) CON PASTA O RISO, DI VERDURE CON PASTA O RISO, DI PASTA O RISO E PATATE, DI PATATE E LENTICCHIE;

ZUPPE: DI LEGUMI, DI LEGUMI CON FARRO E/O ORZO, DI FARRO E/O ORZO;

CREME: DI LEGUMI, DI VERDURE (ZUCCA, CAVOLFIORRE, CAROTE, ETC.);

RISO: RISO E BISI, AL POMODORO, CON GAMBERETTI E ZUCCHINE, INSALATA DI RISO;

RISOTTI: ALLO ZAFFERANO, AI FRUTTI DI MARE, AI FUNGHI, ALLA BOLOGNESE;

PASTA: AI 4 FORMAGGI, ALL'AMATRICIANA, AL PESTO GENOVESE, AL RAGÙ/ALLA BOLOGNESE, CON LE ACCIUGHE, CON CARCIOFI, ALL'ARRABBIATA, ALLA CARBONARA, CON VONGOLE O COZZE, CON TONNO, LASAGNA AL FORNO, CANNELLONI AL FORNO, SFORNATO DI PASTA, INSALATA DI PASTA; PARMIGIANA DI MELANZANE, PARMIGIANA DI ZUCCHINE, PARMIGIANA DI CARCIOFI

TORTELLINI O RAVIOLI: ALLA BOLOGNESE, ALLA PANNA, IN BRODO DI CARNE;

GNOCCHI: ALLA SORRENTINA, AL GORGONZOLA.

SECONDI PIATTI

A BASE DI CARNI BOVINE - BISTECCA (ALLA PIZZAIOLA, ALLA SALSA VERDE, ALLA SVIZZERA), BRASATO (IN UMIDO, AL RAGÙ), COTOLETTA ALLA MILANESE, FETTINA AI FERRI, INVOLTINI DI CARNE AL POMODORO, POLPETTE DI CARNE AL SUGO, POLPETTONE AL FORNO, ROAST BEEF, SALTINBOCCA ALLA ROMANA, SCALOPPINE AL LATTE, SPEZZATINO IN UMIDO, HAMBURGER, VITELLO TONNATO.

A BASE DI CARNI SUINE - COTOLETTE IMPANATE, LOMBATINA AL POMODORO, SALSICCE (AL FORNO, IN UMIDO), ARISTA AL FORNO, BRACIOLE AL VINO BIANCO, STUFATO CON PATATE.

A BASE DI CARNI DI POLLO-TACCHINO - POLLO ALLA DIAVOLA, AL FORNO, ALLA ROMANA, SUPREME DI POLLO, ROLLE' DI TACCHINO, TACCHINO IMPANATO, FESA DI TACCHINO SALTATA IN PADELLA, PETTI DI POLLO IMPANATI, PETTI DI POLLO/TACCHINO ALLA PIASTRA.

A BASE DI PRODOTTI ITTICI - FILETTI DI MERLUZZO ALLA PROVENZALE, FILETTI DI NASELLO ALLA PESCATORA, FILETTI DI PLATESSA AL VINO BIANCO, MERLUZZO AL POMODORO E CIPOLLE, MOSCARDINI IN UMIDO, NASELLO AGLI AGRUMI, POLPETTINE DI PESCE, SALMONE ALLE ZUCCHINE, SEPIE RIPIENE AL FORNO, SEPIOLINE CON PISELLI, TONNO ALLA LIVORNESE, TOTANI RIPIENI, TRANCE DI PESCE SPADA ALL'ACETO BALSAMICO, TROTA AL POMODORO, TROTA SALMONATA ALLE ERBE, BACCALÀ (AL FORNO, FRITTO DORATO, IN UMIDO), CALAMARI IN UMIDO. POLIPO ALL'INSALATA, ALICI FRITTE, FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI, SARDE IN VARIA PREPARAZIONE, TRIGLIE FRITTE O IN UMIDO, ZUPPA DI PESCE, FRITTURA DI PARANZA, SCORFANO IN UMIDO, OCCHIATE E DENTICE IN VARIA PREPARAZIONE.

A BASE DI PROTEINE VEGETALI - POLPETTE DI LEGUMI (AL FORNO, FRITTE O IN UMIDO).

PIATTI FREDDI - PROSCIUTTO CRUDO O PROSCIUTTO COTTO O BRESAOLA E/O FORMAGGI STAGIONATI O FRESCHI, MOZZARELLA E/O AFFETTATI MISTI, UOVA E ACCIUGHE, TONNO CON FAGIOLI E CIPOLLA, UOVA E SALUMI, CAPRESE.

CONTORNI

CARCIOFI FRITTI DORATI, CARCIOFI RIPIENI, CAROTE ALLA PARMIGIANA, CAVOLFIORE ALL'INSALATA O GRATINATI, CROCCHETTE DI PATATE, FAGIOLI (ALLA CIPOLLA, IN UMIDO, ALL'UCCELLETTO), FAGIOLINI ALL'AGRO O STUFATI, FINOCCHI ALLA PARMIGIANA O IN INSALATA, INSALATA (DI POMODORI, MISTA, RUSSA), LENTICCHIE IN UMIDO, MELANZANE (AL FUNGHETTO, DORATE ALLA MILANESE, FRITTE CON PASTELLA, PANATE), PATATE (AL FORNO, ALLA CARRETTIERA, ALLA PARIGINA, ALLA PIZZAIOLA, ALL'INSALATA, FRITTE, IN UMIDO), PURÈ DI PATATE, TIMBALLO DI PATATE, PEPPERONATA, PEPPERONI ALLA SICILIANA, PISELLI AL PROSCIUTTO, POMODORI GRATINATI, POMODORI RIPIENI, SPINACI AL BURRO O ALL'OLIO, ZUCCHINE (AL BURRO, ALLA PARMIGIANA, FRITTE, RIPIENE).

N.B. LA PIZZA PUO' ESSERE SOMMINISTRATA (ove trovi riscontro positivo tra gli utenti dei singoli EDR) SOLO COME PRIMO PIATTO ED ABBINATA AI SINGOLI MENU' IN BASE AGLI INGREDIENTI UTILIZZATI.

GRAMMATURE

MENÙ PRANZO a base di CARNE:

- Pasta di semola cruda o pasta all'uovo secca o riso (120g)
- Carni fresche (150g)
- Verdure cotte (200g) o insalata a foglia (80g)
- Pane (100g)
- Frutta (200g)

MENÙ PRANZO a base di PESCE:

- Pasta di semola cruda o pasta all'uovo secca o riso (120g)
- Pesce o crostacei o molluschi (180g)
- Verdure cotte (200g) o insalata a foglia (80g)
- Pane (100g)
- Frutta (200g)

MENÙ PRANZO a base di FORMAGGIO, AFFETTATI O TONNO/CARNE IN SCATOLA:

- Pasta di semola cruda o pasta all'uovo secca o riso (120g)
- Mozzarella (200g) o formaggio stagionato/semistagionato (100g) o affettati (es. prosciutto crudo/cotto, salumi) (100g) o tonno in scatola (g. 160) o carne in scatola (g. 150)
- Verdure cotte (200g) o insalata a foglia (80g)
- Pane (100g)
- Frutta (200g)

MENÙ PRANZO a base di UOVA:

- Pasta di semola cruda o riso (120g)
- Uova (140g)
- Verdure cotte (200g) o insalata a foglia (80g)
- Pane (100g)
- Frutta (200g)

MENÙ PRANZO a base di LEGUMI:

- Pasta di semola cruda o pasta all'uovo secca o riso (120g)
- Legumi freschi (200g)
- Verdure cotte (200g) o insalata a foglia (80g)
- Pane (100g)
- Frutta (200g)

I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea e gli alimenti dovranno rispettare quanto riportato all'Allegato 1, Sezione D), Lett. b), punto 1) "Requisiti degli alimenti" dei CAM approvati con Decreto 10.03.2020, e precisamente (su base trimestrale):

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso;
- carne bovina e ovicola: biologica per almeno il 20% in peso;
- carne suina: biologica per almeno il 5% in peso;
- prodotti ittici (di origine FAO 37 o FAO 27 e rispettare la taglia minima indicata nei CAM);
- salumi e formaggi: biologici per almeno il 30% in peso;
- Olio extra vergine di oliva: biologico per almeno il 40% in capacità;
- Pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e ricette (farine di grano 0,1,2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);
- Pelati, polpa e passata di pomodoro: biologico per almeno il 33% in peso;
- Uova: 100% biologico
- Yogurt: 100% biologico;
- Prodotti esotici: 100% biologici o proveniente da commercio equo solidale;
- Acqua di rete o microfiltrata.

Per i criteri da adottare per la valutazione della **contaminazione microbica degli alimenti** si rinvia all'allegato 7 delle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" emanate dalla Conferenza Permanente Stato Regioni il 10 novembre 2016 e s.m.i.

Relativamente ai **limiti di accettabilità per i microorganismi e loro tossine responsabili di malattie trasmesse dagli alimenti** si rinvia all'allegato 8 delle predette linee guida.

<i>Eccezioni all'orario di apertura delle linee di distribuzione a pranzo</i>	
Lotto 3	
Mensa	Orario di apertura delle linee di distribuzione
Reparto Autonomo	3 ore lun.-ven. / 2 ore sab., dom. e festivi
CUMS "Palidoro"	3 ore lun.-ven. / 2 ore sab., dom. e festivi
Compagnia CC Roma Casilina	2 ore e 30 min.
Nucleo Radiomobile Roma	2 ore e 30 min.

LOTTO 1: Piemonte e V.A., Liguria, Lombardia e Trentino Alto Adige.			
N.	Reparto	Località	mensa
1	1° Reggimento "Piemonte"	Moncalieri	in sede
2	2° Battaglione "Liguria"	Genova	Comando Legione Liguria
3	3° Reggimento "Lombardia"	Milano	in sede
LOTTO 2: Veneto, Friuli V.G., Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria.			
1	4° Battaglione "Veneto"	Mestre	in sede
2	6° Battaglione "Toscana"	Firenze	in sede
3	2^ Brigata Mobile	Livorno	in sede
LOTTO 3: Lazio e Sardegna.			
N.	Reparto	Località	mensa
1	CUMS "Palidoro"	Roma	in sede
2	Compagnia Speciale	Roma	in sede
LOTTO 4: Abruzzo e Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria e Sicilia.			
1	11° Battaglione "Puglia"	Bari	in sede
2	Gruppo Operativo Calabria	Vibo Valentia	in sede
3	12° Battaglione "Sicilia"	Palermo	Comando Legione Sicilia

<i>Eccezioni all'orario di apertura delle linee di distribuzione a cena</i>	
Lotto 1	
Mensa	Orario di apertura delle linee di distribuzione
Legione CC Lombardia (caserma Montebello - MI)	2 ore
Legione CC Piemonte (caserma Atzei - TO)	1 ora e 30 min.
Compagnia CC Susa (TO)	1 ora e 30 min.
Legione CC Lombardia (caserma Ugolini - MI)	1 ora e 30 min.
Gruppo CC Monza	1 ora e 30 min.
Compagnia CC Milano Duomo (MI)	1 ora e 30 min.
Compagnia CC San Donato Milanese (MI)	1 ora e 30 min.
Compagnia CC Sesto San Giovanni (MI)	1 ora e 30 min.
Provinciale CC Genova	1 ora e 30 min.

Lotto 2	
Mensa	Orario di apertura delle linee di distribuzione
Provinciale CC Verona	2 ore
Legione CC Veneto (PD)	1 ora e 30 min.
Provinciale CC Venezia	1 ora e 30 min.
Legione CC Toscana (FI)	1 ora e 30 min.
Provinciale CC Prato	1 ora e 30 min.
Provinciale CC di Perugia	1 ora e 30 min.

Eccezioni all'orario di apertura delle linee di distribuzione a cena

Lotto 3

Mensa	Orario di apertura delle linee di distribuzione
Interregionale CC "Podgora"	2 ore
Provinciale CC Roma	2 ore
Compagnia CC Roma EUR	2 ore
Gruppo CC Frascati (RM)	1 ora e 30 min.
Compagnia CC Roma S. Pietro	1 ora e 30 min.
Compagnia CC Roma Montesacro	1 ora e 30 min.
Compagnia CC Castel Gandolfo (RM)	1 ora e 30 min.
Gruppo CC Ostia (RM)	1 ora e 30 min.
Compagnia CC Roma Casilina	2 ore
Nucleo Radiomobile Roma	2 ore

Eccezioni all'orario di apertura delle linee di distribuzione a cena

Lotto 4

Provinciale CC Caltanissetta	2 ore
Provinciale CC Catania	2 ore
Provinciale CC Siracusa	2 ore
Nucleo Radiomobile Napoli	1 ora e 30 min.
Gruppo CC Castello di Cisterna (NA)	1 ora e 30 min.
Compagnia CC Napoli Bagnoli	1 ora e 30 min.
Provinciale CC Foggia	1 ora e 30 min.
Stazione CC Palermo Brancaccio	1 ora e 30 min.
Provinciale CC Cosenza	1 ora e 30 min.
Compagnia CC Gioia Tauro (RC)	1 ora e 30 min.

COMPOSIZIONE TIPO DEL TAKE AWAY

1. Un primo piatto a scelta tra:
 - insalate di riso
 - insalate di paste;o piatti simili da concordare localmente tra le parti adatti al consumo differito rispetto alla preparazione e da mangiare in sede diversa dalla mensa.

2. Un secondo piatto a scelta tra:
 - cotolette;
 - hamburger;
 - arrosti;
 - tacchino freddo;
 - roast beef;
 - prosciutto crudo o cotto o bresaola;
 - formaggi stagionati;
 - mozzarella;
 - tonno;o piatti simili da concordare localmente tra le parti adatti al consumo differito rispetto alla preparazione e da mangiare in sede diversa dalla mensa.

3. Un contorno a scelta tra:
 - verdura cotta;
 - ortaggi cotti;
 - fagioli o ceci;
 - patate.

4. g. 200 di frutta fresca pronta al consumo;

5. n. 1 confezione da 50 cl. di acqua minerale;

6. n. 1 succo di frutta e n. 1 dolce confezionato (es. barretta di cioccolato, crostatine, merendine farcite);

7. n. 3 tovagliolini di carta, n. 1 confezione di posateria in plastica e n. 1 bicchiere di plastica.

Le grammature delle predette pietanze, dove non esplicitamente indicate, sono quelle dell'annesso 5 al capitolato tecnico.

PASTI AL SACCO (CD. SACCHETTO)

COMPOSIZIONE

Il sacchetto come previsto all'art. 18 del CT, deve avere la seguente composizione minima, ove esso sia da somministrarsi in luogo del pranzo:

- n. 2 panini composti da:
 - 100g di pane o pizza bianca cadauno (da rispettare le prescrizioni sul pane di cui Annesso 2 al C.T.);
- 100g di formaggio fresco (tra gorgonzola, robiola, ecc.) o di mozzarella o di mozzarella di bufala o di formaggio stagionato (tra: provolone dolce, emmenthal, ecc.);
- 150g di affettati (prosciutto crudo o fesa di tacchino o bresaola o salame “tipo milano”, ungherese o “tipo napoli”, prosciutto cotto); oppure 160g di tonno sott'olio; oppure 150g di carne in scatola. Vanno garantiti sacchetti alternati tra le 3 tipologie di generi producendone la metà con affettati e l'altra metà ripartita tra quelli con tonno sott'olio (tonno delle specie ammesse e di cui all'Annesso 2) e quelli con carne in scatola;
- 200g di frutta di stagione;
- n. 1 confezione da 50 cl. di acqua minerale;
- n. 1 succo di frutta e n. 1 dolce confezionato (es. barretta di cioccolato, crostatine, merendine farcite);
- n. 3 tovagliolini di carta, n. 1 confezione di posateria in plastica e n. 1 sacchetto di plastica biodegradabile.

Detto sacchetto che funge da pasto sostitutivo per pranzo e/o cena deve essere approntato il giorno stesso di previsto impiego (contenendo generi di facile alterabilità).

La Ditta avrà cura di garantire, che nella preparazione dei suddetti sacchetti e nella successiva somministrazione, siano rispettate tutte le norme del presente CT e quelle quivi richiamate con peculiare aderenza alla normativa igienico-sanitaria vigente.



Comando Generale dell'Arma dei Carabinieri

**SERVIZIO DI “RISTORAZIONE COLLETTIVA, A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE, PER I REPARTI DELL’ARMA DEI
CARABINIERI”**

E.F. _____

**Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, ai
sensi dell’art. 26 D.Lgs n. 81/2008**

(c.d. modello “statico” per gli Organismi esecutori)

ALLEGATO AL CONTRATTO N. _____ DEL _____

1. Premessa

Con il presente documento si è inteso, in primo luogo, predisporre il massimario delle misure preventive con le quali il Comando Generale dell'Arma dei Carabinieri ritiene di dover fronteggiare i possibili rischi per la salute e la sicurezza del personale, militare e civile operante all'interno dei luoghi dell'AMMINISTRAZIONE e che potrebbero derivare dalle interferenze fra le attività svolte dalle Appaltatrici del servizio in oggetto e quelle svolte dal personale dell'Arma, nelle medesime caserme ove sarà svolto il servizio.

Il presente documento, include:

- la valutazione (anche quantitativo - numeraria) dei rischi per il personale dell'AMMINISTRAZIONE quali cagionabili dall'assuntrice nel corso dell'erogazione del servizio appaltato;
- la connessa realizzazione del piano di gestione delle emergenze con annessa chek list protesa a dare evidenza della misurazione dei rischi e dei pericoli "da interferenza".

Il presente D.U.V.R.I. contiene, quindi, le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa Appaltatore una prima serie di dati di conoscenza - e di vincoli - sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

Le integrazioni, ad hoc, a questo documento di valutazione, per ogni singolo ambiente lavorativo (in cui l'Appaltatore si interfacerà quotidianamente con gli Organismi dell'Arma presso cui il servizio sarà svolto), nei termini di informazioni/prescrizioni di maggiore dettaglio sui rischi della singola realtà operativa, saranno forniti - secondo le modalità attuative di cui si dirà dopo - da documenti di applicazione locale che saranno redatti dai Comandanti – o loro delegati – dei singoli Organismi dell'Arma destinatari del servizio, dopo attento studio delle singole Unità, c.d. "D.U.V.R.I. dinamici".

2. Rischi non oggetto del D.U.V.R.I.

Il presente D.U.V.R.I. ha ad oggetto le "interferenze" intese quali circostanze in cui venga ad aversi un "contatto rischioso" tra il personale del Committente (in senso lato facendo rientrare fra questi anche quello dei singoli Organismi destinatari del servizio ponendosi, quindi, quale criterio discriminante oggettivo l'appartenenza all'Arma dei Carabinieri) e quello delle imprese operanti presso la sede dell'Organismo. Per cui, interrelati i rischi presenti nei luoghi di lavoro (in cui cioè il servizio di vettovagliamento verrà a svolgersi) con quelli derivanti dal futuro dinamico svolgersi del rapporto fondamentale negoziale, sono stati esclusi dal presente D.U.V.R.I. i "rischi propri dell'attività d'impresa Appaltatore del servizio". Per essi resta, infatti, immutato in capo all'Appaltatore il dovere di redigere uno specifico documento programmatico e preventivo di valutazione e di minimizzazione dei propri rischi aziendali. Parimenti non soggiacciono al presente documento i rischi susseguenti a quelle attività aziendali che, quand'anche rappresentassero remoti possibili origini di interferenza, vengano, comunque, ad essere realizzate in luoghi sottratti alla disponibilità del c.d. "Datore di lavoro committente" cioè a dire esterni, non messi a disposizione dalla Stazione appaltante (es. presso propri Centri di cottura utilizzati dalla Aggiudicatrice e dalle sue Raggruppate per le ipotesi di veicolazione dei pasti), mancando, in tali situazioni lavorative, il "contatto rischioso" fra le "popolazioni lavorative" della P.A. committente e "quelle" dell'Appaltatore.

3. Modalità attuative

Il presente documento dovrà essere oggetto di specifici incontri da tenersi fra l'Appaltatore e i singoli Organismi fruitori del servizio, sia al fine di permettere alle parti l'adozione di specifiche predisposizioni, sia anche per poter sviluppare ulteriori "condivisioni" dei D.U.V.R.I. dinamici che saranno redatti in collaborazione con i singoli Organismi fruitori del servizio.

Con tali D.U.V.R.I. dinamici sarà cura dei singoli Comandi provvedere a dare corso alla adozione di ulteriori misure di tipo aggiuntivo per la prevenzione e la protezione contro i rischi da interferenze.

Ogni singolo documento dinamico, come sopra predisposto, dovrà, a cura dei Comandi, essere allegato al presente D.U.V.R.I. statico. Essi troveranno immediata e congiunta attuazione.

Sul punto, a mezzo del presente documento, questo Comando Generale intende sensibilizzare i Comandanti ai vari livelli circa le Responsabilità dell'Amministrazione Difesa sul tema delle verifiche da eseguirsi circa il rispetto da parte dell'Appaltatore della normativa sulla sicurezza del lavoro.

4. Costi della sicurezza per la eliminazione delle interferenze

Le misure preventive, protettive, i dispositivi di protezione individuale, gli impianti di terra, i mezzi ed i servizi di protezione collettiva, le procedure previste dalle specifiche tecniche atte a garantire la sicurezza, nel presente D.U.V.R.I. vengono ad essere inquadrate quali fattispecie potenzialmente originanti rischi per la sicurezza da interferenze e, come tali, così sono state valutate.

Nella fattispecie, in ossequio a quanto sancito dall'art. 26, comma 5 del D. Lgs. 81/2008 cit. e rispettando la norma di chiusura di cui all'art. 1418 del Cod. Civ., all'esito dell'esperito procedimento valutativo, si ritiene che i costi di cui sopra, da porsi a carico dell'impresa (o R.T.I.) aggiudicataria, siano pari ad Euro 0 (euro zero).

Tanto in quanto per il servizio principale e per quelli accessori di cui trattasi e cioè:

- preparazione e somministrazione dei pasti presso le mense dell'Arma dei Carabinieri;
- somministrazione, nei soli casi della veicolazione dei pasti stessi presso le mense dell'Arma dei Carabinieri;
- pulizia, disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti a preparazione e distribuzione del vitto;

le attività che pongono a contatto gli operatori dell'Appaltatore e quelli dell'Arma sono assolutamente limitate ed a bassa criticità di indurre danni da interferenza per entrambi.

Le potenzialità di danno delle predette attività impongono, cioè, la sola adozione da parte dell'Appaltatore di accorgimenti a bassissima onerosità quali, a titolo esemplificativo:

- la chiusura delle aree citate nel mentre le medesime vengono sanificate o sottoposte alle altre operazioni di igienizzazione, disinfestazione e derattizzazione con l'impiego di agenti chimici e sanitari potenzialmente nocivi;
- l'interdizione delle aree adibite a "cucina" nell'ambito della Mensa di servizio durante le operazioni di esecuzione del servizio;
- nei vari casi di cui sopra l'utilizzo di adeguata segnaletica finalizzata ad informare i lavoratori, militari e civili, dei possibili rischi per la salute e la sicurezza durante il lavoro, così diminuendone e circoscrivendone la pericolosità.

Al riguardo, si aggiunge che tutte le misure che pur eventualmente nelle singole realtà operative, venissero ad aversi e che, susseguentemente, imporrebbero ancorché minimi oneri di spesa (ad esempio: l'acquisto di un cartello con la scritta "in corso disinfestazione/derattizzazione", piuttosto che di un analogo segnale che avvisi della "sanificazione dei pavimenti in atto" ovvero che inibisca l'accesso ai non autorizzati alla zona cottura ai non addetti ai lavori) dovranno essere sostenute, in autonomia amministrativa dai singoli Organismi dell'Arma con le risorse accordate sui pertinenti capitoli di bilancio dell'AMMINISTRAZIONE.

5. Misure di prevenzione e protezione generali

Per il tramite del presente documento, si rende essenziale il Coordinamento fra gli Organismi destinatari del servizio (Datore di lavoro o suo delegato) e le Appaltatore del servizio stesso (Datori di lavoro o loro delegati). Tale coordinamento dovrà coprire tutte le Fasi lavorative.

In particolare modo, periodicamente (dovrà essere redatto un "verbale di cooperazione e di coordinamento") firmato dai rappresentanti locali delle parti contraenti. Dal citato verbale dovranno evincersi quali misure verranno adottate per la tutela dai rischi di interferenza e quali attività ne formeranno l'oggetto. Il Responsabile di sede dell'Appaltatore od il Comandante dell'Organismo fruitore del servizio potranno decidere, anche disgiuntamente - salvo darne immediato avviso alla controparte ed alla Direzione di Commissariato del Comando Generale dell'Arma - ove ravvisassero, ad attività avviate, il sopravvenire di nuove, improvvisate ed impreviste interferenze che possano rendere non più sicure le attività stesse, di dare corso alla motivata sospensione delle attività medesime.

a. Presidi contro i danni interferenti che possono occorrere durante l'impiego di prodotti chimici.

Nell'utilizzo per le operazioni di disinfestazione/derattizzazione di prodotti chimici (anche tossici e nocivi) nonché, nel caso di ricorso, per le operazioni di pulizia ordinarie e/o straordinarie, a prodotti chimici pericolosi o con odori peculiarmente insistenti e penetranti (es. ammoniacca) ovvero ad alta potenzialità allergica, l'area oggetto delle operazioni predette andrà completamente interdetta all'accesso al personale dell'Arma. Si fa salvo l'accesso al personale che, munito di specifiche competenze e poteri, abbia compiti di controllo. Resta inteso che, comunque, il predetto personale dovrà utilizzare idonei accorgimenti per espletare le previste funzioni ed evitare di porre i dipendenti dell'Appaltatore in situazioni di rischio (per se stessi e per gli altri). A titolo di esempio, il RAM o il Comandante dell'Organismo che hanno il dovere di controllare il servizio logistico esternalizzato in rappresentanza degli utenti e della stessa Amministrazione configurandosi per essi delle peculiari responsabilità di vigilanza sulla corretta esecuzione. Fuori da dette eccezioni, l'inibizione dell'accesso dovrà garantirsi a cura del personale preposto dell'Appaltatore del servizio che avrà, pertanto,

cura di apporre apposita cartellonistica interdittiva. Il ripristino dell'accesso potrà avvenire solo dopo idonea aerazione degli ambienti sanificati, disinfestati, derattizzati.

Oltremodo è necessario che venga effettuata la dovuta informazione al personale dell'Arma anche al fine di evitare che, fra questi, i soggetti asmatici, allergici, ecc., possano ricevere nocimento dall'avvenuto impiego delle sostanze in questione anche nei giorni successivi allo stesso utilizzo delle sostanze de quo. Un opuscolo potrebbe essere posto, quale avviso ad efficacia erga omnes sulla porta d'accesso ai locali per i 2-3 giorni successivi all'avvenuta attività.

Resta inteso che rimangono ferme le prescrizioni, quali risultanti dal Disciplinare di gara e dalle specifiche tecniche, già formanti obbligazioni in capo all'Aggiudicataria in tema di misure di protezione e prevenzione contro i rischi da interferenza connessi all'utilizzo dei prodotti chimici.

Si sottolinea e si aggiunge, inoltre, che l'Appaltatore dovrà stoccare i prodotti chimici e per le pulizie in appositi locali adibiti ad hoc dall'Amministrazione. Detti locali dovranno essere chiusi a chiave. Parimenti dovrà provvedere a non lasciare incustoditi i carrelli contenenti prodotti per la pulizia. I contenitori per le pulizie dopo essere stati opportunamente svuotati dovranno essere smaltiti a cura della privata assuntrice secondo la vigente normativa.

b. Presidi contro i danni interferenti che possono occorrere durante le operazioni di preparazione, confezionamento, somministrazione e di post-distribuzione dei pasti.

Durante le operazioni riferibili alla elaborazione delle pietanze, di qualsivoglia genere e natura siano le operazioni stesse e quali che siano le modalità di preparazione delle vivande, l'area cucina interna al plesso refettorio della singola caserma in cui si espleta il servizio logistico in esame dovrà essere interdetta al personale civile e militare non autorizzato dai singoli Comandi o da specifiche disposizioni normative, regolamentari, ministeriali (per il personale autorizzato vale quanto detto, a titolo esemplificativo al precedente sub. para. 6.a.). Quanto sopra per preservare il personale della Amministrazione da rischi da interferenza che potrebbero conseguire dall'uso improprio di macchinari, attrezzature ed utensileria varia di cucina, ovvero a difetti nelle procedure di avviamento, impiego, spegnimento dell'impiantistica od ancora da involontario errore del personale dell'Assuntrice ovvero a non prevedibili pericolose rotture, guasti, ecc. di impianti, macchinari, attrezzature ed utensileria varia di cucina o ancora a rischi di caduta/scivolamento da calpestio di oli, sughi, ecc.

Anche in tali casi dovrà garantirsi, a cura del personale preposto dell'Assuntrice, l'apposizione di apposita cartellonistica interdittiva. Il ripristino dell'accesso in favore di altro personale non espressamente autorizzato (che potrebbe rendersi necessario anche per finalità diverse da quelle di controllo dell'operato dell'Appaltatore – es.: personale impegnato nei servizi di guardia che abbia necessità di ispezionare per la sicurezza militare i locali mensa/refettorio/cucina; personale del minuto mantenimento che abbia necessità di ripristinare talune linee elettriche, idrauliche, ecc.) potrà avvenire solo dopo l'avvenuta conclusione delle operazioni di cui trattasi e la rimozione della segnaletica precedentemente apposta ad hoc. In casi particolarmente urgenti ed improcrastinabili andranno, di volta in volta, adottati congrui accorgimenti a cura di un sinergico sforzo delle parti da evidenziarsi in apposita verbalizzazione straordinaria.

E' del tutto evidente che, nonostante le possibili cause interferenti siano diverse, anche durante la somministrazione dei pasti ovvero durante le operazioni successive alla avvenuta distribuzione del vitto, si rende auspicabile l'interdizione dell'area cucina delle mense per la durata stessa delle attività susseguenti a quelle di cucina. Rimangono ferme le prescrizioni, quali risultanti dal Disciplinare di gara e dalle specifiche tecniche, già formanti obbligazioni in capo all'aggiudicataria in tema di misure di protezione e prevenzione contro i rischi da interferenza connessi alle attività di cucina, somministrazione e post-distribuzione del vitto;

c. Presidi contro i danni interferenti che possono derivare dalla movimentazione degli automezzi dell'Appaltatore.

Gli automezzi dell'Appaltatore dovranno accedere ed effettuare manovre, movimenti, transiti, nei cortili, nelle aree di sosta delle sedi di lavoro (caserme) a velocità ridotta e, comunque, tale da non poter determinare alcun danno colposo alle persone, alle infrastrutture ed agli automezzi della Amministrazione.

All'interno degli Organismi dell'Arma si impone l'osservanza delle seguenti misure precauzionali:

- rispetto della segnaletica presente nelle aree adibite a transito;
- moderazione della velocità;
- assenza di transito e sosta nelle aree di manovra dei mezzi;
- effettuazione di manovre in caso di scarsa visibilità/manovrabilità solo con l'ausilio di personale di terra;
- prestazione della massima possibile attenzione negli attraversamenti di piazzali al sopraggiungere di veicoli;
- prestare attenzione alle manovre di altri veicoli;

- prestare attenzione ai cancelli o portoni dotati di meccanismi di apertura e di chiusura meccanizzata - i cui sistemi ottici di controllo dei meccanismi non vanno oscurati, manomessi;
- segnalare con idonea segnaletica la presenza del cantiere per interventi sui piazzali e sulla viabilità esterna, comunque, previa autorizzazione ad hoc.

6. Tipologia esemplificativa dell'organizzazione di misure di prevenzione e protezione.

Onde consentire la minimizzazione dei rischi da interferenza, il presente D.U.V.R.I. statico è corredato di una Lista di controllo che, pur non ponendosi quale esaustiva previsione di tutti i possibili casi che nell'esperienza concreta possono verificarsi, vuole essere una guida cui attenersi nella più precisa - ed eventualmente derogatoria - casistica che dovrà discendere dai singoli D.U.V.R.I. dinamici (documenti che, come detto, si porranno quale integrativi ed attuativi del presente). L'elencazione di cui alla tabella a seguire, ovviamente, è da intendersi quale ampliativa delle ipotesi di prevenzione e protezione generiche di cui al precedente paragrafo. Sarà cura dei singoli Organismi fruitori del servizio dare corso ad ulteriori prescrizioni attagliate ai singoli "ambiti spaziali di interferenza":

N.	Fattispecie dell'attività dell'Appaltatore	Probabilità che si verifichi l'evento dannoso	Gravità dell'evento dannoso	Misure preventive per minimizzare il rischio da interferenza
1	<u>Introduzione derrate e/o pasti veicolati</u>	<u>POCO PROBABILE</u> Solo nel caso in cui personale dell'Arma entri casualmente nelle aree di ingresso derrate o pasti durante le fasi della loro introduzione	<u>MEDIA</u> (urti, cadute, contusioni, lesioni da impatto con personale o con materiale in ingresso)	Far accedere il personale dell'Appaltatore solo da aree ad hoc. Alle porte d'ingresso apporre idonea segnaletica dalla quale si evinca che l'accesso ai locali è consentito ai soli dipendenti dell'Appaltatore ed al personale autorizzato (da elencarsi a cura dei Comandanti). Apporre idonea segnaletica
2	<u>Preparazione pietanze (lavorazione, cottura, ecc.)</u>	<u>IMPROBABILE</u> Personale dell'Arma che entri casualmente nelle aree lavorazione derrate e di produzione dei pasti (Cucine)	<u>ALTA</u> (Scivolamenti, cadute da: calpestio di oli e sughi, residui di cottura; da rovesciamento di bollitori; da urto contro impiantistica, utensileria, pentolame; lesioni agli occhi ed agli arti da bruciature o da tagli, ecc.)	Non far accedere il personale esterno all'Appaltatore nella zona cucina – a meno del personale autorizzato e salve comunque le precauzioni del caso. Apporre idonea segnaletica
3	<u>Somministrazione dei pasti al Self-service</u>	<u>IMPROBABILE</u> Personale dell'Arma che, entrando, impatti contro il personale dell'Appaltatore, ovvero urti, o scivoli su vasellame, tovaglioli caduti, ecc	<u>MEDIA</u> (Scivolamenti, scontro con personale dell'Appaltatore addetto alla distribuzione, accavallamenti, ecc.)	Evitare accavallamenti di personale servente lungo la linea di distribuzione e verificare che la fila dell'utenza sia ordinata. Prestare particolare attenzione a che non si sversino cibo o cada vasellame, salviette, ecc. dal lato utenza. E' preferibile che saliera/pepiera ed oliera ed i condimenti in genere, siano disponibili in area non interferente con le linee di distribuzione e lungo le vie di accesso ai tavoli del refettorio.
4	<u>Operazioni successive alla distribuzione del vitto (sparecchiatura eventuale compresa e operazioni accessorie di pulizia</u>	<u>IMPROBABILE</u> Personale dell'AMMINISTRAZIONE che entri casualmente nelle aree delle pulizie, della sparecchiatura, ecc	<u>MEDIA</u> (Urti, cadute, lesioni da impatto con Personale dell'Appaltatore; Scivolamento da pavimentazione tersa, bagnata, inalazione di	Interdire l'area di accesso alla zona mensa ed all'area cucina per tutta la durata delle operazioni di lisciviatura e sistemazione dei locali. Apporre idonea segnaletica.

			odori patogeni per soggetti asmatici ovvero allergici)	
5	<u>Sgombero tavoli e riconsegna dei vassoi post-pasti a cura dell'utenza</u>	IMPROBABILE I vassoi vengono riposti in appositi contenitori successivamente prelevati da personale dell'Appaltatore addetto al lavaggio delle stoviglie, ecc. In ipotesi, i danni potrebbero cagionarsi fra dipendenti dell'Arma e, dunque, al di là fuori del caso di danni da interferenza)	MEDIA (Urti, cadute, lesioni da impatto con Personale dell'Appaltatore ovvero fra Personale utente dell'Arma)	Predisporre congruo n. di file di deflusso e idonea tipologia e numero di scaffalature per il posizionamento dei vassoi contenenti vasellame e materiale di risulta
6	<u>Operazioni implicanti uso di prodotti chimici con potenzialità tossicologica (incluse disinfestazioni e derattizzazioni)</u>	IMPROBABILE Personale dell'Arma che entri casualmente nelle aree sottoposte alle operazioni di pulizia, disinfestazione o derattizzazione	ALTA (Scivolamento, scontro con Personale addetto alla pulizia, alla disinfestazione; Inalazione o contatto con sostanze pericolose.)	Interdire l'area di accesso alla zona mensa ed all'area cucina per tutta la durata delle operazioni di lisciviatura e sistemazione dei locali. Apporre idonea segnaletica. Avvisare gli utenti anche per un congruo numero di giorni successivi che sono stati utilizzati prodotti tossici anche solo potenzialmente.
7	<u>Movimentazione di materiali di vario genere con apparecchi meccanici e/o mezzi di sollevamento, ecc.</u>	POCO PROBABILE Personale dell'Arma che subisca danni – anche gravi – dal cattivo o errato utilizzo delle predette macchine nelle aree adiacenti i locali cucina, mensa e deposito derrate.	ALTA (da cadute, piccole contusioni a ben più gravi incidenti)	Interdire l'area di accesso alla zona mensa, alla area cucina, ai depositi, ecc. per tutta la durata delle operazioni di impiego delle apparecchiature. Apporre idonea segnaletica.



(Denominazione dell'Ente, Distaccamento o Reparto presso cui viene eseguito il servizio)

**SERVIZIO DI “CATERING COMPLETO” PER I REPARTI
DELL’ARMA DEI CARABINIERI E.F. _____**

**Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, ai
sensi dell’art. 26 D.Lgs n. 81/2008
(c.d. modello “dinamico” per gli Organismi esecutori)**

Servizio: preparazione, somministrazione pasti con derrate direttamente approvvigionate dall’Appaltatore aggiudicataria, nonché riassetto e pulizia locali di pertinenza ed attrezzature presso gli enti/distaccamenti/reparti dell’Arma dei Carabinieri. ANNO: _____

Esecuzione contrattuale presso l’organismo _____

Comandante dell’Organismo (*Grado, cognome e nome*): _____

Sede, recapito telefonico principale ed indirizzo dell’Organismo presso cui viene eseguito il servizio: _____

Responsabile dell’Organismo per l’implementazione del presente D.U.V.R.I. (*Datore di lavoro o suo delegato*): _____ (1)

Impresa (RTI) Appaltatore: _____

Responsabile dell’Appaltatore nei confronti dell’Organismo presso cui viene eseguito il servizio per l’implementazione del presente D.U.V.R.I.: _____

Note:

- (1) *La responsabilità si estende, ovviamente, alla verifica dell’attuazione altresì delle prescrizioni statuite dall’AMMINISTRAZIONE con il D.U.V.R.I. statico – di cui ogni singolo D.U.V.R.I. dinamico è conseguenza logica ed integrazione sul piano del diritto.*

1. Premessa

Il presente documento di valutazione contiene le specifiche ed analitiche informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all’Impresa Appaltatore operante presso questa sede – quale fornitrice del servizio oggetto

del presente D.U.V.R.I. dinamico – dati dettagliati sulle misure di emergenza e di prevenzione relative ai rischi che potrebbero derivare dalle interferenze fra l'attività svolta dalla stessa Appaltatore e quelle di questo Organismo.

Il documento è stato redatto in conformità alle prescrizioni di massima di cui al D.U.V.R.I. "statico" redatto dalla Direzione di Commissariato del Comando Generale dell'Arma dei Carabinieri ed allegato al Contratto n. _____ del _____.

2. Personale dell'Impresa (mansionario)

...

3. Dati Logistico – infrastrutturali relativi alla Caserma (Metratura e numero dei locali cucina e mensa e di ogni altro locale utilizzato dall'Appaltatore; numero delle linee distributive; numero dei locali deposito, spogliatoio, servizi, ecc.; elenco e dati del Personale dell'Arma che presso la caserma svolge incarichi connessi al Servizio di Vettovagliamento): _____

4. Descrizione delle attività giornaliere poste in essere dall'Appaltatore e relative durate (da redigersi a cura di ogni E.D.R. distinte per colazione, pranzo e cena)

a. Operazioni relative alla 1^a colazione:

Tavola 1. a

Descrizione fasi lavorative	Inizio	Termine	Note	FASE INTERFERENTE
Esempio: preparazione bevande calde per la colazione	Esempio: Ore 07.00	Esempio: Ore 07.30	Esempio: Impiegati n. _____ operatori della Appaltatore nella sola area contigua ai distributori...	SI o NO <i>Se si riportare i dati nella Tavola 3a del paragrafo 7</i>

b. Operazioni relative al pranzo:

Tavola 1. b

...

c. Operazioni relative alla cena:

Tavola 1. c

...

5. Descrizione delle attività periodiche poste in essere dall'Appaltatore e relative durate.

a. Operazioni inerenti il servizio trimestrale di disinfezione e derattizzazione:

Tavola 2.a

Descrizione fasi lavorative	Inizio	Termine	Note	FASE INTERFERENTE
Esempio: posizionamento del materiale tossico topicida	Esempio: Ore 05.30	Esempio: Ore 06.00	Esempio: Impiegati Specialisti nelle aree di posizionamento delle esche...	SI o NO <i>Se si riportare i dati nella Tavola 4a del paragrafo 8</i>

b. Operazioni inerenti il servizio a tavola:

Tavola 2.b

...

c. Operazioni:

Tavola 2.c

...

6. Coordinamento periodico delle fasi lavorative.

Non potrà essere iniziata alcuna operazione all'interno dei reparti, da parte della Impresa operante in sede, se non a seguito di previa avvenuta sottoscrizione, da parte del responsabile dell'Appaltatore, di apposito verbale di cooperazione e coordinamento a carattere: giornaliero o settimanale o quindicinale (a discrezione d'ogni singolo Comandante l'E.D.R.).

Eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto a questo Organismo di interrompere immediatamente il servizio. Tanto anche nella ipotesi che sopraggiungano aleatorie interferenze che rendano necessario la sospensione dello stesso.

Restano ferme le norme regolamentanti le modalità con cui il personale dell'Appaltatore deve attenersi all'interno del plesso di questo Organismo, e cioè quelle relative a: copricapo, giacca con contrassegno dell'Appaltatore e numero di identificazione o targhetta con cognome; pantaloni, maglietta e calzature antiscivolo con calze; presa visione della planimetria dei locali, delle vie di fughe, dei presidi di emergenza, degli

interruttori ad opera, almeno, del Responsabile dell'Appaltatore.

7. Prescrizioni per eliminare/contenere i rischi in ogni fase interferente:

Prescrizioni relative alle operazioni della 1^a colazione:

Tavola 3.a

Descrizione delle fasi lavorative interferenti (dettagliando i rischi)	Inizio	Termine	Prescrizioni (misure di prevenzione e provvedimenti da adottarsi, comunque, al verificarsi degli eventi dannosi)
Esempio: preparazione bevande calde per la colazione: <ul style="list-style-type: none">• rischio n. 1 rottura del bollitore;• rischio...• ...	Esempio: Ore 06.30	Esempio: Ore 06.45	Esempio: apporre idonea segnaletica per evitare l'ingresso del Personale AMMINISTRAZIONE nella specifica area lavorativa in cui è in corso l'attività di preparazione delle bevande calde.

a. **prescrizioni relative alle operazioni del pranzo:**

Tavola 3.b

...

b. **prescrizioni relative alle operazioni della cena:**

Tavola 3.c

...

8. Singole Prescrizioni per eliminare i rischi in ogni fase interferente nelle attività periodiche:

a. **Prescrizioni inerenti il servizio trimestrale di disinfestazione e derattizzazione:**

Tavola 4 a.

Descrizione delle fasi lavorative interferenti (dettagliando i rischi)	Inizio	Termine	Prescrizioni (sia misure di prevenzione, sia provvedimenti da adottarsi, comunque, dopo il verificarsi degli eventi dannosi)
Esempio: posizionamento del materiale tossico topicida: <ul style="list-style-type: none">• rischio n. 1 inalazione sostanze pericolose;• rischio ...	Esempio: Ore 05.30	Esempio: Ore 06.00	Esempio: apporre idonea segnaletica per evitare l'ingresso del Personale AMMINISTRAZIONE nella specifica area lavorativa in cui è in corso l'attività di posizionamento delle esche.

9. Varie ed eventuali integrazioni (a cura dell'EDR per sue valutazioni discrezionali ovvero a seguito di accordi fra Appaltatore ed EDR).

Località e data _____

Il Responsabile dell'Appaltatore
l'AMMINISTRAZIONE

Il Responsabile D.U.V.R.I. per

IL COMANDANTE
