

## **Allegato 1**

### **SPECIFICHE TECNICHE PER IL SERVIZIO DI CONFEZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

#### **1 - GENERALITÀ'**

Le presenti Specifiche Tecniche definiscono le condizioni e le modalità di svolgimento del servizio di ristorazione presso esercizio privato, sostitutivo del servizio di mensa obbligatoria per il personale dei contingenti delle Forze di Polizia e costituiscono parte integrante dell'atto di affidamento.

#### **2 - OGGETTO DELLA PRESTAZIONE**

Il servizio consiste nella preparazione del vitto utilizzando derrate reperite autonomamente dall'Impresa, nella distribuzione dei pasti mediante somministrazione "al tavolo".

Il servizio deve essere espletato secondo le modalità di seguito precisate, salvo facoltà dell'Amministrazione di sospenderlo per le esigenze di ordine e sicurezza pubblica, anche dichiarando il recesso parziale, così come previsto dalla lettera di affidamento.

Tali sospensioni sono comunicate all'Impresa tempestivamente.

All'Impresa è concesso di sospendere momentaneamente il servizio solo per cause di forza maggiore, adeguatamente motivate. In tal caso, l'Impresa, senza compenso aggiuntivo, dovrà assicurare, comunque, la preparazione e la somministrazione dei pasti con soluzioni alternative quali l'utilizzo di altra struttura, ovvero ricorrendo a piatti freddi, cestini, ecc, da approntare per la circostanza.

##### **a) Oneri a carico dell'Amministrazione**

Vigila sull'osservanza da parte dell'Impresa delle norme di tutela dell'igiene.

##### **b) Oneri a carico dell'Impresa**

L'Impresa provvede all'acquisto dei generi alimentari che dovranno essere della migliore qualità commerciale, forniti da aziende qualificate, e possedere i requisiti indicati nelle condizioni tecniche e nel rispetto delle grammature indicate nell'Allegato Ib.

L'Impresa dovrà acquisire dai suoi fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia, fermo restando che l'attività ispettiva che l'Amministrazione effettuerà dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni dei punti critici, anche in attuazione di normative comunitarie in materia.

Provvede altresì al trasporto delle derrate presso i locali di conservazione ed al relativo stivaggio, alla confezione ed alla cottura delle vivande secondo la cucina tradizionale ed a regola d'arte, alla relativa distribuzione mediante somministrazione "al tavolo".

Fornisce i materiali di consumo i materiali di consumo per la confezione di eventuali cestini, ivi compresa la posateria di plastica e quant'altro previsto delle presenti Specifiche Tecniche.

Provvede a retribuire ed assicurare il proprio personale nonché a dotare il personale medesimo di quanto prescritto dalla normativa antinfortunistica.

Fermi restando gli obblighi previsti dal contratto, l'Impresa si impegna ad osservare la vigente normativa sull'igiene dei luoghi di lavoro, sulle previdenze varie per disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, tubercolosi e di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante il periodo di vigenza del contratto, per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa garantisce anche il pieno rispetto di tutte le leggi sanitarie vigenti in materia di alimentazione ed, in particolare, del Reg. CE 852/04 e delle leggi igienico-sanitarie in materia di alimentazione.

Si impegna anche all'osservanza della normativa igienico-sanitaria e, particolarmente, di quella prevista dagli articoli dal 37 al 42 del D.P.R. n. 327/1980.

L'Impresa è direttamente responsabile dei rischi derivanti dalla propria attività ed in particolare degli avvelenamenti ed intossicazioni dovuti ad ingerimenti da parte dei commensali di cibi preparati e distribuiti dal proprio personale, nonché da incidenti derivanti dal mancato rispetto delle norme di sicurezza. L'Impresa appaltatrice è direttamente responsabile, per se e per il proprio personale di qualsiasi inadempienza ed evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione dell'attività oggetto del contratto, ai suoi dipendenti, ai suoi beni, nonché ai terzi, ed ai beni dei terzi, facendo salva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità.

### 3 - PERSONALE

Il personale addetto all'esecuzione dei servizi dovrà essere alle dirette dipendenze dell'Impresa, da questa assicurato e retribuito, sollevando l'Amministrazione da ogni obbligo e responsabilità relativa, professionalmente idoneo alle mansioni assegnate e nel numero necessario per la prestazione dei servizi stessi secondo la qualità ed il livello indicati nelle presenti Specifiche Tecniche. Ai fini della definizione dei livelli professionali, si farà riferimento a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti di aziende del settore turismo.

### 4 - COMPOSIZIONE DEI PASTI

Ciascun **pasto**, meridiano e serale, avrà le seguenti caratteristiche:

- primo piatto caldo: almeno tre scelte di cui uno dietetico;
- secondo piatto caldo: almeno due scelte più l'aggiunta di un piatto freddo;
- contorno: di stagione, con almeno due scelte;
- pane;
- frutta di stagione: due scelte;
- acqua, gasata o naturale, ed una bevanda a scelta tra vino o altra bibita.

A richiesta dell'Amministrazione, l'Impresa fornirà, in sostituzione dei pasti caldi, sacchetti viveri contenenti vivande fredde, di equivalente contenuto calorico.

Lo stesso piatto (primo o secondo), di norma, non potrà ripetersi più di tre volte in quindici giorni. I pasti dovranno essere preparati in conformità alle vigenti norme legislative e disposizioni sanitarie.

Il menù dovrà essere concordato con il rappresentante dell'Amministrazione, avere periodicità quindicinale ed essere riportato su apposito manifesto da apporre all'entrata della mensa, in modo da renderlo ben visibile ai commensali.

E' consentito solo in via temporanea ed eccezionale apportare variazioni al menù concordato.

Ciò può verificarsi 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'appaltatrice quali sciopero, incidenti, interruzione dell'erogazione dell'energia elettrica, del gas o dell'acqua;
- avaria della catena di conservazione dei prodotti deperibili.

Il menù dovrà essere compilato tenendo presenti le caratteristiche merceologiche delle derrate, riportate nell'Allegato la e le grammature prò capite riportate nell'Allegato lb. **Il sacchetto viveri** dovrà essere la seguente **composizione minima**:

- due panini imbottiti;
- 1 scatoletta di carne (gr. 140), o tonno (gr. 80) o confezione fonnaggini (gr. 50);
- due frutti di stagione;
- acqua minerale da lt. 0,5;
- yogurt (gr. 125) o dolce;
- 1 tovagliolo;
- 1 confezione posateria in plastica;
- 1 sacchetto.

L'Amministrazione, si impegna altresì a svolgere un programma di accertamento periodico del livello di gradimento del servizio, al fine di individuare ulteriori condizioni e soluzioni migliorative.

### 5 - NUMERO DEI PASTI E COMPENSO

Le prestazioni si intendono riferite ad un numero presunto di pasti, articolati in pranzi e cene secondo le esigenze indicate dall'Amministrazione, dal lunedì alla domenica, comprese le giornate prefestive e festive.

Date le particolari caratteristiche delle attività svolta nella circostanza dai contingenti della Polizia di Stato, dell'Arma Carabinieri e della Guardia di Finanza i dati relativi al numero di pranzi e cene sono orientativi e suscettibili di variazioni in aumento o in diminuzione per garantire la massima flessibilità ed aderenza alle effettive esigenze di servizio. Per consentire all'Impresa l'impiego di personale e di derrate alimentari in quantità non superiore alle necessità, l'Amministrazione comunica giornalmente, all'Impresa stessa, il prevedibile numero di pasti giornalieri da somministrare nel rispettivo periodo di riferimento e la loro articolazione fra mattina e sera.

Comunica altresì il prevedibile numero di pasti da somministrare nelle giornate prefestive e festive, fermo restando che l'Impresa è tenuta a soddisfare esigenze di pasti in quantità superiore a quella prevista ed oggetto di comunicazione.

Date le caratteristiche dell'attività svolta dai militari dell'Arma Carabinieri, la segnalazione ha

valore puramente indicativo e pertanto le oscillazioni del numero dei pasti effettivamente consumati rispetto al numero segnalato non comporta alcuna variazione del prezzo unitario.

Il pagamento del corrispettivo è disposto nei termini indicati dell'affidamento. La prevista dichiarazione di regolarità della prestazione tiene conto della concordanza del numero dei pasti addebitati in fattura con quelli effettivamente consumati e risultanti dalla documentazione in possesso dell'Amministrazione.

## **6 - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

La preparazione dei pasti deve rispettare gli standards igienici previsti dalla normativa vigente e dall'Allegato le (limiti di contaminazione microbica). Le linee di lavorazione delle vivande sono predisposte in modo da evitare contaminazioni crociate.

### **a) Conservazione delle carni**

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti. Qualora, per ragioni infrastrutturali, ciò non sia possibile, dovranno essere adottati opportuni accorgimenti affinché i sopracitati alimenti non vengano in contatto tra loro.

I prodotti cotti refrigerati, pronti per il consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° C e 6° C.

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

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

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

I prodotti a lunga conservazione dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse.

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

### **b) Manipolazione e cottura**

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

### **e) Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le seguenti modalità: tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a

- scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e 4° C;
- la lavorazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate;
- la carne trita dovrà essere preparata in giornata;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata, se non già approvvigionato preconfezionato;
- il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- le frittiture verranno effettuate nelle friggitrici;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;

- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli, l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione.

#### **d) Personale**

Tutto il personale impiegato dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione. Ciò nonostante, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche riflettenti patologie incompatibili con il servizio.

#### **7 - CONDIMENTI**

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

#### **8 - ORARI PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

Gli orari per la somministrazione dei pasti sono concordati con il funzionario responsabile della Questura in relazione alle esigenze di servizio.

Tuttavia, l'Impresa, alla luce di specifiche ed imprevedibili esigenze di servizio dei suddetti contingenti, assicurerà il servizio anche al di fuori dei predetti orari.

#### **9- OPERAZIONI DI PULIZIA E RIASSETTO DEI LOCALI**

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

Tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intenderà utilizzare dovranno essere preferibilmente prodotti ecocompatibili.

#### **10 - DIVIETI**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è fatto assoluto divieto di accantonare detersivi scope e strofinacci di qualsiasi genere nelle zone di

preparazione, cottura e somministrazione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito ed in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta.

#### **11-RIFIUTI**

I rifiuti solidi dovranno essere raccolti in sacchi di plastica secondo la normativa in vigore e convogliati subito negli appositi contenitori pubblici per la raccolta.

#### **12 - ATTIVITÀ' DI CONTROLLO**

##### **a) Generalità**

Ferma restando quanto previsto in contratto, è in facoltà dell'Amministrazione porre in atto controlli riguardanti le seguenti aree di interesse:

- introduzione delle derrate;
- modalità di conservazione;
- preparazione del vitto;
- distribuzione/somministrazione;
- pulizia dei locali;
- andamento generale del servizio.

I controlli potranno essere effettuati sia da rappresentanti dell'Amministrazione, sia da idonee Commissioni appositamente costituite, sia a mezzo di Enti od Organismi specializzati di altre Amministrazioni.

L'attività deve mirare all'accertamento della perfetta ed uniforme osservanza delle previsioni contenute nel contratto e nelle presenti Specifiche Tecniche, nonché di ogni altra previsione legislativa in materia. Tutti i cennati controlli devono intendersi indipendenti da qualsiasi altra forma di controllo di qualità e/o autocontrollo effettuati dall'Impresa.

##### **b) Introduzione delle derrate**

Si provvederà saltuariamente ad apposito collaudo delle derrate approvvigionate dall'Impresa. Ogni qualvolta sia ritenuto opportuno dovrà essere prelevato almeno un campionamento delle derrate approvvigionate per il successivo invio alle analisi di laboratorio. In caso di rifiuto totale o parziale, l'Impresa potrà chiedere un secondo collaudo ed in caso di conferma del rifiuto, l'Impresa stessa dovrà provvedere alla sostituzione totale della partita. Tutte le operazioni di cui sopra sono oggetto di verbali, da conservarsi in apposita raccolta.

##### **e) Modalità di conservazione**

L'Amministrazione provvederà ad effettuare tutti i controlli ritenuti necessari per l'accertamento dell'applicazione delle procedure stabilite per la corretta conservazione degli alimenti.

#### **d) Preparazione del vitto**

L'Amministrazione provvederà, ogni qualvolta lo ritenga opportuno, al prelievo di campioni di piatti pronti, per il successivo invio alle analisi di laboratorio. Gli alimenti non dovranno contenere contaminazioni microbiche superiori ai valori riportati nelle tabelle costituenti l'Allegato le.

I controlli verteranno anche sul rispetto delle procedure previste dalla vigente normativa in materia di produzione degli alimenti, nonché, ovviamente, sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei generi alimentari utilizzati alle previsioni delle presenti Specifiche Tecniche.

#### **e) Distribuzione - Somministrazione**

Nella fase controllo di tale attività da parte dei rappresentanti dell'Amministrazione sarà constatato il regolare svolgimento delle operazioni, con particolare riferimento a:

- tempi di completamento;
- personale preposto;
- rispetto delle condizioni igienico - sanitarie.

#### **f) Pulizia dei locali**

Il controllo di tale attività sarà diretto all'accertamento di quanto previsto delle presenti Specifiche Tecniche.

#### **g) Andamento generale del servizio**

Con cadenza mensile, l'Amministrazione effettuerà la verifica della regolare esecuzione del servizio. Durante la verifica saranno evidenziate, in apposito verbale, le eventuali manchevolezze riscontrate, relativamente anche alle singole fasi del servizio.

#### **14 - CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE E RELATIVE CONSEGUENZE**

Nei casi in cui l'attività di verifica evidenzi l'esistenza di manchevolezze o inadempienze in ordine alle prescrizioni contrattuali e delle presenti Specifiche Tecniche, il rappresentante dell'Amministrazione formalizza la contestazione scritta secondo le modalità e con le

conseguenze previste dal contratto.

#### **15 - GARANZIA DI ACCESSO**

L'Impresa garantisce l'accesso di rappresentanti dell'Amministrazione in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare controlli sull'efficienza e sulla regolarità del servizio.

#### **16 - CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di ricerca di portatori patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi saranno allontanati per tutto il periodo della bonifica, con obbligo dell'Impresa di provvedere alla loro sostituzione. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e sostituito.

Le disposizioni impartite in merito per la profilassi delle malattie infettive e delle tossinfezioni saranno immediatamente recepite e la loro eventuale inosservanza, oltre alle conseguenze penali e civili previste dalla legge, darà diritto all'Amministrazione di rescindere il contratto e di procedere all'affidamento in danno dell'Impresa.

#### **17 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI**

L'Impresa dovrà provvedere all'acquisizione, qualora necessario, delle autorizzazioni preventive, di carattere sanitario e/o commerciale per l'espletamento del servizio che deve assicurare.