

**SPECIFICHE TECNICHE PER IL SERVIZIO DI CONFEZIONE E
DISTRIBUZIONE DEI PASTI, RIASSETTO E PULIZIA DELLE
STOVIGLIE E DEI LOCALI PRESSO LE STRUTTURE UBICATE
NELLE PROVINCE DI CUI AL LOTTO ...**

INDICE

- 1) GENERALITA'
- 2) OGGETTO DELLA PRESTAZIONE
 - 2a – Oneri a carico dell'Amministrazione
 - 2b – Oneri a carico dell'Impresa
- 3) PERSONALE
- 4) COMPOSIZIONE DEI PASTI
- 5) NUMERO DEI PASTI E COMPENSO
- 6) IGIENE DELLA PRODUZIONE
 - 6a – Conservazione delle carni
 - 6b – Manipolazione e cottura
 - 6c – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
 - 6d – Personale
 - 6e – Capi di vestiario
- 7) CONDIMENTI
- 8) ORARI PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI
- 9) DISTRIBUZIONE COL SISTEMA SELF SERVICE
- 10) OPERAZIONI DI PULIZIA E RIASSETTO DEI LOCALI
 - 10a – Operazioni giornaliere
 - 10b – Operazioni settimanali
 - 10c – Operazioni mensili
 - 10d – Operazioni trimestrali
- 11) DIVIETI
- 12) RIFIUTI
- 13) ATTIVITA' DI CONTROLLO
 - 13a – Generalità
 - 13b – Introduzione delle derrate
 - 13c – Modalità di conservazione
 - 13d – Preparazione del vitto
 - 13e – Distribuzione
 - 13f – Pulizia dei locali
 - 13g – Andamento generale del servizio
- 14) CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE E RELATIVE CONSEGUENZE
- 15) GARANZIA
- 16) CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI
- 17) CONSEGNA ED UTILIZZAZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE
- 18) LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

1 – GENERALITA'

Le presenti Specifiche Tecniche definiscono le condizioni e le modalità di svolgimento del servizio mensa da espletare presso le strutture di mensa di cui all'Allegato 1d e costituiscono parte integrante del contratto n. _____ di rep. del _____, stipulato dal Ministero dell'Interno – Dipartimento della Pubblica Sicurezza – Direzione Centrale per i Servizi di Ragioneria – Servizio Vettovagliamento e Pulizia – 1^a Divisione, e la Ditta _____, in seguito indicata come "Impresa".

2 – OGGETTO DELLA PRESTAZIONE

Il servizio consiste nella preparazione del vitto utilizzando derrate reperite autonomamente dall'Impresa, nella distribuzione dei pasti a mezzo di sistema self service, nelle operazioni di pulizia e rigoverno delle stoviglie ed in quelle di riassetto e pulizia dei locali ed in operazioni varie connesse, ivi compreso lo scarico dei rifiuti nel più vicino centro di raccolta, lo smaltimento degli oli esausti e la sanificazione delle fosse biologiche.

Il servizio deve essere espletato secondo le modalità precisate nel prosieguo delle presenti Specifiche Tecniche, salvo facoltà dell'Amministrazione di sospenderlo temporaneamente per proprie esigenze, anche dichiarando il recesso parziale, così come previsto dall'art. 26 del contratto.

Tali sospensioni sono comunicate all'Impresa con preavviso di almeno 30 giorni.

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 distribuzione dei pasti con soluzioni alternative quali l'utilizzo di altra cucina o di altro proprio centro di cottura, veicolando i pasti con mezzi propri adeguatamente attrezzati, ovvero ricorrendo a piatti freddi, cestini, ecc., da approntare per la circostanza.

2a – Oneri a carico dell'Amministrazione

L'Amministrazione fornisce i locali cucina, mensa e pertinenze varie, necessari per l'espletamento del servizio, le attrezzature di cucina e quelle occorrenti per la distribuzione e la consumazione del vitto, le stoviglie, gli impianti frigoriferi per la conservazione degli alimenti. Provvede alle spese per la forza motrice, l'acqua ed il gas, nonché a quelle per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature della cucina, fatte salve le spese per danni causati dall'Impresa, per i quali valgono le disposizioni del successivo paragrafo 17) ed al loro eventuale rinnovo.

Appronta i locali adibiti al servizio mensa tenendo conto della normativa antinfortunistica, di tutela dell'igiene, della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo del lavoro. Fornisce dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui è destinato ad operare il personale dell'Impresa e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate. Vigila sull'osservanza da parte dell'Impresa delle norme antinfortunistiche e di tutela dell'igiene.

2b – 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 1b.

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 con il sistema self service, al riassetto, alla pulizia ed alla manutenzione della cucina, della mensa, dei refettori e dei locali pertinenti, nonché delle stoviglie con prodotti idonei ed assolutamente privi di tossicità, il tutto alla fine di ogni pasto.

Fornisce i materiali per la pulizia dei locali, i detersivi per il lavaggio del pentolame e delle stoviglie, i materiali di consumo ivi compresi tovaglioli e sopravassoi di carta usa e getta, stuzzicadenti, carta igienica, ecc., i materiali per la confezione di eventuali cestini, ivi compresa la posateria di plastica, gli indumenti del personale e quant'altro previsto al paragrafo 6e delle presenti Specifiche Tecniche.

Provvede a retribuire ed assicurare il proprio personale, come precisato in contratto, nonché a dotare il personale medesimo di quanto prescritto dalla normativa antinfortunistica.

Fermi restando gli obblighi previsti dall'art. 10 del 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 decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155. 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, così come stabilito dall'art. 37 del contratto ed in modo specifico della cucina, di cui detiene le chiavi, avendone l'esclusiva responsabilità, al pari del magazzino viveri, del quale, pure, detiene le chiavi.

L'Impresa si assicura per la responsabilità civile verso terzi, presso nota Compagnia, in relazione ai rischi derivanti dalla propria attività ed in particolare da 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. La relativa polizza dovrà essere esibita all'Amministrazione almeno 30 giorni prima della decorrenza del contratto per l'approvazione e per le eventuali modifiche.

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 ed ai beni dell'Amministrazione, nonché ai terzi, ed ai beni dei terzi, facendo salva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità.

A tal fine l'Impresa stipula polizze assicurative a copertura dei danni procurati dagli operatori della gestione dei servizi oggetto del contratto con massimali non inferiori a quanto di seguito indicato:

- a) R.C.T.: €5.000.000,00 per sinistro e €1.500.000,00 per persona;
- b) Rischi igienico-sanitari: €4.000.000,00 per sinistro e €1.500.000,00 per persona.

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

La **colazione** dovrà avere la seguente composizione:

- latte (intero o a lunga conservazione – cl. 21) e caffè (gr. 6);
 - oppure latte (cl. 21) e cacao (gr. 8);
 - oppure the (bustina n. 1);
- zucchero o miele q.b.;
- cornetti freschi o confezionati gr. 90 – 100;
 - oppure pane monoporzione (n. 1) con burro monoporzione (n. 1) e confettura di frutta monoporzione (n. 1);
 - oppure pane monoporzione (n. 1) con nutella monoporzione (n. 1);
 - oppure fette biscottate monoporzione (n. 1) con burro monoporzione (n. 1) e confettura di frutta monoporzione (n. 1);
 - oppure fette biscottate monoporzione (n. 1) con nutella monoporzione (n. 1);

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

- primo piatto caldo: almeno tre scelte di cui uno in bianco;
- 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;
- scelta di una bevanda tra acqua, gasata o naturale e succo di frutta. In alternativa potranno essere somministrate in appositi impianti “alla spina” un numero di bevande non inferiore a 3 (acqua gassata o naturale, coca cola, aranciata, the freddo, succo di frutta).

A richiesta dell'Amministrazione, l'Impresa fornirà, in sostituzione dei pasti caldi, sacchetti viveri.

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.

Nella composizione di menù giornalieri l'Impresa comunque dovrà assicurare per il pasto meridiano una scelta del secondo piatto a base di carne o di pesce tutti i giorni.

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 1a e le grammature pro capite riportate nell'Allegato 1b.

La composizione del **sacchetto viveri** dovrà essere la seguente:

- due panini imbottiti;
- 1 scatoletta di carne (gr. 140), o tonno (gr. 80) o confezione formaggini (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'Impresa, utilizzando un campione rappresentativo di commensali, 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 di cui al paragrafo 2) si intendono riferite ad un numero presunto di pasti di cui all'Allegato 1d, articolati in colazioni pranzi e cene secondo le esigenze indicate dall'Amministrazione, per i giorni della settimana come da Allegato 1d.

I dati relativi al numero di colazioni, pranzi e cene riportati in Allegato 1d sono orientativi e suscettibili di notevoli variazioni in aumento o in diminuzione anche nel corso dello stesso anno solare per garantire la massima flessibilità ed aderenza a situazioni locali e/o infrastrutturali.

Le oscillazioni del numero dei pasti effettivamente consumati in più o in meno rispetto a quanto previsto all'Allegato 1d non comportano alcuna modifica nei prezzi unitari indicati.

Per consentire all'Impresa l'impiego di personale e di derrate alimentari in quantità non superiore alle necessità, l'Amministrazione comunica ogni mese ed ogni settimana, 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 del servizio istituzionale dell'organismo, 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.

Per le prestazioni oggetto del contratto, l'Impresa ha diritto, per ciascun pasto effettivamente somministrato, ai seguenti compensi (oltre I.V.A.) di euro per le colazioni, ed euro per i pranzi/cene.

Il pagamento del corrispettivo è disposto nei termini indicati dall'art. 8 del contratto. 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 1c (limiti di contaminazione microbica). Le linee di lavorazione delle vivande sono predisposte in modo da evitare contaminazioni crociate.

6a – 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.

6b – 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.

6c – 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.

6d – 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. Il personale non potrà avere smalto sulle unghie né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione od in distribuzione. E' inoltre obbligatorio l'uso del copricapo.

6e – Capi di vestiario

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

- tenuta bianca con contrassegno della Ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
- copricapo igienico bianco e zoccoli bianchi chiusi sul davanti;

addetti al lavaggio delle stoviglie e alle pulizie:

- tuta blu con contrassegno della Ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome;
- zoccoli bianchi chiusi sul davanti;

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

7 – 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 DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Gli orari per la distribuzione dei pasti sono indicati nell'Allegato 1d.

Tuttavia, l'Impresa, alla luce di specifiche ed imprevedibili esigenze di servizio connesse all'attività istituzionale dell'organismo, assicurerà il servizio anche al di fuori dei predetti orari.

9 – DISTRIBUZIONE COL SISTEMA SELF SERVICE

Col termine "distribuzione" si 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.

L'Impresa dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità prefissate.

I principi di base di tale attività consistono nel:

- mantenere caratteristiche organolettiche accettabili;
- minimizzare i rischi di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
- minimizzare i rischi di contaminazione microbica.

A tal fine, valgono le seguenti norme:

- la temperatura dei prodotti cotti durante le fasi di movimentazione, deve essere, ove possibile, mantenuta a $> 65^{\circ}\text{C}$ al cuore;
- la temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a $< 7^{\circ}\text{C}$ al cuore;
- la temperatura dei prodotti cotti, al momento dello scodellamento, deve essere mantenuta, ove possibile, a $> 60^{\circ}\text{C}$ al cuore;
- la temperatura dei prodotti freddi, al momento dello scodellamento, deve essere $< 10^{\circ}\text{C}$ al cuore;
- durante la distribuzione, il personale addetto deve indossare la divisa prescritta, costituita almeno da scarpe antiscivolo, pantaloni o gonna, camice di colore verde chiaro e copricapo in grado di contenere la capigliatura interamente;
- il personale, durante il servizio, non deve indossare anelli e bracciali;
- la divisa deve essere pulita ed a uso esclusivo per il servizio;
- i prodotti devono arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni;
- il tempo massimo di servizio deve essere, comunque, minore di 30 minuti dal momento di ogni caricamento dei contenitori sui lineari.

L'Impresa provvederà ad assicurare, per ogni vassoio, un coprivasoio e due tovaglioli di carta a doppio velo, nonché a curare che ogni tavolo della mensa sia munito di appositi contenitori in cui collocare e mantenere in quantità sufficienti il sale, il pepe, l'olio, l'aceto e gli stuzzicadenti, questi ultimi immessi singolarmente in bustine sigillate.

10 – OPERAZIONI DI PULIZIA E RIASSETTO DEI LOCALI

Tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intenderà utilizzare dovranno essere supportati da schede tecniche di sicurezza da inviare all'Amministrazione per la relativa approvazione che si intende concessa in caso di mancata comunicazione entro cinque giorni dal ricevimento.

Ove disponibili, saranno da preferire prodotti ecocompatibili.

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

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

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

Al termine delle operazioni di confezionamento e distribuzione dei pasti, nonché ogni qualvolta se ne presenti la necessità, tutte le attrezzature ed i locali dovranno essere detersi e disinfettati secondo le seguenti modalità.

10a – Operazioni giornaliere

- lavaggio con idonei prodotti delle linee di distribuzione ed accessori, dei tavoli e delle sedie;
- rimozione dei rifiuti e relativa pulizia dei cestini;
- spazzatura di tutti i pavimenti e successivo lavaggio con aggiunta, nell'acqua, di idoneo prodotto detergente ad azione germicida;
- spolveratura di tutti i mobili e degli arredi esistenti;
- spazzatura con battitura e/o aspirazione elettromeccanica di zerbini;
- lavaggio, disinfezione e deodorazione di tutti gli impianti igienici e delle parti in maiolica di bagni e docce;
- pulizia degli specchi;
- rifornimento della carta igienica;
- lavaggio, con eliminazione delle eventuali incrostazioni, e successiva lucidatura delle rubinetterie;
- disinfezione degli apparecchi telefonici ed eventuali interfonici.

10b – Operazioni settimanali

- controllo ed eventuali sostituzioni di parti deteriorate;
- spolveratura delle pareti, degli infissi, delle finestre, delle porte, degli apparecchi di illuminazione;
- disinfezione degli interruttori a muro;
- lavaggio delle celle di refrigerazione, congelazione e dei frigoriferi;
- decalcificazione delle lavastoviglie;
- pulizia dei filtri delle cappe di aspirazione;
- spurgo dei pozzetti di scarico.

10c – Operazioni mensili

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

10d – Operazioni trimestrali

- pulizia dei pavimenti con idonei mezzi meccanici e successiva eventuale applicazione di sigillanti e ripristino della ceratura;
- spolveratura dei soffitti;
- lucidatura delle mostre delle porte, delle maniglie e delle scritte;
- disinfezione, derattizzazione e disinfestazione con idonei preparati dei locali in cui si effettua il servizio (magazzini, cucine, sale – mensa).

11 – DIVIETI

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

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

Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio dovrà indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione ed alla preparazione degli alimenti.

12 – RIFIUTI

I rifiuti solidi dovranno essere raccolti in sacchi di plastica secondo la normativa in vigore e convogliati subito dopo la preparazione dei pasti e la pulizia ed il riassetto dei locali di pertinenza, negli appositi contenitori pubblici per la raccolta.

Lo smaltimento degli oli esausti e la sanificazione delle fosse biologiche sono a cura dell'Impresa.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (canalini di scarico, lavandini, ecc.).

13 – ATTIVITA' DI CONTROLLO

13a – Generalità

Ferma restando la previsione di cui all'art. 17 del contratto, l'Amministrazione pone in atto i controlli riguardanti le seguenti aree di interesse:

- introduzione delle derrate;
- modalità di conservazione;
- preparazione del vitto;
- distribuzione;
- 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.

13b – 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.

13c – 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 dovessero impedire un ottimale funzionamento delle

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

13d – 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 1c.

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.

13e – Distribuzione

Il controllo di tale attività avverrà giornalmente da parte dei rappresentanti dell'Amministrazione i quali constateranno il regolare svolgimento delle operazioni, con particolare riferimento a:

- tempi di completamento;
- vestiario del personale preposto;
- rispetto delle condizioni igienico – sanitarie riportate al paragrafo 9 delle presenti Specifiche Tecniche.

13f – Pulizia dei locali

Il controllo di tale attività avverrà giornalmente e sarà diretto all'accertamento di quanto previsto al paragrafo 10 delle presenti Specifiche Tecniche.

13g – Andamento generale del servizio

Con cadenza mensile, l'Amministrazione effettuerà il controllo relativo ad una intera giornata evidenziando, in apposito verbale, le eventuali manchevolezze riscontrate, relativamente alle singole fasi del servizio.

14 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE E RELATIVE CONSEGUENZE

Nei casi in cui l'attività di controllo 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

L'Impresa garantisce l'accesso di rappresentanti dell'Amministrazione in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare controlli sull'efficienza e sulla regolarità del servizio. Nei locali adibiti a magazzino ed a cucina, non è consentito l'accesso di personale estraneo all'Impresa, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e dei controlli disposti dall'Amministrazione, i quali saranno comunque muniti di libretto sanitario.

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 – CONSEGNA ED UTILIZZAZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

La consegna di tutti i locali, materiali ed attrezzature di proprietà dell'Amministrazione, utilizzati dall'Impresa, sarà oggetto di verbale, firmato dalle parti.

L'Impresa è tenuta ad usare i locali in consegna per la destinazione d'uso fissata e con ordinaria diligenza, al pari di quanto le viene consegnato in custodia, ferma restando la previsione di cui all'art. 14 del contratto.

L'Impresa non può apportare, di sua iniziativa, alcuna modifica ai locali, attrezzature e materiali alla stessa affidati senza il preventivo benestare scritto dell'Amministrazione. Le eventuali modifiche o migliorie apportate, previa autorizzazione, agli immobili o agli impianti si intendono acquisite dall'Amministrazione, fermo restando il diritto per quest'ultima di chiederne il ripristino nello stato originario.

L'Amministrazione ha la facoltà, in qualunque momento, di procedere a verifiche dello stato di conservazione e funzionalità di quanto consegnato.

Le richieste di rimborso per danno a locali ed attrezzature, nonché per ammanchi e rotture devono essere formulate per iscritto entro un mese dal relativo accertamento e l'Impresa ne risponde ai sensi e con le modalità di cui all'art. 14 del contratto. L'Amministrazione ne addebita l'importo, analogamente a quanto previsto per le penalità, ai sensi dell'art. 22 del contratto stesso, semprechè l'Impresa non provveda alla riparazione o al reintegro.

Se la contestazione è mossa ad avvenuta conclusione dell'obbligazione, il danno è liquidato mediante recupero dei crediti al momento esistenti.

18 – 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.

Roma, lì

PER IL DIPARTIMENTO
DELLA PUBBLICA SICUREZZA

L'IMPRESA