



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO DELLA PUBBLICA SICUREZZA
DIREZIONE CENTRALE PER I SERVIZI DI RAGIONERIA

UFFICIO III

ALLA QUESTURA DI ANCONA
AL XIV REPARTO MOBILE DI SENIGALLIA (AN)
ALLA QUESTURA DI AREZZO
ALLA SOTTOSEZIONE DELLA POLIZIA STRADALE DI BATTIFOLLE (AR)
ALLA QUESTURA DI ASCOLI PICENO
ALLA SCUOLA ALLIEVI AGENTI P.S. DI CAMPOBASSO
ALLA QUESTURA DI FIRENZE
ALLA SEZIONE POLIZIA STRADALE (FI)
ALLA SOTTOSEZIONE DELLA POLIZIA STRADALE FIRENZE NORD (FI)
ALL' VIII REPARTO MOBILE DI FIRENZE
ALLA QUESTURA DI FERMO
ALLA QUESTURA DI GROSSETO
ALLA QUESTURA DI LIVORNO
ALLA SOTTOSEZIONE POLIZIA STRADALE DI ROSIGNANO MARITTIMO (LI)
ALLA QUESTURA DI LUCCA
AL COMMISSARIATO P.S. VIAREGGIO (LU)
ALLA QUESTURA DI MACERATA
ALLA QUESTURA DI PERUGIA
ALL'ISTITUTO PER SOVRINTENDENTI DI SPOLETO (PG)
ALLA SCUOLA PER IL CONTROLLO DEL TERRITORIO DI PESCARA
ALLA QUESTURA DI PISA
ALL'UFFICIO POLIZIA DI FRONTIERA DI FIUMICINO (RM)
ALLA QUESTURA -UFFICIO SERVIZI TECNICO-LOGISTICI DI ROMA
ALL' ISTITUTO PER ISPETTORI DI NETTUNO (RM)
ALLA SCUOLA SUPERIORE DI POLIZIA (RM)
AL CENTRO POLIFUNZIONALE DI ROMA-SCUOLA TECNICA DI POLIZIA (RM)
AL I REPARTO MOBILE- ROMA
ALLA SEZIONE DELLA POLIZIA STRADALE ROMA
AL REPARTO OPERATIVO SPECIALE DELLA POLIZIA STRADALE (RM)
SQUADRA A CAVALLO C/O CASERMA LA MARMORA (RM) *per il tramite dello*
USTG - 2° SETTORE
SCUOLA PERFEZIONAMENTO DELLE FORZE DI POLIZIA (RM)



Ministero dell'Interno
DIPARTIMENTO DELLA PUBBLICA SICUREZZA
DIREZIONE CENTRALE PER I SERVIZI DI RAGIONERIA
UFFICIO III

DIREZIONE CENTRALE DELLA POLIZIA CRIMINALE (RM)
ALLA QUESTURADI SIENA
ALLA QUESTURA DI TERAMO
ALLA QUESTURA DI TERNI

e, per conoscenza:

ALLE PREFETTURE U.T.G. DI ANCONA, AREZZO, ASCOLI PICENO,
CAMPOBASSO, FERMO, FIRENZE, GROSSETO, LIVORNO, LUCCA, MACERATA,
PERUGIA PESCARA, PISA, ROMA, SIENA, TERAMO, TERNI

OGGETTO: Contratto relativo al servizio di mensa presso gli organismi della Polizia di Stato del lotto 3, periodo 1° gennaio – 28 dicembre 2022.

Si comunica che questo Ufficio ha provveduto a stipulare il contratto per il servizio di mensa con la società Dussmann Service S.r.l. al prezzo di € 5,2576 + I.V.A. per i pranzi/cene ed € 1,2843 + I.V.A. per le colazioni, per il periodo 1° gennaio – 28 febbraio 2022.

Si rammenta, altresì, che il riepilogativo dei pasti deve essere trasmesso esclusivamente in formato digitale all'indirizzo PEC di quest'Ufficio entro il giorno 15 del mese successivo a quello cui si riferisce.

Per opportuna conoscenza si allega il contratto di cui in oggetto in formato PDF.

IL DIRIGENTE IN POSIZIONE DI STAFF
(L. Miranda)

Ministero dell'Interno

Dipartimento della Pubblica Sicurezza

**CONTRATTO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA
PRESSO LE STRUTTURE DELLA POLIZIA DI STATO LOTTO 3 –
REGIONI DEL CENTRO (C.I.G. 9041106CAF)**

Repubblica Italiana

L'anno duemilaventuno, il giorno 30 del mese di dicembre, tra il dottor Gerardo Infantino, agente in nome e per conto del Ministero dell'Interno – Dipartimento della Pubblica Sicurezza, codice fiscale n. 80202230589, e il Sig. Spotti Renato nato a Treviglio (BG) il 26 luglio 1962, in qualità di Amministratore Delegato della Società Dussmann Service S.r.l con sede legale in Via S. Gregorio, 55 Milano, codice fiscale e partita I.V.A. n. 00124140211:

PREMESSO

- che in data 30 novembre 2020, è scaduto il contratto biennale, stipulato per assicurare il servizio di mensa presso gli organismi della Polizia di Stato appartenenti al lotto 3 Regioni del Centro;
- che, allo scopo di assicurare il citato servizio, comprensivo del reperimento delle derrate alimentari, presso gli organismi della Polizia di Stato sul territorio nazionale, è stata indetta apposita gara suddivisa in tre lotti geografici avviata con bando di gara pubblicato in data 3 giugno 2020 sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, e, in data 8 giugno 2020,

nella serie speciale – contratti pubblici della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana;

- che in data 8 luglio 2020 le società E.P. S.p.A. e Sagifi S.p.A. hanno presentato all'A.N.A.C. un'istanza di parere di precontenzioso relativamente ai requisiti di partecipazione richiesti dall'Amministrazione nel Disciplinare di gara;
- che in data 28 luglio 2020 l'A.N.A.C. ha chiesto all'Amministrazione le considerazioni in ordine all'istanza di parere di cui sopra con contestuale invito a non porre in essere atti pregiudizievoli ai fini della risoluzione della questione, fino alla definizione della stessa da parte dell'Autorità;
- che l'Amministrazione, in data 31 luglio 2020, ha fornito i propri chiarimenti all'A.N.A.C.;
- che, al fine di non porre in essere atti pregiudizievoli e di conformarsi all'invito formulato dall'A.N.A.C. con la predetta nota dell'8 luglio 2020, si è stabilito di proseguire con l'espletamento delle successive fasi di gara solo a seguito di intervenuta pronuncia del parere da parte della stessa Autorità;
- che in data 6 ottobre 2020 il Consiglio dell'A.N.A.C., con nota n. 0073229, ha trasmesso la Delibera n. 746 con cui informa questa Amministrazione di ritenere che la clausola della *lex specialis* oggetto di censura non sia conforme al quadro normativo di riferimento nella materia di contratti pubblici;
- che a seguito del citato parere, in data 16 novembre si è proceduto, in autotutela, all'annullamento della predetta gara;

- che con determina del 17 novembre 2020 il Direttore Centrale per i Servizi di Ragioneria, ha indetto una nuova gara ai sensi dell'art. 60 comma 1 del D.lgs n. 50 del 2016, per l'affidamento del servizio di mensa a favore del personale degli Organismi della Polizia di Stato;
- che, nelle more della definizione delle operazioni della nuova gara, con determina del 18 novembre 2020 il Direttore Centrale per i Servizi di Ragioneria ha autorizzato la prosecuzione del servizio mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 63, comma 2, lettera c) per il periodo 1°dicembre 2020-30 giugno 2021;
- che in data 10 dicembre 2020, la società GAM S.r.l. ha notificato istanza di parere di precontenzioso all'A.N.A.C., relativamente all'introduzione dei requisiti di "Criteri Ambientali Minimi" previsti dal D.M. numero 65 del 10 marzo 2020, in vigore dal 2 agosto 2020, per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme;
- che tenuto conto delle motivazioni addotte dalla citata Società, l'Amministrazione, ha ritenuto opportuno procedere con determina del 21 dicembre 2020, all'annullamento in autotutela della suindicata ultima gara;
- che, con determina del 12 gennaio 2021, il Direttore Centrale per i Servizi di Ragioneria ha autorizzato l'indizione di un'ulteriore gara, mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60- comma 1- del decreto legislativo nr. 50 del 18/04/2016, per l'affidamento del servizio di mensa, onnicomprensivo del reperimento delle derrate presso le strutture di mensa degli Organismi della Polizia di Stato dislocati sul territorio nazionale;
- che in data 16 febbraio 2021 la società GAM S.r.l. ha notificato istanza di parere di precontenzioso all'A.N.A.C., relativamente al valore complessivo

dell'appalto rimasto inalterato rispetto alla precedente gara pur con l'inserimento dei previsti criteri CAM;

- che l'Amministrazione, in data 9 marzo 2021, ha fornito i propri chiarimenti all'A.N.A.C.;
- che, con Delibera n. 321 del 21 aprile 2021, il Consiglio dell'A.N.A.C. ha ritenuto insussistenti i presupposti per mettere in discussione l'operato dell'Amministrazione;
- che, ripresa la procedura di gara all'esito della citata delibera A.N.A.C. del 21 aprile 2021, la Commissione giudicatrice ha concluso la fase di apertura delle buste pervenute e l'esame della documentazione amministrativa contenuta nelle stesse avviando anche la procedura del soccorso istruttorio;
- che nelle more della definizione delle operazioni di gara, con determina del 14 maggio 2021 il Direttore Centrale per i Servizi di Ragioneria ha autorizzato la prosecuzione del servizio mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 63, comma 2, lettera c) per il periodo 1°luglio - 31 ottobre 2021;
- che le operazioni di gara sono terminate e in data 1° ottobre 2021 è stata notificata, alle società che hanno partecipato alla gara, l'avvenuta aggiudicazione dei tre lotti;
- che nelle more della stipula del contratto biennale previsto alla scadenza del termine di "*stand still*" è stato stipulato in data 18 ottobre il contratto per il periodo 1°novembre -31 dicembre 2021;
- che in data 2 novembre 2021, la società Fabbro Food S.p.A. ha presentato ricorso al T.A.R. Lazio, con richiesta di sospensiva, avverso l'aggiudicazione definitiva;

- il TAR Lazio, nell'udienza del 7 dicembre 2021, ha rinviato all' 8 febbraio 2022 la discussione di merito del predetto ricorso, data nella quale verrà discusso anche il ricorso incidentale promosso dalla società LADISA S.r.l.;
- che, non essendoci motivi ostativi alla stipula dei contratti con la società aggiudicataria dei lotti 1,2 e 3, LADISA S.r.l., è stata richiesta alla medesima la disponibilità all'avvio del servizio a decorrere dal 1° gennaio 2022;
- che, con nota in data 22 dicembre 2021, la società LADISA S.r.l. ha manifestato la propria indisponibilità ad avviare il servizio il 1° gennaio 2022, stante l'impossibilità di portare a compimento entro la fine dell'anno le attività prodromiche, richiedendo pertanto un tempo congruo per l'avvio del servizio;
- che per assicurare, senza soluzione di continuità, il servizio di mensa in favore del personale della Polizia di Stato, il Direttore Centrale per i Servizi di Ragioneria, con determina a contrarre del 22 dicembre 2021, ha autorizzato la prosecuzione del servizio, limitatamente al periodo 1° gennaio - 28 febbraio 2022 con la medesima Società che attualmente gestisce il servizio, mediante procedura negoziata ai sensi dell'art 63 comma 2, lettera c) del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
- che la società Dussmann Service S.r.l., ha comunicato la propria disponibilità alla prosecuzione del servizio presso le strutture della Polizia di Stato ubicate nelle Regioni del Centro - Lotto 3 - per il periodo suindicato;
- che, dovendosi ora procedere alla stipula del contratto con estrema urgenza, al fine di assicurare, senza soluzione di continuità, la prosecuzione del

servizio di mensa in favore del personale della Polizia di Stato si conviene quanto segue:

Articolo 1

(Definizione dei contraenti)

Nel contesto del presente contratto, il Ministero dell'Interno – Dipartimento della Pubblica Sicurezza - Direzione Centrale per i Servizi di Ragioneria - Ufficio III, è indicato con la parola “Amministrazione”, rappresentata nei modi prescritti dalle norme in vigore, mentre il contraente è indicato con la parola “Impresa”, rappresentata legalmente dal sig. Spotti Renato;

Articolo 2

(Norme regolatrici dell'appalto)

L'appalto deve essere eseguito con l'osservanza dei patti, oneri e condizioni previsti:

- a) dal presente Contratto , nonché dal Capitolato Tecnico e dagli allegati a), b), c), d) e f);
- b) dalla legge e dal regolamento sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato;
- c) dalle disposizioni contenute nella vigente normativa nazionale e comunitaria, in materia di appalti pubblici di servizi nonché al D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.;
- d) dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle clausole e dalle disposizioni degli atti soprarichiamati.
- e) dall'Offerta Tecnica, nonché dai progetti tecnici ivi elencati che, ancorché non materialmente allegati presentati in sede di gara di cui in premessa,

costituiscono parte integrante del presente contratto.

Articolo 3

(Notifiche e comunicazioni)

Le notifiche e le comunicazioni relative ai termini per gli adempimenti contrattuali ed a qualsiasi altro elemento o circostanza cui é necessario dare data certa vanno effettuate tramite Posta Elettronica Certificata (P.E.C.) oppure a mezzo di lettere raccomandate con avviso di ricevimento; esse possono essere effettuate anche in modo diretto per consegna a mano ad incaricato qualificato, sia per quanto riguarda l'Amministrazione che l'Impresa: di detta consegna deve essere rilasciata ricevuta scritta, firmata e datata, che fa fede ad ogni effetto dell'avvenuta notifica.

Articolo 4

(Oggetto del contratto)

Forma oggetto del presente contratto il servizio di mensa consistente negli adempimenti indicati nel Capitolato Tecnico e negli altri allegati, che costituiscono parte integrante del contratto stesso.

Articolo 5

(Durata del contratto)

L'appalto disciplinato dal presente contratto decorre dal 1° gennaio 2022 e scade il 28 febbraio 2022.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 24 del r.d. 12 luglio 1934, n. 1214, l'efficacia e l'esecutività del presente contratto è subordinata alla registrazione dello stesso da parte della Corte dei Conti.

Articolo 6

(Prezzo contrattuale)

1. Per il servizio oggetto dell'appalto, l'Amministrazione corrisponderà all'Impresa un compenso per ogni pasto effettivamente somministrato, e cioè di euro 1,2843 più I.V.A. al 4% per la colazione e di euro 5,2576 più I.V.A. al 4% per il pranzo/cena.
2. Sulla base della previsione di cui al comma precedente e in relazione al numero presunto di pasti previsto dal 1° novembre al 31 dicembre 2021, il presente contratto ha un valore presunto complessivo di euro 1.559.457,75, I.V.A. compresa, (di cui euro 1.498.771,04 più I.V.A. al 4% per numero pasti, ed euro 603,18 più I.V.A. al 22% per costi della sicurezza). Tale valore è puramente indicativo e potrà subire sensibili variazioni.
3. Si provvederà separatamente al pagamento dei costi per la sicurezza nella misura di euro 603,18 più I.V.A. al 22% previa presentazione di fattura, emessa durante il periodo di validità del contratto, corredata dei documenti giustificativi della spesa sostenuta.

Articolo 7

(Pagamento dei corrispettivi)

1. Il pagamento dei corrispettivi contrattuali, dedotte le eventuali penalità in cui l'Impresa è incorsa, viene effettuato successivamente alla scadenza del mese di riferimento, dietro presentazione delle fatture fiscali, redatte secondo le norme in vigore. Il pagamento sarà disposto esclusivamente per i pasti effettivamente somministrati nel periodo di riferimento del contratto.
2. Le fatture saranno inviate tramite il Sistema di Interscambio, mediante il codice univoco KQELWN al Ministero dell'Interno – Dipartimento della Pubblica Sicurezza – Direzione Centrale per i Servizi di Ragioneria

– Ufficio III – Piazza del Viminale 1 – 00184 Roma, così come previsto dalla normativa sulla fatturazione elettronica, con l'indicazione del numero totale dei pasti erogati per ciascun Organismo, il prezzo totale, il Codice Identificativo di Gara (C.I.G.).

3. Il pagamento viene disposto entro 60 giorni dal ricevimento della fattura medesima, ai sensi del D.Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231, a seguito dell'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva attestante la regolarità della situazione previdenziale e assicurativa dell'Impresa.
4. Il pagamento è disposto dall'Amministrazione per il 100% dell'importo dovuto.

Articolo 8

(Deposito cauzionale)

1. A garanzia della regolare esecuzione degli obblighi derivanti dal presente contratto, l'Impresa ha presentato polizza fideiussoria n. DE0629615, emessa in data 28 dicembre 2021, di euro 81.340,84 (ottantunomilatrecentoquaranta/84) emessa dalla Atradius Credito y Caución.S.A. del Seguros y Reaseguros, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

2. La polizza verrà reintegrata nel caso in cui l'Amministrazione operi prelevamenti per fatti connessi alla esecuzione del contratto stesso. Ove ciò non avvenga entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla data di ricezione della lettera di richiesta in tal senso dell'Amministrazione, sorgerà in quest'ultima la facoltà di risolvere il contratto, affidando l'appalto ad altra società in danno dell'Impresa contraente.

Articolo 9

(Osservanza delle condizioni di lavoro)

L'Impresa è tenuta all'osservanza nei confronti dei propri dipendenti delle norme in materia di trattamento economico previsto dell'art. 30, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;

Articolo 10

(Modifiche del contratto durante il periodo di efficacia)

Per le modifiche del contratto durante il periodo di efficacia si applica l'art. 106 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Articolo 11

(Responsabilità dell'Impresa)

1. L'Impresa risponde del fatto dei propri dipendenti, a norma dell'art. 2049 del codice civile.
2. Per i beni appartenenti all'Amministrazione, gli ammanchi, i deterioramenti e le rotture causate dai dipendenti dell'Impresa saranno a questa addebitati a prezzi di inventario o, se questi non corrispondessero al reale valore, ai prezzi di cessione o, in mancanza, a quelli che verranno fissati dall'Amministrazione, senza pregiudizio delle altre sanzioni che possono adottarsi in via giudiziaria.

Articolo 12

(Tutela contro azioni di terzi)

L'Impresa assume ogni responsabilità per casi di infortuni e di danni arrecati all'Amministrazione ed a terzi a causa di manchevolezze o negligenze nella esecuzione degli adempimenti contrattuali.

Articolo 13

(Personale impiegato)

Entro 10 (dieci) giorni dall'inizio dell'appalto, l'Impresa comunicherà per iscritto i nominativi delle persone impiegate, con le complete generalità, compreso il relativo domicilio. Analoga comunicazione sarà effettuata nel caso di variazioni del personale impiegato, entro 10 (dieci) giorni da ciascuna variazione.

L'amministrazione può chiedere la sostituzione delle persone non gradite, che risultassero inadonee, incapaci o manifestassero cattivo contegno. In tal caso, l'Impresa dovrà provvedere entro 8 (otto) giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta.

Durante il servizio, il suddetto personale dovrà essere munito di apposito distintivo indicante la denominazione dell'Impresa.

L'impresa si impegna ad osservare la vigente normativa igienico-sanitaria ed, in particolare, a sostituire il personale dipendente che non risultasse in regola.

Articolo 14

(Vigilanza)

L'Amministrazione, a mezzo di propri rappresentanti, vigila sull'osservanza delle condizioni previste dal presente contratto e prospetta al titolare dell'Impresa o ad un suo delegato l'eventuale necessità di integrare o variare le modalità di espletamento del servizio.

Articolo 15

(Forme di inadempimento)

L'Impresa è formalmente inadempiente quando:

- a) ometta, anche parzialmente, di assicurare il servizio;
- b) non assicuri la prestazione in modo regolare e soddisfacente. In particolare,

non rispetti gli orari indicati nell'Allegato d, per la somministrazione dei pasti o somministri pasti non conformi qualitativamente e/o quantitativamente a quanto indicato negli allegati al contratto.

Articolo 16

(Procedimento di contestazione delle inadempienze)

1. L'omissione di una prestazione è contestata per iscritto dal responsabile dell'Organismo all'Impresa e comunicata contestualmente all'Amministrazione, ai fini dell'applicazione delle previste sanzioni.
2. Il non regolare e soddisfacente espletamento del servizio è contestato per iscritto dal responsabile dell'organismo all'Impresa e comunicato contestualmente all'Amministrazione, ai fini dell'applicazione delle previste sanzioni.

Articolo 17

(Sanzioni per le inadempienze)

1. L'omissione, anche parziale, del servizio comporta l'applicazione di penalità e attribuisce all'Amministrazione il diritto di porre a carico dell'Impresa le spese sostenute presso terzi per far fronte alla mancata o insufficiente erogazione del servizio. L'omissione del servizio comporta anche il mancato pagamento del compenso pattuito.
2. L'espletamento del servizio secondo modalità non regolari e soddisfacenti comporta l'applicazione di penalità.

Articolo 18

(Determinazione delle penalità)

1. Ciascuna contestazione di avvenuta omissione del servizio, ivi compresa la preparazione di un numero di pasti inferiore alle necessità,

comporta l'applicazione di penalità di importo compreso tra euro 53,66 e euro 2.682,99 per ogni giorno di mancata erogazione del servizio, in relazione alla gravità delle conseguenze dell'omissione stessa.

2. Ciascuna contestazione di irregolarità del servizio comporta una penalità a carico dell'Impresa di euro 3,00 per ogni pasto somministrato nel giorno in cui la stessa irregolarità ha avuto luogo.

Articolo 19

(Ritardo nei pagamenti)

L'Amministrazione è tenuta ad emettere i mandati di pagamento entro i termini previsti. Il mancato rispetto dei termini fa sorgere nell'Impresa il diritto alla corresponsione degli interessi sulle somme dovute al tasso e con le procedure di legge, sempreché il ritardo non dipenda da fatti impeditivi posti in essere da terzi, da altre Amministrazioni, dall'autorità giudiziaria o da collegi arbitrali.

Articolo 20

(Sospensione dell'esecuzione del contratto)

1. Il direttore dell'esecuzione del contratto, ne ordina la sospensione qualora si verificano i casi previsti dall'art. 107 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50.
2. Il direttore dell'esecuzione del contratto compila, con l'intervento dell'esecutore o di un suo legale rappresentante, il verbale di sospensione indicando le ragioni dell'interruzione delle prestazioni, le prestazioni già effettuate, le eventuali cautele per la ripresa dell'esecuzione del servizio, senza che siano richiesti ulteriori oneri.

Articolo 21

(Recesso dal contratto)

1. Ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, l'Amministrazione può recedere dal contratto in qualunque momento dell'esecuzione e per qualsiasi motivo, anche in riferimento al servizio prestato presso una o più mense.
2. Il recesso deve essere formalmente comunicato all'Impresa almeno venti giorni prima della data dalla quale avrà effetto, salvo il verificarsi di eventi imprevisi o determinati da forza maggiore.

Articolo 22

(Risoluzione del contratto)

1. L'Amministrazione può dichiarare risolto il contratto nei casi previsti dall'art. 108 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, nonchè:
 - a) dopo tre contestazioni di omissione del servizio ovvero dopo tre mesi in ognuno dei quali, nel corso dello stesso anno solare, ha avuto luogo la contestazione di inadempienza agli obblighi contrattuali;
 - b) in caso di azione giudiziaria contro l'Amministrazione per responsabilità dell'Impresa, nelle ipotesi previste al precedente art. 12;
 - c) in caso di mancato reintegro del deposito cauzionale, così come previsto al precedente art. 8.
2. L'Impresa ha diritto alla risoluzione del contratto:
 - a) in caso di impossibilità ad eseguirlo, in conseguenza di causa non imputabile alla stessa Impresa, secondo il disposto dell'art. 1672 del codice civile;
 - b) nel caso in cui l'Amministrazione imponga aumenti o diminuzioni dell'oggetto del contratto oltre i limiti del quinto d'obbligo, riferito all'intero valore del contratto e non del singolo organismo

presso cui si svolge il servizio;

3. La risoluzione del contratto viene adottata con determinazione dell'Amministrazione, da comunicarsi all'Impresa.

Articolo 23

(Effetti della risoluzione)

1. La risoluzione dà diritto all'Amministrazione di rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa, nonché sulla cauzione prestata.

2. Con la risoluzione del contratto, sorge nell'Amministrazione il diritto ad affidare l'appalto a terzi, in danno dell'Impresa.

3. L'affidamento a terzi viene notificato all'Impresa nelle forme prescritte, con l'indicazione delle eventuali somme che le saranno addebitate per i maggiori oneri sostenuti dall'Amministrazione rispetto al compenso pattuito nel contratto risolto.

4. Tali somme sono prelevate da eventuali crediti dell'Impresa e, ove questi non siano sufficienti, dal deposito cauzionale, senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione sui beni dell'Impresa.

5. Nel caso di minore spesa, nulla compete all'Impresa.

6. L'esecuzione in danno non esime l'Impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Articolo 24

(Foro competente)

Per tutte le questioni e le controversie che dovessero sorgere in ordine all'interpretazione ed esecuzione del presente contratto è competente il Tribunale di Roma.

Articolo 25

(Domicilio legale)

Agli effetti del presente contratto, l'Impresa elegge il proprio domicilio legale in Capriate San Gervasio (BG), via Papa Giovanni XXIII 4.

Articolo 26

(Obblighi in materia igienico-sanitaria)

L'Impresa si impegna ad osservare la vigente normativa igienico-sanitaria ed in particolare, a sostituire il personale dipendente che non risultasse in regola.

Articolo 27

(Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari)

1. L'appaltatore Dusmann Service S.r.l., assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.
2. Ai fini di quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche i conti correnti dedicati per i pagamenti di cui al presente contratto sono i seguenti: BPER Banca filiale di San Bernardino IBAN n. IT69S0538711110000042430495 - BPER Banca filiale di Bergamo IBAN n. IT95O0538711110000042431000 - Banca Intesa San Paolo filiale di Treviglio IBAN n. IT967S0306953641000002223147 - Unicredit Corporate Banking S.p.A. filiale di Milano IBAN n. IT62D0200805364000004436250 - Banca Intesa San Paolo filiale di Treviglio IBAN n. IT84M0306953641100000007603 - Deutsche Bank S.p.A. filiale di Capriate San Gervasio IBAN n. IT34Y0310452750000000770004 - Banco Popolare filiale di Ponte San Pietro IBAN n. IT97H0503453370000000005161 - Banca Nazionale del Lavoro filiale di Bergamo IBAN n.

IT63V0100511100000000024050 - Banca Popolare di Sondrio filiale di Bergamo IBAN n. IT31S0569611100000002086X75 - Credito Valtellinese filiale di Dalmine IBAN n. IT66C0521652970000000092939 – Banco Posta IBAN n. IT51O0760111100000055801575 – Bper Banca filiale di San Bernardino Bergamo IBAN n. IT24U0538711110000042428830 – Banca Intesa San Paolo filiale Trezzo sull’Adda IBAN n. IT84D0306933925100000000251 – Unicredit Corporate Banking S.p.A. filiale di Padova IBAN n. IT97F0200812140000005447398 – Banca Intesa San Paolo filiale di Padova IBAN n. IT98Q0306912171100000004078 – Banco Popolare filiale di Noventa Padovana IBAN n. IT12R050346269000000010115 – Banco Posta IBAN n. IT07G0760112100000099075095. Si precisa inoltre che i delegati ad operare sui suddetti conti sono i signori: AULETTA PIETRO nato a Potenza il 15 maggio 1955, codice fiscale LTTPTTR55E13G942Y; MOLTENI EGIDIO nato a Cassago Brianza (LC) il 22 gennaio 1960 codice fiscale MLTGDE60A22B996Z; OSCAR IVANO MARIA PAPPALARDO nato a Catania il 29 dicembre 1982 codice fiscale PPPSRV82T29C351K; SANTINA GIUDICI nata a Clusone il 13 marzo 1969, codice fiscale GDCSTN69C53C800B; BELFORTI ANDREA nato a Magenta il 3 settembre 1979, codice fiscale BLFNDR79P03E801Q; SPOTTI RENATO nato a Treviglio il 26 luglio 1962, codice fiscale SPTRNT62L26L400A.

3. I mandati di pagamento indicheranno il Codice Identificativo di Gara – C.I.G. n. 9041106CAF appositamente richiesto dall’Amministrazione.

4. Si richiamano le disposizioni di cui all’art. 6 della Legge 13 agosto 2010 n. 136.

IL DIRIGENTE
(firmato digitalmente)

L’IMPRESA
(firmato digitalmente)



Ministero dell'Interno

**DIPARTIMENTO DELLA PUBBLICA SICUREZZA
DIREZIONE CENTRALE PER I SERVIZI DI RAGIONERIA**

CAPITOLATO D'ONERI

**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 3**

INDICE

1. *INTRODUZIONE*
2. *RAPPRESENTANTE DELL'AMMINISTRAZIONE DELL'INTERNO*
3. *REFERENTI DELLA SOCIETA'*
4. *PERSONALE DELLA SOCIETA' APPALTATRICE*
5. *MENÙ ALIMENTI E GRAMMATURE*
6. *SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI*
7. *MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI*
8. *TRACCIABILITÀ DEI GENERI ALIMENTARI*
9. *OPERAZIONI DI PULIZIA E DI RIASSETTO LOCALI*
10. *CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI*
11. *DIFFIDE E PENALITÀ*
12. *LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE*
13. *SCIOPERI, SITUAZIONI DI EMERGENZA*

ALLEGATI:

- *Allegato a – Caratteristiche tecniche e merceologiche degli alimenti*
- *Allegato b – Indice delle grammature medie degli ingredienti –
Componenti delle pietanze principali*
- *Allegato c – Limiti di contaminazione microbica*
- *Allegato d – Organismi ed orari fruizione pasti*
- *Allegato e – Modello D.U.V.R.I.*
- *Allegato f - Patto di integrità.*

1. Introduzione

Il presente Capitolato d'oneri disciplina il servizio di vettovagliamento a gestione indiretta presso le mense degli Organismi della Polizia di Stato.

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, pulizia e manutenzione ordinaria della cucina, della mensa, dei refettori e dei locali pertinenti ed in operazioni varie connesse, ivi compreso lo scarico dei rifiuti opportunamente differenziati nel più vicino centro di raccolta, lo smaltimento degli oli esausti, dei grassi e dei sedimenti pesanti provenienti dalle vasche di separazione dei grassi.

Il servizio deve essere espletato secondo le modalità precisate nel prosieguo del presente Capitolato d'oneri e quanto indicato nell'offerta Tecnica, salvo facoltà dell'Amministrazione di sospenderlo temporaneamente per proprie esigenze, anche dichiarando il recesso parziale, così come previsto dall'art. 21 del contratto.

Tali sospensioni sono comunicate all'Impresa, ove possibile, con preavviso di almeno 7 (sette) 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 adeguate soluzioni alternative, aventi caratteristiche di qualità ed organolettiche compatibili, attenendosi anche a quanto eventualmente previsto per il criterio C dell'offerta tecnica.

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 straordinaria dei locali e delle attrezzature della cucina, fatte salve le spese per danni causati dall'Impresa.

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.

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 b), e quanto indicato nell'offerta Tecnica;

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.

Provvedere alla verifica di potabilità dell'acqua, attraverso un'analisi chimica batteriologica, redatta da laboratorio biochimico ai sensi del Dgls 31/2001, dei campioni di acqua calda e fredda prelevati da uno dei rubinetti presenti all'interno della cucina.

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 ordinaria 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 necessita allo stesso.

Se necessario fornisce i prodotti liquidi concentrati a base di enzimi e batteri destinati alla degradazione di materie organiche di natura polivalente presente nelle vasche di separazione dei grassi.

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. 9 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, dell'art. 5 del Reg. CE 852/04. 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. 26 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, altresì, garantisce circa la piena conoscenza del D.Lgs. 193/2007 e s.m., di attuazione della direttiva 2004/41/Ce, anche laddove viene determinata la possibilità per l'Amministrazione di applicare misure sanzionatorie graduate in relazione alla gravità degli illeciti previsti.

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 (trenta) giorni prima della decorrenza del contratto per l'approvazione e per le eventuali modifiche.**

L'Impresa appaltatrice è direttamente responsabile, per sé 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, manleva 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.

Il servizio è svolto in regime di qualità, conformemente alle norme europee serie ISO 9001:2015. La Società è, pertanto, tenuta a presentare all'Organismo della Polizia di Stato il relativo **Piano di Qualità** entro il termine di 15 (quindici) giorni dall'inizio delle prestazioni. Dell'avvenuta presentazione, deve esserne data comunicazione contestuale alla Stazione Appaltante ed all'Ente designato quale esecutore contrattuale.

2. Rappresentante dell'Amministrazione dell'Interno

L'Organismo della Polizia di Stato è rappresentato, ai fini della corretta esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato d'oneri, dalla persona all'uopo nominata **dal Responsabile dell'Organismo della Polizia di Stato** stesso.

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

3. Referenti della Società

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

Tale figura professionale deve essere reperibile in ogni momento anche al di fuori dello svolgimento del servizio, in modo che nessuna operazione possa subire ritardi per effetto della sua indisponibilità. In caso di sua assenza, la Società provvederà alla tempestiva nomina di un sostituto dandone preventiva comunicazione all'Amministrazione dell'Interno.

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

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

4. Personale della Società appaltatrice

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

La Società si obbliga ad assolvere a tutti gli oneri connessi all'assunzione, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali. L'Amministrazione dell'Interno procederà ad eseguire i relativi controlli, per accertare l'avvenuto adempimento dei predetti obblighi. In tal senso, in applicazione dell'art. 15 della Legge 12 novembre 2011, n. 183 si procederà all'acquisizione d'ufficio del D.U.R.C.. In caso di inadempienza contributiva dell'esecutore relativa ad uno o più soggetti impiegati nello svolgimento del contratto, si procederà con l'intervento sostitutivo della Stazione Appaltante ai sensi di quanto disposto dall'art. 30, comma 5 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

La Società deve assicurare che il personale impegnato sia istruito ed informato in materia di **igiene alimentare**, nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e le attrezzature presenti nei locali mensa.

È esclusa ogni forma di responsabilità dell'Amministrazione dell'Interno per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo uso delle apparecchiature concesse in dotazione.

La Società deve provvedere a garantire all'Amministrazione dell'Interno che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti.

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

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

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

Almeno 7 (sette) giorni prima dell'attivazione del servizio, la Società dovrà consegnare all'Organismo della Polizia di Stato fruitore del servizio la seguente documentazione:

- elenco nominativo di tutto il personale con l'indicazione del luogo e data di nascita, della qualifica, del numero di matricola e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, del settore di impiego;
- la documentazione attestante quanto indicato per il criterio B dell'offerta tecnica in relazione al personale impiegato;
- copia dei libretti di lavoro del suddetto personale;
- copia dell'estratto del libro matricola riguardante il personale applicato al servizio.

La stessa documentazione dovrà essere presentata allorché si verificano modifiche all'organico impiegato.

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

Il personale, previo accordo con il Responsabile dell'Organismo della Polizia di Stato, andrà adeguatamente modificato in aumento, ovvero in diminuzione, in rapporto alle variazioni della forza da vettovagliare presente presso l'Organismo della Polizia di Stato.

In ogni caso, la Società si impegna a garantire all'Amministrazione dell'Interno il numero di personale congruo rispetto all'affluenza verificata ed alle necessità del servizio, in conformità a quanto previsto dalle modalità di svolgimento del servizio stesso, di cui al presente Capitolato d'onori.

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

La Società si impegna in ogni caso a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo.

Nel caso venissero effettuate sostituzioni, il nuovo personale dovrà essere preventivamente addestrato.

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

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

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

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

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 o in distribuzione. E' inoltre obbligatorio l'uso del copricapo.

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 con qualifica di cuoco, aiuto cuoco ed addetto alla preparazione dei pasti dovrà essere dotato di:

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

Mentre il personale con qualifica di addetto al lavaggio delle stoviglie e alle pulizie dovrà essere dotato di:

- tuta blu (o altro colore diverso dal bianco) con contrassegno della Società 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.

5. *Menu alimenti e grammature*

5.1. **Menu e grammature**

Il menu giornaliero deve essere composto in modo da fornire l'**apporto calorico** ed il bilanciamento dei principali elementi nutritivi, rispettando la specificità del tipo di razione da somministrare, prevista per gli Organismi della Polizia di Stato fruitori del servizio in funzione dell'impiego del personale. La Società dovrà garantire che i menù prevedano piatti che assicurino la massima variabilità.

Fatto salvo quanto diversamente previsto in contratto, entro il ventesimo giorno del mese precedente, la Società concorderà con l'Amministrazione dell'Interno i **menu settimanali** del mese successivo, rispettando quanto proposto per il criterio D dell'offerta tecnica in ordine ai prodotti biologici, I.G.P. e D.O.P. .

Questi dovranno essere esposti nella sala mensa e riportare:

- le scelte possibili;
- l'indicazione delle pietanze realizzate con prodotti biologici e/o I.G.P., D.O.P.;
- l'indicazione dei prodotti surgelati;
- l'indicazione delle spezie ed eventuale presenza di glutammato di sodio;
- l'apporto calorico di ogni pietanza;
- la specifica degli ingredienti utilizzati per la preparazione del pasto.

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

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

➤ **PRIMA COLAZIONE**

caffè, latte, tè, marmellata, brioche, panino:

- bevande calde/fredde (a scelta dell'utente: una tra almeno tre tipi di bevande calde e cioè tra latte con e senza caffè, tè, cioccolata; una tra almeno tre tipi di bevande fredde e cioè succhi di frutta a scelta di almeno tre gusti);
- cornetto o in alternativa crostatina alla frutta/cioccolato o confezione di biscotti o confezione di frutta o conserva vegetale al cioccolato.
- I prodotti previsti nell'offerta tecnica e non indicati nei punti precedenti.

Non è consentito l'utilizzo di sistemi automatizzati di distribuzione.

➤ **PRANZO E CENA**

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, gassata o naturale e succo di frutta. In alternativa potranno essere somministrate in appositi impianti “alla spina” un numero di bevande non inferiore a tre (acqua gassata o naturale, coca cola, aranciata, tè freddo, succo di frutta).
- I prodotti e i pasti previsti nell’offerta tecnica e non indicati nei punti precedenti.

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

Il menù dovrà 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.

I pasti dovranno essere preparati in conformità alle vigenti norme legislative e disposizioni sanitarie.

Di massima non è consentito apportare variazioni al menù concordato, se non in situazioni di emergenza, per cause impreviste o imprevedibili

In tali casi il referente della Società dovrà tempestivamente informare il rappresentante dell’Amministrazione dell’Interno, al fine di concordare soluzioni alternative, fermo restando quanto eventualmente previsto per il criterio C dell’offerta tecnica.

Il menù dovrà essere compilato tenendo presenti le caratteristiche merceologiche delle derrate riportate nell’Allegato a) e delle grammature pro capite riportate nell’Allegato b).

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

- tre panini imbottiti, ciascuno del peso di almeno 100 gr., oltre ad una farcitura di almeno 60 gr. ciascuno, (all’interno di ogni box/cestino la farcitura dei panini deve essere diversificata tra loro);
- 1 scatoletta di carne (gr. 140), o tonno (gr. 120) o confezione formaggio Philadelphia (gr. 80), da concordarsi con il Responsabile della mensa;
- due frutti di stagione più una confezione di polpa di frutta (gr. 100); in alternativa alla polpa di frutta un succo di frutta (200 ml), da concordarsi con il Responsabile della mensa;
- acqua minerale da lt. 0,5 più una bevanda gassata (lt. 0,33); in alternativa alla bevanda gassata una bevanda integratore (lt. 0,5), da concordarsi con il Responsabile della mensa ;
- 1 yogurt (gr. 125) o un dolce (gr. 50) o un budino da concordarsi con il Responsabile della mensa;
- due tovaglioli doppio velo;
- 1 kit di posate “Kristal”;
- 1 box/cestino in cartoncino monouso.
- I prodotti, le tipologie o le modalità di confezionamento previsti nell’offerta tecnica e non indicati nei punti precedenti.

5.2. Menu speciali

La preparazione dei menu per diete speciali (allergie, intolleranze, celiachia, diabete, ecc.) sarà affidata a personale specificatamente formato con qualifica professionale idonea.

In presenza di utenti celiaci, allergici al Nichel, utenti con allergie di gravità di livello 2 (shock anafilattico), la Società appaltatrice dovrà fornire, a proprie spese, kit specifici di attrezzatura (pentolame, mestoli, utensileria minuta, contenitori ecc.). Detto materiale dovrà essere stoccato in armadi appositamente destinati ed utilizzato esclusivamente per il gruppo dietetico a cui è destinato.

La Società, in presenza delle suddette problematiche, di concerto con il responsabile della mensa, dovrà prevedere la preparazione di menù speciali.

5.3. Parametri qualitativi ed organolettici degli alimenti

Gli alimenti somministrati dovranno avere le caratteristiche di qualità ed organolettiche indicate negli Allegati a), b) e c).

In relazione alla fornitura di prodotti Biologici, I.G.P. e D.O.P., l'Impresa dovrà attenersi anche a quanto eventualmente indicato per il criterio D dell'offerta tecnica.

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

La Società dovrà ottenere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento, che conserverà in originale nei propri uffici ed in copia nei locali della mensa, a disposizione dell'Amministrazione dell'Interno.

E' comunque tassativamente vietato utilizzare:

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

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

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

- esposizione della data di scadenza dei prodotti non lavorati serviti senza involucro/imballaggio primario;
- divieto di utilizzo di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- stagionalità dei prodotti ortofrutticoli distribuiti;
- le pietanze somministrate calde devono essere alla giusta temperatura, gradevoli al gusto, esenti da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione delle stesse;
- i prodotti derivanti da sistemi di produzione integrata, D.O.P. e I.G.P. ed i prodotti del Commercio equo e solidale devono rispondere a quanto previsto dalla rispettiva normativa di riferimento;
- potranno essere serviti prodotti surgelati limitatamente a quelli ittici, nonché a quanto indicato al successivo alinea;
- fermo restando l'utilizzo di verdure fresche di stagione, in alternativa sarà possibile in particolari periodi dell'anno somministrare verdure surgelate previa autorizzazione dell'Amministrazione dell'Interno;

- i pasti preparati utilizzando derrate fresche, dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati;
- esclusione dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione o somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.

5.4. Razione media e pesante

Presso gli Organismi della Polizia di Stato, per i quali viene fatta esplicita e motivata richiesta dal responsabile dell'organismo, è prevista la somministrazione della razione media o pesante, con una maggiorazione sul prezzo del pasto rispettivamente del 15% e del 20%.

TABELLA – APPORTO CALORICO DI RIFERIMENTO

PRINCIPI ALIMENTARI		RAZIONE VIVERI			
		MEDIA		PESANTE	
		gr.	calorie	gr.	calorie
proteine	animali	69	276	79	316
	vegetali	46	184	53	212
lipidi	animali	25	225	30	270
	vegetali	75	675	87	783
glucidi		410	1.640	483	1.932
TOTALE CALORIE			3.000		3.513

La redazione del menu a cura della Società, nel rispetto della suddetta tabella relativa alla composizione e valore energetico degli alimenti, dovrà rispettare gli aspetti nutrizionali al fine di accertare la rispondenza ed il pieno rispetto dei principi alimentari indicati nella summenzionata tabella.

5.5. Numero dei pasti e compenso

Le prestazioni si intendono riferite ad un numero presunto annuo di pasti di cui all'Allegato d), articolati in colazioni, pranzi e cene secondo le esigenze indicate dall'Amministrazione, per i giorni della settimana come da Allegato d).

I dati relativi al numero di colazioni, pranzi e cene riportati in nell'Allegato d) 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 d) 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 di euro 1,2843 più I.V.A. per le colazioni, ed euro 5,2576 più I.V.A. per i pranzi/cene.

6. Somministrazione dei pasti

6.1. Modalità di distribuzione dei pasti

La Società provvede ad assicurare per ogni commensale anche i **materiali monouso** necessari alla consumazione del pasto (tovagliette, coprivassoio e tovagliolini); detto materiale dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa EU Eco-label 2009/568CE o UNI EN ISO 14024 (tipo I).

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

6.2. Sistema self-service

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

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

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

- gli alimenti da consumare caldi, durante la movimentazione, il trasporto e la distribuzione, devono essere mantenuti a temperature pari o superiori a 65° C "a cuore";
- gli alimenti cotti, da consumare freddi, devono essere portati a temperature inferiori a 10° C "a cuore", nel più breve tempo possibile, con l'ausilio di idonee attrezzature per l'abbattimento termico. Tale temperatura deve essere mantenuta durante tutte le fasi di movimentazione e di distribuzione;
- durante la distribuzione, tutto il personale preposto deve indossare la divisa prescritta, completa e corredata dagli accessori monouso;
- attenersi, nel corso del servizio, alle regole di igiene per quanto riguarda lo stato dei cibi ed assicurarsi che il vasellame, le vetrerie e la posateria siano perfettamente puliti;
- i cibi devono viaggiare coperti ed arrivare alle linee di distribuzione protetti da possibili contaminazioni e da sbalzi termici;
- il mantenimento della pietanze al banco self-service non deve – di norma – essere superiore ai 30 minuti, calcolato dal momento di caricamento dei contenitori alla distribuzione delle pietanze all'utenza;
- di massima, il personale impiegato dalla Società dovrà essere in grado di servire almeno n. 3 persone al minuto per evitare disservizi lungo la linea di distribuzione, fermo restando che il tempo di attesa per la distribuzione delle pietanze non deve superare i 10 minuti dall'arrivo del commensale a mensa.

➤

7. *Manipolazione degli alimenti*

7.1. **Norme di igiene**

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

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

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

7.2. **Conservazione**

Le derrate alimentari di diversa natura (carni, pesce, salumi, formaggi, prodotti ortofrutticoli, ecc.) non preconfezionate devono essere conservate in strutture frigorifere distinte per genere. Qualora, per ragioni infrastrutturali, ciò non sia possibile, potranno essere temporaneamente adottati opportuni accorgimenti volti ad impedire le contaminazioni incrociate (idonee separazioni, uso di contenitori a chiusura ermetica, ecc.).

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

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

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

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

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

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

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

La Società, previa autorizzazione dell'Organismo della Polizia di Stato, può avvalersi di proprie attrezzature aggiuntive e macchinari, purché migliorativi del servizio e senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione dell'Interno.

7.3. Manipolazione e cottura

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

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

8. Tracciabilità dei generi alimentari

I generi alimentari impiegati per il confezionamento dei pasti devono rispondere ai requisiti di certificazione e di tracciabilità di cui alle norme UNI EN ISO 22005:2008.

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

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

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

9. Operazioni di pulizia e di riassetto locali

9.1. Prescrizioni generali

Sono sempre a carico della Società le seguenti prestazioni accessorie:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le operazioni di pulizia devono essere svolte almeno 30 minuti prima dell'apertura della mensa e successivamente alla chiusura della stessa; gli orari di dette operazioni devono essere tassativamente differenziati dalle operazioni di preparazione e distribuzione e debbono rispettare le prescrizioni di sicurezza e quelle previste dal D.U.V.R.I. statico e dinamico.

Gli orari di funzionamento delle singole mense sono indicati nell'Allegato d); gli stessi sono da intendersi esclusivamente per la sola distribuzione dei pasti e non per la preparazione, pulizia dei locali, ecc..

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

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

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

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

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

I rifiuti solidi devono essere raccolti secondo la normativa in vigore e convogliati, subito dopo la preparazione dei pasti, la pulizia ed il riassetto dei locali di pertinenza, negli appositi contenitori. Il successivo asporto nei raccoglitori predisposti dal comune è a carico della Società.

Lo smaltimento degli oli esausti, dei grassi e dei sedimenti pesanti provenienti dai degrassatori sono a carico della Società, delle predette attività dovrà essere rilasciata apposita certificazione di smaltimento con consegna del formulario appositamente vidimato dal centro di raccolta e smaltimento.

9.2. Prescrizioni operative

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

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

A seguire il dettaglio delle operazioni raggruppate per cadenza temporale:

➤ **operazioni giornaliere**

- sanificazione degli ambienti adibiti alle lavorazioni, alla distribuzione e alla fruizione dei

- pasti, nonché delle attrezzature ed utensili;
 - rimozione dei rifiuti e pulizia dei contenitori al termine di ogni ciclo di lavorazione;
 - spazzatura di tutti i pavimenti e successivo lavaggio con aggiunta nell'acqua di idonei prodotti detergenti e disinfettanti;
 - pulizia e sanificazione degli arredi esistenti;
 - pulizia con battitura e/o aspirazione elettromeccanica di eventuali zerbini;
 - lavaggio, disinfezione e deodorazione di tutti gli impianti igienici e delle parti in maiolica dei bagni;
 - rifornimento della carta igienica;
 - lavaggio, con eliminazione delle eventuali incrostazioni e successiva lucidatura delle rubinetterie;
 - pulizia e disinfezione degli apparecchi telefonici ed eventuali interfonici.
- **operazioni settimanali**
- lavaggio e sanificazione: delle superfici verticali, comprese quelle vetrate; delle superfici orizzontali interne dei locali; delle cappe di aspirazione (filtri compresi), organi illuminanti, infissi, interruttori, ecc.;
 - sanificazione delle strutture frigorifere;
 - decalcificazione e disinfezione delle lavastoviglie, dei forni e dei cuoci pasta;
 - spurgo e disinfezione dei pozzetti e delle griglie di scarico e di raccolta delle acque.
- **operazioni quindicinali**
- lavaggio di porte e serrande;
 - pulizia di termoconvettori, caloriferi, ecc.;
 - lavaggio delle sedie con appositi prodotti detergenti.
- **operazioni mensili**
- pulizia dei pavimenti con idonei mezzi meccanici;
 - lucidatura delle maniglie e delle targhe (ove presenti).

sanificazioni annuali previste nell'offerta tecnica e non indicate nei punti precedenti.

9.3. Derattizzazione e disinfezione

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

L'Organismo della Polizia di Stato può richiedere alla Società, in particolare durante il periodo estivo, due operazioni di derattizzazione e disinfestazione aggiuntive con oneri a carico della Società medesima.

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

La Società dovrà concordare con l'Organismo della Polizia di Stato interessato i tempi e le modalità di espletamento del servizio, adottando durante le operazioni di cui trattasi tutti gli accorgimenti necessari per evitare danni a persone e cose nonché l'interruzione del servizio istituzionale svolto dagli operatori della P.S..

9.4. Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, sarà assolutamente vietato accantonare detersivi scope e strofinacci di qualsiasi genere nelle zone di 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 indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione ed alla preparazione degli alimenti.

9.5. Rifiuti

I rifiuti solidi dovranno essere raccolti in sacchi di plastica secondo la normativa in vigore, differenziando la raccolta in relazione ai regolamenti comunali vigenti, sul cui territorio il servizio di mensa insiste, (c.d. raccolta differenziata) 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 lo spurgo delle vasche di separazione dei grassi, da effettuare almeno una volta all'anno o comunque secondo necessità, sono a carico dell'Impresa.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi anche fognari (canalini di scarico, lavandini, water, ecc.) ove vengano accertati scarti o avanzi di cibo all'interno dei predetti scarichi le spese per lo spurgo e/o canal jet, e per le eventuali riparazioni saranno a carico dell'Impresa.

10. Controlli igienici e merceologici

10.1. Aspetti generali

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

- andamento del servizio al fine di rilevare la non corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature e, quindi, disporre controlli qualitativi e quantitativi, sia presso le cucine sia nei locali destinati alla distribuzione/consumo, per verificare la corrispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali;
- verifica degli attestati di assoggettamento ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, relativamente ai prodotti provenienti da agricoltura biologica;
- verifica della documentazione di conformità dei prodotti utilizzati;
- validità delle autorizzazioni sanitarie dei centri di cottura della Società e relative dichiarazioni commerciali;
- caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
- presenza di residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- modalità di deposito, temperature di conservazione, termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- modalità di distribuzione dei pasti, con contestuale verifica circa il rispetto delle temperature delle pietanze;
- stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- caratteristiche dei detersivi e disinfettanti utilizzati;

- professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
- residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.

L'Amministrazione dell'Interno, pertanto, tramite gli Organi sanitari competenti potrà recarsi anche presso eventuali centri di cottura indicati dalla Società nell'offerta tecnica, al fine di verificare la puntuale applicazione delle clausole contrattuali e, in caso di violazione accertata, legittimamente adottare ogni determinazione tesa alla tutela degli interessi dell'Amministrazione dell'Interno.

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

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

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 anche da rappresentanti dell'Amministrazione.

L'attività deve mirare all'accertamento della perfetta ed uniforme osservanza delle previsioni contenute nel contratto e nel presente Capitolato d'onori, 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.

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.

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.

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 c).

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 del presente Capitolato d'oneri.

Il controllo della distribuzione 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 del presente Capitolato d'oneri.

Il controllo della pulizia dei locali avverrà giornalmente.

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.

Si precisa che i controlli posti in essere dall'Amministrazione dell'Interno sono indipendenti e disgiunti da qualsiasi altra forma di controllo di qualità eseguito autonomamente dalla Società o effettuato in esecuzione di prescrizioni contrattuali.

Ogni avvenimento o fatto ritenuto causa di forza maggiore, da cui possa essere derivato ritardo, difficoltà o impossibilità ad adempiere agli obblighi contrattuali, deve essere comunicato all'Organismo della Polizia di Stato da parte della Società entro 2 (due) giorni solari dal suo verificarsi.

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

Per consentire l'effettuazione delle indagini di laboratorio sulle pietanze somministrate, in dipendenza di sindromi collettive di sospetta origine alimentare, la Società dovrà conservare per 2 (due) giorni solari, in apposito frigorifero a temperatura non superiore a -18° C, una campionatura di tutte le pietanze distribuite nella giornata e che abbiano subito elaborazioni anche minime. Possono essere esclusi dalla campionatura giornaliera i prodotti confezionati all'origine e posti in distribuzione tal quali in confezione originale.

Non sono, viceversa, esclusi dal campionamento i pasti precotti prodotti dalla Società del servizio di catering, anche se confezionati ed etichettati.

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

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

Tutte le operazioni di campionatura devono esser svolte alla presenza e sotto il controllo del rappresentante dell'Amministrazione dell'Interno.

11. Diffide e penalità

11.1. Diffide per inadempienze nello svolgimento del servizio

La vigilanza quotidiana è affidata al rappresentante dell'Organismo della Polizia di Stato, al quale vengono comunicati eventuali inadempienze e motivi di lamentela.

Egli provvede, nel caso la Società durante lo svolgimento del servizio dia motivo a rilievi per negligenze ed inadempienze, a notificare quanto prima una formale contestazione a mezzo raccomandata A/R, o a mezzo posta elettronica certificata, ovvero consegnata a mano al referente della Società che firmerà per ricevuta.

La stessa dovrà essere inoltrata, per conoscenza, alla Direzione Centrale per i Servizi di Ragioneria – Ufficio per i Servizi Contrattuali – Divisione I.

La diffida deve indicare in modo circostanziato l'inadempienza rilevata.

11.2. Penalità

In relazione alla mancata osservanza delle prescrizioni fissate per lo svolgimento del servizio, nonché per l'inadempimento degli oneri connessi, si richiamano gli articoli di contratto dal 18 al 22.

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.

12. Locali, impianti ed attrezzature

12.1. Locali e beni

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

Le condizioni dei locali e dei beni al momento della consegna risulteranno da apposito verbale, a cui dovrà essere allegato l'elenco dei beni dati in consegna alla Società, il predetto documento verrà redatto congiuntamente tra l'Organismo della Polizia di Stato e la Società.

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

Trimestralmente l'Organismo della Polizia di Stato verificherà lo stato dei locali e dei beni dati in uso alla Società, redigendo apposito verbale in contraddittorio con la Società stessa.

La Società si impegna a riconsegnare, al termine del servizio oggetto del presente Capitolato d'oneri, i locali, gli impianti e le attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione dell'Interno, nello stato in cui si trovavano al momento della consegna, tenuto conto della normale usura.

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 danni a locali ed attrezzature, nonché per ammanchi e rotture devono essere formulate per iscritto dall'Organismo all'Impresa entro un mese dal relativo accertamento, dandone contestualmente comunicazione alla Direzione Centrale per i Servizi di Ragioneria – Ufficio per i Servizi Contrattuali – Divisione I; l'Amministrazione ne addebita l'importo al prezzo di mercato, analogamente a quanto previsto per le penalità, ai sensi dell'art. 22 del contratto stesso, sempreché 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.

Nei 5 (cinque) giorni antecedenti la fine del servizio, l'Amministrazione e l'Impresa devono congiuntamente procedere ad una ricognizione atta a verificare lo stato dei locali, dei materiali e delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione. Il relativo verbale con l'allegato elenco dei beni aggiornato dovrà essere sottoscritto dalle parti. Qualora, a seguito di richiesta del Responsabile dell'Organismo alla controparte esecutrice del servizio, di presenziare alla ricognizione quest'ultima non accolga l'invito, l'Amministrazione provvederà unilateralmente alla stesura del verbale oggetto di controfirma.

12.2. Manutenzioni

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

In relazione, pertanto, agli obblighi della Società, si specifica che per manutenzione ordinaria si intendono le operazioni di manutenzione connesse alla normale usura di impianti ed attrezzature, al fine di garantirne il regolare funzionamento. Pertanto, sono a carico della Società tutti gli interventi manutentivi nonché i relativi materiali di uso, di consumo e di reintegro necessari al corretto funzionamento delle apparecchiature (prodotti detergenti, prodotti decalcificanti, sali, lubrificanti, reintegro dei gas refrigeranti delle apparecchiature della mensa, filtri per cappe, filtri per impianti acqua presenti all'interno della mensa, ecc.), con esclusione delle riparazioni relative a guasti o inefficienze palesemente riconducibili alla vetustà del materiale in uso.

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

12.3. Utenze

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

Sono altresì a carico dell'Amministrazione dell'Interno le utenze relative ai consumi per il condizionamento invernale ed estivo se presente.

13. Scioperi, situazioni di emergenza

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

**CARATTERISTICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE
DEGLI ALIMENTI**

1 – PASTA SECCA E FRESCA

Pasta secca

Pasta di 1ª qualità, confezionata con farina di grano duro tipo 0, di pura semola, con i requisiti precisati nelle norme di cui alle leggi n. 580 del 4 luglio 1967 (G.U. n. 189 del 29 luglio 1967) e n. 440 dell'8 giugno 1971 (G.U. n. 172 del 9 luglio 1971).

Essa dovrà possedere inoltre anche i seguenti requisiti:

- umidità massima 12,5%;
- acidità massima gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- non più dello 0,90% di ceneri e dello 0,45 di cellulosa su 100 parti di sostanza secca;
- priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza;
- di perfetta essiccazione e conservazione e corrispondente alle vigenti disposizioni di legge;
- non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 min. e 20 min. quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. La pasta non dovrà spezzarsi alla cottura né disfarsi e diventare collosa o intorbidire sensibilmente l'acqua.

Pasta all'uovo

Prodotta con farina di frumento. Il prodotto deve essere esente da additivi. Le paste all'uovo e quelle glutinate devono corrispondere alle caratteristiche contenute rispettivamente negli articoli 5 e 6 della legge n. 574 del 22 giugno 1933.

Ravioli – Tortellini e cappelletti

La sfoglia deve essere prodotta con farina di grano tenero e con gr. 200 di uova per chilogrammo. Il ripieno deve essere prodotto con carne di manzo, carne di pollo, spalla cotta, formaggio. Il prodotto deve essere esente da additivi.

Gnocchi

Devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge. n. 580 del 4 luglio 1967, art. 33.

Devono essere prodotti con farina di grano tenero e con patate.

Devono essere forniti in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti.

Deve essere riportato il peso netto delle forniture e il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione.

Devono inoltre risultare privi di infestanti e microbiologicamente non contaminati.

2 – RISO

Il riso deve essere della migliore qualità, Arborio, o Maratelli, o B77, o Rizzotto, leale, pulito, secco, sano e senza odori. Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto ed avere subito la lavorazione di secondo grado. Non dovrà essere brillato e provenire da raccolto di imperfetta maturazione od essiccazione.

Il riso dovrà essere resistente alla cottura, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14,15%, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini).

Inoltre esso dovrà possedere tutti i requisiti, le caratteristiche e le tolleranze stabilite dal D.P.R. del 1° novembre 1969.

3 – CARNI BOVINE

Vitello fresco

I vitelli devono essere da latte e, completi, non devono avere un peso inferiore ai kg. 80 e superiore ai kg. 130, escluse testa e zampe.

La carne di vitello dovrà provenire da animali in perfetto stato di nutrizione, deve essere di un colore rosso pallido, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.

Le selle (quarti posteriori) non compensate devono essere tagliate senza pancia, con taglio non superiore a cm. 15 ed in modo da non portare più di otto coste, con peso massimo complessivo di kg. 70.

Qualità e condizioni generali:

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283 e s.m.i. e del R.D. 20 dicembre 1928 n. 3298, e deve:

- presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali o della Comunità Europea;
- essere specificata la provenienza;
- presentare certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carni fresche;
- essere dichiarata l'assenza di estrogeni (legge 3 febbraio 1964, n. 4);
- essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, con temperatura durante il trasporto da tra - 1° e + 4° C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, grasso compatto, assenza di contaminazione microbiche e/o fungine.

Vitellone fresco:

La carne di vitellone deve essere di prima qualità, proveniente da bovini in ottime condizioni di nutrizione. Le carni dovranno quindi essere costituite da muscoli di grande spessore, essere di bell'aspetto, consistenti, elastiche e succose, di colore rosso a giusta marezzatura.

Non dovranno essere utilizzate carni provenienti da bovini mal nutriti, senza marezzatura di colore vario dal rosso pallido al rosso scuro.

Le carni di vitellone devono avere una giunta (ossa spolpate) non superiore al 23% del peso totale ed una quantità di grasso di copertura non superiore al 5%, escluso quello del rognone.

Il vitellone intero (ossia le due mezzene) non deve superare il peso di kg. 240 ed ogni mezzena di kg. 120 (anteriore da kg. 45/55 e posteriore da kg. 55/65).

I quarti posteriori, non compensati, devono essere tagliati senza pancia, con taglio non superiore a cm. 20 ed in modo da non portare più di otto coste.

Qualità e condizioni generali:

Vedi vitello fresco.

Carne tritata

Deve possedere i requisiti previsti dalla circolare del Ministero della Sanità, n. 22 prot. n. 640-24810, A.G. del 15 febbraio 1958.

In particolare deve:

- non risultare contaminata;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore, non consentite dalla legge;
- non contenere una quantità di grasso superiore al 20%;
- non contenere parti connettivali macinate in quantità elevata;
- essere preparata in giornata e all'interno della struttura;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi e che possiedano i requisiti previsti dalla legge n. 283/1962 e s.m.i., in particolare di acciaio inox con altezza inferiore a cm. 12;
- essere mantenuta in cella a temperatura compresa fra 0° e 4°C.

4 – CARNI SUINE

Le carni devono provenire da suini di razza da carne a ridotto sviluppo delle parti grasse; le masse muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose. La braciola dovrà risultare rotonda, ben conformata con ridottissima quantità di grasso esterno e priva di infiltrazioni adipose tra i fasci muscolari.

5 – PRODOTTI AVICUNICOLI

Polli

Condizioni generali:

- polli d'allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, eviscerati e completamente puliti senza testa, collo e zampe; di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione; (l'alimentazione deve essere effettuata con esclusione di farina di pesce) assenza di callosità sternale. Pezzatura kg. 0,9 – 1;
- polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;
- rigaglie (ventriglio, fegato, cuore), pulite e lavate, vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale del pollame;

- la macellazione deve essere recente (per polli freschi) e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo deve essere esente da fratture, edemi, ematomi. Il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti; debbono essere assenti ammassi adiposi nella regione perirenale e della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata; senza penne e piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- devono soddisfare le vigenti disposizioni di vigilanza sanitaria ai sensi della legge 30 aprile 1982, n. 283 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298;
- devono provenire da allevamenti nazionali;
- le carcasse devono presentare bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria. Qualora le carcasse, parti di esse ed i visceri siano posti in vendita in confezione originale, su di essa o su apposita etichetta debbono essere riprodotte le diciture del bollo a placca;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche;
- devono essere trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti a 4° C come da D.P.R. n. 327/1980, artt. da 49 a 52;
- le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento.

Filetto di pollo

Petto di pollo senza pelle e senza osso.

Tacchino fresco

Condizioni generali:

- deve presentare carni morbidissime a grana sottile, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- deve presentare colore rosa-pallido;
- l'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici.

Fesa di tacchino

- Fesa di tacchino maschio, giovane, con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, peso intorno a 5 kg.; completamente disossata. Il gozzo deve essere stato asportato. Deve essere costituita da solo muscolo pettorale (senza la presenza di altri muscoli o pezzi o altro). Il filetto dev'essere compreso.
La fesa deve provenire da animale allevato a terra.
Non devono esserci ammaccature sottocutanee.
- Coscia di tacchino maschio: deve provenire da animali giovani con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi.

Conigli freschi nostrani

Condizioni generali:

- Conigli freschi nostrani senza zampe, con testa, scuoiati ed eviscerati, con breccia addominale completa; rene in sede, grasso perirenale: di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa; fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

Uova

Uova fresche di gallina, di produzione nazionale;

categoria qualitativa: A

categoria di peso 4.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivo di etichettatura, leggibili e recanti:

- a) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha classificato o fatto classificare la merce;
- b) il numero distintivo del centro di imballaggio;
- c) la categoria di qualità e di peso;
- d) il numero delle uova imballate;
- e) il numero indicante la settimana d'imballaggio delle uova.

Caratteristiche generali

Le uova di categoria A devono presentare almeno le caratteristiche seguenti:

- guscio e cuticola: normali, netti, intatti;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;

- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: esente da odori estranei.

6 – PRODOTTI ITTICI (freschi o surgelati)

I principali prodotti acquistati sono:

- filetti di sogliola limanda,
- calamari (interi o ciuffi),
- seppie (intere, tagliate o ciuffi),
- filetto di nasello,
- dentice,
- pesce azzurro.

I prodotti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1° marzo 1972).

Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal predetto D.M.;

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti dal predetto D.M..

Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n. 327/1980, art. 52, allegato C). I prodotti non devono presentare segni d'un parziale o totale scongelamento: tipo formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

7 – PRODOTTI DI SALUMERIA

La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio. I salumi dovranno:

- a) avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salume da fornire;
- b) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- c) essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate ai tipi da fornire;
- d) risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.

La stagionatura dei salumi dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

Saranno rifiutati salumi grassi o che presentino principi di alterazione.

Prosciutto crudo tipo Parma

Fornito intero o previamente disossato. Deve risultare a maturazione completa e deve riportare dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura che non deve essere inferiore a 8 mesi. Deve essere marchiato con bollo a fuoco portante la dizione "Visita sanitaria" del Comune ove avviene la stagionatura come da circolare del Ministero della Sanità n. 97 del 18 agosto 1959.

I prosciutti devono presentare carni di colorito chiaro, carne e grasso poco consistenti, aroma poco sviluppato, non devono quindi risultare poco maturi né presentare difetti di maturazione vicino all'osso ed in altre zone.

Il grasso non deve essere di proporzione eccessiva né essere di colore giallo o avere odore o sapore di rancido.

Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dal D.M. 21 marzo 1965.

Prosciutto cotto

Deve essere avvolto in involucro plastico idoneo rispondente ai requisiti previsti dal D.M. 21 marzo 1973; deve essere munito di dichiarazione riguardante:

- il tipo di prodotto;
- il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione;
- eventuali additivi aggiunti;
- il peso netto del prodotto;
- tutte le altre dichiarazioni previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dal D.P.R. n. 322/1982. All'interno dell'involucro non deve esservi liquido percolato. L'esterno non deve presentare patinosità superficiale né odore sgradevole.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto, non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

La fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore.

Non deve presentare iridizzazione, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Eventuali additivi aggiunti e dichiarati devono essere presenti nella quantità massima consentita dalla normativa (D.M. 31 marzo 1965 e D.M. 28 dicembre 1964).

Pancetta tesa

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione. La carne e il grasso non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve essere rancido, ingiallito o degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dal D.M. 21 marzo 1965.

8 – FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D. n. 2033 del 1925.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura tra 0° e 4°C.

I principali prodotti acquistati sono:

Stracchino

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 50%.

Gorgonzola

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 43%.

Formaggini

Manutenzione: da pochi giorni ad un mese massimo. Grasso secco non inferiore al 35%.

Formaggio italo e similari

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%.

Formaggio tipo fontina

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%. Il prodotto dovrà risultare corrispondente ai requisiti previsti dal D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1290.

Provolone

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%. Il prodotto dovrà essere rispondente ai requisiti di cui al decreto precedentemente citato.

Gruviera

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%.

Parmigiano Reggiano

Prodotto nelle zone tipiche, dovrà risultare composto da acqua e grasso non meno del 32% sul secco.

Grana Padano

Il prodotto deve essere stagionato. Le forme devono essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche: colore della pasta bianco o paglierino, grasso sulla sostanza secca minimo 27%.

Mozzarella

Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco.

Grasso minimo contenuto: 44% sulla sostanza secca.

Il latte di vaccino utilizzato per la fabbricazione di tutti i formaggi deve essere tassativamente fornito da allevamenti indenni da TBC.

Latte

Deve rientrare nei limiti di cariche microbiotiche previste dall'O.M. 11 ottobre 1978, Tabella A.

Il latte a media conservazione UHT, intero, deve contenere almeno il 3,20% di grasso.

Il latte a media conservazione UHT, parzialmente scremato, deve contenere dall'1% all'1,8% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.P.R. n. 327/1980 e n. 322/1982.

9 – OLII – BURRO

Olio di semi

Per le cotture del pesce saranno usati i migliori olii di mais, di girasole o di arachide, prodotti in conformità alle vigenti leggi.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne. Devono riportare dichiarazioni riguardanti: il tipo di prodotto, la casa produttrice e il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto dal D.P.R. n. 327/1980, art. 64.

Olio di oliva ed extra vergine di oliva

L'appellativo di vergine è riservato agli olii che hanno subito unicamente trattamenti fisici e meccanici, come la spremitura o la filtrazione e che, provenendo da olive di buona qualità, lavorate con cura, abbiano buone caratteristiche organolettiche (odore, sapore) ed acidità inferiore al 4%.

L'olio di oliva extra vergine si preferirà nel condimento a crudo, tuttavia nelle cotture prolungate sarà usato quello di oliva.

L'olio utilizzato per eventuali frittture o nei condimenti cotti non sarà mai riutilizzato.

Burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge 23 dicembre 1956, n. 1526 e s.m.i..

Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%, non deve essere in alcun modo alterato, né avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie, non deve esserci crescita di muffe, non deve essere microbiologicamente contaminato.

Il burro deve essere di pura panna centrifugata.

Il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti in particolare riguardanti i requisiti igienici dei mezzi di trasporto e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra i + 1° e + 6°C, (art. 52 del D.P.R. n. 327/1980, allegato C).

10 – PANE FRESCO

Rosette da gr. 100, casereccio; preparazione, cottura e caratteristiche organolettiche e dicitura rispondenti, come disposto dal D.P.R. n. 9 febbraio 2001 n. 187 ed agli artt. da 2 a 4 della legge 18 novembre 1953, pubblicata su Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 271 del novembre 1953.

11 – SCATOLAME

Tonno all'olio di oliva

Il prodotto deve essere di colore chiaro e deve risultare in trancio intero.

Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11 aprile 1975, n. 428.

Tale norma prevede che i pomodori siano ben maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e che presentino il caratteristico colore, l'odore ed il sapore del pomodoro maturo.

Il peso netto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato. Il residuo secco, al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 41%.

I pomodori pelati sono confezionati in contenitori da kg. 3 che non devono presentare difetti quali: ammaccature, punti di ruggine o punti di corrosione interni.

Farina bianca

1. Tipo 0
2. Tipo 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580/1967, titolo II, art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e luogo di produzione (D.P.R. n. 327/1980, art. 64 e D.P.R. n. 332 del 18 maggio 1982).

I prodotti 1 e 2 devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

Zucchero

Zucchero o zucchero bianco è inteso il saccarosio depurato o cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a) polarizzazione almeno 99%;
- b) contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- c) perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- d) contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.

Aceto

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- a) una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per 100 ml;
- b) un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse Agricole e Alimentari, di concerto con quello della Sanità.

12 – VERDURA FRESCA

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica;
- essere asciutti, privi di residui terrosi e di corpi e prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- presentino tracce di appassimento;
- abbiano subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale.

Ortaggi a bulbo

Cipolla, aglio e porro: i bulbi devono essere interi e di forma regolare. Non devono essere germogliati.

Ortaggi a radice

Carote, barbabietole, rape, ravanello.

Le carote devono avere le seguenti caratteristiche: avere le radici prive di impurità, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate. Categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

Calibrazione: per le carote novelle e le varietà piccole: da mm. 10 a mm. 40 di diametro o da gr. 8 a gr. 150 di peso.

Per le carote a grande radice il calibro minimo è di mm. 40 di diametro o gr. 50 di peso. Sono ammesse tolleranze nell'ordine del 10% di radici non corrispondenti alle norme.

Ortaggi a foglia

Cavolo, spinaci, bietole, lattuga, indivia, insalata in genere.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime:

insalate con cespi puliti e mondati, esenti da residui di fitofarmaci non prefioriti, esenti da malattie, spinaci privi di stelo fiorifero.

Ortaggi a fiore

Cavolfiori e carciofi.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime:

infiorescenze ben formate, senza inizi di lignificazione per i carciofi. Calibrazione: carciofi diametro minimo cm. 6, cavolfiori cm. 11.

Ortaggi a frutto

Pomodoro, peperone, melanzane, zucche, zucchine.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime:

frutti interi, sani, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da danni da gelo e da sole, di aspetto fresco.

Ortaggi a fusto

Patate, asparagi.

I pesi minimi per le patate sono gr. 20 per le novelle e gr. 60 per le altre.

Per gli asparagi, il diametro minimo è mm. 12 per la categoria extra, e di mm. 10 per le categorie 1 e 2.

Ortaggi a seme (leguminose)

Fagioli, piselli, lenticchie, ceci.

Le categorie di qualità sono le seguenti

Fagiolini filiformi:

categoria Extra: fagiolini turgidi, molto teneri, esenti da difetti, senza semi né filo.

categoria 1: sono ammessi leggeri difetti di colorazione, semi, fili poco sviluppati.

Altri fagiolini:

categoria 1: fagiolini tali da poter essere spezzati facilmente a mano, giovani e teneri, senza filo e chiusi, con semi poco sviluppati.

Piselli:

categoria 1: baccelli con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, pedunculati, freschi e turgidi, senza alterazioni e con almeno 5 semi.

I semi devono essere ben formati, teneri, succosi e sufficientemente consistenti, non farinosi e con la colorazione tipica della varietà; devono aver raggiunto almeno la metà del completo sviluppo, senza averlo terminato.

Patate

Le patate devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr. 60 per ogni tubero e massimo gr. 270.

Devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono essere formate da masse di tuberi appartenenti ad un solo cultivar.

Il peso minimo potrà essere inferiore a quello previsto soltanto per le patate novelle.

Le patate non devono presentare tracce di verde epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, presenza cioè di germogli ombra, di germogli filanti che presentino tracce di marcescenze incipienti, maculosità brune della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, ferite di qualsiasi origine aperte o suberate.

Non devono essere affette da malattie specifiche della patata come alterazioni dovute ad agenti fungini e virosi, malattie ed alterazioni non parassitarie, ad alterazioni dovute a parassiti animali. Non devono avere odori particolari di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite devono essere confezionate in tele di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

I prodotti non devono presentare traccia di alterazioni per attacchi parassitari e per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

E' consentito l'impiego di verdure surgelate purché rispondenti alle caratteristiche qualitative descritte, soprattutto nei periodi di scarsa o assente produzione.

13 – FRUTTA FRESCA

Tutta la frutta sarà di prima qualità merceologica, allo stato fresco, anche di recente raccolta, come quelle di media, lunga e lunghissima conservazione, con le adeguate caratteristiche organolettiche. In particolare, dovrà:

- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità richieste;
- avere la calibratura e grammatura richiesta;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il consumo;

- essere omogenea ed uniforme. Le partite devono essere selezionate secondo le esigenze;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante e gemente di acqua di vegetazione, in conseguenza di ferite e ultramaturazione;
- in particolare, l'uva deve essere costituita dalla tonalità dei grappoli asciutti e maturi, privi di acinellatura, di bacche disseccate, depresse, marcenti o passerinate;
- i limoni devono essere di 1^a qualità, di forma ovoidale con epidermide liscia, ricca di olii essenziali ed indenni da alterazioni dovute a parassiti animali, vegetali e da fitofarmaci.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali al fine di ottenere una anticipata maturazione;
- presentino residui di trattamenti con fitofarmaci.

Gli imballaggi devono essere puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igienico sanitarie.

NOTA: Ciascun riferimento normativo indicato nel presente allegato deve essere inteso come comprensivo delle successive modifiche ed integrazioni.

**INDICE DELLE GRAMMATURE MEDIE DEGLI INGREDIENTI
COMPONENTI LE PIETANZE PRINCIPALI**

PRIMI PIATTI

A – Minestre

1 – Minestra di patate e fagioli alla casalinga

pasta	gr. 60
fagioli	gr. 60
pelati	gr. 20
olio	gr. 10
cipolla	gr. 5
sedano (coste)	gr. 5
aglio, prezzemolo, basilico, sale, pepe	q.b.

2 – Minestra di pasta e ceci

pasta corta	gr. 50
ceci	gr. 60
pelati	gr. 10
olio	gr. 12
aglio, acciughe, rosmarino, sale, pepe	q.b.

3 – Minestra di pasta (o riso) e fagioli

pasta (o riso)	gr. 60
fagioli	gr. 60
olio	gr. 10
pelati	gr. 10
cipolla	gr. 10
concentrato di pomodoro, pancetta, prezzemolo, sale	q.b.

4 – Minestra di pasta e lenticchie

pasta corta	gr. 60
lenticchie	gr. 60
pelati	gr. 10
olio	gr. 6
sedano	gr. 6
lardo, cipolla, formaggio parmigiano, prezzemolo, aglio, sale, pepe	q.b.

5 – Minestra di pasta e piselli

pasta corta	gr. 60
piselli (scatolati – sgocciolati)	gr. 40
pelati	gr. 10
olio	gr. 10
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5 gr. 10
pancetta, cipolla, sale, pepe	q.b.

6 – Minestra di “risi e bisì”

riso	gr. 50
piselli (scatolati – sgocciolati)	gr. 50
burro	gr. 6
formaggio parmigiano	gr. 6
cipolla, sedano, olio, preparato per brodo (con estratto di carne), aglio, sale	q.b.

7 – Minestra di pasta (o riso) e patate

pasta (o riso)	gr. 65
patate	gr. 80
pelati	gr. 10
olio	gr. 10
cipolla	gr. 10
sedano	gr. 10
formaggio parmigiano, preparato per brodo (senza estratto di carne), concentrato di pomodoro, prezzemolo, sale	q.b.

8 – Minestra di riso e lenticchie

riso	gr. 50
lenticchie	gr. 60
pelati	gr. 10
sedano (coste)	gr. 6
lardo (o guanciale), olio, cipolla, aglio, sale	q.b.

9 – Pasta (o riso) in brodo

pasta (o riso)	gr. 60
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5
burro	gr. 6
formaggio parmigiano, sale	q.b.

10 – Riso e zucchine in brodo

riso	gr. 40
zucchine	gr. 50
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5
burro	gr. 5
formaggio parmigiano, cipolla, prezzemolo, sale	q.b.

11 – Stracciatella alla romana

uova (per 100 porzioni)	n. 75
formaggio parmigiano	gr. 12
pane grattugiato	gr. 10
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5
prezzemolo, sale, noce moscata	q.b.

12 – Stracciatella campagnola

spaghetti	gr. 50
pelati	gr. 20
olio	gr. 10
uova (per 100 porzioni)	n. 30
formaggio parmigiano	gr. 6
cipolla, basilico, sale	q.b.

B – Minestroni

13 – Minestrone di verdure con pasta (o riso)

verdure fresche di stagione	gr. 80
patate	gr. 30
fagioli	gr. 15
pelati	gr. 10
pasta (o riso)	gr. 70
olio	gr. 10
formaggio parmigiano, preparato per brodo (senza estratto di carne), cipolla, carota, sedano, pancetta, sale	q.b.

14 – Pasta (o riso) con passato di verdure

pasta (o riso)	gr. 70
verdure fresche di stagione	gr. 80
patate	gr. 30
fagioli	gr. 15
olio	gr. 10
pelati	gr. 10
formaggio parmigiano, preparato per brodo (senza estratto di carne) cipolla, carota, sedano, pancetta, sale	q.b.

15 – Zuppa paesana

pasta corta	gr. 50
patate	gr. 30
pomodori maturi	gr. 20
zucchine	gr. 20
verze	gr. 20
cavolfiori	gr. 20
carote	gr. 15
spinaci	gr. 10
olio	gr. 15
sedano, preparato per brodo (con estratto di carne), formaggio parmigiano, sale	gr. 5 q.b.

16 – Polenta

farina di mais gialla a grana fine	gr. 50
latte	gr. 250
burro	gr. 20
parmigiano grattugiato	gr. 10
sale	q.b.

C – Pietanze a base di riso

17 – Insalata di riso

riso	gr. 80
giardiniera	gr. 20
olio di oliva	gr. 15
piselli lessati e sgocciolati	gr. 10
prosciutto cotto	gr. 10
tonno sott'olio	gr. 15
wurstel	gr. 5
peperoni	gr. 5
capperi, prezzemolo, aceto	q.b.

18 – Riso in bianco

riso	gr. 100
burro	gr. 20
formaggio parmigiano	gr. 8
sale	q.b.

19 – Riso all'uovo

riso	gr. 100
tuorli d'uovo (per 100 porzioni)	n. 75
formaggio parmigiano	gr. 6
burro	gr. 15
sale	q.b.

20 – Riso al tonno

riso	gr. 100
tonno sott'olio	gr. 35
olio di oliva	gr. 10
burro	gr. 10
olive nere	gr. 10
parmigiano grattugiato	gr. 6
capperi, prezzemolo tritato, sale, pepe	q.b.

21 – Riso “filante”

riso	gr. 100
mozzarella	gr. 40
prosciutto cotto	gr. 15
uova (per 100 porzioni)	n. 40
formaggio parmigiano	gr. 6
burro	gr. 6
noce moscata, sale, pepe	q.b.

22 – Risotto alla milanese

riso	gr. 120
burro	gr. 10
cipolla	gr. 15
formaggio parmigiano	gr. 6
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5
zafferano (per 100 porzioni)	15 bustine
olio	gr. 5
sale, pepe	q.b.

23 – Risotto ai frutti di mare

riso	gr. 100
frutti di mare puliti	gr. 25
olio	gr. 15
cipolla	gr. 6
burro	gr. 5
vino bianco secco	cl. 5
prezzemolo, sale, pepe	q.b.

24 – Risotto con funghi

riso	gr. 100
olio (o burro)	gr. 20
funghi secchi	gr. 20
formaggio parmigiano	gr. 8
cipolla, preparato per brodo (con estratto di carne)	
prezzemolo, sale	q.b.

25 – Risotto con sugo alla bolognese

a. ingredienti del sugo alla bolognese	
carne tritata	gr. 30
pelati	gr. 30
concentrato di pomodoro	gr. 15
olio	gr. 10
carote	gr. 5
cipolla, sedano, sale	q.b.
b. ingredienti del piatto	
riso	gr. 100
olio	gr. 5
formaggio parmigiano	gr. 6
preparato per brodo (con estratto di carne)	gr. 5
cipolla, sale	q.b.

D – Pasta asciutta

26 – Maccheroni con polpettine di carne

a. ingredienti del sugo	
carne magra di manzo	gr. 60
prosciutto	gr. 5
pelati	gr. 60
concentrato di pomodoro	gr. 15
cipolla	gr. 8
olio, vino bianco, sale, pepe	q.b.
b. ingredienti delle polpette	
uova (per 100 porzioni)	n. 15
mollica di pane	gr. 6
farina	gr. 3
formaggio parmigiano	gr. 3
aglio, prezzemolo, sale, pepe	q.b.
c. ingredienti del piatto	
maccheroni	gr. 120
burro	gr. 5
formaggio parmigiano	gr. 2
origano	q.b.

27 – Maccheroni ai quattro formaggi

maccheroni	gr. 120
mozzarella	gr. 10
emmental	gr. 10
formaggio olandese	gr. 10
formaggio parmigiano	gr. 10
burro	gr. 15
formaggio grattugiato	gr. 5
sale	q.b.

28 – Pasta all'amatriciana

spaghetti	gr. 150
pancetta (o guanciale)	gr. 40
pelati	gr. 70
olio	gr. 10
formaggio pecorino	gr. 10
cipolla, sale, pepe	q.b.

29 – Pasta al pesto alla genovese

pasta	gr. 150
foglie di basilico	gr. 5

olio di oliva	gr. 12
formaggio pecorino (o parmigiano)	gr. 10
aglio, prezzemolo (facoltativo), noce sgusciata, burro, sale	q.b.

30 – Pasta al ragù alla bolognese

pasta	gr. 120
carne macinata	gr. 20
pelati	gr. 50
olio	gr. 10
burro	gr. 5
formaggio parmigiano	gr. 6
concentrato di pomodoro	gr. 5
cipolla	gr. 12
carota, sedano, vino bianco, pancetta, sale, pepe	q.b.

31 – Pasta al sugo con fegatini di pollo

pasta corta	gr. 120
pelati	gr. 50
fegatini di pollo	gr. 15
olio	gr. 15
parmigiano reggiano	gr. 6
cipolla, vino, sale, pepe	q.b.

32 – Pasta con le acciughe

pasta (spaghetti)	gr. 150
filetti di acciughe	gr. 15
olio	gr. 15
aglio, prezzemolo, sale, pepe	q.b.

33 – Pasta con piselli e carciofi

pasta corta	gr. 120
piselli	gr. 50
carciofi (per 100 porzioni)	n. 50
olio	gr. 13
burro	gr. 10
formaggio parmigiano, sale	q.b.

34 – Penne all'arrabbiata"

pasta (penne)	gr. 120
pelati	gr. 60
pancetta magra	gr. 25
olio	gr. 15
concentrato di pomodoro	gr. 10
carne tritata	gr. 10
formaggio pecorino	gr. 8
aglio, basilico, peperoncino forte (secco), sale	q.b.

35 – Spaghetti alle acciughe

pasta (spaghetti o trenette)	gr. 150
pelati	gr. 60
olio	gr. 15
concentrato di pomodoro	gr. 10
filetti di acciughe	gr. 7
aglio, prezzemolo, sale, pepe	q.b.

36 – Spaghetti alla carbonara

pasta (spaghetti)	gr. 150
pancetta	gr. 20
uova (per 100 porzioni)	n. 75
olio	gr. 5
burro	gr. 5
formaggio parmigiano	gr. 6
sale, pepe	q.b.

37 – Spaghetti al filetto di pomodoro

pasta	gr. 150
pomodori pelati o freschi	gr. 60
olio	gr. 15
aglio, basilico, sale	q.b.

38 – Spaghetti al burro

pasta	gr. 150
burro	gr. 25
formaggio parmigiano	gr. 10
sale	q.b.

39 – Spaghetti con vongole (o cozze) al pomodoro

pasta	gr. 150
pelati	gr. 80
vongole (o cozze) sgusciate e sgocciolate	n. 15
olio	gr. 10
aglio, prezzemolo, pepe o peperoncino, sale,	q.b.

40 – Spaghetti con tonno

pasta	gr. 150
tonno	gr. 15
pelati	gr. 70
olio	gr. 15
aglio, prezzemolo, sale, pepe	q.b.

41 – Sformato di pasta

pasta corta	gr. 120
besciamella	q.b.
uova (per 100 porzioni)	n. 20
noce moscata, burro, sale, pepe	q.b.

42 – Tortelli (o ravioli) alla panna

tortelli (o ravioli)	gr. 120
panna	gr. 20
burro	gr. 20
formaggio parmigiano	gr. 8
sale	q.b.

43 – Gnocchi al gorgonzola

gnocchi	gr. 150
pelati	gr. 80
gorgonzola dolce	gr. 30
burro	gr. 10
panna	gr. 10
latte (per 100 porzioni)	lt. 3
olio di oliva, parmigiano grattugiato, sale	q.b.

SECONDI PIATTI**E – Carni bovine****44 – Bistecche alla svizzera**

carne	gr. 100
mollica di pane	gr. 30
latte (per 100 porzioni)	lt. 2
burro	gr. 8
farina	gr. 5
prezzemolo, sale	q.b.

45 – Carne alla pizzaiola

carne	gr. 150
pelati	gr. 30
olio di oliva	gr. 20
aglio, prezzemolo, origano, sale, pepe	q.b.

46 – Carne alla salsa verde

carne	gr. 160
patate lessate	gr. 20
olio d'oliva	gr. 15
aceto (per 100 porzioni)	lt. 1
giardiniera sgocciolata	gr. 10
capperi, prezzemolo,	

pasta (o filetti di acciughe), aglio, sale	q.b.
--	------

47 – Carne brasata

carne disossata	gr. 150
olio di semi	gr. 10
cipolla	gr. 10
carota	gr. 8
farina	gr. 8
pancetta	gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 2
preparato per brodo (con estratto di carne), coste di sedano, sale, pepe	q.b.

48 – Carne in umido (o al ragù)

carne disossata	gr. 160
pelati	gr. 20
olio di semi (o burro)	gr. 8
cipolla	gr. 8
carota	gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 1
sedano, lardo, concentrato di pomodoro, aglio, prezzemolo	
sale, pepe	q.b.

49 – Cotolette alla Milanese

carne disossata	gr. 130
olio di semi	gr. 25
pane grattugiato	gr. 13
uova (per 100 porzioni)	n. 30
farina	gr. 10
sale	q.b.

50 – Fettine ai ferri

carne	gr. 150
olio, succo di limone, sale, pepe	q.b.

51 – Involtini di carne al pomodoro

carne	gr. 130
pelati	gr. 20
prosciutto cotto	gr. 15
acciughe	gr. 5
olio	gr. 5
lardo	gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 1
cipolla, prezzemolo sale	q.b.

52 – Polpette di carne al sugo

carne	gr. 100
pelati	gr. 25
olio di semi	gr. 15
pane grattugiato	gr. 10
mollica di pane	gr. 10
formaggio parmigiano	gr. 5
uova (per 100 porzioni)	n. 30 – 40
concentrato di pomodoro, aglio, cipolla, prezzemolo, sale, pepe	q.b.

53 – Polpettone al forno

carne	gr. 90
olio di semi	gr. 10
mozzarella	gr. 10
uova (per 100 porzioni)	n. 30
mollica di pane	gr. 8
burro, aglio, prezzemolo, sale, pepe	q.b.

54 – Roast beef

carne	gr. 160
olio di semi	gr. 8
cipolla	gr. 3
sedano, sale, pepe	q.b.

55 – Rollè di vitello

petto di vitello	gr. 150
olio di semi	gr. 8
pancetta	gr. 5
cipolla	gr. 5
sedano, carota, prezzemolo, concentrato per brodo, sale, pepe	q.b.

56 – Saltimbocca alla romana

carne	gr. 140
-------	---------

olio di semi	gr. 10
farina	gr. 10
prosciutto crudo	gr. 10
vino (per 100 porzioni)	lt. 1
salvia, sale, pepe	q.b.

57 – Scaloppine al latte

carne	gr. 150
olio	gr. 15
farina	gr. 10
cipolla	gr. 20
latte (per 100 porzioni)	lt. 3
formaggio parmigiano	gr. 5
sale, pepe	q.b.

58 – Scaloppine al marsala

carne	gr. 150
olio di semi (o burro)	gr. 15
farina	gr. 10
marsala (per 100 porzioni)	lt. 1
sale, pepe	q.b.

59 – Spezzatino di carne alla cacciatora

carne a pezzi	gr. 150
olio	gr. 8
aceto (per 100 porzioni)	lt. 0,5
vino (per 100 porzioni)	lt. 0,5
crema di acciughe	gr. 5
rosmarino, salvia, sale	q.b.

60 – Spezzatino con patate

carne a pezzi	gr. 130
patate	gr. 100
pelati	gr. 35
cipolla	gr. 8
olio di semi	gr. 6
lardo	gr. 5
vino bianco secco (per 100 porzioni)	lt. 1
aglio, sedano, sale, pepe	q.b.

61 – Spezzatino con piselli

carne a pezzi	gr. 150
piselli	gr. 50
farina	gr. 10
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 1
cipolla	gr. 6
sale, pepe	q.b.

F – Carni suine**62 – Arista di maiale al forno**

arista di maiale disossata	gr. 150
olio	gr. 5
rosmarino, aglio, sale, pepe	q.b.

63 – Cotolette di maiale fritte

carne di maiale con osso	gr. 200
olio di semi	gr. 20
aglio, sale	q.b.

64 – Cotolette di maiale impanate

cotolette di maiale con osso	gr. 200
olio di semi	gr. 20
burro	gr. 5
uova (per 100 porzioni)	n. 20
pane grattugiato, sale	q.b.

65 – Lombatina di maiale al pomodoro

lombatina di maiale	gr. 150
olio	gr. 20
concentrato di pomodoro	gr. 12
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 2
sale, pepe	q.b.

66 – Salsicce di maiale al forno

salsicce	gr. 160
olio di semi	gr. 10
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 0,5
aglio, rosmarino, sale	q.b.

67 – Salsicce di maiale con fagioli

salsicce	gr. 160
fagioli	gr. 100
olio	gr. 5
concentrato di pomodoro	gr. 15
cipolla, sedano, sale, pepe	q.b.

68 – Salsicce di maiale con patate

salsicce	gr. 160
patate	gr. 100
sale	q.b.

69 – Salsicce di maiale in umido

salsicce	gr. 160
concentrato di pomodoro	gr. 15
olio	gr. 5
sedano, cipolla, aglio, sale, pepe	q.b.

G – Prodotti Ittici**70 – Baccalà al forno**

baccalà bagnato	gr. 200
patate	gr. 100
pelati	gr. 20
olio	gr. 15
cipolla	gr. 3
prezzemolo, sale	q.b.

71 – Baccalà alla napoletana

baccalà bagnato	gr. 200
pomodori pelati	gr. 40
olive nere	gr. 30
olio di semi	gr. 17
farina	gr. 10
concentrato di pomodoro	gr. 5
aglio, origano, capperi	
prezzemolo, sale	q.b.

72 – Baccalà fritto dorato

baccalà bagnato	gr. 200
farina	gr. 20
olio	gr. 20
sale, pepe	q.b.

73 – Baccalà in umido con patate

baccalà bagnato	gr. 200
patate	gr. 80
pelati	gr. 40
cipolla	gr. 5
concentrato di pomodoro	gr. 5
prezzemolo, sale, pepe	q.b.

74 – Calamari in umido con piselli

calamari	gr. 200
piselli sgocciolati	gr. 70
pelati	gr. 40
olio di semi	gr. 10
vino (per 100 porzioni)	lt. 0,5
concentrato di pomodoro	gr. 5
prezzemolo, sale, pepe	q.b.

75 – Pesce al forno

pesce t.g. (cernia o branzino o dentice, merluzzo o orata o sarago o cefalo o palombo)	gr. 200
olio	gr. 10
limone	gr. 30
prezzemolo, aglio, sale	q.b.

76 – Pesce fritto

pesce per frittura t.g. (sardine o bardi, calamari o triglie piccole o sogliole o gamberi, ecc.)	gr. 200
olio di semi	gr. 20
farina	gr. 20
limone	gr. 25
prezzemolo, sale, pepe	q.b.

77 – Pesce alla mugnaia

pesce t.g. (sogliole o trote o cefalo o palombo o branzino)	gr. 200
olio di semi	gr. 20
farina	gr. 15
limone	gr. 25
prezzemolo, sale, pepe	q.b.

78 – Pesce in bianco

pesce t.g. (naselli o cefali o dentici o trote o spigole o merluzzo o branzino, ecc.)	gr. 200
olio extra vergine di oliva	gr. 15
limone	gr. 25
carota, sedano, cipolla, prezzemolo, sale	q.b.

H – Carni di pollo, tacchino, coniglio, frattaglie

79 – Pollo alla diavola

pollo (1/4)	gr. 250
olio di semi	gr. 10
sale, pepe	q.b.

80 – Pollo al forno

pollo (1/4)	gr. 250
olio di semi	gr. 12
lardo	gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 0,5
rosmarino,	
sale, pepe	q.b.

81 – Pollo alla romana

pollo (1/4)	gr. 250
pelati	gr. 30
peperoni	gr. 50
olio di semi	gr. 15
aglio, vino bianco secco,	
sale, pepe	q.b.

82 – Supreme di pollo

petti (o filetti) di pollo	gr. 170
farina	gr. 10
uova (per 100 porzioni)	n. 60
olio di semi	gr. 20
sale	q.b.

83 – Coniglio alle olive

coniglio	gr. 200
olive nere	gr. 10
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 1
farina	gr. 8
cipolla	gr. 8
rosmarino, sale, pepe	q.b.

84 – Coniglio al sugo

coniglio	gr. 200
pelati	gr. 35
cipolla	gr. 5
olio di semi	gr. 8
vino bianco secco (per 100 porzioni)	lt. 0,5
sedano, carota,	
sale, pepe	q.b.

85 – Fegato di vitello alla veneziana

fegato di vitello	gr. 160
cipolla	gr. 50
olio di semi	gr. 18
sale, pepe	q.b.

86 – Trippa al sugo

trippa	gr. 160
pelati	gr. 30
olio	gr. 5
concentrato di pomodoro	gr. 5
formaggio parmigiano	gr. 5

cipolla	gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 1
sedano, carota,	
sale, peperoncino	q.b.

I – Piatti vari

87 – Frittata al prosciutto

uova	n. 2
prosciutto cotto	gr. 7
olio	gr. 10
prezzemolo,	
sale, pepe	q.b.

88 – Mozzarella in carrozza

mozzarella (o fiordilatte)	gr. 100
fette di pane in cassetta	n. 4
latte (per 100 porzioni)	lt. 2
farina	gr. 10
olio di semi	gr. 30
uova (per 100 porzioni)	n. 50
sale, pepe	q.b.

89 – Wurstel con patate

wurstel (da gr. 30 cad.)	n. 3
patate	gr. 100
olio di semi	gr. 10
uova (per 100 porzioni)	n. 50
aglio, sale	q.b.

L – Piatti freddi

90 – Caprese

mozzarella fresca	gr. 120
pomodori freschi	gr. 60
olio, sale, pepe	q.b.

91 – Formaggio da tavola ed affettati misti

formaggio da tavola (provolone o fontina, taleggio o bel paese)	gr. 80
affettati misti (costituiti da almeno due dei seguenti salumi: mortadella o prosciutto cotto o pancetta o capocollo o lonza di maiale, ecc.)	gr. 60

90 – Formaggio fresco ed affettati misti

formaggio fresco (o stracchino)	gr. 120
affettati vari (come sopra)	gr. 40

93 – Mozzarella, uova ed acciughe

mozzarella fresca	gr. 100
uova sode	gr. 10
filetti di acciughe	gr. 30

94 – Tonno con fagioli e cipolla

tonno sott'olio	gr. 100
cipolla	gr. 20
fagioli	gr. 10
olio	gr. 4
aceto, prezzemolo, sale, pepe	q.b.

95 – Uova e salumi

uova sode	n. 1
salumi affettati (costituiti dai seguenti generi: salame Milano, salame napoletano, salamini alla cacciatora olive nere	gr. 60 gr. 50

CONTORNI**96 – Carciofi fritti dorati**

carciofi	n. 1
uova (per 100 porzioni)	n. 18
olio di semi	gr. 25
farina	gr. 25
limone, sale	q.b.

97 – Carciofi ripieni

carciofi di media grandezza	n. 1
pane grattugiato	gr. 15
olio	gr. 8
formaggio parmigiano grattugiato	gr. 5
aglio, prezzemolo, sale, pepe	q.b.

98 – Carote alla parmigiana

carote	gr. 160
burro	gr. 15
formaggio parmigiano grattugiato	gr. 13
sale	q.b.

99 – Cavolfiori all'insalata

cavolfiori	gr. 130
olio	gr. 15
aceto (per 100 porzioni)	lt. 0,5
sale, pepe	q.b.

100 – Cavolfiori fritti

cavolfiori	gr. 120
olio di semi	gr. 35
farina	gr. 15
uova (per 100 porzioni)	n. 10
latte (per 100 porzioni)	lt. 0,5
sale	q.b.

101 – Cavolfiori gratinati

a. preparazione besciamella	
latte (per 100 porzioni)	lt. 3
burro	gr. 3
farina	gr. 3
sale	q.b.
b. preparazione del piatto	
cavolfiori	gr. 130
formaggio parmigiano	gr. 8
burro, sale	q.b.

102 – Crocchette di patate

patate	gr. 150
--------	---------

formaggio parmigiano	gr. 5
uova (per 100 porzioni)	n. 16
farina	gr. 25
olio di semi	gr. 35
pane grattugiato, sale	q.b.

103 – Fagioli alla cipolla

fagioli	gr. 150
cipolla	gr. 30
olio di semi	gr. 5
prezzemolo, sale, pepe	q.b.

104 – Fagioli alla provenzale

fagioli	gr. 120
cipolla	gr. 7
carota	gr. 7
sedano	gr. 5
olio	gr. 4
sale, pepe	q.b.

105 – Fagioli all'uccelletto

fagioli	gr. 120
pomodori pelati o freschi	gr. 30
olio	gr. 10
aglio, salvia, sale, pepe	q.b.

106 – Fagiolini all'agro

fagiolini	gr. 120
olio	gr. 12
aceto	gr. 5
aglio, menta (o basilico), sale, pepe	q.b.

107 – Fagiolini stufati

fagiolini	gr. 120
concentrato di pomodoro	gr. 20
olio	gr. 7
cipolla	gr. 4
preparato per brodo (senza estratto di carne), aglio, sale, pepe	q.b.

108 – Finocchi alla parmigiana

finocchi	gr. 150
burro	gr. 15
formaggio parmigiano	gr. 10
olio	gr. 5
sale	q.b.

109 – Finocchi in insalata

finocchi	gr. 150
olio	gr. 15
aceto (per 100 porzioni)	lt. 0,5
sale, pepe	q.b.

110 – Insalata di pomodori

pomodori	gr. 150
olio	gr. 18
aglio, basilico, origano, sale, pepe	q.b.

111 – Insalata di patate e olive

patate	gr. 100
olive nere	gr. 15
olio	gr. 13
aceto (per 100 porzioni)	lt. 0,2
capperi	gr. 2
acciughe	gr. 2
aglio, prezzemolo, sale	q.b.

112 – Insalata mista

pomodori	gr. 70
cetrioli	gr. 20
sedano	gr. 20
cipolla	gr. 10
olive nere	gr. 15
olio	gr. 10
origano, sale	q.b.

113 – Insalata “tricolore”

patate	gr. 50
pomodori	gr. 50
fagiolini	gr. 50
olio	gr. 15
aceto, sale, pepe	q.b.

114 – Insalata russa

cavolfiori	gr. 30
patate	gr. 40
fagiolini	gr. 20
piselli	gr. 20
barbabietola	gr. 10
carote gialle	gr. 15
cetriolini sott’aceto	gr. 5
capperi	gr. 3
uova sode (per 100 porzioni)	n. 20
olio	gr. 15
sale	q.b.
preparazione maionese:	
olio	gr. 20
uova (tuorli per 100 porzioni)	n. 20
limone, sale,	q.b.

115 – Insalata verde

verdure ad insalata	gr. 150
olio	gr. 15
aceto, sale, pepe	q.b.

116 – Lenticchie in umido

lenticchie	gr. 70
pomodori freschi (o pelati)	gr. 30
carote	gr. 15
sedano	gr. 6
pancetta	gr. 5
olio	gr. 4
burro	gr. 3
cipolla	gr. 2
salvia, sale	q.b.

117 – Melanzane al funghetto

melanzane	gr. 150
concentrato di pomodoro	gr. 50
olio	gr. 50
aglio, origano, prezzemolo	q.b.

118 – Melanzane dorate alla milanese

melanzane	gr. 150
farina	gr. 20
uova (per 100 porzioni)	n. 10
burro	gr. 40
sale	q.b.

119 – Melanzane fritte con pastella

melanzane	gr. 150
olio di semi	gr. 35
sale	q.b.
preparazione pastella:	
farina	gr. 15
latte (per 100 porzioni)	lt. 0,5
uova (per 100 porzioni)	n. 10

120 – Melanzane in timballo alla napoletana

melanzane	gr. 150
concentrato di pomodoro	gr. 40
olio di semi	gr. 35
mozzarella	gr. 15
formaggio parmigiano	gr. 15
burro	gr. 5
basilico, sale,	q.b.

121 – Melanzane panate

melanzane	gr. 150
pane grattugiato	gr. 25
farina	gr. 20
olio di semi	gr. 35
uova (per 100 porzioni)	n. 10
sale,	q.b.

122 – Patate al forno

patate	gr. 170
olio	gr. 20
vino bianco (per 100 porzioni)	lt. 0,5
rosmarino, sale	q.b.

123 – Patate alla carrettiera

patate	gr. 150
concentrato di pomodoro	gr. 15
olio	gr. 6

capperi gr. 3
 acciughe gr. 4
 prezzemolo q.b.

124 – Patate alla parigina

patate gr. 150
 formaggio parmigiano gr. 60
 burro gr. 50
 latte (per 100 porzioni) lt. 4
 sale q.b.

125 – Patate alla pizzaiola

patate gr. 120
 pomodori freschi o pelati gr. 40
 olio gr. 15
 aglio, origano, sale, pepe q.b.

126 – Patate all’insalata

patate gr. 120
 olio gr. 15
 aceto, prezzemolo q.b.

127 – Patate fritte

patate gr. 150
 olio di semi gr. 25
 sale q.b.

128 – Patate in umido

patate gr. 120
 olio gr. 17
 concentrato di pomodoro gr. 15
 preparato per brodo (senza estratto di carne), sale, pepe q.b.

129 – Peperonata

peperoni gr. 130
 olio gr. 15
 cipolla gr. 30
 pomodori pelati gr. 20
 concentrato di pomodoro gr. 5
 aglio, sale q.b.

130 – Peperoni alla siciliana

peperoni gr. 150
 cipolla gr. 30
 olio gr. 20
 aceto, sale, pepe q.b.

131 – Piselli al prosciutto

piselli freschi o conservati gr. 100
 cipolla gr. 15
 prosciutto cotto gr. 10
 burro gr. 10
 preparato per brodo, sale, pepe q.b.

132 – Piselli alla bolognese

piselli gr. 100
 concentrato di pomodoro gr. 20
 burro gr. 8

pancetta gr. 5
 cipolla gr. 3
 sale, pepe q.b.

133 – Pomodori al tonno

pomodori freschi gr. 130
 tonno sott’olio gr. 25
 uova sode (per 100 porzioni) n. 15
 maionese gr. 5
 capperi, sale, q.b.

134 – Pomodori gratinati

pomodori gr. 150
 pane grattugiato gr. 15
 olio gr. 15
 burro gr. 5
 sale, q.b.

135 – Pomodori ripieni

pomodori gr. 150
 carne macinata gr. 30
 uova (per 100 porzioni) n. 10
 olio gr. 13
 formaggio parmigiano gr. 5
 burro gr. 4
 prezzemolo, sale q.b.

136 – Purea di patate

patate gr. 150
 latte (per 100 porzioni) lt. 3
 burro gr. 8
 formaggio parmigiano gr. 4
 noce moscata, sale q.b.

137 – Spinaci al burro

spinaci gr. 200
 burro gr. 20
 formaggio parmigiano gr. 10
 sale q.b.

138 – Spinaci all’olio

spinaci gr. 200
 olio gr. 12
 aglio, sale, pepe q.b.

139 – Timballo di patate

patate gr. 150
 uova (per 100 porzioni) n. 10
 burro gr. 15
 formaggio parmigiano gr. 6
 noce moscata, sale, pepe q.b.

140 – Verdure all’agro

verdure (broccoletti, bietole, cavoli, cavolfiori, ecc.) gr. 250
 limone gr. 20
 olio gr. 15
 aglio, sale q.b.

141 – Zucchine al forno

zucchine	gr. 150
burro	gr. 15
rosmarino	q.b.

142 – Zucchine alla parmigiana

zucchine	gr. 150
formaggio parmigiano	gr. 5
burro	gr. 6
sale	q.b.

143 – Zucchine fritte

zucchine	gr. 150
olio di semi	gr. 30
sale	q.b.

144 – Zucchine ripiene

zucchine	gr. 150
carne tritata	gr. 15
uova (per 100 porzioni)	n. 10
olio	gr. 5
burro	gr. 5
formaggio parmigiano	gr. 2,5
prezzemolo, noce moscata	
vino bianco, sale, pepe	q.b.

FRUTTA

frutta fresca	gr. 130 – 150		macedonia (prodotto sgocciolato)	gr. 150
---------------	---------------	--	----------------------------------	---------

PANE

rosette o pane affettato	gr. 100
--------------------------	---------

BEVANDE

lt. 0,5 di acqua minerale, gassata o naturale, bibite (coca-cola o simile, aranciata, ecc.).

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA

TABELLA A

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE CARNI BOVINE CRUDE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreiduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Tagli di carne fresca o sottovuoto refrigerata o congelata	800.000	1.000	1.000	100	5	assente
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	1.000.000	2.000	2.000	100	10	assente
Carne trita (già pronta o preparata al momento da cuocere)	1.000.000	5.000	5.000	100	10	assente
Carne trita da consumare cruda	500.000	500	500	50	5	assente
Carne affettata per carpaccio	500.000	500	500	50	5	assente

TABELLA B

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE CARNI DI SUINO CRUDE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreiduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Tagli di carne fresca o sottovuoto refrigerata o congelata	1.000.000	1.000	1.000	100	15	assente
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	2.000.000	10.000	10.000	100	15	assente

TABELLA C

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE CARNI AVICUNICOLE CRUDE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreiduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Carcasse intere fresche o sottovuoto, refrigerate o congelate	2.000.000	10.000	10.000	1.000	15	assente
Tagli di carne fresca o sottovuoto refrigerata o congelata	1.000.000	1.000	1.000	100	10	assente
Frattaglie	1.000.000	10.000	10.000	1.000	15	assente

TABELLA D

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE CARNI DI PESCE CRUDE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoriduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Pesce intero o a tranci refrigerato o surgelato	500.000	1.000	1.000	100	5	assente
Molluschi (cozze, vongole, seppie, ecc.) già puliti e surgelati	100.000	100	100	100	5	assente
Baccalà già lavato (dissalato) pronto da Cucinare	1.000.000	1.000	1.000	100	5	assente

TABELLA E

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE CARNI COTTE di qualunque origine (bovine, suine, avicunicole) E DI PESCE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreiduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Pezzi interi (tagli e carcasse)	50.000	500	500	50	5	assente
Porzioni unitarie	500.000	500	500	50	5	assente
Ragù di carne	10.000	100	100	50	5	assente
Brodo di carne, preparati per brodo	10.000	100	100	50	5	assente

TABELLA F

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEI PRODOTTI DI SALUMERIA

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Prodotti salati, crudi ed interi (prosciutto, pancetta, bresaola, ecc.)	300.000	1.000	1.000	100	25	assente
Prodotti crudi affettati	1.000.000	1.000	1.000	100	25	assente
Prodotti cotti interi (salame e salamelle, spalla, mortadella, lingua salmistrata, ecc.)	30.000	100	100	100	25	assente
Prodotti cotti affettati	500.000	100	100	100	25	
Prosciutto cotto intero	10.000	100	50	50	5	assente
Prosciutto cotto affettato	10.000 3.000.000 lattici	100	50	50	5	assente

TABELLA G

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEGLI INSACCATI CRUDI E DA CUOCERE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreiduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Salami	30.000.000 Batteri lattici e micrococchi	1.000	100	100	25	assente
Salsiccia di maiale, cotechino, ecc.	1.000.000	10.000	10.000	1.000	100	assente

TABELLA H

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEI FORMAGGI E DEI LATTICINI

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreducitori / gr.	Salmonella / 25 gr.	Muffe / gr.
Formaggi stagionati (grana, fontina, emmental, ecc.)	500.000	100	100	50	5	assente	...
Formaggi freschi mozzarella, ricotta, caprini)	1.000.000 Lattici 5.000.000	10.000	1.000	100	5	assente	...
Formaggio grattugiato	50.000	100	100	50	5	assente	...
Burro	500.000	1.000	1.000	100	5	assente	10
Yogurt	100.000	100	100	50	5	assente	...
Per legge							
Latte UHT	110	assente	...
Latte in polvere	10.000	assente	...	assente	...	assente	...
Latte sterilizzato	12	assente	...
Latte pastorizzato	...	12	assente	...
Panna	...	12		

TABELLA I

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE VERDURE FRESCHE LAVATE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreducitori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Insalata verde, carote grattugiate, pomodori, sedano, finocchi, prezzemolo, ecc.	1.000.000	2.000	1.000	100	10	assente

TABELLA L

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE VERDURE COTTE (raffreddate a temperatura ambiente)

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreducitori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Spinaci, patate, erbe, coste, barbabietole, cornetti, zucchine, minestrone, ecc.	100.000	200	200	50	5	assente

TABELLA M

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEI PRIMI PIATTI

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.
CRUDI Pasta sfoglia per lasagne, pasta fresca con uova e spinaci	500.000	1.000	50	50	...	assente
Ravioli di magro, ravioli di carne, tortellini, gnocchi	3.000.000	1.000	50	50	...	assente
Preparato per stracciatella, tagliatelle all'uovo	5.000	500	50	50	...	assente
Pasta sfoglia e brioches surgelate	500.000	5.000	assente	assente	...	assente
COTTI Pasta in bianco, riso in bianco	5.000	500	50	50	...	assente
Paste condite	50.000	100	100	50	...	assente

TABELLA N

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEI PRODOTTI DI GASTRONOMIA

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreiduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Insalate di pollo, pesce, ecc. con maionese	50.000	100	100	50	5	assente
Insalate di riso con tonno, uova e sottaceti	50.000	100	100	50	5	assente
Insalata russa	50.000	500	500	100	5	assente
Involtini di prosciutto	50.000	500	500	100	5	assente
Maionese (ph 4,5 - 5)	50.000	500	500	100	5	assente
Polpettoni e polpette, peperoni e pomodori ripieni	30.000	100	100	50	25	assente
Ripieni cotti di ravioli, cannelloni, lasagne, cima alla genovese	30.000	100	100	50	25	assente
Pollo in gelatina e vitello tonnato	500.000	1.000	1.000	50	5	assente

TABELLA N bis

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEI PRODOTTI DI GASTRONOMIA

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreducitori / gr.	Salmonella / 25 gr.
Salsa verde	1.000.000	2.000	1.000	100	5	assente
Salsa di pomodoro e besciamella	10.000	100	100	50	5	assente
Pesto	5.000.000	5.000	50	50	5	assente
Gelatina	500	50	50	50	5	assente

TABELLA O

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEI DOLCI

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreducitori / gr.	Salmonella / 25 gr.	Muffe / gr.
Prodotti da forno, budini e macedonie	5 - 10 x 1.000	300 Coliformi fecali (E. coli 1 - 3)	50	50	...	assente	50
Gelati (Legge)	100.000 - 1.000.000	120 - 1.100	...	12 - 110	...	assente	...
Preparati per gelati	1.00 - 1.000	12 - 110	...	12	...	assente	...

TABELLA P

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DELLE BEVANDE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreiduttori / gr.	Salmonella / 25 gr.	Muffe / gr.
Succhi	assente	...
Acqua (Legge)	10 (37° C.) 100 (22° C.)	Assente / 100 ml Coliformi fecali E. coli Assente / 100 ml	assente	...
Bibite analcoliche	200	10	10	10	...	assente	50
Vini	500	10	10	10	...	assente	10

TABELLA Q

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA: VARIE

Alimento	Microrganismi aerobi / gr.	Coliformi / gr.	Streptococchi fecali / gr.	Staphilococcus aureus / gr.	Microrganismi anaerobi solfitoreducitori / gr.	Salmonella / 25 gr.	Muffe / gr.
Uova crude	500.000 - 5.000.000	500	50	50	assenti	assente	...
Uova sode	5.000	50	50	50	assenti	assente	...
Frittate	5.000	500	50	50	assenti	assente	...
Farine, pane grattugiato	100.000	550	50	50	assenti	assente	10.000
Pane intero	5.000	100	50	50	assenti	assente	10.000

Servizio di mensa presso gli organismi di P.S. - Lotto 3 Regioni del Centro- Periodo 1/1 - 28/2/2022

IMPORTO Colazioni	IMPORTO Pranzi + Cene
1,2843	5,2576

PROVINCIA	ORGANISMO	INDIRIZZO	APERTURA	ORARIO DI APERTURA			APERTURA			ORARIO DI APERTURA			TOTALI Colazioni	TOTALI Pranzi	TOTALI Cene	TOTALI Pranzi + Cene	IMPORTO Colazioni	IMPORTO Pranzi + Cene	IMPORTO TOTALE	
				Lun.-Ven.	Colazione	Pranzo	Cena	Sabato	Domenica	Festivi	Colazione	Pranzo								Cena
				Lun.-Ven.	Colazione	Pranzo	Cena	Sabato	Domenica	Festivi	Colazione	Pranzo	Cena	11.829	213.103	69.074	282.177	15.192	1.483.575,55	1.498.767,09

PROVINCIA	ORGANISMO	INDIRIZZO	APERTURA	ORARIO DI APERTURA			APERTURA			ORARIO DI APERTURA			TOTALI Colazioni	TOTALI Pranzi	TOTALI Cene	TOTALI Pranzi + Cene	IMPORTO Colazioni	IMPORTO Pranzi + Cene	IMPORTO TOTALE
				Lun.-Ven.	Colazione	Pranzo	Cena	Sabato	Domenica	Festivi	Colazione	Pranzo							
Campobasso	Scuola Allievi Agenti P.S. *	Via Tiberio, 97 - 86100 Campobasso	col. p. c.	7.10-8.00	12.30-14.30	18.00-19.30	col. p. c.	col. p. c.	col. p. c.	7.10-8.00	12.00-14.30	18.00-19.30	1.503	3.743	1.871	5.614	1.929,87	29.514,41	31.444,29
Perugia	Istituto per Sovrintendenti di Spoleto *	Viale Trento e Trieste, 136 - 06049 Spoleto	col.p. c.	7.10-7.50	12.00-14.30	18.00-20.00	col. p. c.	col. p. c.	col. p. c.	7.10-7.50	12.00-14.30	18.00-20.00	3.690	6.805	2.868	9.673	4.739,07	50.856,76	55.595,83
Pescara	Scuola per il controllo del territorio *	Via Salaria Vecchia, 13 - 65128 Pescara	col. p. c.	7.15-7.45	12.15-14.30	18.15-19.45	col. p. c.	col. p. c.	col. p. c.	7.15-7.45	12.15-14.30	18.15-19.45	0	2.388	1.194	3.583	-	18.835,35	18.835,35
Roma	Istituto Ispetori Nettuno *	Via Santa Barbara, 94 - 00048 Nettuno Roma	col. p. c.	7.00-8.00	12.00-14.30	18.00-20.00	col. p. c.	col. p. c.	col. p. c.	8.00-9.00	12.00-14.30	18.00-20.00	1.838	8.046	4.023	12.068	2.360,76	63.449,59	65.810,35
Roma	Scuola Superiore di Polizia *	Via Fier della Francesca, 5 - 00196 Roma	col. p. c.	7.30-8.30	12.00-14.30	18.45-19.45	col. p. c.	col. p. c.	col. p. c.	7.30-8.30	12.00-14.30	18.45-19.45	3.667	5.020	2.510	7.530	4.709,10	39.589,73	44.298,83
Roma	Scuola Tecnica di Polizia *	Via del Risaro, 192/198 - 00128 Roma	col. p. c.	7.30-8.30	12.00-14.30	18.00-19.30	col. p. c.	col. p. c.	col. p. c.	7.30-8.30	12.00-14.00	18.00-19.30	740	8.299	4.150	12.449	949,74	65.451,86	66.401,60
													11.437	34.301	16.615	50.916	14.688,54	267.697,71	282.386,25

PROVINCIA	ORGANISMO	INDIRIZZO	APERTURA	ORARIO DI APERTURA			APERTURA			ORARIO DI APERTURA			TOTALI Colazioni	TOTALI Pranzi	TOTALI Cene	TOTALI Pranzi + Cene	IMPORTO Colazioni	IMPORTO Pranzi + Cene	IMPORTO TOTALE
				Lun.-Ven.	Colazione	Pranzo	Cena	Sabato	Domenica	Festivi	Colazione	Pranzo							
Ancona	Questura	Via G. Gervasoni, 19 - 60100 Ancona	p. c.		12.00-15.00	18.00-21.00	p. c.	p. c.	p. c.		12.00-15.00	18.00-21.00	0	4.250	950	5.200	-	27.339,52	27.339,52
Arezzo	Questura	Via Filippo Lippi - 52040 Arezzo	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.00	p. c.	p. c.	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.00	0	2.000	283	2.283	-	12.004,85	12.004,85
Arezzo	Sottosezione Polizia Stradale	Aut. A/1 Casello Arezzo Via Pesciola 36/A Loc. Vicinaggio - 52041 AR	p. c.		12.15-14.00	18.15-20.00	p. c.	p. c.	p. c.		12.15-14.00	18.15-20.00	0	1.080	240	1.320	-	6.940,03	6.940,03
Ascoli Piceno	Questura	Viale della Repubblica, 8 - 63100 Ascoli Piceno	p. c.		12.15-14.45	18.15-20.45	p. c.	p. c.	p. c.		12.15-14.45	18.15-20.45	0	960	520	1.480	-	7.781,25	7.781,25
Fermo	Questura	Via Italia 12 63900 Fermo (AP)	p. c.		11.45-15.00	17.40-21.00	p. c.	p. c.	p. c.		11.45-15.00	17.40-21.00	0	2.072	1.210	3.282	-	17.255,44	17.255,44
Firenze	Sezione Polizia Stradale	Via Zara 2 - 50129 Firenze	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.30	p. c.	p. c.	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.30	0	10.950	4.466	15.416	-	81.051,16	81.051,16
Firenze	Questura	Via Giovanni Seracambi, 27 - Firenze	p. c.		12.15-14.15	18.30-20.30	p. c.	p. c.	p. c.		12.15-14.15	18.30-20.30	0	2.817	0	2.817	-	14.808,91	14.808,91
Firenze	Sottosezione Polstrada Firenze-Nord	A/1 Casello FI-Nord Via Limite, 178 - 50013 Campi Bisenzio (FI)	p. c.		12.20-14.10	18.20-20.00	p. c.	p. c.	p. c.		12.20-14.10	18.20-20.00	0	1.600	717	2.317	-	12.180,11	12.180,11
Grosseto	Questura	Via Adamello, 3 - 58100 Grosseto	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.15	p. c.		12.00-14.00/18.00-20.15		12.00-14.30	18.00-20.15	0	2.350	817	3.167	-	16.649,07	16.649,07
Livorno	Questura	Viale Giovanni Boccaccio, 5 - 57124 Livorno	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.30	p. c.	p. c.	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.30	0	5.150	2.217	7.367	-	38.730,99	38.730,99
Livorno	Sottosezione Polstrada Rosignano Marittimo	Aut. A/12 Via Vicinale - 57016 Malandrone (LI)	p. c.		12.00-14.00	18.00-20.00	p. c.	p. c.	p. c.		12.00-14.00	18.00-20.00	0	845	263	1.108	-	5.827,17	5.827,17
Lucca	Commissariato P.S. Viareggio	Via Fratelli Cervi - 55049 Viareggio	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.00	p. c.	p. c.	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.00	0	1.833	583	2.417	-	12.705,87	12.705,87
Lucca	Questura	Piazza Martiri della Libertà, 123 - 55100 Lucca	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.30	p. c.	p. c.	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.30	0	1.317	183	1.500	-	7.886,40	7.886,40
Macerata	Questura	Via Dei Velmi, 174 - 62100 Macerata	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.30	p. c.	p. c.	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.30	0	1.667	333	2.000	-	10.515,20	10.515,20
Perugia	Questura	Via del Tabacchificio, 21 - 06100 Perugia	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.15	p. c.	p. c.	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.15	0	4.167	833	5.000	-	26.288,00	26.288,00
Pisa	Questura	Via San Francesco, 4 - 56100 Pisa	p. c.		12.00-14.45	18.00-20.00	p. c.	p. c.	p. c.		12.00-14.45	18.00-20.00	0	3.500	167	3.667	-	19.277,87	19.277,87
Roma	Squadra a cavallo c/o cas. La Marmorata	Via Anicia 23 00153 Roma	p. c.		12.00-15.00	18.30-20.30	p. c.	p. c.	p. c.		12.00-15.00	18.30-20.30	0	6.667	0	6.667	-	35.050,67	35.050,67
Roma	Questura Maurizio Giglio	Via Guido Reni, 34 - 00196 Roma	p. c.		11.30-15.00	17.30-21.00	p. c.	p. c.	p. c.		11.30-15.00	17.30-21.00	0	13.000	9.167	22.167	-	116.543,47	116.543,47
Roma	Questura Stanila	Via Stanila, 30 - 00185 Roma	p. c.		11.30-15.00	17.30-21.00	p. c.	p. c.	p. c.		11.30-15.00	17.30-21.00	0	16.667	8.333	25.000	-	131.440,00	131.440,00
Roma	Sezione Polizia Stradale	Via Alessandro Magno, 60 - 00155 Roma	p. c.		12.00-15.00	18.00-20.00	p. c.	p. c.	p. c.		12.00-15.00	18.00-20.00	0	10.200	1.550	11.750	-	61.776,80	61.776,80
Roma	R.O.S. Settebagni	Via Salaria, 1420 - 00138 Roma	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.00	p. c.	p. c.	p. c.		12.00-14.00	18.00-20.00	0	4.000	867	4.867	-	25.586,99	25.586,99
Roma	Caserna Simeto	Via Simeto, 60 - 00198 Roma	p. c.		11.30-15.00	18.30-20.30	p. c.	p. c.	p. c.		11.30-15.00	18.00-20.30	0	4.000	0	4.000	-	21.030,40	21.030,40
Sienna	Questura	Via delle Sperandie, 43 - 53100 Siena	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.00	p. c.	p. c.	p. c.		12.00-14.30	18.00-20.00	0	1.667	983	2.650	-	13.932,64	13.932,64
Teramo	Questura	Viale Bovio, 22 - 64100 Teramo	p. c.		12.00-15.00	18.00-20.00	p. c.	p. c.	p. c.		12.00-15.00	18.00-20.00	0	1.667	583	2.250	-	11.829,60	11.829,60
Terni	Questura	Via Roberto Antiochia, 12 - 05100 Terni	p. c.		11.30-14.30	18.30-20.30	p. c.	p. c.	p. c.		11.30-14.30	18.30-20.30	0	2.488	668	3.156	-	16.587,73	16.587,73
													-	106.911	35.934	142.845	0,00	751.020,12	751.020,12

PROVINCIA	ORGANISMO	INDIRIZZO	APERTURA	ORARIO DI APERTURA			APERTURA			ORARIO DI APERTURA			TOTALI Colazioni	TOTALI Pranzi	TOTALI Cene	TOTALI Pranzi + Cene	IMPORTO Colazioni	IMPORTO Pranzi + Cene	IMPORTO TOTALE
				Lun.-Ven.	Colazione	Pranzo	Cena	Sabato	Domenica	Festivi	Colazione	Pranzo							
Roma	Polifrontiera Fiumicino	Via Fratelli Wright, 40 - 00050 Fiumicino RM	p. c.		11.50-14.30	17.50-20.20	p. c.	p. c.	p. c.		11.50-14.30	17.50-20.20		14.167	4.500	18.667	-	98.141,87	98.141,87
													14.167	4.500	18.667	0,00	98.141,87	98.141,87	

PROVINCIA	ORGANISMO	INDIRIZZO	APERTURA	ORARIO DI APERTURA			APERTURA			ORARIO DI APERTURA			TOTALI Colazioni	TOTALI Pranzi	TOTALI Cene	TOTALI Pranzi + Cene	IMPORTO Colazioni	IMPORTO Pranzi + Cene	IMPORTO TOTALE
				Lun.-Ven.	Colazione	Pranzo	Cena	Sabato	Domenica	Festivi	Colazione	Pranzo							
Roma	Scuola Perlez, Delle Forze di Polizia *	Piazza di Priscilla 6 00199 Roma	col. p. c.	7.30-8.30	12.00-15.00	18.30-20.00	col. p. c.	col. p. c.	col. p. c.	7.30-8.30	12.00-15.00	18.30-20.00	392	5.455	3.670	9.125	503,00	47.975,60	48.478,60
													392	5.455	3.670	9.125	503,00	47.975,60	48.478,60

PROVINCIA	ORGANISMO	INDIRIZZO	APERTURA	ORARIO DI APERTURA			APERTURA			ORARIO DI APERTURA			TOTALI Colazioni	TOTALI Pranzi	TOTALI Cene	TOTALI Pranzi + Cene	IMPORTO Colazioni	IMPORTO Pranzi + Cene	IMPORTO TOTALE
				Lun.-Ven.	Colazione	Pranzo	Cena	Sabato	Domenica	Festivi	Colazione	Pranzo							
Roma	Direzione Centrale della Polizia Criminale	Via Torre di Mezzavia, 9/121-00173 Roma	p. c.		12.00-15.00	18.30-20.30	p. c.	p. c.	p. c.		12.00-15.00	18.30-20.30		29.775	0	29.775	-	156.545,04	156.545,04
													29.775	0	29.775	0,00	156.545,04	156.545,04	

PROVINCIA	ORGANISMO	INDIRIZZO	APERTURA	ORARIO DI APERTURA			APERTURA			ORARIO DI APERTURA			TOTALI Colazioni	TOTALI Pranzi	TOTALI Cene	TOTALI Pranzi + Cene	IMPORTO Colazioni	IMPORTO Pranzi + Cene	IMPORTO TOTALE
-----------	-----------	-----------	----------	--------------------	--	--	----------	--	--	--------------------	--	--	------------------	---------------	-------------	----------------------	-------------------	-----------------------	----------------

			Lun.-Ven.	Colazione	Pranzo	Cena	Sabato	Domenica	Festivi	Colazione	Pranzo	Cena	Colazioni	Pranzi	Cene	Pranzi+Cene	Colazioni	Pranzi + Cene	TOTALE
Ancona	XIV Reparto Mobile Senigallia	Via delle Caserme, 8 - 60019 Senigallia AN	p. c.		12,00-15,00	18,00-21,00	p. c.	p. c.	p. c.		12,00-15,00	18,00-21,00		4.833	1.667	6.500	-	34.174,40	34.174,40
Firenze	VIII Reparto Mobile	Largo Enrico Fermi, 11 - 50122 Firenze	p. c.		12,45-14,15	18,30-20,30	p. c.	p. c.	p. c.		12,45-14,15	18,30-20,30		3.333	0	3.333	-	17.525,33	17.525,33
Roma	I Reparto Mobile	Via Portuense, 1680 - 00148 Roma	p. c.		11,00-15,30	17,30-22,00	p. c.	p. c.	p. c.		11,00-15,30	17,30-22,00		14.327	6.683	21.016	-	110.495,47	110.495,47
													0	22.494	8.356	30.850	0,00	162.195,21	162.195,21

(*) le colazioni vengono erogate solo in occasione dei corsi; le previsioni relative alla somministrazione dei pasti sono soggette a variazioni in relazione all'effettivo espletamento dei corsi di formazione del personale.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

A) ANAGRAFICA DELL'APPALTO

CONTRATTO DEL 30 DICEMBRE 2021 PER IL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LE STRUTTURE DELLA POLIZIA DI STATO DEL LOTTO 3 – REGIONI DEL CENTRO.

DATORE DI LAVORO COMMITTENTE: MINISTERO DELL'INTERNO – DIP. P.S. – DIREZ. CENTRALE PER I SERVIZI DI RAGIONERIA – UFFICIO SERVIZI CONTRATTUALI – DIV. 1^a

IMPRESA APPALTATRICE: DUSSMANN SERVICE S.R.L.

LUOGO DI ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE: STRUTTURE DELLA POLIZIA DI STATO UBICATE NELLE REGIONI DEL CENTRO.

DURATA DELL'APPALTO: 1° GENNAIO – 28 FEBBRAIO 2022.

OGGETTO DEL SERVIZIO: MENSA STRUTTURE DELLA POLIZIA DI STATO UBICATE NELLE REGIONI DEL CENTRO.

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DEL SERVIZIO: SERVIZIO DI MENSA

B) FINALITA' DEL DUVRI

Il presente documento è stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 6 aprile 2008, n.81 e contiene le misure da adottare per eliminare o ridurre i rischi derivanti da interferenze tra le attività del committente quelle affidate alla Ditta appaltatrice.

Trattasi, quindi, di un documento che non contempla la valutazione dei rischi specifici propri delle imprese appaltatrici che, pertanto, dovranno attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dal predetto decreto legislativo per i datori di lavoro

C) INDIVIDUAZIONE DI RISCHI DI INTERFERENZA E DELLE RELATIVE MISURE ATTE A RIDURRE/ELIMINARE I RISCHI

1) RISCHI DI INTERFERENZA CON LE ATTIVITA' DEL PERSONALE DELL'AMMINISTRAZIONE.

L'impresa appaltatrice espletterà i servizi di mensa negli orari concordati con l'Amministrazione.

Per la pulizia dei pavimenti l'impresa dovrà procedere per settori e delimitare di volta in volta il settore sottoposto a lavaggio, utilizzando idonei segnali per evidenziare il rischio di scivolamento su superfici di transito bagnate. Tali segnali dovranno essere tempestivamente rimossi una volta che le superfici di transito non siano più scivolose.

Attrezzature e materiali eventualmente utilizzati dovranno essere collocati in modo tale da non costituire inciampo.

Nel caso in cui si verifichi la presenza di attività dell'Amministrazione che determinano interferenze con quelle previste per i servizi di mensa, l'impresa dovrà informare i referenti dell'Amministrazione, al fine di definire le opportune procedure per garantire la sicurezza nell'espletamento del servizio.

2) RISCHI DI INCENDIO NELLE SEDI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

La Società appaltatrice viene informata sull'esistenza del piano di emergenza e sulle modalità operative da adottare. I lavoratori dell'impresa devono prendere cognizione delle vie di esodo, dei luoghi sicuri e delle uscite, della localizzazione dei sistemi di allarme e dei mezzi per lo spegnimento, dei comportamenti da tenere in caso di emergenza e dei soggetti deputati ad intervenire in caso di incendio.

3) RISCHI CONNESSI CON L'UTILIZZO DI MACCHINARI E ATTREZZATURE

I lavoratori dipendenti della Società appaltatrice dovranno utilizzare i macchinari e le attrezzature per lo svolgimento del servizio secondo le prescrizioni di legge al fine di evitare rischi per i lavoratori del committente.

L'eventuale deposito di attrezzature non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga, e si dovrà provvedere all'immediata raccolta e allontanamento al termine delle attività connesse con il servizio espletato.

4) RISCHI CONNESSI CON L'UTILIZZO DI IMPIANTI ELETTRICI

Tutte le attrezzature e le apparecchiature dovranno essere utilizzate in ottime condizioni e in conformità con la vigente normativa sulla sicurezza.

L'appaltatore provvederà a formare opportunamente il proprio personale all'uso degli apparecchi elettrici. L'uso di prese e cavi portatili, nel caso in cui si renda necessario, dovrà avvenire senza poter costituire per i presenti rischio di contatto con parti in tensione o causa d'inciampo.

In caso di allagamento di locali, occorrerà accertarsi che la presenza di alimentazione elettrica agli impianti non pregiudichi l'incolumità delle persone eventualmente presenti.

5) RISCHI DERIVANTI DALL'USO DI PRODOTTI E/O SOSTANZE CHIMICHE DETERGENTI O DALL'UTILIZZO IMPROPRIO DEI PRODOTTI DETERGENTI AD OPERA DI PERSONALE NON AUTORIZZATO

I materiali di pulizia dovranno essere conservati in appositi spazi messi a disposizione dall'Amministrazione.

I prodotti e/o sostanze chimiche e loro contenitori, anche se vuoti, non dovranno mai essere lasciati incustoditi e liberamente accessibili a soggetti non autorizzati.

Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti e/o sostanze chimiche detergenti, saranno programmati in modo tale da non esporre utenti del servizio al rischio derivante dal loro utilizzo.

Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche in momenti successivi all'impiego delle suddette sostanze.

6) RISCHI LEGATI ALLA PRESENZA DI ALTRE IMPRESE.

Le attività lavorative delle altre imprese presenti presso le sedi oggetto del servizio saranno organizzate in modo da non generare sovrapposizioni con le operazioni della società appaltatrice. La Società appaltatrice viene informata della presenza di altre imprese e dei possibili rischi.

7) RISCHI DI INCIDENTI TRA AUTOMEZZI DELLA DITTA O DI FORNITORI DELLA STESSA E AUTOMEZZI DELL'AMMINISTRAZIONE O DEL PERSONALE DIPENDENTE DELL'AMMINISTRAZIONE

Gli automezzi in uso presso la sede oggetto del servizio nonché quelli della società appaltatrice dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, autorimesse etc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti, per gli altri automezzi, e per gli edifici.

Per interventi da eseguirsi con impiego di mezzi operativi per la movimentazione delle merci e delle derrate alimentari, la Ditta appaltatrice porrà la massima attenzione (prima, durante e dopo le manovre) affinché nessuno possa entrare o sostare nel raggio d'azione della macchina operatrice. La macchina operatrice dovrà essere dotata degli appositi dispositivi sonori e luminosi di segnalazione.

L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

Prima del trasporto dei materiali presso la struttura interessata dal presente appalto la Ditta appaltatrice comunicherà al Referente del contratto le giornate settimanali e gli orari previsti, le persone incaricate ed i nominativi dei trasportatori, al fine di coordinare le azioni ed impedire interferenze con le altre attività in atto. Il trasporto e la collocazione dei materiali saranno effettuati in orari diversi da quelli di lavoro del committente.

8) CEDIMENTI DI SOLAI PER SOVRACCARICO DI MATERIALE

L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai in locali destinati a depositi e magazzini ecc. dovrà essere preventivamente sottoposta a verifica.

9) RISCHI CONNESSI ALL'USO DI FIAMME LIBERE

Le attività presso la mensa che necessitino l'impiego di fiamme libere saranno precedute dalla verifica sulla presenza di materiali infiammabili, dall'accertamento della salubrità dell'aria all'interno dei locali e dalla verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità dell'area di utilizzo.

Il personale dovrà essere portato a conoscenza della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente, anche, l'uso dei presidi antincendio disponibili.

10) RISCHI CONNESSI CON FUGHE DI GAS COMBUSTIBILE

La percezione della presenza in aria di gas obbliga ad arieggiare immediatamente il locale facendo allontanare le persone presenti, evitando azioni che possono dar luogo alla formazione di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, utilizzo di fiammiferi, sigarette accese, ecc.). Se la fuga di gas avesse interessato un locale chiuso quale la cucina, occorre disattivare l'alimentazione elettrica, intervenendo sull'interruttore generale, ad evitare che in qualche locale attiguo possa verificarsi un innesco causato dall'impianto elettrico.

D) COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

Al fine di adottare le misure necessarie per la riduzione/eliminazione dei rischi di interferenza sono stati individuati costi aggiuntivi rispetto ai normali oneri per la sicurezza e pertanto i costi per la riduzione/eliminazione delle interferenze sono pari a € 603,16 I.V.A. esclusa.

E) VALIDITA' E REVISIONE DEL DUVRI

Il presente documento di valutazione deve intendersi “dinamico” e pertanto deve essere data la massima importanza allo scambio di informazioni tra il committente e la società appaltatrice. Il documento dovrà essere aggiornato a seguito di variazioni apportate ai locali, ai servizi ed alle eventuali modifiche organizzative e/o procedurali che possano intervenire.



Ministero dell'Interno

Dipartimento della Pubblica Sicurezza

PATTO DI INTEGRITÀ

CONTRATTO DEL 30/12/2021 AVENTE AD OGGETTO 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 3

TRA

- Ministero dell'Interno - Dipartimento della Pubblica Sicurezza - Direzione Centrale per i Servizi di Ragioneria.

E

Società Dussmann Service S.r.l. (di seguito denominata Impresa) con sede in Milano, via San Gregorio 55, codice fiscale e partita I.V.A. n. 00124140211, rappresentata dal Sig. Spotti Renato nato a Treviglio il 26 luglio 1962, in qualità di amministratore delegato.

VISTO

l' art. 1, comma 17, della Legge 6 novembre 2012, n. 190, recante "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica Amministrazione";

il Piano Nazionale Anticorruzione 2016 approvato dall' Autorità Nazionale Anticorruzione con Delibera n. 831 del 3 agosto 2016;

il D. Lgs.vo 18 aprile 2016, n. 50 recante: "Attuazione delle Direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE" e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture";

il Piano Triennale della Prevenzione della Corruzione 2020 - 2022 del Ministero dell'Interno, adottato con decreto del Ministro in data 29 gennaio 2020;

il Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62, con il quale è stato emanato il "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165";

il Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell'Interno, adottato con decreto del sig. Ministro in data 08 agosto 2016;



Ministero dell'Interno

Dipartimento della Pubblica Sicurezza

L'AMMINISTRAZIONE E L'IMPRESA CONVENGONO QUANTO SEGUE

Articolo 1

(Ambito di applicazione e finalità)

I. Il presente Patto va applicato in tutte le procedure di gara sopra e sotto soglia comunitaria, salvo che per l'affidamento specifico sussista già un apposito Patto di integrità predisposto da altro soggetto giuridico (Consip).

Nelle procedure sotto soglia vanno ricompresi anche gli affidamenti effettuati sotto il limite dei 40.000,00 euro (quarantamila euro).

2. Il presente Patto di integrità rappresenta una misura di prevenzione nei confronti di pratiche corruttive, concussive o comunque tendenti ad inficiare il corretto svolgimento dell'azione amministrativa nell'ambito dei pubblici appalti banditi dall'Amministrazione.

3. Il Patto disciplina e regola i comportamenti degli operatori economici che prendono parte alle procedure di affidamento e gestione degli appalti di lavori, servizi e forniture, nonché del personale appartenente all'Amministrazione.

4. Nel Patto sono stabilite reciproche e formali obbligazioni tra l'Amministrazione e l'Impresa partecipante alla procedura di gara ed eventualmente aggiudicataria della gara medesima, affinché i propri comportamenti siano improntati all'osservanza dei principi di lealtà, trasparenza e correttezza in tutte le fasi dell'appalto, dalla partecipazione alla esecuzione contrattuale.

5. Il Patto, sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante dell'Impresa e dall'eventuale Direttore/i Tecnico/i, è presentato dalla Impresa medesima allegato alla documentazione relativa alla procedura di gara oppure, nel caso di affidamenti con gara informale, unitamente alla propria offerta, per formarne, in entrambi i casi, parte integrante e sostanziale.

Nel caso di Consorzi o Raggruppamenti Temporanei di Imprese, il Patto va sottoscritto dal legale rappresentante del Consorzio nonché di ciascuna delle Imprese consorziate o raggruppate e dall'eventuale loro Direttore/i Tecnico/i.

Nel caso di ricorso all'avvalimento, il Patto va sottoscritto anche dal legale rappresentante della Impresa e/o Imprese ausiliaria/e e dall'eventuale/i Direttore/i Tecnico/i.

Nel caso di subappalto - laddove consentito - il Patto va sottoscritto anche dal legale rappresentante del soggetto affidatario del subappalto medesimo, e dall'eventuale/i Direttore/i Tecnici.

6. In caso di aggiudicazione della gara il presente Patto verrà allegato al contratto, da cui sarà espressamente richiamato, così da formarne parte integrante e sostanziale.

7. La presentazione del Patto, sottoscritto per accettazione incondizionata delle relative prescrizioni, costituisce per l'Impresa concorrente condizione essenziale per l'ammissione alla procedura di gara sopra indicata, pena l'esclusione dalla medesima. La carenza della dichiarazione di accettazione del Patto di integrità o la mancata produzione dello stesso debitamente sottoscritto dal concorrente, sono regolarizzabili attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art.83, comma 9, del D. Lgs.vo n. 50/2016, con l'applicazione della sanzione pecuniaria stabilita nella relativa procedura di gara.



Ministero dell'Interno

Dipartimento della Pubblica Sicurezza

Articolo 2 (Obblighi dell'Impresa)

1. L'Impresa conforma la propria condotta ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza.
2. L'Impresa si impegna a non offrire somme di denaro, utilità, vantaggi, benefici o qualsiasi altra ricompensa, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al personale dell'Amministrazione, ovvero a terzi, ai fini dell'aggiudicazione della gara o di distorcerne il corretto svolgimento.
3. L'Impresa si impegna a non offrire somme di denaro, utilità, vantaggi, benefici o qualsiasi altra ricompensa, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al personale dell'Amministrazione, ovvero a terzi, ai fini dell'assegnazione del contratto o di distorcerne la corretta e regolare esecuzione.
4. L'Impresa, salvi ed impregiudicati gli obblighi legali di denuncia alla competente Autorità Giudiziaria, segnala tempestivamente all'Amministrazione qualsiasi fatto o circostanza di cui sia a conoscenza, anomalo, corruttivo o costituente altra fattispecie di illecito ovvero suscettibile di generare turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento del procedimento di gara. Agli stessi obblighi, è tenuta anche l'impresa aggiudicataria della gara nella fase dell'esecuzione del contratto.
5. Il legale rappresentante dell'Impresa informa prontamente e puntualmente tutto il personale di cui si avvale, circa il presente Patto di integrità e gli obblighi in esso contenuti e vigila scrupolosamente sulla loro osservanza
6. Il legale rappresentante dell'Impresa segnala eventuali situazioni di conflitto di interesse, di cui sia a conoscenza, rispetto al personale dell'Amministrazione.
7. Il legale rappresentante dell'Impresa dichiara:
 - di non avere in alcun modo influenzato il procedimento amministrativo diretto a stabilire il contenuto del bando di gara e della documentazione tecnica e normativa ad esso allegata, al fine di condizionare la determinazione del prezzo posto a base d'asta ed i criteri di scelta del contraente, ivi compresi i requisiti di ordine generale, tecnici, professionali, finanziari richiesti per la partecipazione ed i requisiti tecnici del bene, servizio o opera oggetto dell'appalto;
 - di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare la libera concorrenza e, comunque, di non trovarsi in altre situazioni ritenute incompatibili con la partecipazione alle gare dal Codice degli Appalti, dal Codice Civile ovvero dalle altre disposizioni normative vigenti;
 - di non aver conferito incarichi ai soggetti di cui all'art. 53, c. 16-ter, del D. Lgs.vo n. 165 del 30 marzo 2001 così come integrato dall'art.21 del D. Lgs.vo n. 39 dell'8 aprile 2013, o di non aver stipulato contratti con i medesimi soggetti;
 - di essere consapevole che, qualora venga accertata la violazione del suddetto divieto di cui all'art.53, comma 16-ter, del D. Lgs.vo 30 marzo 2001, n. 165, così come integrato dall'art.21 del D. Lgs.vo 8.4.2013, n. 39 verrà disposta l'immediata esclusione dell'Impresa dalla partecipazione alla procedura d'affidamento;
 - di impegnarsi a rendere noti, su richiesta dell'Amministrazione, tutti i pagamenti eseguiti e riguardanti il contratto eventualmente aggiudicatole.



Ministero dell'Interno

Dipartimento della Pubblica Sicurezza

Articolo 3 (Obblighi dell'Amministrazione)

1. L'Amministrazione conforma la propria condotta ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza.
2. L'Amministrazione informa il proprio personale e tutti i soggetti in essa operanti, a qualsiasi titolo coinvolti nella procedura di gara sopra indicata e nelle fasi di vigilanza, controllo e gestione dell'esecuzione del relativo contratto qualora assegnato, circa il presente Patto di integrità e gli obblighi in esso contenuti, vigilando sulla loro osservanza.
3. L'Amministrazione attiverà le procedure di legge nei confronti del personale che non conformi il proprio operato ai principi richiamati al comma primo, ed alle disposizioni contenute nel codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, ovvero nel Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell'Interno.
4. L'Amministrazione aprirà un procedimento istruttorio per la verifica di ogni eventuale segnalazione ricevuta in merito a condotte anomale, poste in essere dal proprio personale in relazione al procedimento di gara ed alle fasi di esecuzione del contratto.
5. L'Amministrazione formalizza l'accertamento delle violazioni del presente Patto di integrità, nel rispetto del principio del contraddittorio.

Articolo 4 (Sanzioni)

1. L'accertamento del mancato rispetto da parte dell'Impresa anche di una sola delle prescrizioni indicate all'art.2 del presente Patto potrà comportare, oltre alla segnalazione agli Organi competenti, l'applicazione, previa contestazione scritta, delle seguenti sanzioni:
 - esclusione dalla procedura di affidamento ed escussione della cauzione provvisoria a garanzia della serietà dell'offerta, se la violazione è accertata nella fase precedente all'aggiudicazione dell'appalto;
 - revoca dell'aggiudicazione ed escussione della cauzione se la violazione è accertata nella fase successiva all'aggiudicazione dell'appalto ma precedente alla stipula del contratto;
 - risoluzione del contratto ed escussione della cauzione definitiva a garanzia dell'adempimento del contratto, se la violazione è accertata nella fase di esecuzione dell'appalto.
2. In ogni caso, l'accertamento di una violazione degli obblighi assunti con il presente Patto di Integrità costituisce legittima causa di esclusione dell'Impresa dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di lavori, forniture e servizi bandite dall'Amministrazione dell'Interno per i successivi tre anni.

Articolo 5 (Controversie)

La risoluzione di ogni eventuale controversia relativa all'interpretazione ed alla esecuzione del presente Patto di Integrità è demandata all' Autorità Giudiziaria competente.



Ministero dell'Interno

Dipartimento della Pubblica Sicurezza

Articolo 6 (Durata)

Il presente Patto di integrità e le relative sanzioni si applicano dall'inizio della procedura volta all'affidamento e fino alla regolare ed integrale esecuzione del contratto assegnato a seguito della procedura medesima.