



Guardia di Finanza  
REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO PUGLIA  
Ufficio Logistico – Sezione Commissariato e Armamento  
Via G. Murat, 59 - 70123 Bari - Tel. 080/5262014 - C.F. 80018990723  
E-mail: [BA0520000P@PEC.GDF.IT](mailto:BA0520000P@PEC.GDF.IT)

**GARA IN ECONOMIA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEL VITTO (CATERING VEICOLATO) PRESSO LA CASERMA “M.A.V.M. BRIG. L. GRECO”, SEDE DEL COMANDO PROVINCIALE DELLA GUARDIA DI FINANZA DI TARANTO – ANNI 2018/2020.**

### **CONDIZIONI TECNICHE**

**per il servizio di preparazione, confezionamento,**

**somministrazione dei pasti nonché di pulizia**

**“CATERING VEICOLATO”**

### **ALLEGATO 1**

## 1. GENERALITA'

Le presenti Condizioni Tecniche, che faranno parte integrante dell'atto negoziale che disciplina la gestione del servizio in epigrafe, riportano tutte le prescrizioni di carattere tecnico riguardanti specificatamente le modalità di svolgimento dell'appalto.

Il servizio in questione si compone di :

- preparazione del vitto (presso un centro di cottura esterno);
- trasporto a mezzo di veicoli idonei ed in possesso dei requisiti previsti dalla legge;
- distribuzione a mezzo di sistema "self-service" o pasti già porzionati in contenitori isotermitici;
- operazione di pulizia e riassetto locali;
- operazioni varie connesse.

## 2. TRATTAMENTO ALIMENTARE.

### a) Preparazione del vitto.

Il servizio del vitto dovrà essere articolato su un programma quindicinale del vitto, riepilogativo dei singoli menù giornalieri, preventivamente approvato dal Comando Provinciale Taranto.

Ciascun menù giornaliero dovrà avere le seguenti caratteristiche minime:

- primo piatto caldo: almeno tre scelte di cui:
  - una dietetica;
  - una (riso/pasta) di natura integrale;
- secondo piatto: uno caldo o uno freddo a scelta dei commensali; l'utilizzo di proteine animali derivanti:
  - da carni rosse, è stabilito con una frequenza minima di due volte a settimana e con una frequenza massima di tre volte a settimana;
  - da carni bianche, è stabilito con una frequenza minima di tre volte a settimana (si specifica che la carne di maiale potrà essere utilizzata con una frequenza massima di una volta a settimana);
  - da prodotti della pesca (pesci, crostacei, molluschi), è stabilito con una frequenza minima di una volta a settimana;
- contorno di stagione (almeno due scelte e assicurando la massima varietà in modo tale che le proposte non siano giornalmente consecutive);
- pane: n. 1 porzione (panino/rosetta/ciabatta oppure fette da pagnotta/filone) assicurando pane comune e integrale;
- frutta di stagione: due scelte, assicurando la massima varietà in modo tale che le due proposte non siano giornalmente consecutive;
- bevande varie: acqua minerale gassata/naturale (n. 1 confezione da cl 50 a pasto) ovvero, in alternativa, a richiesta dei singoli utenti, bibite gassate/non gassate (n. 1 confezione da cl 33 a pasto) o birra nazionale (n. 1 confezione da cl 33 a pasto) o vino bianco/rosso (n. 1 confezione da cl 25 a pasto).

Lo stesso menù, di norma, non potrà ripetersi più di tre volte durante il programma quindicinale.

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

L'affidatario, inoltre, nella elaborazione dei menù, dovrà tenere conto delle eventuali preferenze espresse dalla maggioranza dei commensali o rilevate dai consumi giornalieri.

In conformità alle disposizioni della Legge n. 123/2005 "*Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia*", l'Appaltatrice dovrà preparare e distribuire pasti senza

glutine (*gluten free*), nel rispetto delle normative vigenti relative al confezionamento, stoccaggio e distribuzione, per i soggetti affetti da celiachia, il cui numero sarà comunicato dal rappresentante del Reparto interessato.

Allo scopo di consentire all'impresa aggiudicataria di poter programmare la composizione dei pasti il più possibile rispondente alle preferenze dei commensali, l'Amministrazione, ove possibile, indicherà, sulla base di accordi tra il Reparto interessato e l'impresa aggiudicataria, oltre al numero dei pasti complessivi da confezionare, anche la varietà degli stessi sulla base del programma quindicinale del vitto, già approvato.

b) Caratteristiche merceologiche.

Per le caratteristiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti valgono le prescrizioni di legge. L'affidatario si assume la piena responsabilità circa la rispondenza delle derrate utilizzate nella preparazione delle pietanze alle norme in vigore. Le derrate dovranno essere di prima qualità (in termini di analisi chimico-generale dei principi nutritivi contenuti, in riferimento ad eventuali esami di chimica analitica applicata, confezionati con moderne e sicure tecnologie, sicuri da un punto di vista chimico-alimentare e chimico-microbiologico, nonché da valutazioni organolettiche).

E' vietato l'utilizzo di carni congelate o surgelate.

E', inoltre, vietato:

- l'utilizzo di cibi e derrate per il confezionamento dei pasti provenienti da materie prime contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- ogni forma di riciclo dei cibi avanzati;
- l'utilizzo di conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge.

c) Porzioni e grammature pro-capite.

La quantità degli ingredienti delle principali pietanze è riportata nell'**Annexo "A"** "*Composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti*" di queste Condizioni Tecniche.

Per quanto non ricompreso nelle tabelle allegate, si deve far riferimento alle grammature minime riportate nel documento "LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - IV Revisione" - coordinamento editoriale SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) - INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione).

d) Condimenti.

Sia per i condimenti a crudo delle pietanze, sia per le pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovranno impiegare esclusivamente generi aventi caratteristiche tecniche e merceologiche di elevata qualità.

L'affidatario dovrà rendere disponibili per gli utenti formaggio grattugiato, salse (maionese, senape, ecc.), sale, pepe ed altre spezie, aceto, olio, nonché stuzzicadenti in confezione originali mono dose. Si specificano i seguenti obblighi:

(a) Olio:

- per i condimenti e la preparazione dei pasti, deve essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d'oliva;

- l'olio di semi può essere impiegato esclusivamente per le fritture;
- dovrà essere messo a disposizione dell'utenza, per la libera fruizione, solo olio extravergine d'oliva in contenitori etichettati conformemente alla normativa vigente (Legge n. 9 del 14.01.2013, da ultimo modificata con Legge n. 161 del 30.10.2014 (Legge Europea 2013-bis);

e) Sale.

- per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente sale del tipo "sale marino integrale";

f) Menù.

Il menù giornaliero dovrà essere riportato su apposito manifesto da apporre nell'area di distribuzione Self-service in modo da poter essere ben visibile ai commensali.

E' consentito, solo in via temporanea ed eccezionale, apportare variazioni al menù concordato. Ciò può verificarsi a causa di:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la confezione dei piatti previsti;
- interruzione temporanea della produzione per cause indipendenti dalla volontà dell'Appaltatrice quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, del gas e/o dell'erogazione dell'acqua;
- avaria della catena di conservazione dei prodotti deperibili.

Il menù dovrà essere compilato tenendo presenti gli elementi dietetici (apporto calorico, bilanciamento dei principi nutritivi) calcolati sulla base dell'attività media svolta dai consumatori e concordato preventivamente con il Comando interessato.

### **3. GARANZIE DI QUALITA' DEL SERVIZIO**

L'appaltatrice dovrà acquisire dai suoi fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti Leggi in materia, nonché prevedere la redazione di un apposito "manuale di qualità" da inviare entro 15 (quindici) giorni a decorrere dall'inizio del servizio, all'Amministrazione per la successiva approvazione.

In particolare, l'Appaltatrice stessa è tenuta all'applicazione di tutte le norme vigenti sul territorio nazionale, relative alle procedure di autocontrollo e controlli di qualità.

### **4. IGIENE**

Il trattamento dei cibi deve essere improntato alla massima igiene.

La conservazione degli alimenti, la manipolazione, la cottura, la produzione e la distribuzione dei pasti dovranno rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

a) Conservazione delle derrate.

Generi alimentari di diversa natura (carni, pesce, salumi, formaggi, prodotti ortofrutticoli, ecc.) non preconfezionati dovranno essere conservati in strutture frigorifere distinte o con idonee separazioni e uso di contenitori a chiusura ermetica.

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

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

b) Manipolazione e cottura.

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

**5. OPERAZIONI DI PULIZIA E RIASSETTO DEI LOCALI.**

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i locali di distribuzione e consumazione dei pasti saranno regolamentati da un adeguato e dettagliato "PIANO DI SANIFICAZIONE" comprensivo delle relative tabelle "Tecnico-Merceologiche dei detersivi e dei disinfettanti", che la ditta Appaltatrice produrrà all'Amministrazione. Tutti i prodotti di pulizia che la ditta Appaltatrice intenderà utilizzare dovranno essere supportati da schede tecniche di sicurezza.

Ove disponibili, saranno da preferire prodotti eco compatibili.

Al termine di ogni operazione di sanificazione o detersione, tutto il materiale di pulizia impiegato (stracci, scopettoni, detersivi, ecc.) dovrà essere riposto nell'apposito deposito.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua operazioni relative all'attività di distribuzione dei pasti.

L'Amministrazione si riserva di effettuare la valutazione dell'efficacia del piano di sanificazione impiegato attraverso le metodiche ritenute più opportune e delle modalità operative di svolgimento del servizio.

**6. RIFIUTI.**

I rifiuti solidi dovranno essere raccolti in sacchi di plastica secondo la normativa in vigore e convogliati di volta in volta, subito dopo la distribuzione dei pasti, negli appositi contenitori di raccolta differenziata dei rifiuti, ubicati nell'area scelta dall'Amministrazione.

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

Bari, 10/08/2017

IL CAPO UFFICIO LOGISTICO  
(Ten.Col. Pasquale Scalone)