



Guardia di Finanza

REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO PUGLIA

- Ufficio Logistico / Sezione Commissariato e Armamento -
Via G. Murat, 59 - 70100 Bari - Tel. 080/5262014 - Fax 080/5262017
P.E.C.: BA0520000P@PEC.GDF.IT

CONDIZIONI TECNICHE

PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO,
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI E PULIZIA LOCALI DI PERTINENZA

“CATERING VEICOLATO” - EDIZIONE 2019

**PRESSO LA CASERMA “M.A.V.M. BRIG. L. GRECO”
SEDE DEL COMANDO PROVINCIALE DELLA GUARDIA DI FINANZA
TARANTO**

ANNI 2020-2021-2022

1. GENERALITA'.

Le presenti condizioni tecniche che faranno parte integrante della convenzione che disciplina la gestione del servizio in epigrafe citato, 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";
- operazione di pulizia e riassetto locali;
- operazioni varie connesse.

2. RAPPRESENTANTE PER L'AMMINISTRAZIONE.

Quale rappresentante per l'Amministrazione è prevista la figura di un Sottufficiale appositamente nominato dal Comando Provinciale Taranto.

3. RAPPRESENTANTE PER L'APPALTATRICE.

L'appaltatrice dovrà indicare un proprio responsabile qualificato, onde intrattenere stretti contatti con il rappresentante dell'Amministrazione, affinché il servizio venga eseguito regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti. Tale preposto deve essere reperibile in ogni momento dello svolgimento del servizio, in modo che nessuna operazione debba essere ritardata per effetto della sua indisponibilità. In caso di assenza l'Appaltatrice provvederà a nominare un suo sostituto dandone preventiva comunicazione scritta all'Amministrazione.

4. TRATTAMENTO ALIMENTARE.

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:
 - a. una dietetica;
 - b. una (riso/pasta) di natura integrale;
- secondo piatto: uno caldo più uno freddo a scelta dei commensali; l'utilizzo di proteine animali derivanti:
 - a. da carni rosse, è stabilito con una frequenza minima di due volte a settimana e con una frequenza massima di tre volte a settimana;
 - b. 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);
 - c. da prodotti della pesca (pesci, crostacei, molluschi), è stabilito con una frequenza minima di una volta a settimana.

Le pietanze non devono essere prodotte eccessivamente elaborate;

- contorno: di stagione (almeno due scelte e assicurando la massima varietà in modo tale che le tre proposte non siano giornalmente consecutive);
- pane: un prodotto (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 (in confezioni da cl 500 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'appaltatrice, 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 dell'Amministrazione.

Allo scopo di consentire alla ditta 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 Comando interessato e la ditta aggiudicataria, oltre al numero dei pasti complessivi da confezionare, anche la varietà degli stessi sulla base del programma quindicinale del vitto, già approvato.

5. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE.

Per le caratteristiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti valgono le prescrizioni di legge. L'appaltatrice 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, rispondenti e 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;

6. GRAMMATURE PROCAPITE.

Le composizioni delle principali pietanze è riportata nel "Capitolato concernente la composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti" (Allegato). La grammatura relativa ai componenti le singole pietanze dovrà essere indicata nel programma settimanale del vitto. Le ricette indicate non devono intendersi esaustive delle

possibilità di composizione dei menù dovendo l'Appaltatrice inserire pietanze varie al fine di realizzare una adeguata varietà dei pasti, nel rispetto della grammatura media riferita alle principali derrate. 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).

7. MENU'

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 menu 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.

8. CONDIMENTI.

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

L'appaltatrice dovrà rendere disponibili per i commensali formaggio da raspa, salse (maionese, senape, ecc..) sale, pepe ed altre spezie, aceto, olio e, 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 frittiture;
- a libero servizio dovrà essere messo a disposizione dell'utenza 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);

(b) Sale:

- l'impiego di sale deve essere contenuto;
- per la preparazione dei pasti deve essere utilizzato esclusivamente sale del tipo "sale marino integrale ";

9. 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

10. 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 da qualsiasi autorità emanate nonché garantire un contenimento della contaminazione microbica entro i valori ammessi per Legge. Le linee di lavorazione dovranno essere predisposte in modo da evitare contaminazioni crociate.

a) Conservazione delle derrate:

Generi alimentari di diversa natura (carni, pesce, salumi, formaggi, prodotti ortofruttili, ecc.) non preconfezionati dovranno essere conservati in strutture frigorifere distinte. Qualora, per ragioni infrastrutturali, ciò non sia possibile potranno essere temporaneamente adottati opportuni accorgimenti volti ad impedire le contaminazioni crociate (idonee separazioni, uso di contenitori a chiusura ermetica, ecc.). I prodotti cotti da consumare freddi dovranno raggiungere la temperatura di conservazione e distribuzione (inferiore a 10° C) nel tempo massimo di 10 minuti attraverso l'ausilio di idonee attrezzature (abbattitori di temperatura). Tutti i prodotti alimentari dovranno essere conservati conformemente alle loro caratteristiche merceologiche - annonarie e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

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 (così come modificato dall'art. 3 del D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108).

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

b) Manipolazione e cottura:

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

Operazioni Preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

-tutte le derrate congelate di grossa pezzature, prima di essere sottoposte a cottura dovranno essere scongelate con procedimento lento in apposite celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e 4° C; i congelati di piccole dimensioni, ed in particolar

- modo 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 dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate;
 - la carne trita dovrà essere preparata in giornata;
 - il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata ove non approvvigionato confezionato;
 - il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
 - le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
 - le frittiture verranno effettuate nelle friggitrice e l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa;
 - tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
 - le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
 - i legumi secchi dovranno essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua. Nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione.

11.PERSONALE.

Tutto il personale impiegato dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione. Ciò nonostante, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere all'Appaltatrice di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche (artt. 38, 39, 40, 41 del D.P.R. 327/80) riflettenti patologie incompatibili con il servizio. Non potrà avere smalto sulle unghie né indossare anelli e braccialetti durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione od in distribuzione. Le eventuali ferite e/o screpolature della pelle dovranno essere accuratamente curate e protette. E', inoltre, obbligatorio l'uso di copricapo in modo da contenere completamente la capigliatura.

12.CAPI DI VESTIARIO.

L'Appaltatrice 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 distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. - 327/80 art. 42. In particolare, il personale dovrà essere dotato, a cura dell'Appaltatrice di:

a) per gli uomini addetti alla distribuzione:

- copricapo, giacca bianca o di colore chiaro con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome, pantaloni neri, maglietta bianca e calzature antiscivolo con calze;

b) per le donne addette alla distribuzione:

- cuffia e sopravveste di colore bianco o comunque chiaro, con contrassegno della ditta e numero di identificazione o targhetta con il cognome, calzature antiscivolo.

L'Appaltatrice ha la facoltà di adottare capi di vestiario di altro colore rispetto a quelli indicati purché di colore chiaro e che consentano l'identificazione visiva delle diverse aree di impiego del personale. L'abbigliamento deve essere sempre pulito.

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.

13. ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI.

I flussi di utenza avverranno tutti i giorni della settimana.

Gli orari di distribuzione dei pasti potranno variare entro i seguenti limiti temporali:

- dalle ore 12:30 alle ore 14:30 per il pranzo;
- dalle ore 19:00 alle ore 20:00 per la cena.

14. DISTRIBUZIONE A MEZZO SISTEMA "SELF SERVICE".

Col termine "distribuzione" s'intendono tutte le operazioni di trasporto degli alimenti dai locali di produzione a quelli di consumo, il mantenimento dei prodotti in attesa e lo scodellamento vero e proprio.

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

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, i principi di base dell'attività consistono nel:

- mantenere caratteristiche organolettiche ottimali;
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

A tal fine, valgono le seguenti norme:

- gli alimenti cotti da consumare caldi, durante la movimentazione e la distribuzione devono essere mantenuti a temperature pari o superiori a 65° C°;
- gli alimenti cotti da consumare freddi, devono essere portati a temperature inferiori a +10° nel più breve tempo possibile (con l'ausilio di idonee attrezzature). Tale temperatura deve essere mantenuta anche durante la movimentazione e la distribuzione.
- durante la distribuzione, il personale addetto deve indossare la divisa prescritta,
- il personale durante il servizio non deve indossare anelli e bracciali,
- la divisa deve essere pulita e ad uso esclusivo per il servizio.
- i prodotti devono arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni;
- il tempo massimo di servizio deve essere, comunque, minore di 30 minuti. dal momento di ogni caricamento dei contenitori sui lineari.

La ditta provvederà ad assicurare, per ogni commensale, un copri vassoio e 2 (due) tovaglioli di carta a doppio velo.

15. REGISTRO DELLE OSSERVAZIONI.

Presso la sala mensa la ditta dovrà detenere e rendere disponibile agli utenti, apposito "Registro delle osservazioni" sul quale i medesimi utenti potranno far risultare eventuali osservazioni e/o lamentele afferenti le modalità di svolgimento del servizio e la qualità dei

cibi somministrati. L'esistenza del suddetto registro sarà resa nota mediante apposito avviso.

Tale registro dovrà essere visionato e vistato con cadenza mensile dall'Ufficiale/Sottufficiale Rappresentante per l'Amministrazione, il quale provvederà ad avviare le iniziative necessarie riguardanti anche l'eventuale applicazione delle penalità previste dalle presenti C.T..

16. 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. Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di distribuzione. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

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

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.

L'Amministrazione si riserva di effettuare, tramite i propri organi sanitari, la valutazione dell'efficacia del piano di sanificazione impiegato attraverso le metodiche ritenute più opportune e delle modalità operative di svolgimento del servizio. I detersivi ed i disinfettanti utilizzati dovranno essere rispondenti alla normativa vigente.

17. DIVIETI E OBBLIGHI.

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre 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 operazioni relative all'attività di distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio dovrà indossare indumento di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti alla distribuzione degli alimenti.

18. 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, la pulizia ed il riassetto dei locali di pertinenza, negli appositi contenitori ubicati nell'area scelta dall'Amministrazione.

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

19. ATTIVITA' DI CONTROLLO.

Generalità

L'attività di controllo posta in essere dall'Amministrazione sarà ispirata ai criteri fissati dal Decreto Legislativo 3 marzo 1993 n. 123 e potrà riguardare le seguenti "aree di interesse":

- modalità di conservazione e trasporto;
- idoneità dei mezzi di trasporto circa il mantenimento delle temperature di conservazione delle derrate a bordo degli stessi (controllo dei termometri all'arrivo);
- distribuzione pasti, gastronomie e bevande;
- corrispondenza alla grammatura prevista;
- smaltimento dei rifiuti alimentari;
- pulizia dei locali;
- andamento generale del servizio.

Tutti i controlli saranno effettuati da apposita Commissione costituita da personale designato e nominato dal Comandante Provinciale Taranto, di cui deve far parte il Sottufficiale rappresentante per l'Amministrazione e, qualora disponibile, un Ufficiale medico o veterinario.

L'attività deve mirare all'accertamento della perfetta ed uniforme osservanza delle presenti C.T., nonché di ogni altra disposizione legislativa in materia. Tutti i controlli posti in essere dall'Amministrazione devono intendersi indipendenti da qualsiasi altra forma di "controllo di qualità" e/o "autocontrollo" effettuati dall'Appaltatrice anche in esecuzione delle presenti C.T.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire e/o fare eseguire tutti quei controlli che dovesse ritenere opportuni per il regolare svolgimento del servizio.

Modalità di conservazione

L'Amministrazione provvederà al controllo costante della qualità delle derrate e del funzionamento delle strutture adibite alla conservazione delle medesime. La Commissione, inoltre, provvederà ad effettuare tutti i controlli ritenuti necessari per l'accertamento dell'applicazione delle procedure stabilite per la corretta conservazione degli alimenti.

Preparazione del vitto

La Commissione provvederà, ogni qual volta ritenuto necessario, al prelievo dei campioni di piatti pronti per il successivo invio alle analisi di laboratorio. Gli alimenti non dovranno contenere contaminazioni microbiche.

Distribuzione

Il controllo dell'attività avverrà giornalmente a cura di un militare in rappresentanza dell'Amministrazione il quale constaterà il regolare svolgimento delle operazioni con particolare riferimento a:

- tempi di attuazione del servizio;
- vestiario del personale preposto;
- rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie;
- temperatura dei pasti.

Pulizia dei locali

Avverrà sulla base di un "programma di controllo" redatto trimestralmente e comprendente tutti gli accertamenti che la Commissione riterrà opportuno eseguire.

Andamento generale del servizio

La Commissione, con cadenza almeno mensile, provvederà ad effettuare il controllo relativo ad un'intera giornata evidenziando, in apposito verbale, le eventuali manchevolezze riscontrate relativamente alle singole fasi del servizio. Detti verbali, conservati in apposita raccolta, dovranno essere inviati all'Ente Esecutore del contratto per le determinazioni di merito.

Piano di Autocontrollo

Relativamente al Piano di Autocontrollo per i locali di produzione delle vivande si precisa che il medesimo deve essere redatto nel rispetto della normativa vigente nello specifico settore e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

20. CAMPIONATURA GIORNALIERA.

Al fine di consentire l'effettuazione di eventuali indagini di laboratorio (in caso si verificano sindromi collettive di sospetta origine alimentare), l'Appaltatrice dovrà conservare per 4 giorni, in un apposito congelatore, a temperatura non superiore a -18 °C, una campionatura di tutte le pietanze distribuite nella giornata (colazione, pranzo, cena).

Le operazioni di campionamento dovranno essere eseguite da personale appositamente designato dall'Appaltatrice che, durante il periodo di tempo in cui viene espletato il servizio, preleverà un campione di ciascuna pietanza, sulla linea di distribuzione, in 3 diversi momenti relativi al confezionamento dei pasti; ogni campione dovrà essere posto in un contenitore sterile, contrassegnato con i necessari elementi di identificazione.

Tutti i campioni relativi al pasto considerato dovranno essere inseriti in un unico contenitore chiuso, sigillato e munito di cartellino di identificazione firmato dai rappresentanti dell'Appaltatrice e dell'Amministrazione

Le operazioni di campionamento dovranno essere effettuate sotto il controllo del Rappresentante dell'Amministrazione o di un suo incaricato.

Bari, 03/09/2019

IL CAPO UFFICIO LOGISTICO INT.
(Magg. Marco Lapecorella)