



*Direzione Centrale Amministrazione,
Pianificazione e Controllo*

*Settore Logistica e fornitori
Ufficio Analisi e liquidazioni*

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE NELLE MENSE DEGLI UFFICI CENTRALI
CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

1. INTRODUZIONE

Il presente Capitolato disciplina il servizio di gestione delle mense delle Direzioni Centrali dell'Agenzia delle Entrate (d'ora innanzi, per brevità, anche semplicemente "Agenzia") situate in Roma, Via Cristoforo Colombo n. 426 c/d e in Via Giorgione n. 159.

Il corrispettivo per l'erogazione del servizio verrà versato direttamente dai dipendenti anche a mezzo di buono pasto.

L'Agenzia intende inserire elementi qualificanti nell'ambito del servizio di ristorazione destinato ai propri dipendenti, promuovendo comportamenti alimentari e una cultura dell'alimentazione finalizzati alla tutela della salute anche in ottica di prevenzione.

A tal fine ha provveduto ad introdurre, nel presente Capitolato, generi alimentari di largo consumo provenienti da agricoltura biologica, da sistemi di produzione integrata, tipici e tradizionali, denominazione protetta (DOP e IGP), da pesca sostenibile, nonché provenienti dal circuito del Commercio Equo e Solidale.

Si precisa che ai fini dell'esecuzione del servizio:

- *per prodotto biologico e prodotti ittici provenienti da acquacoltura biologica* si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi. L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare gli artt. 23 e ss Regolamento CE 834/2007 e s.m.i.
- *per sistemi di produzione integrata* si fa riferimento alla norma UNI 11233:2009.
- *per prodotti identificati come DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta)*, si fa riferimento al Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- *per prodotti tradizionali e per prodotti tipici* si intendono i prodotti compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- *per pesca sostenibile* si intende l'attività realizzata nel rispetto dei criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council od equivalenti.

2. OGGETTO

2.1 Le attività oggetto del servizio consistono principalmente in:

- a) approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso le cucine delle mense delle sedi di Via C. Colombo n. 426 c/d e Via Giorgione n. 159;
- b) collocazione delle vivande nella apposita catena self-service;
- c) distribuzione dei pasti agli utenti;
- d) pulizia delle stoviglie, delle attrezzature e dei locali cucina;
- e) predisposizione del menù che dovrà essere affisso nei locali destinati alla mensa in luogo concordato con l'Agenzia stessa.

2.2 L'Aggiudicataria dovrà offrire la possibilità di acquistare "a listino" almeno tre scelte di primo piatto, di secondo piatto, di contorno e frutta, lasciando libertà nella definizione del menù. L'aggiudicataria dovrà offrire anche la possibilità di scelta di due tipologie di panino o piadina o pizza farciti nonché almeno una tipologia di piatto unico che potrà consistere anche una mini porzione di 1 primo, 1 secondo ed 1 contorno, bistecca di manzo e/o 1 pesce pregiato o tranci (es. orata, spigola, trancio di salmone). La società dovrà offrire anche la possibilità di acquistare durante l'orario di apertura della mensa, spremute di arancia ed estratto di succo di frutta o verdura da 250 ml.

Il pane e la bevanda, secondo la modalità “free-beverage” di cui al punto 5.5, sono inclusi nel menù “a listino”.

Considerati i costi fissi per vettovaglie, pane e bevande, per fruire del servizio mensa gli utenti dovranno consumare almeno 2 portate comprensive del primo piatto o del secondo oppure tre portate. E' comunque possibile consumare il piatto unico e la pizza.

Il vino e la birra sono esclusi dal “free-beverage” e costituiscono ciascuno un pezzo supplementare di ciascun menù, il cui corrispettivo verrà versato dai dipendenti secondo il listino prezzi praticato dall'Aggiudicataria.

L'aggiudicataria avrà cura di esporre, nelle sale mensa, uno o più fogli informativi relativi alla scelta di prodotti di derivazione biologica e l'utilizzo di prodotti ecologici.

Per ogni tipologia di menù (a listino, panino o piatto unico) verrà corrisposto l'importo quotato dalla società nell'offerta economica la quale prevedrà anche una quotazione per tre menù (A,B,C) composti da: A= 1° piatto, 2° piatto e contorno, B=2° piatto, contorno e frutta, C= 1°, contorno e frutta che dovranno avere un costo minore rispetto alla somma del costo dei singoli piatti appartenenti al menù di riferimento.

Il buono pasto non dà diritto a resti in denaro ad alcun titolo, non è cedibile a terzi, non è cumulabile.

Si precisa che durante la validità contrattuale potrà essere necessario cambiare la società emittente il buono pasto e/o il valore facciale del buono stesso; in tale ipotesi la ditta sarà obbligata ad aderire alla nuova Società.

2.3 L'Aggiudicataria s'impegna ad accettare, oltre al pagamento in denaro, i buoni pasto, concessi al personale dipendente dall'Agenzia, del valore facciale di Euro 7,00 (sette/00).

Inoltre, la società sarà tenuta all'emissione di una carta elettronica ricaricabile. I dipendenti potranno ricaricare la carta con denaro contante ovvero tramite cessione dei buoni pasto in uso presso l'Agenzia compensando l'eventuale differenza in moneta. Tali operazioni avverranno al di fuori degli orari di somministrazione dei pasti.

Il dipendente usufruirà del pasto utilizzando la tessera elettronica precaricata, con credito a scalare dell'importo corrispondente alla tipologia di menù consumata. Tramite apposito lettore di tessere sarà registrata, da parte di un dipendente dell'aggiudicataria, la somministrazione delle diverse tipologie di menù e o singoli piatti.

La società potrà richiedere una cauzione massima di Euro 3,00 (tre/00) per la tessera magnetica. A termine del contratto l'aggiudicataria provvederà a restituire le somme in cauzione contestualmente alla riconsegna della tessera magnetica.

2.4 Oggetto dell'offerta economica sarà anche la preparazione di colazioni di lavoro da somministrare presso le sale riunioni e/o sala mensa, nei giorni e orari che saranno comunicati per iscritto dall'Ufficio Fornitori.

Sono state previste 2 tipologie di coffee break:

- a) un coffee break “semplice”, composto da: Caffè, The, Latte, Succhi di frutta, Acqua, pasticceria secca;
- b) un coffee break “rinforzato”, composto da: Caffè, The, Latte, Succhi di frutta, Acqua, pasticceria mignon, pizzette, tramezzino.

Con l'aggiudicatario potranno essere concordate composizioni diverse, senza variazione di prezzo.

Per le due tipologie di coffee-break sopraindicate la quotazione è comprensiva di materiale monouso.

L'Agenzia potrà richiedere, in particolari occasioni, il servizio di tovagliame, posate in acciaio e tazze/tazzine in ceramica nonché il servizio per una unità di cameriere.

Per queste quattro voci, l'Aggiudicataria dovrà formulare la propria offerta economica.

I prodotti utilizzati per la preparazione dei coffee break ed il materiale monouso dovranno rispettare i criteri di sostenibilità ambientale previsti ai successivi punti 5.4, 5.11 e 6.2.

L'aggiudicataria avrà cura di esporre, nella sala dove sarà consumato il coffee break, un foglio informativo relativo alla scelta di prodotti di derivazione biologica/commercio equo & solidale.

2.5 Inoltre, l'Agenzia si riserva il diritto di richiedere all'Aggiudicataria la quotazione di menù ad hoc da servire in occasione di riunioni di lavoro, non previsti nel Capitolato tecnico.

Sia per i servizi di coffee break che per i menù ad hoc, il pagamento sarà a totale carico dell'Agenzia previa emissione di regolare fattura da parte dell'Aggiudicataria.

3. DURATA

Con l'Aggiudicataria verrà stipulato un contratto della durata di 3 anni.

4. IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO

4.1 Presso le due sedi delle Direzioni Centrali dell'Agenzia sono presenti attualmente n. 717 dipendenti in Via C. Colombo e n. 918 in Via Giorgione.

La media giornaliera degli utilizzatori della mensa nel 2015-6 (aprile 2015 – marzo 2016) è stata di n. 190 persone per la sede di Via C. Colombo e di n. 200 persone per la sede di Via Giorgione.

In base a tale media giornaliera dei pasti ed ai prezzi a base d'asta dei piatti più scelti nonché della spesa per coffee break è stato possibile stimare un valore complessivo del servizio di **Euro 2.589.600,00 (duemilionicinquecentoottantanovemilasecento/00)** (IVA inclusa) per l'intero triennio, composto da Euro 2.559.600,00, quale valore del servizio mensa, e da Euro 30.000,00, quale valore del servizio di coffee break, oltre ad **Euro 5.000,00** (IVA esclusa) per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

4.2 L'Agenzia non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale e quotidianamente e la società aggiudicataria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati e remunerati anche tramite buoni pasto regolarmente datati e firmati dall'utilizzatore.

Si precisa che i dati sopra riportati sono puramente indicativi e l'Agenzia non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze.

5. MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

5.1 La distribuzione dei pasti avverrà con il sistema del self-service con distribuzione dei cibi a carico del personale dell'Aggiudicataria.

L'orario minimo di funzionamento del servizio di mensa interna è compreso nell'arco di tempo dalle ore 12.30 alle ore 14.45 per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali. Deve essere garantita agli utenti la disponibilità di tutte le portate previste nel menù giornaliero (la scelta del numero minimo di piatti) almeno sino alle ore 14.30.

5.2 Nella composizione dei pasti di cui sopra devono essere osservate le tipologie di cui **allegato A)** e le grammature minime di cui **all'allegato B)** al presente Capitolato. In tutti i casi dovranno essere proposti almeno tre tipologie di ciascun piatto a parte il piatto unico.

Su richiesta degli interessati dovrà essere offerto un pasto per celiaci ai sensi dell'art. 4 della Legge n. 123 del 2005. Il costo del pasto per celiaci non dovrà prevedere sovrapprezzi rispetto a quelli tradizionali. L'aggiudicatario dovrà offrire, a proprie spese, l'adattamento di una stanza per la cucina dei prodotti destinati ai celiaci. Tale menù dovrà essere preparato con gli ingredienti e secondo le modalità previste dall'alimentazione priva di glutine. A tal fine, si rinvia **al Prontuario dei prodotti per**

Celiaci e alle Regole fondamentali per l'alimentazione priva di glutine fuori casa disponibili sul sito www.celiachia.it. Gli interessati prenderanno accordi direttamente con il responsabile della mensa, comunicando settimanalmente i giorni di frequenza alla mensa, in modo da poter predisporre i pasti per tali soggetti ed organizzare il trasporto.

L'Agenzia si riserva di controllare in qualsiasi momento il rispetto delle grammature indicate nell'allegato B). Il medesimo controllo potrà essere svolto dalla Commissione per il servizio mensa.

5.3 Dieci giorni prima dell'inizio di ogni mese se i menù sono mensili e quindici giorni nel caso di menù stagionali la società aggiudicataria concorderà con la Commissione Mensa istituita dall'Agenzia i menù settimanali del mese successivo. **I menù settimanali dovranno essere esposti nella sala mensa e riportare:**

- **scelte possibili;**

- **indicazione delle pietanze realizzate con prodotti biologici e/o IGP, DOP, ecc;**

- **indicazione dei prodotti surgelati;**

Ogni piatto deve essere corredato dall'elenco degli ingredienti e dal calcolo nutrizionale. Tali informazioni potranno essere fornite con apposito prontuario consultabile nei locali mensa.

I menù dovranno essere predisposti in modo tale che i singoli piatti siano somministrati con la massima variabilità. Resta inteso che il menù giornaliero dovrà consentire una scelta tra almeno tre diversi primi, secondi, contorni e frutta.

5.4 Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" regionale. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

La Carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Il Pesce deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Le definizioni di prodotti biologici, IGP, DOP, prodotti tipici e tradizionali e pesca sostenibile sono fornite nel capitolo “1. Introduzione”, con i riferimenti alle rispettive norme e regolamenti e successivi aggiornamenti.

L'aggiudicatario dovrà indicare il rispetto delle sopra esposte percentuali di prodotti e dei criteri di sostenibilità nel report di cui al successivo paragrafo 6.1.

- ❖ Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
La ditta aggiudicataria dovrà ottenere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in originale nei propri uffici e in copia nei locali della mensa, a disposizione dell'Agenzia.
- ❖ Tutti i prodotti da sistemi di produzione integrata, DOP e IGP ed i prodotti del Commercio equo e solidale devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento.
- ❖ Tutto il pesce surgelato deve essere certificato MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti.
- ❖ E' comunque tassativamente vietato utilizzare:
 - alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
 - conservanti ed additivi chimici;
 - ogni forma di riciclo dei cibi preparati.
 - alimenti in prossimità di scadenza
- ❖ L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo “marino integrale”.
- ❖ A richiesta dell'Agenzia la ditta aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

5.5 Non saranno somministrate acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie), dovranno essere adottate soluzioni alternative (free-beverage) che garantiscano una riduzione di almeno il 90% dei rifiuti da imballo prodotti con l'utilizzo di acqua e bevande finite confezionate, individuando la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto che preveda comunque l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta dovrà effettuare il servizio di microfiltrazione e distribuzione bevande nel rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

5.6 I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche e dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati.

La cottura e la preparazione dei cibi devono avere le caratteristiche della cucina tradizionale.

Il cibo somministrato deve essere caldo, gradevole al gusto, esente da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione dello stesso. Le preparazioni dovranno incontrare il gradimento della gran parte degli utenti.

L'Agenzia attiverà una procedura per la valutazione sul servizio. La Commissione Mensa potrà eseguire sondaggi sul livello di soddisfazione degli utenti relativamente alla qualità del servizio e delle portate servite.

5.7 L'aggiudicataria è tenuta ad esporre in maniera visibile (accanto al prodotto) la data di scadenza dei prodotti non lavorati (es. prosciutto, formaggi, ecc) serviti senza l'involucro/imballaggio.

5.8 Non è ammesso l'uso di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

5.9 Di norma non potranno essere serviti generi congelati né pasti preconfezionati, salvo quanto detto di seguito e in casi eccezionali di cui al successivo punto 10.

Potranno essere serviti prodotti surgelati limitatamente a quelli ittici.

Fermo restando l'utilizzo di verdure fresche di stagione in alternativa sarà possibile, in particolari periodi dell'anno, somministrare verdure surgelate previa autorizzazione dell'Agenzia.

5.10 L'organizzazione e la gestione del servizio è direttamente a carico dell'Aggiudicataria che dovrà espletarlo secondo le seguenti indicazioni minime:

- a) il vasellame, la posateria e i vassoi necessari per l'esecuzione del servizio dovranno essere predisposti prima dell'inizio della distribuzione dei pasti in numero sufficiente per la somministrazione degli stessi, prevedibile nell'intera giornata;
- b) la frutta dovrà essere somministrata utilizzando un contenitore per ciascun commensale;
- c) sostituzione di articoli eventualmente danneggiati e/o usurati;
- d) fornitura, lavatura e sostituzione degli indumenti del personale addetto al servizio.

Restano a carico della società aggiudicataria tutti gli oneri fiscali relativi a tale approvvigionamento.

5.11 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 – **l'Aggiudicataria deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).**

Tale requisito é comprovato dall'utilizzo di carta riconducibile al gruppo di prodotti «tessutocarta» - 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.

In particolare dovranno rispettare questo criterio anche i tovaglioli di carta e tovaglette di carta copri vassoio per i commensali della mensa.

5.12 Il personale impiegato dall'Aggiudicataria dovrà essere costantemente in numero adeguato ai fini della tempestiva, ordinata e perfetta erogazione del servizio. Dovrà essere in grado di servire almeno 3 persone al minuto per evitare intasamenti lungo la linea di distribuzione.

5.13 L'Agenzia si riserva altresì la facoltà, con preavviso di 3 mesi, di modificare le modalità di erogazione del servizio.

5.14 Qualora l'Agenzia debba ordinare per qualsiasi causa la sospensione del servizio mensa anche per periodi rilevanti, l'appaltatore non avrà diritto ad alcun risarcimento.

6. CONDIZIONI DI ESECUZIONE

6.1 Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

L'Aggiudicataria dovrà fornire, all'Ufficio Immobili e Servizi tecnici ed alla Commissione Mensa, **entro il giorno 15 del mese successivo al trimestre di riferimento, un report riepilogativo del numero dei pasti distinto per sede, le quantità di cibi acquistati distinti per tipologie come da par.**

5.4 al fine della verifica del rispetto dei criteri di sostenibilità richiesti dal presente Capitolato allegando documentazione appropriata circa l'origine ed i metodi di produzione dei prodotti acquistati per la

commessa (es. certificazione sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007 o altra documentazione equivalente). Dovranno essere **evidenziati inoltre gli acquisti per i prodotti in tessuto-carta vedi par. 5.11 e per i prodotti di pulizia vedi par. 11.1 e dichiarata la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.**

Il report e gli allegati relativi ai metodi di produzione e l'origine dei prodotti dovranno essere inviati in forma elettronica agli indirizzi e-mail: dc.ammpc.uist@agenziaentrate.it e entrate.commissionemensa.uc@agenziaentrate.it

6.2 Riduzione e gestione dei rifiuti

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, in considerazione della raccolta della frazione organica dei rifiuti da parte del Comune, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

6.3 Formazione del personale

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Alimentazione per celiaci, modalità di preparazione dei pasti e di somministrazione degli stessi
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

6.4 - Informazione agli utenti

L'Aggiudicataria deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- alimentazione e salute
- territorio ed alimentazione
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

7. UTILIZZATORI DEL SERVIZIO

7.1 I pasti oggetto del presente Capitolato sono consumabili esclusivamente dai dipendenti dell'Agenzia e da persone non dipendenti che verranno preventivamente autorizzati.

7.2 In determinati periodi dell'anno la mensa viene utilizzata da persone partecipanti a corsi e/o riunioni che si svolgono presso l'Agenzia.

In tal caso, su preavviso, l'Aggiudicataria dovrà organizzarsi per provvedere all'erogazione dei pasti anche per questi soggetti. Verrà fornito un elenco che l'Aggiudicataria avrà cura di fare firmare, previa identificazione, ad ogni commensale interessato.

L'Agenzia provvederà a pagare tali pasti aggiuntivi in seguito ad emissione di regolare fattura da parte della società aggiudicataria.

8. LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

8.1 - Locali

L'Agenzia, concede in uso, a titolo di comodato, alla società aggiudicataria del servizio i locali mensa ubicati in Via C. Colombo n. 426 c/d ed in Via Giorgione n. 159.

Tali locali verranno messi a disposizione dell'Aggiudicataria, per la somministrazione, distribuzione e consumazione di pasti, con i relativi impianti, arredi ed attrezzature, fisse e mobili, stoviglieria e utensileria di dotazione, necessari per l'espletamento del servizio.

Le condizioni dei locali e dei beni al momento della consegna risulteranno da apposito verbale che verrà congiuntamente redatto tra l'Ufficio Immobili e Servizi tecnici dell'Agenzia e dall'Aggiudicataria.

L'Aggiudicataria si obbliga a conservare e custodire con cura e diligenza quanto affidatole. La stessa presta, inoltre, alle strutture disponibili per l'attività oggetto del presente Capitolato, siano esse dell'Agenzia che proprie, ogni cura finalizzata alla migliore conservazione delle stesse ed al puntuale rispetto delle norme di igiene.

I locali adibiti a mensa interna saranno presi in carico dall'Aggiudicataria e dovranno essere mantenuti e adeguati, a cura della società stessa, a norma delle vigenti leggi in materia di sicurezza (D.lgs. n.81/2008 e s.m.i.) nonché in materia di igiene degli alimenti (D.lgs. n. 155/1997).

8.2 - Manutenzione

La manutenzione straordinaria ed ordinaria delle attrezzature fisse e mobili sono a carico dell'Aggiudicataria mentre la manutenzione degli impianti e dei locali restano a carico dell'Agenzia. L'elenco delle attrezzature fisse e mobili con le tempistiche di manutenzione programmata è fornito nell'**allegato D**.

L'Aggiudicataria si impegna a segnalare tempestivamente gli eventuali guasti degli impianti, delle attrezzature e dei locali in uso, nonché porta a conoscenza dell'Agenzia le attività di manutenzione straordinaria e ordinaria realizzate sulle proprie attrezzature.

Graveranno sull'Aggiudicataria i costi per i tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del suo personale.

Qualora durante l'esecuzione contrattuale alcune attrezzature dovessero risultare irriparabili, l'aggiudicataria dovrà fornire un rapporto del manutentore che dichiari l'impossibilità di mantenere l'attrezzatura e la necessità di sostituzione dell'attrezzatura. L'Agenzia si riserva di valutare e/o far valutare da un proprio manutentore la veridicità della dichiarazione fornita dall'aggiudicataria. In caso di riscontro positivo circa l'irriparabilità dell'attrezzatura, l'Agenzia si farà carico della sua sostituzione.

8.3 - Riconsegna locali, impianti e attrezzature

Entro il 31 dicembre di ogni anno l'Aggiudicataria e l'Agenzia effettueranno congiuntamente l'inventario dei beni di cui sopra.

Qualora durante l'espletamento del Servizio, l'Agenzia o la stessa Aggiudicataria, constati un degrado della stoviglieria o dell'utensileria, l'Aggiudicataria avrà l'obbligo di effettuarne la sostituzione. L'Aggiudicataria potrà altresì, previa autorizzazione dell'Agenzia, utilizzare a proprio carico anche altre tipologie di stoviglieria e utensileria (se di qualità similari o superiori) che risultino comunque funzionali al corretto svolgimento del servizio, in tal caso tali attrezzature alla fine del servizio rimarranno di proprietà dell'Aggiudicataria.

L'Aggiudicataria s'impegna a riconsegnare, al termine del servizio oggetto del presente Capitolato, i locali, gli impianti e le attrezzature messe a disposizione dall'Agenzia, nello stato in cui si trovano al momento della consegna, tenuto conto della normale usura.

All'atto della riconsegna viene redatto verbale in contraddittorio da parte dei competenti Uffici dell'Agenzia.

Le eventuali difformità ed anomalie di funzionamento delle attrezzature riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna formano oggetto di valutazione economica e i relativi importi sono addebitati all'Aggiudicataria, alla quale è comunque riconosciuto il diritto del contraddittorio.

8.4 - Utenze

Restano a carico dell'Agenzia 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'Agenzia le utenze relative ai consumi per il condizionamento termico e per il telefono urbano.

E' a carico dell'Aggiudicataria l'utenza relativa ai rifiuti.

9. RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'Aggiudicataria, all'atto della stipula del contratto, dovrà nominare almeno un Responsabile del servizio per la sede di Via Cristoforo Colombo e per la sede di Via Giorgione il cui nominativo e recapito telefonico dovrà essere comunicato all'Ufficio Immobili e Servizi tecnici ed alla Commissione mensa per tutto ciò che riguarda la gestione della mensa. Il responsabile del servizio avrà l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio di ristorazione vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.

L'Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dell'Ufficio Immobili e Servizi tecnici e della Commissione Mensa un indirizzo di posta elettronica.

L'Aggiudicataria rende inoltre disponibili le seguenti figure referenti:

- referente per gli aspetti nutrizionali - dietista o analoga figura professionale che risponda per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, per la gestione delle diete speciali, per la redazione dei menù e per ogni altro aspetto inerente;
- referente per l'autocontrollo igienico sanitario – figura quotidianamente presente e delegata all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare anche nei rapporti con l'Agenzia o suoi delegati;
- referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro – figura professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro, comprese le necessità afferenti alla redazione del DUVRI definitivo, alla fornitura di DPI ed in generale di idoneo abbigliamento professionale.

10. SCIOPERI, CASI DI FORZA MAGGIORE, SITUAZIONI DI EMERGENZA

10.1 In caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, l'Aggiudicataria deve darne notizia all'Agenzia possibilmente con un anticipo di almeno 2 giorni.

Verranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati.

10.2 In situazioni di emergenza, come ad esempio la mancanza di acqua o di energia elettrica, verranno adottate le seguenti precauzioni:

A) CARENZA DI ACQUA. Ogni giorno l'Aggiudicataria avrà cura di riempire di acqua i bollitori che verranno eventualmente utilizzati per la cottura di verdure e legumi surgelati e la pulizia di attrezzature come affettatrice e coltelli.

Nelle ipotesi sotto indicate, in mancanza d'acqua, compatibilmente con le scorte di magazzino, dovranno essere assicurati i seguenti pasti:

1) conoscenza del problema lo stesso giorno del servizio

1° piatto

- yogurt
- formaggio
- succo di frutta
- merendina
- frutta
- budino

2° piatto

- affettati (bresaola, prosciutto, salame)
- formaggio
- mozzarella
- scatoletta di tonno
- caprese

contorno

- legumi surgelati

Le altre componenti del pasto, come ad esempio la frutta, restano invariate.

B) CARENZA DI ELETTRICITA'. L'Aggiudicataria assicurerà gli stessi servizi di cui ai sopraindicati punti 1) e 2), salvo i contorni che potranno essere sostituiti da insalata.

Inoltre:

- con riferimento al servizio di somministrazione dei pasti, l'Aggiudicataria dovrà tenere in magazzino scorte sufficienti a far fronte ad improvvise carenze o mancanze di acqua e/o di energia elettrica;
- nei casi in cui tali carenze o mancanze siano preavvisate, l'Aggiudicataria provvederà a somministrare cibi giornalmente prodotti nelle proprie cucine centralizzate;
- tali cibi, conformi con qualità e quantità a quanto stabilito nel presente Capitolato, dovranno essere trasportati sigillati e serviti caldi.

Nei soli casi di pasti provenienti da cucina esterna, l'Agenzia, corrisponderà le spese sostenute per il trasporto giornaliero dei cibi, previa approvazione di dettagliati preventivi relativi ai costi sostenuti.

11. ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIA

11.1 - Pulizia e raccolta differenziata dei rifiuti

Sono a carico della società aggiudicataria le seguenti attività:

- a) la pulizia delle cucine, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili delle stoviglie e accessori (con deposito provvisorio delle immondizie nei posti di raccolta che saranno indicati dall'Agenzia), escluse la sala mensa (ad es. i pavimenti) e i servizi igienici destinati all'utenza.
- b) il lavaggio e la sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti della sala cucina e di preparazione dei cibi, rivestimenti, macchinari, tavoli di lavoro, cappe di aspirazione, organi illuminanti, infissi, ecc.;
- c) la pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e immagazzinamento delle provviste;
- d) la pulizia dei locali spogliatoio e servizi igienici destinati al personale dell'Aggiudicataria;
- e) la deblattizzazione, la derattizzazione e la disinfestazione periodica di tutti gli ambienti nonché ogni qualvolta si renderà necessario, con metodi ecologici.

L'Aggiudicataria deve utilizzare prodotti detergenti che rispettano i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE) ed equivalenti con riferimento al gruppo di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari. Il rispetto del requisito è comprovato dall'utilizzo di detergenti che siano in possesso dell'etichetta EU Ecolabel 005/344 CEE, o qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo I) equivalente rispetto al criterio. L'offerente che propone soluzioni equivalenti al presente requisito lo segnala con separata dichiarazione che allega all'offerta. E' accettato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

f) L'Aggiudicataria deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Roma.

L'Agenzia effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale, anche attraverso la Commissione per il Servizio Mensa.

11.2 - Norme d'igiene

L'Aggiudicataria durante l'erogazione del servizio oggetto di gara dovrà:

- garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, 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 con particolare attenzione alle prescrizioni previste per i cibi dedicati ai celiaci;
- 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 e applicare, mantenere e aggiornare le procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. n.155/97;
- 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'Agenzia da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, d'igiene e sanitarie vigenti.

L'Aggiudicataria s'impegna a munire tutto il personale adibito alla preparazione e manipolazione di cibi e bevande, di libretto sanitario aggiornato ed accessibile all'Agenzia.

Si obbliga, inoltre, a far sottoporre a proprie spese ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati il personale che sia stato assente dal lavoro per malattie infettive, prima del loro rientro in servizio.

11.3 – Dispositivi individuali di protezione al personale

Inoltre l'Aggiudicataria è tenuta a fornire al proprio personale i dispositivi individuali di protezione (DPI) indicati nel Documento di Valutazione dei Rischi.

12. DISPOSIZIONI SUL PERSONALE DELL'AGGIUDICATARIA

12.1 L'Aggiudicataria si obbliga ad impiegare, per l'espletamento del servizio, personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore e a retribuirlo in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale e da quello Provinciale di lavoro della categoria, nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

12.1.1 E' fatto obbligo all'Aggiudicataria di avere una posizione contributiva INPS e di esibire, a semplice richiesta dell'Agenzia, il mod. DM 10, le ricevute dei versamenti INAIL, il libro matricola e ogni altro documento comprovante la regolarità contributiva (es. Durc).

12.2 L'Aggiudicataria deve osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori.

L'Aggiudicataria s'impegna formalmente a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso dei servizi previsti nel presente Capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa di cui al D.lgs. n.81/2008 e s.m.i.

12.3 Il personale dovrà presentarsi in servizio in ordine e munito di apposita divisa; gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione del pasto sono distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.;

12.4 L'Aggiudicataria 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 attrezzature presenti nei locali destinati alla mensa.

L'Agenzia declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo uso delle apparecchiature concesse in dotazione.

12.5 L'Aggiudicataria rilascerà all'Agenzia l'elenco nominativo, con relativa qualifica e mansione, del personale addetto all'espletamento del servizio.

Almeno cinque giorni prima dell'attivazione del servizio deve fornire all'Agenzia la seguente documentazione relativa al personale che impiegherà nel servizio:

- 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;
- copia dell'estratto del libro matricola riguardante il personale applicato al servizio;
- copia dei libretti di lavoro del suddetto personale;
- copia del modello DM10 relativo al mese antecedente la formale comunicazione di aggiudicazione definitiva;
- copia del documento di valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs. n.81/2008 e s.m.i..

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si verificano modifiche nell'organico impiegato.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Aggiudicataria, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate ed approvate dall'Agenzia. In mancanza di tale approvazione formale non può essere effettuata alcuna variazione di organico.

Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Aggiudicataria è tenuta a sostituirlo entro 24 ore.

12.6 L'Agenzia si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che l'Aggiudicataria osservi le prescrizioni suddette.

12.7 L'aggiudicataria s'impegna a fornire uno staff gestionale per ognuna delle due mense.

La Ditta aggiudicataria garantisce l'assorbimento del personale attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 202 del CCNL per le aziende che svolgono attività nel settore del turismo e pubblici esercizi. Allo scopo, nelle tabelle che seguono vengono esposti, così come forniti dall'attuale assuntore, i dati relativi alle unità ed ai riferimenti contrattuali del personale oggi impiegato nell'esecuzione del servizio.

SEDE-VIA CRISTOFORO COLOMBO, 426 - 00145 ROMA

N°	Qualifica	Livello	Mansione	Ore sett.
1	operaio	4°	cuoco	40
2	operaio	5°	acuoco	30
3	operaio	5°	acuoco	30
4	operaio	4°	pizzaiolo	25
5	operaio	6°s	asm	15
6	operaio	6°s	asm	20
7	operaio	6°s	asm	20
8	operaio	6°	asm	20
9	operaio	7°	addetto pulizie	20
10	operaio	6°s	asm	25
11	operaio	5°	acuoco	30
12	operaio	6°s	asm	15

SEDE-VIA GIORGIONE, 159 -00147 ROMA

N°	Mansione	Qualifica	Monte ore settimanale	Livello
1	acuoco	operaio	40	5°
2	acuoco	operaio	40	5°
3	acuoco	operaio	35	5°
4	asm	operaio	20	6°s
5	asm	operaio	20	6°s
6	asm	operaio	20	6°s
7	asm	operaio	20	5°

In ogni caso, la Società affidataria si impegna a garantire all’Agenzia il numero di personale congruo rispetto all’affluenza verificata ed alle necessità del servizio, in conformità a quanto previsto dall’art.5.12 del Capitolato Tecnico.

La Ditta 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 e una volta collocato nel servizio, dovrà fare riferimento per l’attività operativa all’altro personale presente della ditta o al responsabile nominato dalla ditta presso la struttura. Qualsiasi variazione nominativa del personale impegnato, rispetto a quanto trasmesso in sede di prima istanza, dovrà essere tempestivamente comunicato all’Agenzia delle Entrate.

Ogni aspetto rilevante in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro, soprattutto per quanto riguarda i rischi interferenti, dovrà essere contemplato nel “DUVRI” che riporta i contenuti del Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti redatto dall’Agenzia ai sensi del comma 3, articolo 26, del D.Lgs.

n.81/2008 in forma preliminare.

All'assegnazione del servizio sono previsti uno o, se necessario, più sopralluoghi congiunti Agenzia-Appaltatrice volti alla redazione del DUVRI definitivo.

13. CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI

13.1 Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Agenzia si riserva la più ampia facoltà di sottoporre al controllo dell'igiene della somministrazione dei pasti e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato sia direttamente, attraverso propri incaricati, sia attraverso organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti. In particolare, l'Agenzia potrà effettuare o disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, verifiche e controlli sulle seguenti attività ed elementi:

- a) andamento del servizio al fine di rilevare la non corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature;
- b) pulizia del personale e degli ambienti di somministrazione dei pasti, nonché la presenza di altre irregolarità che non richiedano il campionamento e l'analisi degli alimenti somministrati;
- c) controlli qualitativi e quantitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla società appaltatrice alle prescrizioni del Capitolato, sia presso le cucine e sia nei locali destinati al consumo;
- d) validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali;
- e) caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
- f) modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
- g) termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- h) modalità di distribuzione dei pasti e rispetto delle temperature di scaldamento;
- i) stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
- j) organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto dei pasti;
- k) modalità di sgombero dei rifiuti;
- l) modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- m) caratteristiche dei detersivi e disinfettanti utilizzati;
- n) professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
- o) quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel contratto;
- p) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- q) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.

Durante le ispezioni il personale dell'Appaltatrice, non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto all'Agenzia per la quantità di alimento prelevata.

I controlli igienici e merceologici potranno essere effettuati anche dalla Commissione Mensa degli Uffici Centrali dell'Agenzia.

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza e della Commissione per il Servizio Mensa.

L'Agenzia si riserva di applicare all'Appaltatrice penali in seguito al rilevamento di:

- inadempienze alle prescrizioni del Bando di Gara ed i suoi allegati;
- reclami documentati generati da utenti, Commissione per il Servizio Mensa o generati da verifiche di conformità effettuate dall'Agenzia e/o dall'Autorità Sanitaria, in tema di sicurezza alimentare;

Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle Aziende Sanitarie o dello Stato sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento.

13.2 Le procedure di campionamento e d'analisi adottate dagli organi ufficiali di vigilanza sono definite dalle leggi sanitarie in vigore.

Anche i tecnici incaricati dall'Agenzia possono effettuare prelievi di campioni alimentari e non, da destinare a laboratori di analisi e bloccare gli alimenti o i pasti in attesa di accertamenti; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolto è addebitato alla società appaltatrice.

Verificandosi quest'ultima ipotesi, l'Agenzia produce, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni mosse dal personale incaricato dei controlli all'appaltatore, che può avvalersi del diritto del contraddittorio, entro giorni 10 dalla contestazione.

13.3 L'Aggiudicataria deve avviare tutte le procedure di autocontrollo secondo i principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. n.155/97.

Le eventuali irregolarità, accertate dall'Aggiudicataria nell'ambito del programma di autocontrollo e i provvedimenti da essa adottati, devono essere segnalati all'Agenzia che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, può richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Gli oneri relativi all'autocontrollo della mensa sono a totale carico dell'Aggiudicataria.

14. ASSICURAZIONI – RESPONSABILITA'

14.1 A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente Capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, la società aggiudicataria è obbligata a stipulare con primaria compagnia assicuratrice una polizza assicurativa R.C. verso terzi della durata del servizio, per un massimale di almeno Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni), e con il limite di Euro 500.000,00 (cinquecentomila) per persona, al fine di assicurare idonea copertura relativamente ai pasti direttamente erogati.

L'Aggiudicataria s'impegna a fornire all'Agenzia copia della polizza all'atto della firma del contratto. All'Aggiudicataria fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare all'Agenzia o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

L'Agenzia non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero derivare all'Aggiudicataria o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato o per qualsiasi altra causa.

14.2 Sono a carico dell'Aggiudicataria tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla volturazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

Roma, 17 maggio 2017

Per il dirigente *ad interim*
Giuseppe Telesca
Il funzionario delegato
Francesco Vasta

*Firmato digitalmente

L'originale del documento è archiviato presso l'Ufficio emittente

TIPOLOGIE DEL PASTO

PIATTI STANDARD

PIATTI STANDARD

- a) tre primi piatti fra le seguenti scelte:
- 1 pasta al sugo semplice (possibilità anche in bianco)
 - 1 tipologia di pasta, come previsto dal menù del giorno
 - 1 tipologia di minestra, come previsto dal menù del giorno (con riso e/o cereali)
- b) tre secondi piatti fra le seguenti scelte:
- due secondi come previsti dal menù del giorno (di cui 1 vegetariano)
 - carne bianca o rossa (ai ferri) o pesce in bianco

Devono essere comunque sempre garantiti piatti freddi misti (latticini e affettati vari)

- c) tre contorni fra le seguenti scelte:
- due contorni cotti come previsto dal menù del giorno (di cui 1 in foglia)
 - insalata verde o mista

Deve essere comunque sempre garantiti 2 contorni crudi - freddi

- d) tre tipologie di frutta fra le seguenti scelte:

- frutta di stagione
- frutta cotta
- macedonia

- e) una porzione di dolce

- f) pane fra le seguenti scelte:

- pane normale
- pane integrale
- crackers
- grissini

- g) bevande a scelta tra:

- acqua naturale microfiltrata
- acqua naturale microfiltrata refrigerata
- acqua gassata microfiltrata
- 2 bibite gassate (a scelta tra cola, aranciata o chinotto)
- 2 bevande naturali (alternando succhi di frutta: arancio, ananas, pompelmo, pesca, mela ecc)

secondo la modalità del free-beverage come meglio descritto al **punto 5.5 del presente Capitolato**.

Vino e birra nazionale non rientrano tra le scelte del free-beverage ma sono considerate come scelte opzionali nell'ambito del menù, come specificato al **punto 2** del presente Capitolato. Tali bevande non potranno essere somministrate agli autisti e al personale adibito ad attività lavorative che comportano un elevato rischio d'infortuni sul lavoro ovvero per la sicurezza (rif. Art. 15, comma 1, della Legge 30 marzo 2001, n. 125).

VARIE

Dovranno essere inoltre disponibili per i commensali:

- a) olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica e aceto, il tutto nelle bottiglie originali da max un litro: non è data possibilità di travasare nelle oliere da tavolo da contenitori di maggior capacità (fatte salve eccezioni autorizzate dall'Agenzia)
- b) sale marino integrale e pepe in contenitori igienici
- c) limoni tagliati a spicchi
- d) altri aromi, condimenti e salse (Peperoncino, Maionese, Ketchup, etc.)
- e) stuzzicadenti
- f) tovaglioli di carta e tovaglette di carta copri vassoio, secondo i criteri ambientali definiti al punto **5.10 del Capitolato**
- g) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente documento.

PRINCIPALI ALIMENTI E LORO GRAMMATURA MINIMA

ELENCO DEI PRINCIPALI ALIMENTI

N.B. I pesi indicati sono da riferire a generi a crudo e ad alcuni dei principali alimenti da utilizzare

PRIMI PIATTI

La quantità del primo piatto sarà servita secondo la richiesta di ciascun commensale e comunque non inferiore a gr. 90.

SECONDI PIATTI

POLLO	gr. 250
TACCHINO	gr. 250
FESA DI POLLO / DI TACCHINO	gr. 130
CONIGLIO	gr. 230
POSTERIORE DI CARNE BOVINA (per bistecche, scaloppe, fettine, roast beef, ecc)	gr. 120
ANTERIORE DI CARNE BOVINA (per bolliti)	gr. 170
COTOLETTA ALLA MILANESE	gr. 120
PETTO DI CARNE BOVINA (per spezzatini, bocconcini, hamburger, polpette ecc.)	gr. 170
COSCIA O SPALLA DI MAIALE	gr. 150
LONZA O FILONE DI MAIALE	gr. 150
BRACIOLE O CARRE' DI MAIALE CON OSSO	gr. 160
COTECHINO, SALSICCE, WURSTEL AFFETTATI	gr. 150
-prosciutto crudo (di Parma o di montagna)	gr. 80

-prosciutto cotto (senza polifosfati)	gr. 80
-speck	gr. 80
-salame	gr. 80
-bresaola	gr. 80

PESCE	
-pesce in trance	gr.150
-filetti di platessa	gr.120
-filetti di nasello	gr.120
-filetti di merluzzo	gr.120

UOVA	n. 2
-------------	------

FORMAGGI	gr. 70
-----------------	--------

CONTORNI

PATATE	gr.200
---------------	--------

VERDURE	
- cotte	gr.180
- crude	gr. 80
- pomodori	gr.150

LEGUMI	
- secchi	gr. 70
- freschi	gr.120

PANE, GRISSINI, CRACKERS

-rosette in pezzatura da	gr.40/50
-pane casereccio e integrale a fette	gr.40/50
-grissini e crackers	confezioni monodose

CONDIMENTI E GENERI VARI

-olio, burro	q.b.
-formaggio grana	q.b.
-farina gialla o bianca	q.b.
-latte in polvere	q.b.
-aceto	q.b.
-vino	q.b.
-birra	q.b.
-ingredienti vari (odori, sapori, sale, ecc.)	q.b.

FRUTTA, DOLCI, YOGURT

- fresca, di stagione	gr. 180/200
-secca	gr. 80
-dolci vari freschi (creme caramel, trancio di torta, bignè, etc.)	gr. 70
-dolci di preparazione industriale in confezione monodose	gr. 40
-yogurt, normale, magro, con frutta	gr. 125

SPREMUTE - ESTRATTI

- spremuta di frutta	ml 250
-estratto di frutta e/o verdura	ml 250

**QUALITA' E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI GENERI
ALIMENTARI**

Per le derrate dovranno essere utilizzate marche di primaria importanza, destinate alla grande distribuzione/ristorazione a meno che siano riferite alla filiera corta.

L'Agenzia delle Entrate si riserva la facoltà di richiedere in modo specifico l'utilizzo o l'esclusione di alcune marche.

In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la distribuzione dei pasti, dovranno essere di buona qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle di confezionamento e l'etichettatura (in particolare D.Lgs. n.109/1992).

Le verdure surgelate potranno essere utilizzate occasionalmente.

L'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati.

Non sono permessi i prodotti a base di glutammato monosodico come dadi, gli estratti per brodo, ecc.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' MANUTENTIVE
Via C. Colombo 426 c/d

DESCRIZIONE	N°.	TIPO INTERVENTO	S	M	T
CUCINA 8 FUOCHI A GAS SU 2 FORNI	1	controllo e taratura livello minimo gas	X		
		controllo e taratura fiamma pilota	X		
		controllo e taratura rapporto aria/gas		X	
		controllo e registrazione parti meccaniche		X	
		ingrassaggio parti in movimento meccanico		X	
ELEMENTO NEUTRO ISOLA COTTURA	4	controllo e aggiustamento altezza e livello		X	
		allineamento guide cassette			X
		lubrificazione guide cassette		X	
PENTOLA A GAS INDIRETTO L. 110	1	controllo scarico	X		
		controllo e taratura livello minimo gas	X		
		controllo e taratura fiamma pilota	X		
		controllo e taratura rapporto aria/gas		X	
		controllo e registrazione parti meccaniche		X	
		ingrassaggio parti in movimento meccanico		X	
CUOCIPASTA AUTOMATICO A GAS LT240	1	controllo e taratura livello minimo gas	X		
		controllo e taratura fiamma pilota	X		
		controllo e taratura rapporto aria/gas		X	
		controllo e registrazione parti meccaniche		X	
		ingrassaggio parti in movimento meccanico		X	
		controllo e taratura fine corsa		X	
				X	

		controllo e pulizia parti elettriche			
FRIGGITRICE A GAS 2 VASCHE L. 23+23	1	controllo e taratura livello minimo gas	X		
		controllo e taratura fiamma pilota	X		
		controllo e taratura rapporto aria/gas		X	
		controllo e registrazione termocoppie		X	
		ingrassaggio parti in movimento meccanico		X	
FRY TOP A GAS PIASTRA 1/2 LISCIARIGATA	1	controllo e taratura livello minimo gas	X		
		controllo e taratura fiamma pilota	X		
		controllo e taratura rapporto aria/gas		X	
		controllo e registrazione termocoppie		X	
		ingrassaggio parti in movimento meccanico		X	
BRASIERA A GAS	2	controllo e taratura livello minimo gas	X		
		controllo e taratura fiamma pilota	X		
		controllo e taratura rapporto aria/gas		X	
		controllo e registrazione parti meccaniche		X	
		ingrassaggio parti in movimento meccanico		X	
FORNO MISTO CON GENERAZIONE VAPORE	2	controllo e taratura rapporto aria/gas		X	
		controllo e registrazione parti meccaniche		X	
		ingrassaggio parti in movimento meccanico		X	
		controllo e taratura interruttori controllo e pulizia parti elettriche		X	X
		controllo scarico condense e messa in piano		X	
		controllo lampade e sonde temperatura		X	
		diagnosi funzionale	X		

ABBATTITORE- SURGELATORE DI TEMPERATURA	1	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	
		pulizia unità condensante			X
		pulizia drenaggio condense		X	
		diagnosi funzionale	X		
TAVOLO ARMADIO NEUTRO CON ALZATINA	5	Verifica e regolazione chiusura ante		X	
PENSILE	7	verifica ancoraggio		X	
BIDONE CARRELLATO	6	verifica ed allineamento ruote piroettanti		X	
TAVOLO SU GAMBE	7	verifica livelli e regolazione			X
LAVELLO SU FIANCHI CON PORTE - 1 VASCA	1	verifica livelli e regolazione			X
		controllo scarichi	X		
		controllo tenuta rubinetti	X		
LAVAMANI A PARETE	5	controllo scarichi	X		
		controllo tenuta rubinetti	X		
ARMADIO FRIGORIFERO 2 PORTE TEMP. -2° +8°C	5	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	
		pulizia unità condensante			X
		pulizia drenaggio condense		X	
		diagnosi funzionale	X		
TAVOLO ARMADIATO CALDO	2	Verifica e regolazione chiusura ante		X	
		controllo termostati		X	

ARMADIO PORTASTOVIGLIE	3	verifica ancoraggio		X	
		Verifica e regolazione chiusura ante		X	
LAVELLO SU GAMBE E RIPIANO - 1 VASCA	2	controllo scarico/adduzione/distribuzione	X		
		controllo tenuta rubinetti	X		
CASSETTIERA	4	allineamento guide			X
		lubrificazione guide		X	
BILANCIA DA BANCO	2	taratura		X	
		ingrassaggio parti meccaniche		X	
		verifica messa a livello	X		
GRATTAFORMAGGIO	1	pulitura parti remote		X	
		ingrassaggio parti meccaniche		X	
		diagnosi funzionale	X		
AFFETTATRICE	3	ingrassaggio parti meccaniche			X
		affilatura coltelli	X		
		diagnosi funzionale	X		

STERILIZZATORE COLTELLI	4	controllo e regolazione elettriche		X	
		lubrificazione parti meccaniche		X	
TRITACARNE 500Kg	1	controllo disco taglio		X	
		lubrificazione parti meccaniche		X	
		controllo e taratura parti elettriche		X	
LAVELLO SU GAMBE E RIPIANO - 1 VASCA	2	verifica livelli e regolazione			X
		controllo scarichi	X		
		controllo tenuta rubinetti	X		
CEPPO	2	Verifica e regolazione livello		X	
		controllo stabilità supporto		X	
TAVOLO SU GAMBE	7	verifica livelli e regolazione			X
TAGLIAVERDURE	1	controllo microinterruttori e componenti elettrici		X	
		verifica e ingrassaggio parti meccaniche		X	
CUTTER	1	ingrassaggio parti meccaniche			X
		affilatura coltelli		X	
		diagnosi funzionale	X		
TAVOLO SU GAMBE CON VASCA	1	verifica livelli e regolazione			X
		controllo scarichi	X		
		controllo tenuta rubinetti	X		
PELAPATATE PPF10	1	verifica disco		X	
		verifica e regolazione contatti		X	
		verifica dispositivi di sicurezza	X		
		controllo scarico	X		
TAVOLO REFRIGERATO MONOSCOCCA GN 1/1	1	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	
		pulizia unità condensante			X
		pulizia drenaggio condense		X	
		verifica funzionale e di sicurezza	X		
MONTAPANNA	1	taratura		X	
		ingrassaggio parti meccaniche		X	
		verifica funzionale e di sicurezza	X		
CUOCICREMA	1	taratura		X	
		ingrassaggio parti meccaniche		X	
		verifica funzionale e di sicurezza	X		
PLANETARIA	1	taratura		X	
		ingrassaggio parti meccaniche		X	
		verifica funzionale e di sicurezza	X		
IMPASTATRICE	1	taratura		X	

		ingrassaggio parti meccaniche		X	
		verifica funzionale e di sicurezza	X		
LAVAGGETTI	1	controllo scarico/adduzione/distribuzione	X		
		controllo e regolazione temperature		X	
		lubrificazione parti meccaniche		X	
		controllo chiusura porta		X	
		verifica funzionale e di sicurezza	X		
VASCA AMMOLLO POSATE	1	controllo tenuta rubinetti controllo scarichi	X X	X	
SEDIA MENSA RULLIERA LINEARE CON VASCA	230	controllo strutturale e livelli allineamento rulli		X	X
	1	controllo scarichi	X		
MENSOLA	4	verifica ancoraggio		X	
RIPIANO DI LAVORO	2	verifica ancoraggio		X	
TAVOLO DI LAVORO CON RIPIANO, ALZATINA	1	verifica livelli e regolazione			X
LAVASTOVIGLIE A CESTO TRAINATO ELETTRICA	1	controllo scarico/adduzione/distribuzione	X		
		controllo e regolazione temperature		X	
		lubrificazione parti meccaniche		X	
		controllo chiusura porte		X	
		diagnosi funzionale	X		
		controllo organi trasporto		X	
RULLIERA LINEARE CON VASCA	1	allineamento rulli		X	
		controllo scarichi		X	
CARRELLO PORTA PIATTI	2	verifica ed allineamento ruote piroettanti		X	
		serraggio ruote piroettanti		X	
CARRELLO PORTA CESTINI	1	verifica ed allineamento ruote piroettanti		X	
		serraggio ruote piroettanti		X	
CARRELLO PORTA DERRATE	5	verifica ed allineamento ruote piroettanti		X	
		serraggio ruote piroettanti		X	
NASTRO TRASPORTATORE FIMI	1	controllo corde	X		
		controllo pulsanti d'arresto	X		
		lubrificazione parti meccaniche		X	
		controllo fotocellule	X		
		diagnosi funzionale	X		
		verifica funzionale e di		X	

		sicurezza			
CARRELLO ELEVATORE	1	verifica ed allineamento ruote piroettanti		X	
		serraggio ruote piroettanti		X	
CARRELLO CON RIPIANI A VASSOIO	3	verifica ed allineamento ruote piroettanti		X	
		serraggio ruote piroettanti		X	
CARRELLO PORTA VASSOI	2	verifica ed allineamento ruote piroettanti		X	
		serraggio ruote piroettanti		X	
FRY TOP ELETTRICO SU VANO	2	controllo e taratura termostati		X	
		controllo strutturale e livelli			X
LAVELLO SU FIANCHI CON PORTE - 1 VASCA	1	verifica livelli e regolazione			X
		controllo scarichi	X		
		controllo tenuta rubinetti	X		
ELEMENTO NEUTRO ARMADIATO	2	controllo strutturale e livelli			X
		allineamento guide			X
		lubrificazione guide		X	
ALZAPIATTI ELETTRICO - DIAM.PIATTI 21-26cm	4	verifica e regolazione molle		X	
		controllo e regolazione termostati		X	
LAVABICCHIERI/TAZZE	1	controllo scarico/adduzione/distribuzione	X		
		controllo ugelli	X		
		controllo chiusura porte	X		
		controllo e regolazione temperature		X	
		lubrificazione parti meccaniche		X	
ARMADIO FRIGORIFERO 1 ANTA	2	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	
		pulizia unità condensante			X
		pulizia drenaggio condense		X	
		diagnosi funzionale	X		
ELEMENTO BAGNOMARIA SU VANO CALDO	2	controllo e regolazione termostati		X	
		controllo tenuta rubinetto alimentazione		X	
		controllo strutturale e livelli			X
		controllo scarico	X		
ELEMENTO NEUTRO+RIPIANO INTERMEDIO	3	controllo strutturale e livelli			X
		allineamento guide			X
		lubrificazione guide		X	
ELEMENTO PORTA VASSOI,POSATE	2	controllo strutturale e livelli			X

TRAMOGGIA					
ELEMENTO CON VASCA REFRIGERATA	2	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	
		pulizia unità condensante			X
		regolazione serraggio ripiani		X	
		regolazione ante		X	
		pulizia drenaggio condense		X	
		controllo scarichi	X		
		diagnosi funzionale	X		
ISOLA REFRIGERATA IN NOCE - TEMP.+2°+10°C	2	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	
		pulizia unità condensante			X
		regolazione serraggio ripiani		X	
		regolazione ante		X	
		pulizia drenaggio condense		X	
		controllo scarichi	X		
		diagnosi funzionale	X		
ELEMENTO ANGOLO ESTERNO 90°	1	controllo strutturale e livelli			X
ELEMENTO NEUTRO	1	controllo strutturale e livelli			X
ELEMENTO CASSA SINISTRA	1	controllo strutturale e livelli			X
TAVOLO MENSA	60	controllo strutturale e livelli			X
BILANCIA A PAVIMENTO	1	taratura		X	
		ingrassaggio parti meccaniche		X	
		verifica messa a livello	X		
CELLE	4	taratura		X	
		ingrassaggio cardini porte e serrature		X	
		verifica guarnizioni	X		
GRUPPI REFRIGERANTI CELLE	4	controllo sonde e ventole		X	
		pulizia unità condensante		X	
		diagnosi funzionale	X		
GRUPPI EVAPORANTI CELLE	4	controllo sonde e ventole		X	
		pulizia unità		X	
		diagnosi funzionale	X		
CAPPE	6	verifica funzionalità tiraggio	X		
		taratura valvole,		X	
		verifica lampade luminose			
REFRIGERATORE A DELL'ACQUA	2	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	
		pulizia unità condensante			X
		pulizia drenaggio condense		X	
		controllo scarichi	X		
		diagnosi funzionale	X		

IMPIANTO ADDOLCIMENTO ACQUA	1	Controllo livello sali ed eventuale caricamento	X		
		Controllo programma		X	
		Pulizia impianto			X
IMPIANTO SEPARAZIONE GRASSI	1	Controllo livelli	X		
		Controllo pompe		X	
		Pulizia impianto			X
Scaffalatura (530x60x200h)	2	Controllo strutturale e livelli			X
Lavello con 2 vasche (lava verdure) con doccia	1	Controllo scarichi	X		
		Controllo tenuta rubinetti	X		
ARMADIO FRIGORIFERO 1 PORTA TEMP. -2° +8°C (700 Lt)	2	Controllo sonde e ventole	X		
		Controllo guarnizioni		X	
		Pulizia unità condensante			X
		Pulizia drenaggio condense		X	
		Diagnosi funzionale	X		
S= settimanale; M= mensile; T= trimestrale					

VIA GIORGIONE 159

DESCRIZIONE	N°	TIPO INTERVENTO	S	M	T
TAVOLO MENSA	30	controllo strutturale e livelli			X
SEDIA MENSA	120	controllo strutturale e livelli			X
ELEMENTO CASSA	1	controllo strutturale e livelli			X
ELEMENTO NEUTRO SELF-SERVICE	3	controllo strutturale e livelli			X
ELEMENTO REFRIGERATO SELF- SERVICE	2	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	
		pulizia unità condensante			X
		regolazione serraggio ripiani		X	
		regolazione ante		X	
		pulizia drenaggio condense		X	
		controllo scarichi	X		
diagnosi funzionale	X				
TRAMOGGIA PANE/POSATE/VASSOI	2	controllo strutturale e livelli			X
VETRINA REFRIGERATA SELF-SERVICE	2	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	

		pulizia unità condensante			X
		regolazione serraggio ripiani		X	
		regolazione ante		X	
		pulizia drenaggio condense		X	
		controllo scarichi	X		
		diagnosi funzionale	X		
STERILIZZATORE COLTELLI	3	controllo e regolazione elettriche		X	
		lubrificazione parti meccaniche		X	
TAVOLO LAVORO	6	verifica livelli e regolazione			X
AFFETTATRICE	2	ingrassaggio parti meccaniche			X
		affilatura coltelli	X		
		diagnosi funzionale	X		
PATTUMIERA INOX CON COPERCHIO A PEDALE	6	verifica ancoraggio		X	
ARMADIO FRIGORIFERO 1 ANTA	1	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	
		pulizia unità condensante			X
		pulizia drenaggio condense		X	
		diagnosi funzionale	X		
LAVELLO 1 VASCA	3	verifica livelli e regolazione			X
		controllo scarichi	X		
		controllo tenuta rubinetti	X		
ALZAPIATTI RISCALDATO	1	verifica e regolazione molle		X	
		controllo e regolazione termostati		X	

ELEMENTO RISCALDATO BAGNOMARIA SELF-SERVICE	3	controllo e regolazione termostati		X	
		controllo tenuta rubinetto alimentazione		X	
		controllo strutturale e livelli			X
		controllo scarico	X		
ELEMENTO DI COMPENSAZIONE	1	controllo strutturale e livelli			X
FORNO A CONVENZIONE	1	controllo e taratura rapporto aria/gas		X	
		controllo e registrazione parti meccaniche		X	
		ingrassaggio parti in movimento meccanico		X	
		controllo e taratura interruttori		X	
		controllo e pulizia parti elettriche			X
		controllo scarico condense e messa in piano		X	
		controllo lampade e sonde temperatura		X	
		diagnosi funzionale	X		
ABBATTITORE TEMPERATURA	1	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	
		pulizia unità condensante			X

		pulizia drenaggio condense		X	
		diagnosi funzionale	X		
CUOCIPASTA ELETTRICO 2 VASCHE	1	controllo e regolazione termostati	X		
		controllo tenuta rubinetto alimentazione		X	
		controllo strutturale e livelli			X
		controllo scarico	X		
CUCINA ELETTRICA 4 FORNI	1	controllo e taratura termostati		X	
		controllo strutturale e livelli			X
FRY TOP ELETTRICO	2	controllo e taratura termostati		X	
		controllo strutturale e livelli			X
CUOCIPASTA AUTOMATICO	1	controllo e termostati	X		
		controllo resistenze	X		
		controllo elettrocontatti		X	
		controllo e registrazione parti meccaniche		X	
		ingrassaggio parti in movimento meccanico		X	
		controllo e taratura finecorsa		X	
		controllo e pulizia parti elettriche		X	
BRASIERA ELETTRICA	1	controllo e regolazione termostati	X		
		controllo tenuta rubinetto alimentazione		X	
		controllo strutturale e livelli			X
		controllo e lubrificazione elementi meccanici	X		
FRIGGITRICE ELETTRICA	1	controllo e taratura termostati		X	
		controllo strutturale e livelli			X
CAPPE ASPIRAZIONE	5	verifica funzionalità tiraggio	X		
		taratura valvole,		X	
		verifica lampade luminose			
TAVOLO LAVORO	6	verifica livelli e regolazione			X

BILANCIA DA TAVOLO	2	taratura		X	
		ingrassaggio parti meccaniche		X	
		verifica messa a livello	X		
PENSILE	6	verifica ancoraggio		X	
LAVAMANI A PARETE	1	controllo scarichi	X		
		controllo tenuta rubinetti	X		
TRITACARNE 500Kg	1	controllo disco taglio		X	
		lubrificazione parti meccaniche		X	
		controllo e taratura parti elettriche		X	
CEPPO BATTICARNE POLIETILENE	1	verifica e regolazione livello		X	
		controllo stabilità supporto		X	
CARRELLO 2 PIANI	3	verifica ed allineamento ruote piroettanti		X	
		serraggio ruote piroettanti		X	
CARRELLO 3 PIANI	2	verifica ed allineamento ruote piroettanti		X	

		serraggio ruote piroettanti		X	
TAGLIAVERDURE	1	controllo microinterruttori e componenti elettrici		X	
		verifica e ingrassaggio parti meccaniche		X	
CUTTER	1	ingrassaggio parti meccaniche			X
		affilatura coltelli		X	
		diagnosi funzionale	X		
LAVA/ASCIUGA VERDURE	1	verifica rotazione cesto		X	
		verifica e regolazione contatti		X	
		verifica dispositivi di sicurezza	X		
		controllo carico/scarico	X		
TAVOLO SU GAMBE CON VASCA	1	verifica livelli e regolazione			X
		controllo scarichi	X		
		controllo tenuta rubinetti	X		
ARMADIO FRIGORIFERO 2 PORTE TEMP. -2° +8°C	1	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	
		pulizia unità condensante			X
		pulizia drenaggio condense		X	
		diagnosi funzionale	X		
LAVABICCHIERI/TAZZE	1	controllo scarico/adduzione/distribuzione	X		
		controllo ugelli	X		
		controllo chiusura porte	X		
		controllo e regolazione temperature		X	
		lubrificazione parti meccaniche		X	
PELAPATATE	1	verifica disco		X	
		verifica e regolazione contatti		X	
		verifica dispositivi di sicurezza	X		
		controllo scarico	X		
TAVOLO LAVORO	1	verifica livelli e regolazione			X
RIPIANI SOSPESI A MURO	3	verifica ancoraggio		X	

PIANO DI SBRAZZO E PRELAVAGGIO	1	controllo tenuta rubinetti		X	
		controllo scarichi	X		
LAVASTOVIGLIE A CESTELLO TRAINATO	1	controllo scarico	X		
		controllo e regolazione temperature		X	
		lubrificazione parti meccaniche		X	
		controllo chiusura porte		X	
		diagnosi funzionale	X		
		controllo organi trasporto		X	
TAVOLO SCARICO CESTELLI	1	verifica ancoraggio		X	
		verifica allineamento rulli		X	

CARRELLO PORTAPIATTI	1	verifica ed allineamento ruote piroettanti		X	
		serraggio ruote piroettanti		X	
SCAFFALE	3	verifica ancoraggio		X	
SCAFFALATURA	4	verifica ancoraggio		X	
CARRELLO PORTA CESTI	1	verifica ed allineamento ruote piroettanti		X	
		serraggio ruote piroettanti		X	
LAVELLO 2 VASCHE	2	controllo tenuta rubinetti		X	
		controllo scarichi	X		
ELEMENTO NEUTRO DI COMPENSAZIONE	1	verifica livelli e regolazione			X
CELLE	4	taratura		X	
		ingrassaggio cardini porte e serrature		X	
		verifica guarnizioni	X		
GRUPPI REFRIGERANTI CELLE	4	controllo sonde e ventole		X	
		pulizia unità condensante		X	
		diagnosi funzionale	X		
GRUPPI EVAPORANTI CELLE	4	controllo sonde e ventole		X	
		pulizia unità		X	
		diagnosi funzionale	X		
BILANCIA A PAVIMENTO	1	taratura		X	
		ingrassaggio parti meccaniche		X	
		verifica messa a livello	X		
POZZETTO SURGELATI	1	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	
		pulizia unità condensante			X
		pulizia drenaggio condense		X	
		verifica funzionale e di sicurezza	X		
ARMADIO FRIGORIFERO 2 ANTE LATTICINI	1	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	
		pulizia unità condensante			X
		pulizia drenaggio condense		X	
		verifica funzionale e di sicurezza	X		
TAVOLO REFRIGERATO	2	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	
		pulizia unità condensante			X
		pulizia drenaggio condense		X	
		verifica funzionale e di sicurezza	X		
IMPASTATRICE	1	taratura		X	
		ingrassaggio parti meccaniche		X	
		verifica funzionale e di sicurezza	X		
PENSILE	1	verifica ancoraggio		X	

VASCHETTA REFRIGERATA PIZZERIA	1	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	
		pulizia unità condensante			X
		pulizia drenaggio condense		X	
		verifica funzionale e di sicurezza	X		
FORNO ELETTRICO 2 PIANI	1	controllo termostati	X		
		controllo guarnizioni		X	
		controllo timers			X
		verifica chiusura sportelloni		X	
		verifica funzionale e di sicurezza	X		
LAVELLO 1 VASCA	1	controllo tenuta rubinetti		X	
		controllo scarichi	X		
ARMADIO VETRINA REFRIGERATO	1	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	
		pulizia unità condensante			X
		pulizia drenaggio condense		X	
		verifica funzionale e di sicurezza	X		
MOBILETTO	1	verifica ed allineamento ante		X	
		verifica strutturale		X	
ELEMENTO NEUTRO SELF-SERVICE	1	controllo strutturale e livelli			X
VETRINA REFRIGERATA	1	controllo sonde e ventole	X		
		controllo guarnizioni		X	
		pulizia unità condensante			X
		pulizia drenaggio condense		X	
		verifica funzionale e di sicurezza	X		
BANCONE SELF- SERVICE	1	controllo strutturale e livelli			X
TRAMOGGIA PANE/POSATE/VASSOI	2	controllo strutturale e livelli			X
SEDIA MENSA	80	controllo strutturale			X
TAVOLO MENSA	20	controllo strutturale			X
IMPIANTO SEPARAZIONE GRASSI	1	Controllo livelli	X		
		Controllo pompe		X	
		Pulizia impianto e svuotamento			X
GRATTAFORMAGGIO	1	pulitura parti remote		X	
		ingrassaggio parti meccaniche		X	
		diagnosi funzionale	X		
CARRELLO PORTA VASSOI DA 24 RIPIANI	4	Verifica ed allineamento ruote piroettanti		X	
		Verifica strutturale		X	

S= settimanale; M= mensile; T= trimestrale