

## **LINEE GUIDA REDAZIONE OFFERTA TECNICA**

### **A) PROGETTO TECNICO E CARATTERISTICHE METODOLOGICHE ED ORGANIZZATIVE PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO.**

Il documento “Progetto Tecnico–Caratteristiche Metodologiche ed Organizzative per l'esecuzione del Servizio” dovrà indicare tutti gli elementi di carattere tecnico e gestionale che caratterizzano in termini qualitativi l'offerta.

Nella redazione del “Progetto Tecnico–Caratteristiche Metodologiche ed Organizzative per l'esecuzione del Servizio”, e durante l'esecuzione dell'appalto, la ditta si impegna a rispettare tutte le norme di legge in materia di produzione, trasporto, distribuzione di alimenti e bevande, sia vigenti sia quelle che verranno emanate nel corso del contratto.

Dicasi altrettanto per le norme legislative igienico sanitarie relative alle derrate alimentari di cui alla legge 283 del 30/4/62 come modificata dalla legge 441 del 26/02/63 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, al D.Lgs 155 del 26/05/97 e s.m.i., nonché il regolamento di igiene comunale.

Le derrate biologiche proposte dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale vigente.

La ditta dovrà richiamare tutte le norme in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata di cui ha tenuto conto nella redazione dell'offerta.

Fermo restando quanto indicato nel disciplinare all'art. 4 ai fini della compilazione dell'offerta si riporta di seguito uno schema tipo:

- pasto completo;
- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno;
- frutta/dolce;
- pane;
- percentuale di sconto sul listino prezzi per bar e fast-food.

Il documento “Progetto Tecnico–Caratteristiche Metodologiche ed Organizzative per l'esecuzione del Servizio” dovrà essere strutturato in 4 sezioni:

- Modalità di organizzazione del servizio (Approvvigionamento – Manipolazione – Preparazione – Cottura – Sanificazione – Trasporto dei pasti al Nido Aziendale ed eventualmente in altre sedi dell'INPDAP).
- Organizzazione e Organigramma del personale e Timing Operativo.
- Interventi di adeguamento e messa a norma dei locali – degli impianti delle attrezzature fisse e mobili e/o ripristinate e/o rinnovate; piano di manutenzione ordinaria e straordinaria.
- Proposte migliorative.

Come di seguito dettagliati.

➤ ***Modalità di organizzazione del servizio***

Le Ditte dovranno descrivere dettagliatamente in offerta le modalità di organizzazione del servizio.

In tale sezione dovranno essere descritti:

- organizzazione del processo di approvvigionamento;
- modalità di manipolazione, preparazione e cottura di prodotti alimentari;
- modalità di sanificazione delle attrezzature e degli ambienti.
- Modalità di trasporto dei pasti pronti.

**Organizzazione del processo di approvvigionamento:**

Le ditte dovranno indicare: modalità di selezione dei fornitori delle derrate, organizzazione logistica, sistemi di valutazione del fabbisogno in base al programma di produzione.

La trattazione dovrà illustrare il processo di approvvigionamento della mensa e del bar, evidenziando eventualmente in specifici paragrafi le relative peculiarità.

Dalla trattazione dovrà evincersi il know-how che la Ditta detiene per la gestione dell'approvvigionamento. Nel documento dovranno essere chiaramente definiti gli strumenti tecnici e organizzativi che si intendono impiegare nel servizio.

Verranno apprezzati investimenti in strumenti altamente tecnologici (sensori – software – ecc.) purché se ne evinca, nel progetto, l'effettiva efficacia nella realtà operativa dell'impianto in considerazione delle specifiche capacità produttiva.

I prodotti dovranno avere confezioni ed etichettature conformi alla normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. La ditta appaltatrice dovrà acquisire dai singoli fornitori e rendere disponibile all'Istituto idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità dei prodotti alimentari alle norme vigenti e a quanto specificato nell'allegato merceologico. La ditta appaltatrice dovrà rendere disponibili all'Istituto i documenti di acquisto delle derrate.

### **Modalità di preparazione e cottura**

Le ditte dovranno indicare, in considerazione delle attrezzature, della logistica degli impianti, del programma di produzione e dell'organico e del timing operativo offerto, l'organizzazione del flusso produttivo.

Dovrà essere illustrato lo studio del dimensionamento della struttura sulla base della attività di produzione. Lo studio dovrà considerare l'esigenza di conservazione e gestione dei semilavorati durante il servizio.

Dovrà essere inoltre sviluppato l'analisi dei principali flussi produttivi (ad esempio arrostiti - verdure lesse - paste mantecate - ecc.) e definite in maniera sintetica le modalità di esecuzione delle principali azioni unitarie.

In particolare, dovranno essere specificati gli elementi di controllo in preparazione e cottura atti a migliorare la qualità nutrizionale e ad assicurare la sicurezza d'uso dei prodotti.

Inoltre, dovranno essere indicate le modalità di controllo per una corretta esecuzione delle ricette sulla base del Piano alimentare presentato (con particolare riferimento al dosaggio degli ingredienti e dei condimenti).

In maniera schematica dovranno essere indicati i CCP nella conservazione delle derrate e nella preparazione degli alimenti e definite le relative modalità di gestione dell'HACCP.

Inoltre dovranno essere indicati eventuali punti di pericolo per incroci sporco-pulito nel processo di preparazione e cottura e indicati gli interventi preventivi volti alla risoluzione tecnica di detti incroci.

Le ditte dovranno indicare quale tipologia di semilavorati [4°-5° gamma, surgelati (fagiolini, piselli, ecc.), prodotti già affettati, prodotti di gastronomia, ecc.] si intendano impiegare nel servizio e quale attività di preparazione si svolgeranno direttamente presso l'impianto.

Le Ditte dovranno specificare se e quali anticipazioni di produzione intendano effettuare nella preparazione dei pasti oltre quelle di seguito consentite.

Dovranno essere inoltre indicate quali preparazioni di gastronomia e pasticceria offerte nel Bar-Fast Food saranno preparate in loco con materie prime o semilavorati e quali prodotti acquistati pronti all'uso verranno offerti; dovranno essere chiaramente descritte, in maniera schematica, le modalità di lavorazione dei prodotti di gastronomia/pasticceria svolte presso l'impianto e descritte le modalità e tempi di conservazione dei prodotti semilavorati e/o finiti.

Si intende che, compatibilmente con la qualità dell'organizzazione del flusso produttivo, verrà premiato (con un punteggio maggiore) l'impiego di prodotti freschi di stagione, le preparazioni in loco e la cottura espressa.

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

E' assolutamente vietata qualsiasi forma di riciclo dei cibi.

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente purchè, dopo la cottura, le stesse vengano raffreddate con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti e che dovrà essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Per la cottura devono essere impiegati esclusivamente pentolame in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasierie.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il parmigiano grattugiato, se previsto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

### **Modalità di Sanificazione**

Le ditte dovranno presentare un dettagliato piano di sanificazione.

Il piano dovrà includere gli interventi di pulizia e sanificazione giornalieri e periodici oltre che gli interventi di pulizia sanificazione e sbarazzo che vengono effettuate durante il processo di produzione.

In maniera schematica dovranno essere indicati gli elementi di controllo degli interventi di sanificazione di punti critici del processo sia nel servizio mensa che nel bar - fast food.

Dovranno essere altresì descritte le modalità di gestione dei rifiuti ed indicati eventuali pericoli di incroci sporco-pulito nella gestione dei rifiuti. Dovranno essere indicate le modalità tecniche di risoluzione di detti pericoli.

Dovranno essere presentate le istruzioni operative relative alle operazioni di pulizia e sanificazione ed indicati prodotti e strumenti impiegati.

Dovranno essere definite le modalità di diluizione dei prodotti di sanificazione.

Verranno valutati positivamente i piani di sanificazione a basso impatto ambientale e con basso rischio di residualità sulle superfici.

La ditta dovrà presentare tabelle indicanti i limiti operativi di controllo di igiene delle superfici; tali limiti dovranno essere coerenti con le effettive necessità di controllo del processo - limiti eccessivamente restrittivi non verranno valutati positivamente. I limiti operativi proposti dovranno essere facilmente raggiungibili svolgendo il piano di sanificazione offerto.

### **Trasporto dei pasti pronti**

Su richiesta da parte dell'Istituto e con le modalità che, di volta in volta, verranno concordate con la Ditta aggiudicataria dovrà essere prevista la possibilità di trasportare i pasti pronti in altre sedi INPDAP utilizzando il legame caldo o il legame refrigerato nel rispetto delle norme vigenti, anche per quanto riguarda i contenitori e i mezzi per il trasporto dei pasti. Il trasporto dei pasti all'asilo nido aziendale è a carico e cura della ditta aggiudicataria.

Tutte le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alle vigenti prescrizioni normative, realizzate in materiale idoneo e lavabile, conformi alla normativa nazionale D.lgs. 81/2008 e s.m.i., all'art. 7 del D.P.R. 547/55, alla legge n. 327/80 e al D.lgs155//97 e successive modifiche ed integrazioni ed al D.M. n.210 del 15/6/2000.

Per il trasporto dovrà essere garantito il mantenimento della temperatura prevista dalla legge per le pietanze da servire calde e quelle da servire fredde.

Il veicolamento dei pasti per l'asilo nido al locale porzionamento potrà avvenire stante il rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie vigenti.

➤ ***Organizzazione e organigramma del personale con timing operativo***

Le Ditte dovranno descrivere dettagliatamente l'organizzazione del personale predisponendo i seguenti documenti:

- il curriculum professionale e formativo del direttore del servizio, del capo cuoco e del personale nuovo offerto inserito dalla Ditta nell'organico dell'impianto (dietista - ispettore di qualità - cuochi, ecc.);
- l'organico completo del personale, definito il mansionario e la giornata lavorativa di ciascuna figura;
- il timing operativo di ciascuna unità di personale e calcolato per ciascuna figura il complessivo monte-ore mensile. Dovrà quindi essere sviluppata una breve relazione inerente lo sviluppo dell'organigramma in cui vengano illustrati i criteri adottati per il fabbisogno di manodopera in base al programma di produzione atteso.
- un piano di formazione del personale.

Tale piano di formazione dovrà essere organizzato in due sessioni:

Sessione a) Formazione ed addestramento per l'avvio della nuova gestione

Sessione b) Formazione continua.

Gli interventi di formazione indicati nella sessione a) dovranno essere svolti entro 60 giorni di gestione del servizio.

➤ ***Interventi di adeguamento e messa a norma dei locali, degli impianti, delle attrezzature fisse e mobili fornite e/o ripristinate e/o rinnovate – piani di manutenzione ordinaria e straordinaria***

Le Ditte dovranno sviluppare, in base a quanto rilevato nel sopralluogo, una relazione relativa al fabbisogno di interventi per la messa a norma della struttura e/o di innovazione tecnologica.

Le ditte dovranno quindi presentare un progetto tecnico relativo agli interventi proposti in soluzione di quanto rilevato nella suddetta relazione.

Le ditte potranno presentare, e potrà essere oggetto di valutazione, eventuali interventi volti al miglioramento dell'ambiente di servizio o interventi volti a servizi innovativi (banqueting interno, ecc.).

Le ditte dovranno altresì indicare il pentolame, l'utensileria e le stoviglie ed altri accessori che si intendono offrire, specificando caratteristiche tecniche e quantità.

Relativamente alle attrezzature e agli accessori di nuovo acquisto dovranno essere allegate schede tecniche del fornitore.

Le ditte dovranno presentare specifico programma di formazione del personale in caso di attrezzature con nuova tecnologia.

Le ditte dovranno presentare dettagliato piano di manutenzione in conformità con le linee guida di cui al successivo punto D)

Dovranno essere altresì definite le modalità tecniche di gestione del piano di manutenzione (programmi informatici per la gestione degli interventi, ispezioni di controllo, ecc.) e definite le modalità di certificazione degli interventi svolti.

Le ditte dovranno presentare un programma di emergenza in caso di momentanea inagibilità (anche parziale) della cucina. La ditta dovrà infatti garantire la continuità del servizio utilizzando un centro di cottura di proprietà o in comodato d'uso debitamente autorizzato per la produzione di pasti veicolati. A dimostrazione di ciò si dovrà allegare l'autorizzazione sanitaria. Verrà dato punteggio superiore alla ditta in possesso di un Centro Cottura di proprietà.

➤ **Proposte Migliorative**

Le Ditte dovranno sviluppare un scheda riepilogativa degli interventi migliorativi offerti (nuovi servizi- nuove tecnologie- miglioramento di arredi- strutture e impianti – riqualificazione del personale –ecc.).

In tale scheda dovranno essere indicati gli interventi proposti, le modalità di esecuzione, le finalità dell'intervento, l'impegno di personale e attrezzature, acquisizione di nuova tecnologia e formazione del personale che l'intervento richiede. Nella scheda dovranno essere indicati i riferimenti con le altre sezioni dell'offerta.

## **B) PIANO ALIMENTARE E DI MENÙ**

Il documento “Piano Alimentare e di Menù” indica gli aspetti relativi alla qualità delle proposte alimentari in termini di varietà, appetibilità e qualità nutrizionale e dietetica sia per i dipendenti sia per l’asilo nido aziendale.

Tale documento dovrà essere strutturato in 4 sezioni:

- Qualità delle materie prime
- Varietà e qualità nutrizionale dei menù
- Diete speciali
- Preparazioni Gastronomiche per il Bar

Come di seguito dettagliate:

### ➤ *Qualità delle materie prime*

Le Ditte dovranno presentare le schede merceologiche di tutte le materie prime che intendono utilizzate nel servizio (in conformità con l’allegato n. 2 al Capitolato sulle “Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari” impiegando codici di riferimento che consentano di individuare il collegamento con il ricettario di cui al paragrafo.

In riferimento ai prodotti freschi a carattere stagionale le ditte dovranno indicare i periodi dell’anno in cui questi saranno disponibili e la loro sostituzione “fuori stagione”.

Le ditte dovranno presentare quindi un quadro sinottico della stagionalità dei prodotti freschi.

Le ditte dovranno presentare uno schema riassuntivo di tutti i prodotti DOP – IGP – Tipici indicati nel merceologico.

Sarà inoltre valutata positivamente l’offerta di prodotti da agricoltura biologica certificati dagli Enti accreditati dal MIPAF.

Le ditte che offriranno prodotti biologici dovranno, inoltre, produrre certificazione nel campo della gestione dei prodotti biologici rilasciata da enti accreditati dal MIPAF e garantire il loro stoccaggio in magazzino secondo quanto previsto dalle norme in materia.

Nel caso di offerta di prodotti biologici dovrà essere altresì allegata all’offerta la seguente documentazione rilasciata dall’ente di certificazione indicato:

- originale o copia autenticata di una lettera di intenti prodotta dalla ditta concorrente in cui la stessa si impegna, in caso di acquisizione dell’appalto, a sottoporre il servizio al controllo di un ente di certificazione accreditato dal MIPAF, relativamente all’impiego dei prodotti da agricoltura biologica indicati in offerta; tale lettera dovrà essere sottoscritta per accettazione dall’ente di certificazione indicato. Nel documento dovranno essere menzionati tutti i prodotti da agricoltura biologica indicati nell’offerta;

- eventuale documentazione prodotta da enti di certificazione accreditati dal MIPAF in cui si attesti attività di controllo relativa all'impiego di prodotti da agricoltura biologica svolta su altri impianti di ristorazione gestiti dalla Ditta. Saranno valutate positivamente quelle offerte nelle quali si prevedono forniture di derrate di origine animale provenienti da allevamenti nazionali.

➤ ***Varietà e qualità nutrizionale del menu***

Le Ditte dovranno presentare il menù tipo mensile articolato su quattro settimane con due stagionalità, (invernale 15 ottobre – 15 aprile; estiva 15 aprile – 15 ottobre ).

Verranno valutate positivamente le offerte che prevedano variazioni di carattere mensile rispetto al menu base stagionale con l'inserimento di prodotti tipici del mese.

Sarà altresì apprezzata l'indicazione di integrazioni al menù in occasione di ricorrenze.

Il menù dovrà essere articolato in due sezioni:

- *Menu standard;*
- *Piatto unico.*

Il menu standard dovrà essere così costituito:

- Due primi piatti del giorno (uno asciutto ed uno in brodo ) oltre ad una pasta in bianco ed una pasta con salsa di pomodoro;
- Due secondi piatti caldi oltre ad un piatto freddo a base di salumi , formaggi o latticini;
- Due contorni caldi oltre un contorno freddo;
- Tre varietà di frutta di stagione;
- Dessert : macedonia, gelato, dolce, yogurt o budino;
- Acqua minerale liscia e gasata; un tipo di vino bianco; un tipo di vino rosso; almeno un tipo di birra, bibite varie.

Il menù standard dovrà essere affiancato da un "piatto unico" caldo, costituito da un'unica preparazione formata da un primo piatto a base di carboidrati, da un secondo a base di proteine e da vegetali come contorno e da un piatto unico freddo, costituito da un'unica preparazione sempre a base di carboidrati , proteine e vegetali.

Le ditte dovranno presentare un ricettario completo di tutte le pietanze offerte; in tutte le ricette dovrà essere presente il riferimento al merceologico presentato e dovranno essere rispettate le grammature minime previste dall'allegato n. 3 al capitolato.

Dovrà essere sviluppata la valutazione nutrizionale delle singole pietanze offerte e del piatto unico giornaliero; dovrà essere anche sviluppato uno o più percorsi nutrizionali consigliati all'interno dei menu standard proposti nelle diverse giornate.



Le ditte dovranno presentare una relazione generale in cui vengano definiti i criteri tecnici di composizione dei menu di elaborazione delle singole pietanze, nel rispetto delle indicazioni dei Livelli di Assunzione Raccomandati per la popolazione italiana (LARN), in considerazione dello stile di vita dell'utente medio del servizio.

I menù dovranno essere redatti secondo le "linee guida al piano alimentare" di cui al presente punto B).

Sono vietati i cibi precotti (ad esclusione di quelli per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente) o comunque manipolati al di fuori della cucina.

### **C) PIANO DI CONTROLLO DELLA PRODUZIONE**

Il documento "Piano di Controllo della Produzione" che le ditte presenteranno in offerta sarà costituito da:

- Piano di autocontrollo che la ditta ha predisposto per il servizio oggetto dell'appalto secondo la norma UNI EN ISO 9001:2000;
- Eventuale dichiarazione della certificazione ISO 22.000:2005 o analoga relativa all'organizzazione del sistema di autocontrollo aziendale per i servizi di ristorazione aziendale. Qualora la Ditta offerente disponesse di suddetta certificazione, ne deve inserire copia nella documentazione allegata all'offerta.
- Certificazione per fornitura alimenti biologici

### **D) PIANO DI MANUTENZIONE**

Linee guida per il piano di manutenzione e relativa classificazione:

1. Manutenzioni ordinarie;
2. Reintegro del materiale frangibile e delle utensilerie di cucina;
3. Sanificazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, smaltimento oli esausti.

**Manutenzione ordinaria** degli impianti, delle attrezzature fisse, stabili di cucina e di tutto il materiale di proprietà dell'Istituto dato in consegna.

In particolare la ditta deve provvedere alla:

- a. manutenzione ordinaria delle parti dell'immobile di competenza del servizio mensa, compresa la tinteggiatura ad esclusione della sala pranzo;

- b. manutenzione ordinaria degli impianti;
- c. manutenzione ordinaria delle attrezzature fisse, in particolare per quanto riguarda le apparecchiature;
- d. manutenzione ordinaria dei mobili di cucina e di tutto il materiale ricevuto in consegna;
- e. riparazione di tutte le rubinetterie, apparecchiature ed accessori sanitari installati nelle zone relative alla mensa;
- f. manutenzione e sostituzione degli impianti elettrici sporgenti dai muri: gruppi, prese di corrente, interruttori, deviatori, valvole, corpi illuminanti compresi i sotto quadri interi ed esterni;
- g. manutenzione di serramenti;
- h. manutenzione e pulizia delle cappe degli aspiratori;
- i. revisione e pulizia periodica degli scarichi;
- j. revisione e manutenzione di tutti gli arredi e di tutte le attrezzature;
- k. primi interventi per la sicurezza delle persone e delle cose;
- l. manutenzione e pulizia delle macchine ed apparati esistenti nella struttura, in modo da garantire la conservazione ispirata alla piena diligenza;
- m. manutenzione degli estintori e verifica e revisione periodica della funzionalità delle manichette antincendio.

#### **Reintegro del materiale frangibile e delle utensilerie di cucina.**

La variazione della consistenza dei beni, risultanti dal confronto con l'inventario d'inizio gestione ed il successivo, derivante dal deterioramento dipendente dalla normale usura o da forza maggiore per il vasellame e le stoviglie dell'Istituto sono a carico della Società appaltatrice. A tale riguardo la Società appaltatrice si accolla questo onere provvedendo in proprio alla immediata completa reintegrazione o sostituzione della dotazione iniziale con beni analoghi, ed al rinnovo dell'utensileria di cucina non più utilizzabile.

#### **Sanificazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, smaltimento oli esausti.**

Sono a carico della Società aggiudicataria la pulizia ordinaria, la sanificazione, la pulizia straordinaria dei locali. Nell'ambito del servizio di ristorazione la Società aggiudicataria fornirà tutto il materiale di consumo per la pulizia delle attrezzature e dei luoghi ad essa affidati per il servizio.

In tutti i luoghi interessati al servizio e nella cucina saranno da parte della Società aggiudicataria forniti i detersivi per lavastoviglie con la necessaria assistenza tecnica periodica per il loro utilizzo.

La qualità dei detersivi e dell'assistenza sarà ai massimi livelli disponibili sul mercato e comunque dovrà consentire un accurato rispetto delle norme di igiene e sanificazione delle persone, degli ambienti e delle strutture.

Sono inoltre a carico della Società aggiudicataria gli interventi di derattizzazione e disinfezione. A tal riguardo si osserveranno le norme stabilite dalle autorità competenti per quanto riguarda la lotta contro mosche, scarafaggi e le norme contenute in ogni altra ordinanza. La frequenza minima degli interventi di derattizzazione e di disinfezione dovranno essere:

**Primo intervento:** fine mese di aprile inizio del mese di maggio; sia in ragione del tempo di sviluppo sia per evitare che interventi troppo ravvicinati originino fenomeni di resistenza ai principi attivi impiegati.

**Secondo intervento:** fine mese di giugno inizio mese di luglio;

**Terzo intervento:** mesi di settembre inizio di ottobre;

**Quarto intervento:** fine dicembre inizio gennaio, ( o comunque nel periodo invernale), che deve essere specifico e fatto nella rete fognaria. Tale intervento eseguito con apposita attrezzatura (TIFA o ULV) e con adatti prodotti termonebbiogeni va a colpire tutti gli insetti adulti che trovano nel periodo freddo un riparo caldo e umido per svernare.

- Dopo ognuno di questi trattamenti deve seguire, a distanza di 20/30 giorni, un controllo ed eventualmente se necessario un nuovo trattamento.
- Derattizzazione n. 3 trattamenti/anno n. 3 controlli/anno.
- Deblatizzazione, disinfestazione da mosche, formiche, altri insetti volanti o striscianti.
- 3 interventi/anno n. 3 controlli.
- Disinfezione in fogna n. 1 intervento/anno.

La Società appaltatrice dovrà dichiarare di essere in possesso del regolare registro di carico e scarico, debitamente vidimato per l'attuazione di tutte le procedure previste dalla legge in materia di smaltimento degli oli esausti.

IL DIRIGENTE GENERALE

F.to Dott.ssa Valeria Vittimberga