

C.A.M.P.P.

CONSORZIO PER L'ASSISTENZA MEDICO PSICOPEDAGOGICA

Cervignano del Friuli

Sede legale: via Sarcinelli, 113 – Sede amministrativa: via XXIV Maggio, 46

**GARA A PROCEDURA APERTA
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI VEICOLATI PER LA RISTORAZIONE
DEGLI UTENTI E DEL PERSONALE DEI CENTRI SOCIO RIABILITATIVI EDUCATIVI (CSRE)
E DEI CENTRI RESIDENZIALI DELL'ENTE
- ANNI 2013/2016 -**

CPV: 55521200-0; CPC: 64 Categoria del Servizio: 17 CIG 4399375F15

CAPITOLATO SPECIALE

Approvato con Delibera del C.d.A. n. 18 dd. 05.07.2012

Art. 1 - Oggetto della fornitura

Oggetto del presente capitolato è il servizio di fornitura pasti veicolati per la ristorazione degli utenti e del personale dei Centri Socio-Riabilitativi Educativi (CSRE) e del Centro Residenziale gestiti dall'Ente nel territorio della Bassa Friulana, per il quadriennio 2013 - 2016.

Il servizio riguarda la fornitura dei pasti veicolati nella misura indicata nella tabella seguente.

CENTRO	UTENTI		OPERATORI		GIORNI STIMATI DI FORNITURA PASTI NELL'ANNO	PASTI ANNUALI STIMATI PER CENTRO
	PRANZI GIORNALIERI STIMATI	CENE GIORNALIERE STIMATE	PRANZI GIORNALIERI STIMATI	CENE GIORNALIERE STIMATE		
CSRE PORPETTO fraz. Corgnolo Via Lancieri d'Aosta 16	19	0	2	0	220*	4.620
CSRE LATISANA Via Istria 18	25	0	7	0	220*	7.040
CSRE S.GIORGIO DI NOGARO Via Tirrenia 26	9	0	1	0	132**	1.320
CSRE CERVIGNANO DEL FRIULI Via Sarcinelli 113	22	0	4	0	220*	5.720
CSRE Nuove Opportunità TEOR fraz. Rivarotta Via Molino 1	10	0	0	0	132**	1.320
CSRE "Meridiano 35" TEOR fraz. Rivarotta Via Molino 1	9	0	1	0	220*	2.200
CSRE Le Primizie e "I Camminatori" CERVIGNANO Via Malignani 7	18	0	5	0	220*	5.060
MODULO OSSERVAZIONE Via XXIV Maggio 46	4	0	0	0	220*	880
CSRE annesso al Centro Residenziale PALMANOVA fraz. Sottoselva Via Marconi 21	24	0	1	0	220*	5.500
CENTRO RESIDENZIALE PALMANOVA fraz. Sottoselva Via Marconi 21 (PRANZO)	18	0	1	0	145***	2.755
CENTRO RESIDENZIALE PALMANOVA fraz. Sottoselva Via Marconi 21 (CENA)	0	18	0	0	365	6.570
CENTRO RESIDENZIALE di Santa Maria La Longa – Via I. Nievo 9 (PRANZO)	6	0	0	0	145***	870
CENTRO RESIDENZIALE di Santa Maria La Longa – Via I. Nievo 9 (CENA)	0	6	0	0	365	2.190
TOTALE PASTI ANNUALI STIMATI						46.045

Legenda:

*= giorni di attività dei Servizi (nelle giornate dal lunedì al venerdì, escluse le festività infrasettimanali ed il periodo di sospensione per le feste natalizie, pasquali e la pausa estiva delle attività prevista per il mese di agosto);

** = n. 3 giorni settimanali di fruizione del pasto veicolato;

*** = nelle giornate di sabato e domenica di tutto l'anno oltre a presumibili gg. 40 per chiusura Centri Diurni per festività di Natale, Pasqua e mese di agosto.

La Ditta aggiudicataria sarà comunque obbligata ad adeguare il servizio nel caso di variazioni contingenti o permanenti nel numero di utenti frequentanti i Servizi menzionati ovvero conseguenti alla chiusura e/o apertura di sedi dislocate nel territorio della Bassa Friulana.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Ente appaltante. Il numero giornaliero dei pasti sarà infatti quantificato sulla base degli utenti presenti presso ciascuna sede.

Si può stimare che il numero totale dei pasti che verranno consumati per ciascuno degli anni 2013, 2014, 2015, 2016, possa risultare indicativamente pari a 46.045.

Avendo i dati sopra riportati valore puramente indicativo, essi potranno subire delle variazioni a seconda delle esigenze dell'utenza e l'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio fino ad una variazione massima del 20%, sia positiva che negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta aggiudicataria a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

Art. 2 - Durata dell'appalto

Il presente contratto ha validità quadriennale (2013 – 2014 – 2015 - 2016), a decorrere dal 01.01.2013.

Alla scadenza il contratto si intenderà risolto di diritto senza obbligo né onere di disdetta.

Qualora allo scadere del contratto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle condizioni del contratto, qualora richiesto dall'Amministrazione, ai sensi dell'art. 125, comma 10 lett. c) del D.Lgs. 163/2008, fermo restando che quest'ultimo periodo non potrà comunque superare i sei mesi.

L'Ente, rilevate le condizioni di opportunità, convenienza e pubblico interesse, si riserva altresì la facoltà di affidare, entro la scadenza del contratto, nei termini di legge, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente Capitolato, ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b) del D.Lgs. 163/2006.

La fornitura del servizio potrà avere inizio, sotto riserva di legge ed in pendenza della stipula del contratto, dopo l'esecutività del provvedimento che approva il verbale di gara e dispone l'aggiudicazione definitiva, previa costituzione della cauzione definitiva e trasmissione della polizza assicurativa.

Art. 3 - Importo dell'appalto - base di gara

L'importo complessivo dell'appalto quadriennale stimato (compresi gli oneri per la sicurezza, I.V.A. esclusa) ammonta a euro 920.900,00. Non si ravvisano rischi di interferenze tali da rendere necessaria la predisposizione del DUVRI.

L'importo complessivo di cui sopra è determinato su presunti n. 46.045 pasti/anno per quattro anni di servizio, ad un costo unitario complessivo a base di gara a pasto di euro 5,00 (oneri per la sicurezza inclusi, I.V.A. esclusa).

Il prezzo dei pasti per diete speciali si intende uguale al prezzo del pasto sopraindicato.

Art. 4 - Procedura di gara

Con le specificazioni riportate nel Bando di gara d'appalto e nel Disciplinare di gara, l'appalto verrà aggiudicato con procedura aperta, ai sensi dell'art. 55, comma 1, del D.Lgs 163/2006, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del medesimo Decreto legislativo.

Le modalità di presentazione dell'offerta, criteri di aggiudicazione e di svolgimento della gara sono specificati nel disciplinare di gara.

Art. 5 - Sopralluogo

Il sopralluogo presso le sedi di esecuzione del servizio di consegna pasti, necessario per prendere perfetta conoscenza delle condizioni locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio, è obbligatorio e deve essere eseguito entro il 31.7.2012 (ultimo giorno prima della chiusura dei Servizi prima della pausa estiva). La Ditta, pena esclusione dalla procedura selettiva, dovrà inserire obbligatoriamente, nella documentazione amministrativa richiesta per la partecipazione alla gara, una dichiarazione di avvenuto sopralluogo ("mod. I" allegato al Disciplinare di Gara), da parte di un delegato dalla Ditta, presso ciascuna delle sedi di consegna dei pasti.

Art. 6 - Periodo di prova

Fatti salvi i casi di risoluzione e recesso previsti dal presente Capitolato, i primi sei mesi di esecuzione del contratto sono concordemente considerati dalle parti quale periodo di prova al fine di consentire all'Ente una valutazione ampia e complessiva sull'espletamento del servizio, sul rispetto delle disposizioni del Capitolato e sulla corrispondenza del servizio a quanto proposto dall'Appaltatore in sede di gara.

Nel corso di detto periodo, qualora il servizio non risponda alle caratteristiche richieste e offerte, in particolare per il caso in cui l'Appaltatore dimostri di non essere nelle condizioni necessarie per dare corretta esecuzione alle obbligazioni contrattuali, l'Ente, garantito il contraddittorio, potrà risolvere il contratto con il solo onere di dover comunicare all'Appaltatore, con un preavviso di 30 giorni, tramite raccomandata A.R., di volersi avvalere di detta facoltà.

Qualora la risoluzione per mancato superamento del periodo di prova avvenga in spirito bonario, all'Appaltatore spetterà il corrispettivo per il servizio espletato, escluso ogni altro rimborso, indennizzo, risarcimento, penalità e pretesa a qualunque titolo o ragione per entrambe le parti; nel caso di contestazione, l'Ente provvederà invece all'esecuzione in danno, con introito delle penalità già maturate, della cauzione definitiva costituita, ed il risarcimento di ogni maggiore danno patito e patendo.

Nel caso di mancato superamento del periodo di prova, da considerarsi quale grave inadempimento, l'esecuzione del servizio verrà affidata al concorrente che segue in graduatoria ai sensi dell'art. 140 del D.Lgs 163/2006.

Art. 7 - Cauzioni

A garanzia della serietà dell'offerta e degli obblighi conseguenti, il concorrente dovrà corredare l'offerta con una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006.

La cauzione provvisoria dovrà essere costituita con le modalità e caratteristiche riportate nel Disciplinare di gara che precisa altresì le modalità di svincolo e restituzione.

Prima della stipula del contratto, il concorrente dichiarato aggiudicatario, a garanzia della perfetta e integrale esecuzione di tutte le obbligazioni assunte, dovrà costituire e presentare una cauzione definitiva di ammontare pari al 10% dell'importo contrattuale (nel caso in cui al Corrispettivo unitario corrisponda un ribasso superiore al 10%, la garanzia dovrà essere aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% - ovvero, ove il corrispondente ribasso sia superiore al 20%, la garanzia dovrà essere aumentata di due punti percentuali per ogni punto eccedente il 20%), ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, con la forma e caratteristiche riportate nel Disciplinare di gara.

La cauzione definitiva rimarrà vincolata sino alla conclusione dell'appalto.

In tutti i casi di prelevamento di somme dalla cauzione durante l'appalto, per: risarcimento danni, esecuzione in danno, penalità, etc, l'Appaltatore dovrà provvedere all'immediato reintegro della stessa sino all'importo originario.

Si procederà all'escussione integrale della cauzione definitiva in tutti i casi in cui all'inadempimento dell'Appaltatore corrisponda la risoluzione/recesso del contratto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

La mancata costituzione della cauzione definitiva sarà considerata come rinuncia, da parte della Ditta, al servizio in oggetto e provocherà la decadenza dall'aggiudicazione, imputando alla stessa ogni spesa sostenuta dall'Ente per il ricorso ad altra ditta fornitrice.

Art. 8 - Preparazione e consegna pasti

La metodica di preparazione e consegna pasti deve rispondere all'art. 5 della L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 D.P.R. n. 327/1980 per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

La ditta appaltatrice deve uniformarsi al D.Lgs. n.155/1997 nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati e individuare nella loro produzione fasi e operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti e nel garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P.

Quotidianamente, entro le ore 9.00, i Referenti dei Servizi CAMPP comunicheranno, in via breve, alla Ditta, il numero dei pasti da fornire per la giornata, per ciascuna delle sedi.

La consegna dei pasti dovrà avvenire, tra le ore 11.00 e le ore 12.00 (pranzi) e tra le ore 17.30 e le ore 18.30 (cene), in orario da definire con i Referenti dei Servizi, in relazione alle esigenze dell'utenza.

Non sono consentiti ritardi se non dovuti a fatti eccezionali e imprevedibili. In caso del verificarsi di ritardi nella consegna la Ditta dovrà provvedere ad immediata comunicazione alle sedi di destinazione. La Ditta, in caso di eventuali guasti ai propri mezzi di trasporto, dovrà provvedere tempestivamente al reperimento di

adeguati mezzi sostitutivi onde consentire comunque la consegna dei pasti presso le diverse sedi di destinazione.

I pasti a legume caldo, dovranno essere mantenuti a temperatura costante di + 65°C, sino alla distribuzione, mentre i pasti deperibili cotti da consumarsi freddi dovranno essere conservati a + 10°C. Per la verifica di questo requisito i centri di somministrazione saranno dotati di strumenti per un rapido controllo della temperatura.

I pasti dovranno essere trasportati in appositi contenitori a norma di legge.

Il servizio di trasporto dovrà essere organizzato in modo da garantire la consegna nell'orario sopra riportato, fermo restando che la stessa dovrà avvenire tassativamente entro 45 minuti a decorrere dal momento della consegna ai furgoni presso il Centro di Cottura.

Per le consegne, la Ditta appaltatrice dovrà essere dotata di appositi furgoni perfettamente in regola con le disposizioni vigenti in materia di trasporto di alimenti. Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano presso le sedi CAMPP nei tempi stabiliti.

Nell'approntamento del servizio la Ditta appaltatrice dovrà inoltre attenersi alle seguenti regole:

- condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extravergine d'oliva;
- condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta o riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione verranno aggiunti ai primi piatti da condire;
- condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura; inviare altresì, ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi;
- inviare il formaggio grana grattugiato, ai terminali di consumo, nella quantità necessaria agli utenti presenti;
- inviare, ai terminali periferici, la giusta quantità di olio di oliva extravergine, aceto di mele, limoni e sale marino integrale con cui condire gli ortaggi; presso ogni terminale vi devono essere utensili per la misurazione della quantità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero delle porzioni da servire.

E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto. La pulizia e l'igienizzazione dei contenitori termici è a carico della Ditta appaltatrice.

La fornitura del pasto dovrà risultare da idonea documentazione da rilasciare in copia e fare controfirmare dal personale del Servizio di destinazione.

La fornitura dei pasti (pranzi e cene) dovrà avvenire nei giorni come indicato nella tabella di cui all'art. 1 del presente Capitolato.

Art. 9 - Centro di cottura

Il Centro Cottura indicato dalla Ditta dovrà essere ubicato a non più di 45 minuti di percorrenza stradale effettiva per la consegna dei pasti a ciascuna delle sedi CAMPP interessate alla fruizione del servizio in oggetto.

Dovrà corrispondere ai requisiti previsti nelle vigenti disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria ed essere in grado di garantire il numero dei pasti annui di cui al presente appalto e quant'altro richiesto nel presente Capitolato.

Art. 10 - Grammaturo e menù

La Ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo i requisiti della materie prime e le grammature, a crudo e al netto degli scarti dei prodotti impiegati, stabiliti negli allegati 1 e 2 al presente capitolato e differenziate secondo le specifiche e giustificate esigenze dell'utenza.

Art. 11 - Beni complementari ed accessori

La Ditta aggiudicataria provvederà, a proprio carico, alla fornitura di: pane (o, a richiesta da parte dei Servizi, per motivate esigenze dell'utenza: fette biscottate o grissini), condimenti (aceto di mela, olio di oliva extravergine), limoni, sale marino integrale, pepe, stuzzicadenti, tovaglioli di carta, rapportata alle necessità di ciascun Servizio.

Art. 12 - Indicazione per l'elaborazione della tabella dietetica settimanale

Il menù dovrà articolarsi su almeno 4 settimane, proponendo la massima varietà per tutte le pietanze.

Per i primi piatti la frequenza settimanale sarà di:

1 volta brodo di verdura o legumi (3 - 4 volte per il Centro Residenziale),

1 volta riso (2 - 3 volte per il Centro Residenziale),

3 volte pasta asciutta con sughi a base di carne, pesce, latticini o verdure (2 - 3 volte per il Centro Residenziale).

I secondi piatti dovranno rispettare una rotazione nel seguente modo (considerando n. 5 giorni per i CSRE e n. 7 giorni per il Centro Residenziale):

- Formaggio 1 volta (3 volte per il Centro Residenziale)
- Legumi + cereali 1 volta (piatto unico) (2 volte per il Centro Residenziale)
- Pesce 1 volta (2 - 3 volte per il Centro Residenziale)
- Carne 1 volta (3 - 4 volte per il Centro Residenziale)
- Affettato 1 volta ogni 2 settimane (1 - 2 volte per il Centro Residenziale)
- Uova 1 volta ogni 2 settimane (1 - 2 volte per il Centro Residenziale)

Il menù inoltre dovrà garantire:

- una porzione di verdura per ogni pasto;
- una porzione di pane;
- una porzione di frutta/yogurt/budino/dolce.

Art. 13 - Norme e modalità di preparazione dei pasti

I cibi devono essere preparati in modo semplice e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità dei prodotti.

Nella preparazione dei pasti la Ditta si atterrà alle seguenti indicazioni igienico — nutrizionali:

- evitare la precottura e sovracottura (soprattutto per minestre, minestrone, verdure, pasta, riso);
- evitare la frittura;
- evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo vegetale;
- evitare l'utilizzo di carni al sangue;
- evitare l'utilizzo di dado da brodo contenente glutammato;
- evitare l'utilizzo di cibi semilavorati o precotti;
- utilizzare nella preparazione dei piatti contenenti carne bovina, solo carne di animali allevati per almeno dieci mesi in Italia ed ivi macellati;
- è fatto divieto di utilizzare glutammato monosodico sia contenuto in prodotti finiti (esempio tortellini) che nella preparazione degli alimenti.
- cottura delle verdure preceduta da accurata mondatura e lavaggio in acqua corrente, evitando l'eccessiva spezzettatura dei vegetali e contenendo i tempi di cottura, utilizzando di preferenza la cottura a vapore o al forno;
- fornire alimenti già pronti per la somministrazione. La frutta pertanto andrà sempre lavata e sanificata e sarà pronta al consumo con la buccia.
- cottura di secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- condimento delle verdure crude al momento della distribuzione;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (ad es. una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola);
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura e non nella pasta già cotta;
- il condimento va aggiunto alla pasta al momento della distribuzione al fine di consentire agli utenti la possibilità di scelta del primo piatto (pasta, riso etc. ..) tra quello in bianco e quello condito con il sugo previsto dal menù;
- nel menù la ditta dovrà indicare sempre la composizione degli alimenti proposti (indicando tutti gli ingredienti) e la tipologia specifica dell'alimento (es. tipo di carne: manzo o pollo, ecc., tipo di verdura cruda o cotta: zucchine o carote, ecc.).

Le cotture più indicate dal punto di vista nutrizionale:

Carne: al vapore, alla piastra, allo spiedo, al forno.

Pesce: al vapore, alla piastra, al forno.

Verdura e frutta: al vapore a pressione, lessata in poca acqua, al forno; lasciate intere o a pezzi grandi.

Patate: al vapore, lessate in poca acqua, al forno utilizzando teglie anti-aderenti.

Pasta e riso: lessatura al dente. Proporzioni: 1 litro di acqua per 100 grammi.

Brodi, minestre e passati di verdure: utilizzare se possibile la cottura a pressione per ridurre i tempi.

Uova: al funghetto, sode, in frittata, al forno, strapazzate utilizzando padelle anti-aderenti.

Legumi: lessatura, quando possibile a pressione, previo ammollo in acqua nel caso di legumi secchi per almeno 12 ore. In caso di mancanza di tempo è possibile lessarli per una mezz'ora circa, gettare l'acqua di cottura e finirli di cuocere in acqua pulita.

Pane, pizza, prodotti da forno (torte ecc.): ben cotti.

Latte: evitare bollitura.

E' opportuno limitare l'utilizzo di prodotti in scatola (non solo per le verdure) ad esclusione di prodotti quali pelati, a casi strettamente eccezionali ed eventualmente resi noti all'Ente, dando la preferenza assoluta ai prodotti freschi o eventualmente surgelati, può essere utile in questo caso l'inserimento di una tabella di stagionali per verdura e frutta.

Art. 14 – Preparazioni specifiche

L'Appaltatore si obbliga a garantire la preparazione dei pasti per gli utenti che per motivi terapeutici legati a problematiche di ordine sanitario (patologie croniche, allergie alimentari, ecc.) abbiano la necessità, opportunamente certificata, di seguire un regime dietetico differenziato (diete speciali) ed altresì la preparazione di pasti differenziati nel caso di altre esigenze particolari (motivazioni etnico/religiose, regimi dietetici vegetariani o di altra natura), senza bisogno di certificazioni, ma semplicemente su indicazione delle famiglie degli interessati, che dovranno avere cura di segnalare gli alimenti da escludere dai menù, nel rispetto delle indicazioni eventualmente fornite dall'ASL riguardo i contenuti nutrizionali.

Tali menù speciali dovranno comunque risultare equilibrati e variati secondo le singole necessità e prevedere una corretta rotazione degli alimenti. In particolare per la "dieta no glutine" la ditta dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

L'Appaltatore, a propria cura e spese, distribuirà i pasti per le diete speciali in contenitori monoporzione, opportunamente etichettati per l'identificazione dell'utente all'atto della distribuzione degli stessi.

Si precisa inoltre che, data la particolarità dell'utenza a cui sono diretti i pasti, la Ditta assicurerà, oltre al confezionamento di diete speciali, anche preparazioni specifiche (frullati, omogeneizzati o altro).

Il menù potrà altresì subire delle variazioni qualora l'utenza riscontrasse la non gradibilità di specifici piatti o la necessità di sostituirli con altri più adatti alla realtà locale.

La Ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica/variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti, ecc.) richiesta dall'Ente, utilizzando i prodotti inseriti nelle tabelle merceologiche e senza alcun aumento di spesa.

In accordo con i Referenti dei Servizi potrà essere richiesto un pranzo al sacco, in caso di gite od altre manifestazioni.

Il pranzo al sacco dovrà essere così composto:

n. 1 panino con formaggio (pane gr. 40 e formaggio gr. 50);

n. 1 panino con prosciutto (pane gr. 40 e prosciutto cotto gr. 40);

frutta fresca gr. 200;

acqua minerale ml. 500;

succo di frutta monodose.

La preparazione di pasti per diete speciali o per situazioni e iniziative particolari, quale che sia la loro consistenza numerica, non comporterà per l'Appaltatore la corresponsione di compensi aggiuntivi rispetto a quello unitario per singolo pasto previsto dal contratto.

Parimenti la Ditta si impegna a fornire i pasti in occasione di particolari eventi, manifestazioni e attività ricreative organizzati dai CSRE o dal Centro Residenziale; in tali casi, di norma si fa riferimento ai menù proposti e la ditta si impegna a praticare lo stesso prezzo offerto in sede di gara; nel caso si optasse per menù diversi, di volta in volta, si stabilirà il menù e si concorderà il relativo prezzo.

Art. 15 - Campionatura rappresentativa del pasto

Al fine di rendere disponibili, per eventuali controlli microbiologici, i pasti consumati nei giorni precedenti, all'insorgenza di una sospetta tossinfezione alimentare, il Responsabile del Centro di Cottura dovrà effettuare un campione rappresentativo del pasto completo preparato e distribuito presso i centri di refezione.

Il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione ed essere prelevato in quantità sufficiente per eventuali analisi (almeno 150 gr.), dovrà essere conservato a circa 4 C° per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi.

Il contenitore dovrà altresì riportare in etichetta le seguenti indicazioni: ora e giorno della preparazione ed inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Art. 16 - Obblighi a carico della Ditta aggiudicataria

L'Appaltatore si impegna a:

- osservare la normativa vigente in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008), igiene dei lavoratori e prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali sul lavoro. - Non si ravvisano rischi di interferenze tali da rendere necessario la predisposizione del DUVRI;
- provvedere agli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali procedendo al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro (a tale proposito l'Ente in occasione dei pagamenti provvederà ad acquisire la certificazione DURC relativa alla regolarità e correttezza contributiva);
- rispettare le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui viene prestato il servizio, nonché le vigenti disposizioni di legge in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori, provvedendo agli adeguamenti previsti dalla normativa aggiornata nel corso del contratto;
- fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Art. 42 DPR 327/1980) da indossare tutte le ore di servizio, dispositivi di protezione individuale come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008, nonché apposita tessera di riconoscimento corredata da fotografia, generalità del lavoratore e denominazione del Datore di lavoro;
- formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti;
- stipulare specifica polizza assicurativa R.C.T./O (Responsabilità civile verso terzi / Responsabilità civile verso prestatori di lavoro), a copertura dei danni relativi ai rischi inerenti la gestione affidata, in particolare, con le seguenti caratteristiche:

a) massimale unico per sinistro non inferiore a euro 5.000.000,00= - con limite non inferiore a euro 5.000.000,00 per R.C.T. e con un sottolimito non inferiore a euro 2.500.000,00 per R.C.O.;

b) validità polizza non inferiore alla durata del servizio;

c) la polizza dovrà espressamente prevedere la rinuncia di rivalsa da parte della compagnia assicuratrice per le somme pagate a titolo di risarcimento del danno a terzi, per sinistri liquidati ai sensi di polizza, nei confronti di chicchessia, compresi l'Ente e i suoi dipendenti – fatti salvi i casi di dolo;

d) espressa previsione di validità della copertura per danni da tossinfezione alimentare conseguenti allo smercio di prodotti in genere (alimentari e non) nonché di cibi cucinati, trasformati o confezionati sia dall'Appaltatore che da terzi.

Si precisa che:

l'esistenza (validità ed efficacia) delle polizze assicurative di cui al presente articolo costituisce condizione essenziale di efficacia del contratto stesso e, pertanto, qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento l'esistenza delle coperture assicurative di che trattasi, il Contratto si intenderà risolto di diritto, con conseguente incameramento della cauzione definitiva, a titolo di penale, fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno eventualmente subito;

Le polizze assicurative non liberano l'Appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia;

Copia delle polizze assicurative, debitamente quietanzate, dovrà essere consegnata dall'Appaltatore all'Ente prima della stipula del contratto - le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte dall'Appaltatore alle relative scadenze.

L'Appaltatore si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato, nonché a sollevare la stessa Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.);

- osservare tutte le norme in materia igienico — sanitaria con particolare riferimento alla L. n. 283/1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327/1980, e alle disposizioni contenute nel D.Lgs. 26.05.1997 n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari";

- presentare, prima dell'avvio del servizio e comunque entro il termine assegnato dall'Ente, pena la risoluzione del contratto, il Piano di Autocontrollo secondo il sistema HACCP (D. Lgs. 26.05.1997 n. 155) per il servizio oggetto della gara, con particolare riferimento a lavorazione delle derrate, trasporto degli alimenti;

- garantire la rintracciabilità di filiera agroalimentare ovvero il controllo degli alimenti durante tutta la filiera produttiva (dal fornitore alla distribuzione);

- disporre del Centro Cottura e delle relative attrezzature, destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto della fornitura, che non dovrà distare a più di 45 minuti di percorrenza stradale effettiva per la consegna dei pasti a ciascuna delle sedi CAMPP interessate alla fruizione del servizio di destinazione dei pasti;

- trasportare i pasti con l'uso di automezzi e contenitori idonei;

- provvedere alla pulizia, sanificazione e manutenzione degli automezzi e dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti;

- trasportare e consegnare i pasti dal Centro alla sedi CAMPP nelle fasce orarie di cui all'art. 8 del presente Capitolato;

- prelevare, a refezione ultimata, i contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti;
- assumere il personale in possesso dei requisiti professionali (art. 10 D. Lgs. n. 155/1997) e delle prescrizioni in materia igienico — sanitaria, necessario al funzionamento del Centro Cottura nel numero e qualifiche minime dichiarate in sede di gara e sufficiente a garantire la fornitura in oggetto;
- disporre di personale qualificato ed in particolare almeno un dietista che segua giornalmente, e ogni qualvolta ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete, sia normali che particolari e che effettui i normali controlli. Detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dai competenti uffici dell'Ente e dovrà essere sempre ed immediatamente disponibile per fornire tutte le necessarie informazioni al personale preposto dal CAMPP al controllo dell'andamento del servizio;
- individuare la figura del Responsabile del servizio, in possesso di qualifica professionale idonea e di adeguata esperienza, a cui sarà attribuito il compito di sovrintendere al servizio e di mantenere i rapporti con il CAMPP, garantendo la costante reperibilità per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto;
- garantire il rispetto, da parte del proprio personale addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento e trasporto dei pasti, delle norme igienico — sanitarie;
- organizzare, per tutto il personale addetto al servizio, corsi di aggiornamento programmati da organi competenti e/o professionisti del settore relativamente alle norme igienico — sanitarie, alla tecnologia della cottura, merceologia degli alimenti, aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- eseguire, oltre ai controlli di processi previsti dal D.Lgs. n. 155/97, periodici controlli microbiologici sugli alimenti (semilavorati e i prodotti finiti) al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità. I risultati di tali analisi dovranno essere inviati in copia all'Ente.

Art. 17 - Vigilanza sull'esecuzione del servizio

La vigilanza sull'esecuzione del servizio competerà all'Ente a mezzo del personale, all'uopo incaricato, per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

In particolare si prevede il controllo tecnico ispettivo e igienico-sanitario svolto dai consulenti incaricati dall'Ente e comprendente: l'ispezione riguardante: la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore; il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna dei pasti trasportati. La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire ai responsabili della vigilanza sopra citati tutta la collaborazione necessaria.

Una copia delle eventuali segnalazioni, a seguito di specifici controlli, sarà inviata dall'Ente alla Ditta appaltatrice. Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire all'Ente stesso entro 8 giorni.

L'Ente, sulla base dei verbali ricevuti, provvederà alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto nel presente capitolato.

Le spese sostenute per gli accertamenti, risultati sfavorevoli alla Ditta assegnataria saranno poste a carico della stessa e trattenute dal suo avere senza altro obbligo per l'Amministrazione dell'Ente che quello di darne semplice notizia scritta.

E' a carico della Ditta appaltatrice la predisposizione del bilancio calorico e nutrizionale del menù concordato secondo le grammature previste nell'allegato 2 al presente Capitolato. Copia di tale bilancio dovrà essere fornito all'Ente. Qualora dovesse essere necessario apportare delle modifiche alle stesse, dovrà provvedere la Ditta senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente.

Art. 18 - Consegne inaccettabili e procedimento di applicazione delle penali

Qualora il personale incaricato dall'Ente, a seguito di controlli, all'arrivo in sede dei pasti, o durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto: i cibi non soddisfino le caratteristiche organolettiche di garanzia; i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno; le pietanze da servire non rispettino le temperature previste; i pasti presentino problemi di mancato rispetto al menù previsto, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente, entro 45 minuti dalla segnalazione telefonica, a sostituire o a integrare i pasti contestati o non pervenuti. In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, l'Ente provvederà ad applicare le penali come di seguito previste dal presente capitolato.

Per ogni violazione verrà avviata, mediante lettera raccomandata o PEC, la procedura di contestazione.

Entro 8 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice dovrà fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax o per via telematica.

In caso di mancata presentazione delle giustificazioni nei termini prestabiliti o di presentazione di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni

o, in mancanza, alla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. L'Ente procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta. L'applicazione delle penali sotto indicate non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

A) STANDARDS IGIENICO-SANITARI

1. da euro 500 a euro 10.000 per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
2. da euro 500 a euro 10.000 per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
3. da euro 500 a euro 1.000 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, ivi compresi infestanti e parassiti, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
4. da euro 500 a euro 1.000 per inadeguata igiene delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e trasporto dei pasti, inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti medesimi. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
5. da euro 250 a euro 1.000 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel Centro cottura e addetto al trasporto pasti;
6. da euro 500 a euro 1.000 per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
7. euro 500 per mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto;

B) STANDARDS MERCEOLOGICI

1. da euro 250 a euro 1.000 per utilizzo, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate;
2. euro 500 per ogni difformità riscontrata, conseguente a non rispondenza tra la merce stoccata presso il centro di cottura e la denominazione della merce stessa riportata sulla bolla di consegna;
3. euro 1.000 per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura;
4. euro 1.000 per etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;
5. da euro 250 a euro 1.000 mancato rispetto delle indicazioni in materia di preparazione e cottura contenute nel capitolato speciale;

C) MENU' BASE E DIETETICI

1. da euro 250 a euro 10.000 per fornitura diete speciali (per motivi di allergia, intolleranza o salute) preparata con alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione e che gli abbia determinato un danno;
2. da euro 250 a euro 10.000 per mancato rispetto di diete speciali richieste per motivi religioso/etnici;
3. da euro 250 a euro 10.000 per mancato rispetto del menù concordato;

D) QUANTITA'

1. da euro 250 a euro 1.500 per mancata consegna (totale o parziale) dei pasti veicolati, nella singola sede di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate;
2. da euro 250 a euro 1.500 ripetuto mancato rispetto delle grammature previste dal capitolato;
3. da euro 250 a euro 1.500 mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati con quello ordinato;

E) TEMPISTICA

1. da euro 250 a euro 1.000 per ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole, presso ogni singola sede di ristorazione;
2. da euro 250 a euro 1.000 per mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la presentazione per la consumazione degli stessi.

Art. 19 - Corrispettivi

Spetterà alla Ditta, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente appalto, un corrispettivo calcolato moltiplicando il prezzo unitario per pasto risultante dall'aggiudicazione per il numero dei pasti effettivamente fornito.

Mensilmente la Ditta emetterà una fattura relativa al servizio reso presso ciascuna sede nel mese precedente. Il corrispettivo sarà liquidato entro 60 giorni dalla presentazione delle suddetta fattura.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo di eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, penalità a carico della Ditta e quant'altro dalla stessa dovuto.

Il pagamento delle fatture relative alle prestazioni eseguite sarà condizionato all'acquisizione del DURC, attestante la regolarità contributiva dell'Appaltatore.

In caso di subappalto, i pagamenti saranno condizionati all'acquisizione del DURC anche del subappaltatore e; in caso di RTI, all'acquisizione del DURC di tutti i soggetti raggruppati.

L'Appaltatore non potrà pretendere interessi per ritardato pagamento qualora la dilazione dipenda dalla necessità di perfezionare adempimenti di legge che ne condizionano l'esecutività (es. acquisizione di DURC - esecuzione di verifiche di conformità – adempimenti per la tracciabilità, etc.).

Art. 20 - Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e integrazioni.

L'Appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione all'Ente ed alla Prefettura - ufficio territoriale del Governo, competente per territorio, della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 21 - Adeguamento prezzi

Ai sensi dell'art. 115 del D.lgs. 163/2006 si ha facoltà di procedere alla revisione dei prezzi a decorrere dall'anno successivo a quello di aggiudicazione con esclusione dei servizi già eseguiti nel primo anno (dodici mesi). La revisione decorre dalla data della richiesta e non ha, pertanto, efficacia retroattiva.

A decorrere dal 01.01.2014 il prezzo del pasto da corrispondere alla Ditta potrà essere sottoposto, a seguito di presentazione di domanda da parte dell'Appaltatore, ad adeguamento in base alla variazione percentuale, verificatasi nel mese di gennaio di ogni anno, rispetto al mese di gennaio dell'anno precedente, dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati come calcolate dall'istituto Centrale di Statistica.

La domanda di adeguamento dovrà essere presentata all'Ente, dalla Ditta aggiudicataria, almeno 30 giorni prima rispetto alla data di applicazione del nuovo prezzo.

Art. 22 - Risoluzione del contratto

L'Appaltante si riserva la facoltà di promuovere la risoluzione del contratto per il caso di grave inadempimento agli obblighi contrattuali, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione definitiva ed esecuzione in danno, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- mancato inizio dell'esecuzione del servizio;
- mancato superamento del periodo di prova;
- abbandono o mancata effettuazione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- cessione di contratto;
- subappalto non autorizzato;
- violazione delle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
- gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che abbiano comportato pregiudizio (o pericolo) per la sicurezza e/o salute degli utenti, dei lavoratori addetti al servizio, del personale dell'Ente, o che mettano la stessa a grave rischio;
- grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie e sulla sicurezza degli alimenti;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- reiterate violazioni delle disposizioni contrattuali che abbiano comportato l'applicazione di penalità per un importo complessivamente superiore a euro 5.000,00 nel corso di un anno di esecuzione del servizio;
- ingiustificata interruzione del servizio, fatte salve le cause di forza maggiore (Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche,

salvo quelle derivanti da calamità naturali).

- mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale;
- mancato rispetto degli obblighi relativi alla tutela della sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro;
- mancato rispetto dei contratti collettivi di lavoro nei confronti del personale dipendente;
- violazione di norme in materia di immigrazione;
- perdita dei requisiti previsti per l'accesso all'appalto, tra cui i requisiti di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006 e quelli previsti dalla normativa antimafia, e più in generale per il caso di perdita della capacità di contrattare con la pubblica amministrazione;
- perdita dei requisiti morali e professionali per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto;
- accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- mancata esecuzione degli interventi di miglioria o comunque previsti dalla Relazione Tecnica, offerti in sede di gara, per cui l'Appaltatore si sia vincolato entro un preciso termine;
- mancata sostituzione immediata del personale, quando ciò sia richiesto, senza possibilità di indugio, per infrazioni o qualità personali che ne rendano inopportuna la destinazione al servizio, compreso il caso di plurime infrazioni agli obblighi di condotta senza che precedenti richiami abbiano sortito alcun effetto;
- scioglimento, cessazione e fallimento della Ditta;
- quando l'Appaltatore non dia più affidamento di possedere le capacità tecniche ed organizzative e di poter quindi provvedere a un'adeguata esecuzione del servizio affidato;
- mancato reintegro del deposito cauzionale, nei termini assegnati, quando l'Ente abbia dovuto, in tutto o in parte, valersi dello stesso;
- disdetta delle polizze assicurative o mancato pagamento dei premi;
- violazioni definitivamente accertate in merito alla normativa a tutela della Privacy che abbiano comportato la comminatoria di sanzioni penali o amministrative;
- accertata non veridicità delle dichiarazioni rese in sede di gara, in qualunque tempo verificata;
- in tutte le altre ipotesi in cui il presente Capitolato preveda la comminatoria della risoluzione;
- ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del C.C..

In tali casi, così come negli altri previsti dal Capitolato, l'Amministrazione potrà risolvere di diritto il contratto semplicemente comunicando all'Appaltatore, con Raccomandata A/R o PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa, senza bisogno di assegnare alcun termine, con l'indicazione della data dalla quale la risoluzione produrrà il proprio effetto.

La risoluzione potrà avere luogo anche per altri casi di grave inadempimento, ai sensi dell'art. 1454 c.c., previa diffida ad adempiere entro un termine di max 15 gg. entro il quale l'Appaltatore potrà altresì presentare le proprie controdeduzioni.

Tutti i termini indicati nel Capitolato e nel contratto, compresi quelli cui l'Appaltatore si sia vincolato con la Relazione Tecnica e quelli assegnati a seguito di diffide, saranno da considerarsi essenziali ai sensi dell'art. 1457 del Codice civile.

In tutti i casi di risoluzione, l'Ente si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario, per l'affidamento del servizio alle stesse condizioni proposte dall'originario appaltatore ai sensi dell'art. 140 del D.Lgs 163/2006.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio, anche ai sensi dell'art. 21 sexies della Legge 241/1990.

Nel caso di risoluzione del contratto la Ditta perde il deposito cauzionale ed è tenuta al risarcimento dei danni conseguenti sopportati dall'Ente (es.: somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'Aggiudicatario e quello che l'Ente riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto; costi per le pubblicazioni, ai sensi di legge, del bando di gara aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'eventuale indizione di una nuova gara d'appalto da parte dell'Ente)

Art. 23 - Recesso

Ai sensi dell'art. 1373 del c.c. l'Ente si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, con disdetta a mezzo raccomandata o PEC, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- per cessazione del servizio per cause di forza maggiore e qualora non sia possibile ripristinarlo in condizioni di sicurezza o certezza di continuità.

Alla Ditta appaltatrice non è consentito di recedere dal contratto prima della sua scadenza. Diversamente l'Ente, oltre a trattenere il deposito cauzionale, avrà diritto a riscuotere una penale pari al doppio della cauzione stessa.

Art. 24 - Divieto di cessione del contratto

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità dell'Ente di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è vietato alla Ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto. Sono pure vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dall'Ente. Resta salva la possibilità per l'appaltatore di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di cui trattasi.

Art. 25 - Divieto di subappalto

In relazione alla natura e finalità del servizio, in linea generale è fatto divieto all'Appaltatore di subappaltare le prestazioni ed i servizi oggetto dell'appalto

In casi eccezionali e debitamente documentati l'Ente potrà, su richiesta dell'Appaltatore, accordare l'autorizzazione al subappalto esclusivamente con riferimento alle operazioni contrattuali marginali (es. trasporto dei pasti).

Il concorrente che intenda riservarsi la possibilità di subappaltare a terzi parte delle prestazioni dovrà dichiararne l'intenzione in sede di offerta, indicando le prestazioni che intende subappaltare entro il limite del 30% dell'importo complessivo contrattuale, ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs 163/2006.

In caso di subappalto l'Appaltatore resterà comunque responsabile, nei confronti dell'Ente, del perfetto adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel contratto.

Il subappalto dovrà essere espressamente autorizzato dall'Ente con specifico provvedimento condizionato ai seguenti adempimenti:

a) deposito della copia autentica del contratto di subappalto, almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni - nel contratto di subappalto dovrà essere previsto anche per il subappaltatore l'onere di adempiere agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010;

b) trasmissione, unitamente al contratto, delle dichiarazioni ex art. 118, comma 2 n. 3), attestanti il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006, compresa l'insussistenza dei divieti previsti dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni;

c) trasmissione, unitamente al contratto, della dichiarazione, ex art. 118, comma 8, del D.Lgs 163/2006, circa la sussistenza o meno di eventuali forme di collegamento o controllo tra l'affidatario e il subappaltatore (in caso di raggruppamento tale dichiarazione dovrà essere resa da ciascuno dei soggetti partecipanti).

Il rilascio dell'autorizzazione al subappalto resterà condizionato all'esito delle verifiche sulle dichiarazioni rese ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 445/2000.

Per il tramite dell'Appaltatore, il subappaltatore dovrà trasmettere, prima dell'inizio dell'attività, copia della documentazione di avvenuta denuncia dei lavoratori agli enti previdenziali, assicurativi e antinfortunistici.

I pagamenti per le prestazioni relative saranno effettuati in favore dell'Appaltatore che avrà cura di presentare, entro venti giorni da ciascun pagamento effettuato in suo favore, le fatture quietanzate dei pagamenti via via corrisposti al subappaltatore – nel caso di mancata trasmissione delle fatture quietanzate l'Ente sospenderà il successivo pagamento.

Di tutti gli adempimenti relativi al subappalto, compreso il rispetto delle norme a tutela dei lavoratori, così come della perfetta esecuzione delle prestazioni subappaltate, risponderà sempre l'Appaltatore che resterà, in ogni caso, l'unico referente per l'Ente.

In ogni caso l'Amministrazione rimane estranea al rapporto contrattuale tra l'appaltatore ed il subappaltatore, per cui tutti gli adempimenti e le responsabilità contrattuali, nessuna esclusa, faranno carico all'appaltatore.

Art. 26 - Controversie giudiziarie

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Appaltatore e l'Ente appaltante circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali, qualora non possano essere composte in via amichevole si ricorrerà al Foro Giudiziario ove ha sede l'Ente appaltante

Art. 27 - Tutela della privacy

In osservanza delle norme di cui al D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, si attesta che i dati personali forniti dalle imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso gli uffici del CAMPP di Cervignano.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con trattamenti informatici e/o cartacei, idoneo a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia

per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

Art. 28 - Rinvio a disposizioni di legge

Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato, si fa riferimento in particolare:

- alle norme del Codice Civile che disciplinano i contratti ed, in particolare, a quelle che regolano gli appalti di servizi;
- al D. Lgs. n. 163/2006;
- alle norme riguardanti l'amministrazione del patrimonio e contabilità generale dello Stato contenute nel R.D. 2440/1923 e nel R.D. 827/1924 s.m.i.;

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, la Ditta avrà l'obbligo di osservare e di fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero eventualmente venire emanate nel corso del periodo contrattuale.

Art. 29 - Spese contrattuali

Le spese contrattuali e quelle inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, incluse pertanto anche quelle di registrazione ed ogni altro onere fiscale, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Cervignano del Friuli, lì 05.07.2012

IL DIRETTORE
dott.ssa Loredana Ceccotti

ALLEGATI

Allegato 1: Modalità di scelta delle materie prime

Allegato 2: Tabella grammature per pasto

MODALITA' DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

Si forniscono i requisiti che devono essere rispettati per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti.

Eventuali aggiunte o modifiche potranno essere attuate durante la fornitura del servizio, anche su proposta formalizzata da parte della ditta, previa approvazione da parte dell'Amministrazione.

Presso il centro di cottura dovranno essere disponibili le schede tecniche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, riportanti, almeno, le seguenti informazioni:

- Denominazione del prodotto;
- Ingredienti;
- Valori nutrizionali;
- Standard microbiologici;
- Modalità di conservazione.

Tutte le derrate impiegate per la produzione dei pasti devono rispettare le norme nazionali e/o comunitarie vigenti al momento dell'utilizzo.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- Riconosciuta e comprovata serietà professionalità del fornitore (ad esempio: appartenenza ad un consorzio di produzione, ente o associazione garante della qualità e tipicità dell'alimento, certificazione di conformità alle norme serie ISO 9000, presenza nello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità);
- adeguate modalità di deposito e/o conservazione, presso il fornitore;
- completa e corretta compilazione dei documenti di trasporto e fatture;
- precisa denominazione di vendita ed etichettatura del prodotto, secondo quanto stabilito dalla Legge (D. L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche);
- bollatura sanitaria attestante la produzione, lavorazione, deposito ed immissione in commercio secondo le direttive comunitarie recepite con D. L.vo 30.12.1992, n. 531 - D.L.vo 30.12.1992, n. 537 - D.L.vo 18.04.1994, n. 286 - D.P.R. 14.01.1997, n. 54 - D.P.R. 10.12. 1997, n. 495 - D.P.R. 3.08.98, n. 309;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- chiara indicazione della data di scadenza o del Termine Minimo di Conservazione su ogni confezione e/o imballaggio;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, sacchi privi di rotture o perforazioni, lattine non bombate, non arrugginite nè ammaccate, cartoni non lacerati ecc.;
- confezioni integre, chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli ecc.;
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza...) specifici dell'alimento; forniture regolari, a peso netto, secondo la frequenza necessaria;
- non è ammesso l'uso di alimenti in scatola, liofilizzati, precotti, ecc. ad eccezione di quelli contenuti nel presente Allegato o eventualmente espressamente autorizzati dall'Amministrazione;
- laddove possibile, si preferiranno i prodotti provenienti da produzione regionale o nazionale e comunque privi di OGM (Organismi Geneticamente Modificati);
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e strutturalmente idonei ed in perfetto stato di manutenzione;
- prezzi d'acquisto in sintonia con il mercato.

I parametri specifici di ogni categoria merceologica sono i seguenti:

Pasta di semola di grano duro proveniente da agricoltura biologica e pasta aglutinata

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: stato di perfetta conservazione, colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore tipici e gradevoli, che non denuncino alterazioni, aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi o neri. Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti o sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Non sono ammessi additivi.

La pasta non deve presentarsi frantumata, avariata o infestata da parassiti, larve di alcun tipo nè da muffe o altri agenti.

I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine. Dovrà essere fornita in confezioni originali chiuse ed integre.

Deve resistere alla cottura per 15 minuti circa senza spaccarsi o disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta.

Solitamente la pasta viene utilizzata in legume trasportato caldo; la cottura della pasta avviene in cuocipasta di grande portata ed il trasporto in vasche di acciaio inox poste in termocontenitori.

Tipologia: pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica - pasta aglutinata (per le diete speciali nel caso di affezione da morbo celiaco).

Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Reg. Cee 2092/91 e succ. modif. e integraz.

Paste speciali all'uovo e/o ripiene

I formati richiesti per la pasta all'uovo, secca, sono: sfoglie di pasta per pasticcio (anche surgelata).

Deve essere prodotta con semola di grano duro ed almeno 200 grammi di uova o ovoprodotto per chilogrammo di semola.

Per le paste alimentari fresche di farina di grano tenero e/o semola di grano duro ripiene si richiederanno: ravioli, cappelletti, tortellini, tortelloni ecc. Il ripieno non dovrà contenere additivi chimici con funzione di conservante.

Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzatura o perdite di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche di un servizio mensa con trasporto.

Non devono presentare infestazione da parassiti o larve di alcun tipo nè da muffe o altri agenti.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Le confezioni devono essere in atmosfera protettiva o sottovuoto ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Il prodotto, quando previsto dal menù, dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Reg. Cee 2092/91 e s.m.i.

Farina di grano tenero tipo "00"

La farina bianca non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti; non deve presentare grumi, sapori ed odori acri.

Il prodotto, quando previsto dal menù, dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Reg. Cee 2092/91 e s.m.i.

Farina di mais per polenta (anche precotta)

Per la farina di mais, ricavata dalla granella di mais (bianca o gialla) valgono le stesse caratteristiche espresse per la farina di grano tenero.

Le confezioni di farina non precotta devono essere realizzate con la tecnica del sottovuoto.

Il prodotto, quando previsto dal menù, dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Reg. Cee 2092/91 e s.m.i.

Riso proveniente da agricoltura biologica

Il riso deve essere:

- identificato dalle denominazioni morfologico-commerciali "Ribe" o "Baldo" e dalla tipologia di lavorazione "Parboiled";
- corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. del 12 novembre 1964 aggiornato con D.P.R. del 14 aprile 1980;
 - essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranza (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammessa dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità. La percentuale di rottura, comunque, non deve essere superiore al 12%;
 - indenne da larve, insetti e loro frammenti, da corpi estranei generici e semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare traccia di sostanze farinacee;
 - resistente alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma.

Il riso non deve avere

- punteggiature, perforazioni, odore di muffa o altri odori sgradevoli;
- una umidità superiore al 15%.

Il riso viene solitamente trasportato in legume caldo al terminale di consumo.

Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Reg. Cee 2092/91 e succ. modif. e integraz.

Sfarinati di riso: per addensare e/o come alternativa alle minestre.

Orzo

Da utilizzare in alternativa al riso e alla pasta.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti; da corpi estranei generici e semi infestanti.

Il prodotto, quando previsto dal menù, dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Reg. Cee 2092/91 e s.m.i.

PRODOTTI DA FORNO

Pane fresco comune e di tipo integrale

Prodotto con farina di grano tenero tipo "0" e con regolare aggiunta di sale comune, in pezzature di 50-70 grammi o inferiore su espressa richiesta dall'Ente.

Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale di grano tenero. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera, lievitato regolarmente e ben cotto, sfornato da almeno due ore. Non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta uniforme, di giusto spessore, friabile e di colore bruno dorato lucente, mollica asciutta ed elastica con alveolatura regolare, bianca; gusto ed aroma non devono essere caratterizzati eccessivamente dal lievito, non deve presentare odore di rancido, di muffa o altro.

La fornitura del pane va pretesa in contenitori lavabili e muniti di copertura a chiusura, protetto dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Sono consentiti, in alternativa, appositi sacchetti di carta "per alimenti". È fatto divieto al fornitore di riutilizzare sacchi già adibiti al contenimento di farine e semilavorati.

La distribuzione del pane deve essere effettuata in appositi sacchetti di carta per alimenti o materiale plastico oppure sacchi di tela lavabili o in contenitori lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento oltre che dalla pioggia.

Le somministrazioni saranno effettuate giornalmente alle singole scuole, su ordinazione disposta volta per volta, in relazione all'effettivo fabbisogno.

Pane aglutinato e/o crackers aglutinati (per le diete speciali nel caso di affezione da morbo celiaco).

Pasta da pane/pizza

Prodotto ottenuto dalla miscela di farina di frumento, acqua, lievito, sale. La pasta per pizza potrà essere prodotta con miscele di farine specifiche per pizza e con l'aggiunta di olio di oliva. La pasta per pizza per soggetti affetti da celiachia sarà prodotta con farine aglutinate, lievito di birra puro certificato per il consumo da parte dei suddetti soggetti, sale e con l'aggiunta di olio di oliva.

Pizza Margherita

Prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno e alloggiata in teglie "gastronorm" di acciaio inox.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine. Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza deve provenire da cottura diretta, con eventuale utilizzo di base precotta congelata / surgelata o refrigerata, farcita, in caso, con solo pomodoro e priva di qualsiasi additivo;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;
- le modalità di trasporto dovranno garantire il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. n° 327, 26 marzo 1980.

Pane grattugiato

Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione del pane secco tipo bianco o integrale.

Prodotti di pasticceria secca freschi:

Lievitati da ricorrenza non farciti, crostate alla confettura, plum-cake e altri dolci secchi lievitati. Gli ingredienti principali dovranno essere: Farina di grano tenero, zucchero, burro, uova, latte, cacao, confettura, miele, yogurt, uva sultanina, frutta candita, mandorle dolci, lievito, sale, aromi naturali. Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti aggiunta di additivi.

MATERIE GRASSE

Olio di oliva extra-vergine

Gli oli di oliva extra vergine dovranno essere giovani (da 3 a 12 mesi dalla produzione), di produzione nazionale (anche relativamente alla coltivazione delle olive), in perfetto stato di conservazione; dovranno avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovranno quindi rivelare odori come rancido, putrido, di muffa, di verme ecc.

Potranno presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo dorato, fino al giallo verdastro.

Dovranno essere ottenuti dalle olive esclusivamente mediante processi meccanici.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi ali oli ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve avere gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità, espressa in acido oleico, non deve superare 11% in peso (preferibili gli oli con acidità non superiore allo 0,8%).

Il confezionamento deve essere in bottiglie di vetro scuro o in contenitori metallici.

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, presenza di ruggine, corrosione o altro.

Durante il periodo di stoccaggio devono essere prese le seguenti precauzioni:

- conservazione al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

Oli di semi

Gli oli diversi da quello di oliva devono essere comunque monoseme, di seme di mais, di girasole o di arachide.

Dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi; non si dovranno rilevare odori di rancido, di putrido, di muffa ecc.

Dovranno presentare acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%. Non dovranno comunque contenere residui delle sostanze usate nel corso della lavorazione.

Per condire a crudo si prevede l'uso di:

- olio extravergine di oliva;
- olio di semi di mais, girasole;

Quando il condimento previsto è "olio" si utilizzerà 2/3 di olio extravergine di oliva e 1/3 di olio di semi di mais o girasole.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Formaggi

I formaggi utilizzati devono aver raggiunto una giusta maturazione e risultare esenti da difetti o alterazioni, sia della crosta sia della pasta (gonfiore, sfogliature, screpolature, rammollimento, colorazione anormale...).

I formaggi devono essere prodotti con le garanzie ed i requisiti previsti dalle leggi e dalle disposizioni igienico-sanitarie vigenti.

I prodotti caseari devono inoltre possedere tutti i caratteri fisici, chimici e organolettici dei prodotti di prima qualità e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato. I formaggi non devono presentare alterazioni della crosta e della pasta e devono essere corrispondenti alle caratteristiche tipiche sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;

- eventuali additivi consentiti aggiunti;
- peso di ogni forma e confezione;
- tempo di stagionatura.

I formaggi devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino. Non devono essere eccessivamente sovramaturi o presentare degradazione delle proteine o dei grassi, infestazioni, nè colorazioni artificiali della pasta.

Per i formaggi l'Ente si riserva di procedere a esame organolettico.

Deve essere esclusa la fornitura di formaggi fusi, compresi i formaggini o sottilette.

Il prodotto, quando previsto dal menu, dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Reg. Cee 2092/91 e s.m.i.

Caratteristiche speciali sono le seguenti:

- Asiago (Pressato o d'Allevato): di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio del Consorzio di Tutela; peso medio della forma Kg. 12; deve essere indicata la percentuale di grasso sulla sostanza secca (mm. 44 %) e sul tal quale.
- Montasio: formaggio grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con la e vaccino; peso medio di una forma kg. 6-7; deve avere stagionatura da 2 a 5 mesi; grasso sulla sostanza secca: 30 - 33%. Dovrà riportare il Marchio del Consorzio di Tutela.
- Italico: dovrà essere prodotto da puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Deve essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura. Non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.
- Carnia: formaggio di esclusiva origine friulana; peso medio di ogni forma kg. 6-7. Dovrà avere stagionatura da 30 gg. per Carnia da tavola a 12 mesi per Carnia da grattugia; dovrà essere prodotto con latte di vacca e caglio di vitello, cottura a 40°C. Su ogni forma dovrà essere apposto il marchio indicante il mese di produzione.
- Parmigiano Reggiano: saranno rifiutate le partite che risultassero di qualità inferiore alla 1^a. Deve essere prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle Province di Parma, Reggio Emilia, Mantova, Modena e Bologna e, pertanto, porterà impresso sulla crosta o sulla confezione per il formaggio grattugiato il marchio depositato del rispettivo Consorzio di tutela. La composizione chimica del formaggio Reggiano dovrà essere la seguente:
 - * acqua non oltre il 30%;
 - * ceneri e sostanze volatili: non oltre il 10% sul secco;
 - * sostanze azotate: non meno del 47% e non più del 53% sulla s.s.;
 - * coefficiente di maturazione compreso tra 0.25 e 0.45;
 - * stagionatura minima 12 mesi.
- Fontal: dovrà essere prodotto da puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Deve:

- essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura;
- non avere difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro;
- non avere sapore o odore anomali.

formaggio a pasta molle, di latte vaccino pastorizzato. Contenuto medio di grasso 20% sul tal quale. Non deve presentare odori o sapori sgradevoli (acidulo, pungente o amaro), colorazione anomala, rammollimento, gessosità, sviluppo di muffe superficiali.

- Crescenza o Stracchino: prodotto di puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente proteolizzata. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido, da consumarsi 15-20 giorni dopo la produzione.
- Robiola: prodotta da puro latte vaccino. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%.

Deve:

- essere matura e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

- Mozzarella: formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino o bufalino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione, a forma di bocconcino oppure ovoline. Dovrà essere immersa in liquido di governo, fornita in confezione sigillata che rechi a data di scadenza. Per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarella di forma diversa. La quantità di grasso sulla sostanza secca è di minimo 44%; il prodotto non deve presentare macchie o colore giallognolo, deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Ricotta

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del siero di latte di vacca o pecora. Il contenuto massimo di grasso sul tal quale sarà del 12%. Verrà fornita in confezioni originali e sigillate.

Burro

Dovrà corrispondere alle caratteristiche previste dalla Legge 23.12.1956 n. 1526 e successive modifiche (L. 13/5/1983 n. 202). Deve essere ricavato esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugata e pastorizzata. Il contenuto in peso di materia grassa non deve essere inferiore all'82%. Non dovrà risultare rancido o comunque alterato.

Latte

Il latte deve essere omogeneizzato, fresco pastorizzato o UHT, privo di tracce di antibiotici o conservanti chimici (ad esempio acqua ossigenata) o additivi di qualsiasi tipo.

Le confezioni (in idoneo materiale per alimenti, da l. 1, a perdere) devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Per il consumo tal quale deve essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato intero; per le preparazioni culinarie, invece, è consentito anche l'uso di latte UHT intero o parzialmente scremato, Per il purè e della besciamella si userà il latte parzialmente scremato UHT.

Il latte pastorizzato intero fresco, quando previsto dal menù, deve provenire da allevamenti conformi al Reg. Ce 2092/91 e s.m.i.

Yogurt

Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. Si consente l'aggiunta di omogeneizzati di frutta. Non dovranno essere contenuti conservanti.

Il latte impiegato può essere di tipo intero, parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%

Deve presentare una acidità la ica non inferiore allo 0,6%. Non deve essere coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

I prodotti alla frutta non devono contenere antifermentativi; la frutta deve essere di preferenza in purea e ben omogenea al coagulo.

Le confezioni, originali e sigillate da 125 g, devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Il prodotto, quando previsto dal menù, dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Reg. Cee 2092/91 e s.m.i.

CARNI

Carni bovine fresche refrigerate

Le carni bovine utilizzate devono provenire esclusivamente da vitello o vitellone, classificato U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo la griglia CEE. Devono inoltre provenire da animali abbattuti presso stabilimenti autorizzati.

Le carni di vitellone devono provenire da bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati, della categoria 8-12 mesi,

La fornitura deve avvenire nei seguenti tagli anatomici disossati: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrostiti), fesa interna (arrostiti), fesa esterna (umidi, spezzatino), noce (arrostiti, bistecche), girello (fettine), filetto (bistecche e preparazioni a cottura rapida), spalla (macinato). I tagli di carne forniti devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva.

La carne deve altresì:

- * provenire da animali che abbiano trascorso almeno l'ultimo periodo di allevamento in Italia;
- * essere etichettata in conformità a quanto disposto dal Regolamento 1760/2000/CEE;
- * esserne specificata la provenienza (stabilimenti di macellazione o sezionamento nazionali riconosciuti CEE);
- * aver subito un periodo di frollatura di almeno 10 giorni;
- * presentare grana fine, colorito brillante rosso-roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- * presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di contaminazioni microbiche e fungine;
- * essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 263.1980 n. 327, con temperatura durante il trasporto da -1°C a +7°C.

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza, l'ubicazione e il numero di bollo CEE del macello e laboratorio di sezionamento, la categoria, il

taglio, preferibilmente l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i regolamenti Comunitari (griglia CEE).

Si richiede certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante che la carne commercializzata è conforme alle norme applicative della direttiva CEE concernente il divieto dell'impiego di sostanze ad azione estrogena, androgena o gestagena e di tireostatici.

La carne, per le preparazioni che lo richiedono, deve essere di preferenza macinata nella stessa giornata di utilizzo o, al limite, nella giornata precedente, purché la lavorazione avvenga in tempi brevi ed il prodotto ottenuto sia raffreddato entro un'ora dal prelievo dei tagli dalla cella frigorifera e mantenuto a temperatura compresa tra 0 e 2°C.

L'uso di eventuali prodotti pronti a cuocere preconfezionati, anche congelati o surgelati, è consentito solo su specifica autorizzazione dell'Amministrazione.

Carni suine fresche refrigerate

Le carni suine utilizzate devono rientrare tra le seguenti tipologie: carrè o lombata disossata (lenza) e fesetta. I tagli di carne forniti devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti presso stabilimenti autorizzati. Deve trattarsi di suino magrone fresco di I^a qualità. La carne deve altresì:

- * provenire da allevamenti nazionali o UE;
- * essere specificata la provenienza;
- * deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa; non è consentita la fornitura di carni fresche che presentino una accentuata frollatura o eccessiva umidità;
- * avere pH compreso tra 5,8 e 6,2;
- * essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.3.1980 n. 327, con temperatura durante il trasporto da -1°C a +7°C.

Deve essere possibile risalire all'allevamento di origine degli animali da cui derivano le carni.

Prosciutto crudo a denominazione di origine protetta

Prosciutto crudo di I^a a qualità, disossato, in confezione sottovuoto.

Colore del taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

- basso contenuto di sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato, frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezzatura della mescolatura.

Si chiede l'assoluta assenza di conservanti.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.L.vo 537/92, sue modifiche ed integrazioni).

Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi e il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto nella regione del garretto del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio di produzione (O.M.14.02.1968).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale:

difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra: acqua 62% sale 5-5,5% proteine 28% grassi 5-6%.

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.

L'etichettatura dev'essere conforme al D.L.vo 109/92, sue modificazioni ed integrazioni.

Indicazioni obbligatorie:

1. denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di San Daniele", "Prosciutto Veneto Berico-Euganeo";
2. il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore;
3. la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
4. la data di confezionamento;
5. identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D. L.vo 537/92, modifiche ed integrazioni);
6. quantità netta;
7. il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto);
8. identificazione del lotto;
9. modalità di conservazione.

Prosciutto cotto

Prosciutto cotto di la qualità, senza aggiunta di polifosfati.

Rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondataura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei.

Superficie esterna asciutta e morbida; grasso di copertura non eccessivo, bianco, sodo e ben rifilato, privo di odore e sapore di rancido; sezione interna rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino. La fetta deve essere compatta, di colore caratteristico, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale.

Non deve contenere polifosfati aggiunti né, preferibilmente, conservanti. Deve inoltre essere privo di derivati del latte e idoneo al consumo anche da parte di soggetti affetti da celiachia.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.L.vo 537/92, sue modifiche ed integrazioni).

Deve essere ottenuto dal posteriore di un suino con peso vivo non inferiore ai kg 120, pertanto la pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 9 kg.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 75%
- proteine 22%
- grassi 3%.

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

- intera superficie ricoperta dalla cotenna;
- presenza di liquido percolato nell'involucro;
- presenza di patinosità superficiale, sacche di gelatina, spazi interni vuoti, bolle, rammollimenti;
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli);
- presenza di alterazioni di colore, odore e sapore.

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.

L'etichettatura dev'essere conforme al D. Lgs. 109/92, sue modificazioni ed integrazioni.

Bresaola

Dovrà essere preparata a partire dalle masse muscolari della coscia bovina. Il prodotto dovrà presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura: uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. Il prodotto dovrà risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

Carni avicunicole fresche refrigerate

Le carni avicunicole utilizzate, sfuse o confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono rientrare fra le seguenti categorie: cosce di pollo (denominazione commerciale "fuso"), anche di pollo (denominazione commerciale "sovracoscia"), petti di pollo (denominazione commerciale "petti con forcella"), petti di tacchino (denominazione commerciale "filetto/fesa"), tacchino per spezzatino (polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini, strutture ossee e cartilaginee in genere), posteriore di coniglio (posteriori interi).

I tagli del pollame devono rientrare nella classe "A" secondo i criteri precisati nel Reg. n.1991/1538/CEE.

Devono provenire da animali allevati a terra, macellati lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei.

Le carni avicunicole devono altresì:

- * provenire da allevamenti nazionali;
- * le carcasse ed i tagli devono presentare bollo sanitario dell'avvenuta visita;
- * provenire da animali di regolare sviluppo, in ottimo stato di nutrizione e di buona conformazione; dovranno essere esenti da fratture, edemi, ematomi; il dissanguamento deve risultare completo; gli animali non devono essere nutriti con sostanze estrogeniche;
- * devono essere trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti tra 0 e +4°C, come da D.P.R. 26.3.1980 n. 327 e debitamente protette (confezionate ed imballate);
- * le confezioni o cassette, di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- * essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità (carni avicole);
- * essere completamente spennate e ben pulite;
- * devono essere rigorosamente freschi, non surgelati o congelati.

Uova di gallina

Le uova fresche di gallina devono essere di produzione nazionale, di categoria A, fresche e selezionate, di categoria di peso da 60/65 g, con guscio integro, senza incrinature e pulito; camera d'aria non superiore a 6 mm di spessore, albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo, intatto alla sgusciatura. Tuorlo e albume non dovranno recare macchie di sangue o punti di carne, né emanare odori estranei.

Le uova non devono essere pulite né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura sia mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Le uova devono provenire da ovaiole di allevamento di tipo almeno 2 alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Gli allevamenti, quando previsto dal menu, devono essere certificati ai sensi del Reg. Ce 2092/91 e s.m.i.

Si richiede la certificazione veterinaria quindicinale comprovante l'assenza di Salmonella spp presso il centro di raccolta.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- * il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- * il numero distintivo del centro di imballaggio;
- * la categoria di qualità e di peso;
- * il numero delle uova imballate;
- * l'indicazione del giorno d'imballaggio delle uova;
- * la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento.

Le uova suddescritte potranno essere utilizzate solo per la preparazione di uova sode, Sono vietati alimenti finiti contenenti uova crude o poco cotte sotto qualsiasi forma.

Uova pastorizzate

Per le preparazioni culinarie è raccomandato l'uso di ovoprodotti pastorizzati in confezioni da 1 litro, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura massima di +4°C. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Requisiti generali:

- Preferibilmente devono essere di origine regionale e/o nazionale;
- devono essere maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo; il grado di maturazione dei prodotti deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni di stoccaggio e rispondere alle esigenze tipiche della categoria di consumatori in oggetto; devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati;
- devono essere fisiologicamente maturi, di recente raccolta, omogenei ed uniformi, privi di additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie;
- devono essere turgidi, sani e resistenti, senza segni di ammolimento, alterazioni e lesioni non cicatrizzate, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione, non essere attaccati da parassiti animale e vegetali, non devono portare tracce visibili di appassimento né danni da gelo; gli ortaggi devono essere classificati di prima categoria.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- siano stati trattati in superficie con sostanze ad azione conservante;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (microrganismi, larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi derivanti da ticchiolatura...);

- presentino distacco prematuro del peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo (rachitismo, atrofia o altre anomalie);
- non siano privati dei torsoli e delle parti inutilizzabili, nella misura prevista;
- siano della Va o Va gamma (ovvero ortaggi mondati e tagliati, pronti da condire o da cuocere; prodotti prelaborati, cotti e confezionati sottovuoto). Eventuali variazioni potranno essere effettuate solo previa esplicita autorizzazione dell'Amministrazione.

Prodotti ortofrutticoli

Ortaggi e frutta saranno preferibilmente di provenienza regionale e/o nazionale. I prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria devono essere certificati ed è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto Ce.

Requisiti degli ortaggi freschi:

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere, per ciascuna partita, alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- non presentare tracce visibili di fertilizzanti o antiparassitari;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari o, comunque, nei limiti ammessi dalla vigente legislazione;
- essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi origine che possano modificare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici della verdura stessa;
- essere confezionata nello stesso collo in modo da presentare una ce a uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non omogenei non superiore al 10%;
- essere protetta da imballi sempre nuovi, asciutti e puliti.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni ortaggi dovranno possedere i seguenti requisiti particolari:

Carote

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, nè biforcute o spaccate; prive di odori e sapori anormali. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche; è ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1-2 cm.

Porri

Devono essere interi, di aspetto fresco, senza foglie appassite o bruciate o flosce; devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anormali.

La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

Aglio

Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Zucchine

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani, interi e turgidi, di aspetto fresco, polpa compatta e pochi semi, esenti da lesioni non cicatrizzate, privi di odori e sapori anormali, possono avere lievi difetti di forma e di

colorazione.

Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a 200 grammi.

Zucca

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esserci presenza di larve; il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm. dalla zona di attaccamento.

E ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.

Cetrioli

Si devono presentare interi, di forma diritta, sani, di aspetto fresco, turgidi e resistenti, con buccia sottile e consistente, polpa soda e croccante, di sapore fresco e mai amaro. Sono ammissibili leggere deformazioni o curvatura, lievi difetti di colorazione o della buccia, purché cicatrizzati.

Peperoni

Devono essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole.

Cipolle

Devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari.

Sono consentite leggere lesioni superficiali purché queste non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm. di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto.

I bulbi devono essere esenti da germogli visibili e privi di ciuffo radicale, non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anormali; non devono essere state trattate con radiazioni.

Melanzane

Le bacche devono avere aspetto fresco, essere sufficientemente sviluppate (senza eccessiva presenza di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite di calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole.

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Pomodori

Devono avere un aspetto fresco e gradevole, una polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anormali.

Sono tollerate leggere ammaccature o bruciature causate dal sole; un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate. Saranno esclusi i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale.

Fagiolini

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale.

I baccelli devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli

Devono presentare le seguenti caratteristiche: baccelli muniti di peduncolo, sani ed interi, ben pieni e con almeno cinque semi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali, I semi dovranno essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi. Non dovranno essere farinosi.

Fagioli

I baccelli devono esser muniti del peduncolo; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, se premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Legumi secchi: lenticchie, piselli, fave, fagioli, ceci, soia

Devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, ben selezionati, interi, privi di muffe, insetti,

macchie, gessature e corpi estranei (frammenti di pietrisco, di stelo...) (con le tolleranze non superiori a quelle ammesse dalle consuetudini commerciali per legumi di prima qualità); non devono presentare attacchi da parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi lievi difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (umidità massima 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta,

Cavolfiori

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, di aspetto fresco, di colore bianco o bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori e di altro tipo; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni. Per i cavolfiori presentati "affogliati" e "coronati" le foglie devono essere fresche, verdi e sane. Il torsolo dovrà essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

Carciofi

Presenteranno le seguenti caratteristiche: capolini sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di sapori e odori anomali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e di colorazione omogenea e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. Questi non presenteranno terrosità.

La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non deve superare i 10 cm.

Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di cm 6.

Ortaggi a foglia: cavoli, erbatte, catalogne, verze, spinaci, bietta, sedano, indivia, lattuga, insalate in genere, rucola, radicchio, prezzemolo, basilico

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- cespi, foglie, coste e radici sane e intere;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anomali.

Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un solo grumolo ben formato. È ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci non dovranno essere in fioritura; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice dovrà essere tagliata in corrispondenza della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non dovrà superare i 10 cm. Non dovranno presentare tracce visibili di terra, muffa, fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; saranno privi di terra e non appassiti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione chiara per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati, privi di terra, non appassiti; la radice dovrà essere tagliata con un taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i 4 cm e dovrà essere privata delle radici secondarie. I cespi, inoltre, devono essere ben sviluppati e consistenti.

Patate

Devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti; di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- tuberi sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possano comprometterne la naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate;
- non devono portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che renda il prodotto adatto al pronto consumo;
- devono essere turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- essere conformi alle normative vigenti sui residui;
- presentare ottime caratteristiche organolettiche;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo;
- per le radiazioni si fa riferimento al D.M. 30.08.1973.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogli incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni,

incisioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere state sottoposte a trattamenti antigermogliativi.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale mentre, per il prodotto estero, le partite possono essere confezionate in sacchi di tela di canapa, juta o altro con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 grammi per tubero fino ad un massimo di 250 grammi. Il peso del tubero può essere inferiore a quello previsto solo nel caso di fornitura di prodotto novello.

Requisiti della frutta fresca:

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione, così come indicato a menù oppure come espressamente richiesto dall'Ente al momento del cambio di stagione. Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- rispettare in toto la normativa vigente in merito;
- essere di recente raccolta;
- la provenienza deve essere indicata chiaramente;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e della varietà ordinata;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente;
- essere adatta al pronto consumo o ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, marciumi, ammuffimenti o attacchi parassitari o di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura; essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;
- non presentare tracce visibili di fertilizzanti o antiparassitari;
- privi del tutto di residui di antiparassitari o, comunque, nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere turgida, non bagnata artificialmente nè trasudante acqua di condensa in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- non presentare abrasioni meccaniche o ultramaturazione;
- essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi origine che possano modificare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici del prodotto stesso.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non omogenei non superiore al 10%. Per i prodotti sfusi la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

Per quanto riguarda l'etichettatura vale quanto prescritto dall'articolo 5 del Reg. Ce 2092/91 e s.m.i.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni frutti dovranno possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele e pere

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i due cm di lunghezza; la superficie totale non sarà comunque superiore al centimetro quadrato.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le pere non devono essere grumose ovvero la pasta sarà di consistenza omogenea.

Il calibro ed il peso dovranno essere omogenei e conformi alla grammatura prevista (il peso aggirarsi attorno ai 150 g e, in ogni caso, non superare i 180 g).

Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia (ad esempio: lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lieve lesione purché cicatrizzata); quando tali difetti hanno forma allungata, non devono superare un

cm di lunghezza.

Sono ammessi lievi difetti di forma, di sviluppo e di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo.

I kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito.

Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 grammi.

Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance, pompelmi, mapo ecc.)

Devono essere esenti da colorazione anormale e da inizio di essiccamento. Non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa, rugosa o gonfia né distaccata dagli spicchi o deformata. Non vi dovranno essere tracce visibili di muffa, né di prodotti fitosanitari.

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia (ad esempio: lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lieve lesione purché cicatrizzata); lievi difetti di forma di sviluppo, di colorazione.

Il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

I calibri minimi sono i seguenti: arance cm. 6,5; limoni cm 5; mandarini cm 5.

Non sono accettati limoni trattati superficialmente con difenile.

L'acidità del succo dovrà essere equilibrata.

Banane

I frutti devono avere una forma tipica, con peduncolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere soda e pastosa, senza annerimenti, gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145 e 175 g; il calibro tra 40 e 50 mm.

Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali o animali.

La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 70 grammi di peso unitario.

Uva da tavola

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti ed antiparassitari. Devono essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Tra le cultivar si indicano: Italia, Regina, Olivella, Moscata ecc.

Fragole

I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

Anguria

I frutti possono essere di diversa varietà:

di medio calibro con forma sferica con buccia colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense, varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Melone

I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Frutta secca

Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione, (mele, pere, fichi, albicocche, uvetta, prugne) sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli).

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, consistenza, sapore, per attacco da infestanti, muffe o batteri.

Prodotti orticoli

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono esser presenti colorazioni anomale, scottature da freddo, o sostanze e corpi estranei o insetti, larve o loro frammenti; non devono esservi tracce di infestazione da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite. I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.

Fagiolini finissimi: sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi, e molto uniformi; non devono essere macchiati, spuntati, frammentati o screpolati.

Fagioli borlotti: si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme. Sono considerati difetti: fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati.

Piselli fini o finissimi: prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme. Sono considerati difetti: frammenti di piselli e peli, piselli macchiati, piselli gialli.

Carciofi e fondi di carciofo: si richiedono prodotti sani, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di sapori e odori anomali. Nei carciofi interi le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

Spinaci e bieta: si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti: macchie di colore contrastante con il colore normale, porzioni scolorate, corpi estranei, taglio imperfetto, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Preparato per minestrone.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono rispettare le seguenti caratteristiche generali:

- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D. L.vo n. 110 del 27.01.1992. Il trasporto degli alimenti surgelati dev'essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.

Lo scongelamento dei prodotti surgelati dovrà avvenire lentamente a temperatura non superiore a 4°C o rapidamente, con la cottura diretta.

Il prodotto, quando previsto dal menù, dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Reg. Cee 2092/91 e s.m.i.

Per il pesce e gli o aggi il Comune si riserva di effettuare prove di valutazione organolettica mediante propri funzionari, consulenti e componenti del comitato mensa.

Tra le caratteristiche particolari elenchiamo le seguenti:

Prodotti della pesca

I prodotti, surgelati o congelati, devono essere conformi alle norme Comunitarie relativamente agli aspetti igienico-sanitari, alla qualità delle materie prime impiegate e alle procedure di lavorazione. Dev'essere dichiarata la zona di provenienza; la pezzatura viene richiesta omogenea e costante.

Non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, squame o loro residui. Devono essere stati accuratamente toelettati, perfettamente deliscati e privati delle spine, cartilagini e pelle, di pezzatura il più possibile omogenea e costante; allo scongelamento non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento dovute a glassatura devono essere contenute entro il 25% del peso lordo.

I filetti o tranci dovranno essere acquistati in confezioni originali, surgelati individualmente (IQF) e posti in strati interfogliati, per consentire l'eventuale uso parziale della confezione.

I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, devono essere in confezione originale, prodotti con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione. Panatura non superiore al 40 % in peso. Deve essere data la preferenza ai pesci surgelati o freschi deliscati.

La tipologia dei prodotti è la seguente:

- filetti di sogliola - filetti di trota - filetti di merluzzo - filetti di platessa - filetti di halibut - vitello di mare - palombo - nasello

- dentice - pesce spada - tonno fresco - coda di rospo - ombrine - seppie e calamari.

Altri prodotti

Gnocchi di patate: il prodotto deve prestarsi per essere consumato asciutto. Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, (fecola di patate), sale; senza aggiunta di conservanti e coloranti.

Pasta per lasagne: sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in teglie Gastronorm; la sfoglia deve poter essere infornata direttamente senza preventiva sbollentatura.

Base per pizza surgelata: prodotto realizzato con farina di frumento, acqua, lievito, sale, eventuale aggiunta di olio di oliva e farcito, in caso, con solo pomodoro, comunque privo di qualsiasi additivo.

Pasta sfoglia: per la preparazione di prodotti da forno; deve essere priva di coloranti e conservanti.

Altri surgelati, comunque prodotti e confezionati nel rispetto della vigente normativa e con i necessari requisiti di qualità igienico-sanitaria, organolettica e nutrizionale, potranno essere utilizzati previa richiesta e autorizzazione formale rilasciata dall'Amministrazione.

Gelato fior di latte

Gelato di produzione industriale preparato con non meno del 60% di latte fresco pastorizzato intero e panna pastorizzata non meno del 5% da fornire in monoporzione (coppetta).

GENERI ALIMENTARI VARI

Aceto

Ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, deve contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ad una quota residua di alcool non superiore all'i 5% in volume. Non ci deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di coloranti. Non deve avere odori o sapori estranei o sgradevoli.

Il prodotto, quando previsto dal menù, dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Reg. Cee 2092/91 e s.m.i.

Tonno all'olio di oliva e al naturale

Tonno di prima scelta, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce; assenza di parti estranee e di acqua.

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione.

L'olio di governo deve essere di oliva.

Pomodori pelati e passata di pomodoro

Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura e la pelatura.

L'inscatolamento deve avvenire in recipienti idonei ermeticamente chiusi e successivamente sottoposti ad adeguato trattamento termico industriale; si richiede l'assenza di difetti come ammaccature, bombature, punti di ruggine esterni e di corrosione interni.

La passata di pomodoro potrà essere confezionata in accoppiato di cartone (tetrabrik).

I pelati e la passata non devono presentare aspetto, colore o sapore anomali; non devono contenere nelle loro masse frammenti di buccia, organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. E' esclusa la presenza di additivi conservanti o aromatizzanti artificiali.

I prodotti, quando previsto dal menù, dovranno essere certificati ed etichettati ai sensi del Reg. Cee 2092/91 e s.m.i.

Zucchero

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore.

Dev'essere raffinato e semolato, non sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce, con assenza di sapori estranei e impurità.

Sale

E' richiesto il sale marino raffinato tipo "fino" per condire presso il Centro di cottura e da inviare ai terminali (in questo arricchito con iodio) per il condimento in loco.

Come sale "grosso" per gli usi specifici è richiesto il sale marino integrale.

Budino o preparato in polvere per budino

Budino al gusto vaniglia o cacao, confezionato in coppe a da 100/125 g, privo di additivi conservanti e di coloranti artificiali, idoneo al consumo anche dei soggetti affetti da celiachia.

Nel caso di impiego, per la preparazione, di prodotti premiscelati in polvere, si provvederà all'aggiunta esclusivamente di latte UHT ed, eventualmente, zucchero. Il semilavorato non dovrà contenere additivi conservanti nè coloranti artificiali. Il budino potrà essere preparato con un giorno di anticipo, versato in bicchieri di plastica a perdere, abbattuto di temperatura, conservato in frigorifero e trasportato ai terminali di distribuzione garantendo il mantenimento di una temperatura al cuore non superiore ai 10⁰C.

Dadi o preparato per brodo

Dado vegetale o estratto / preparato per brodo granulare senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali. Sarà composto da proteine vegetali, sale marino, estratto di lievito, olio vegetale (massimo 5%), ortaggi misti (cipolle, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro).

Olive

Verdi o nere, confezionate in salamoia.

Aromi

Naturali, vegetali, essiccati.

TABELLA GRAMMATURE PER PASTO

Le grammature si riferiscono all'alimento crudo e senza scarti, tranne per gli alimenti contrassegnati con asterisco * che si intendono "sul piatto".

Per farcire la pizza si utilizzerà: la grammatura intera della mozzarella o la grammatura dimezzata rispettivamente di mozzarella e affettato a seconda del tipo di pizza che si vuole confezionare.

I primi conditi con alimenti di origine animale (pesce, carne, ecc.) utilizzati secondo le quantità indicate, costituiscono piatto unico; qualora si volesse fornire anche un secondo piatto, andranno osservate le seguenti proporzioni: condimento = 1/3 della grammatura indicata, secondo = 2/3 della grammatura indicata.

ALIMENTO	Grammi
Pasta, riso per primo piatto asciutto	100
Pasta di semola per pasticciata (piatto unico) + besciamella*	75 + 55
Ravioli di magro freschi o surgelati	220
Tortellini freschi o surgelati da fare asciutti	120
Pastina/riso/orzo/crostini per brodi, passati, minestre e zuppe	40
Legumi secchi per piatto unico	60
Polenta* per piatto unico (sostituisce il primo asciutto)	400
Polenta* o patate da abbinare alle giornate con primo "liquido"	250
Purea di patate* da abbinare alle giornate con primo "liquido"	180
Gnocchi di patate*	300
Pasta per pizza da farcire	140
Carne magra (pollo, tacchino, suino, coniglio, bovino, cavallo)	100
Pesce fresco o congelato	120
Formaggio a pasta tenera tipo stracchino, mozzarella, caciotta...	100
Formaggio a pasta dura tipo latteria, montasio...	70
Parmigiano reggiano grattugiato	5
Parmigiano reggiano come secondo	60
Prosciutto cotto magro	90
Prosciutto crudo magro	70
Bresaola	60
Ova "grandi" (da 63 gr. a 73 gr.)	2

Verdura cruda tipo pomodori, finocchi, carote...	80
Verdura cruda tipo insalata, radicchio...	60
Verdura cotta a foglia	120
Verdura cotta altri tipi (cavolfiori, fagiolini, carote, piselli...)	100
Pane	100
Olio extra vergine di oliva	30
Frutta di stagione	150

VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI CON LA COTTURA

(Peso cotto corrispondente a 100 g. di alimento crudo, parte edibile)

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
CEREALI E DERIVATI	Pasta all'uovo secca	299
	Pasta di semola corta	202
	Pasta di semola lunga	244
	Riso brillato	260
	Riso parboiled	236
	Tortellini freschi	192
LEGUMI FRESCHI	Fagiolini	95
	Fave	80
	Piselli	87
LEGUMI SECCHI	Ceci	290
	Fagioli	242
	Lenticchie	247
VERDURE E ORTAGGI	Agretti	86
	Asparagi	96
	Bieta	86
	Broccoletti a testa	96
	Broccoletti di rapa	95
	Carciofi	74
	Cardi	60
	Carote	87
	Cavolfiore	93
	Cavoli di Bruxelles	90
	Cavolo broccolo verde ramoso	57
	Cavolo cappuccio verde	99
	Cavolo verza	100
	Cicoria di campo	100
	Cicoria di taglio coltivata	80
	Cipolle	73
	Cipolline	78
	Finocchi	86
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	87
Porri	98	
Rape	93	
Spinaci	84	
Topinambur	100	
Zucchine	90	

CARNI	Bovino adulto, carne magra	66
	Pollo, petto	90
	Pollo, petto e coscio	76
	Tacchino, petto	98
	Tacchino, coscio	70

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
PESCI	Aguglia	86
	Cefalo muggine	85
	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	86
	Orata	86
	Sgombro o maccarello	65
	Sogliola	83
	Spigola	86
	Tonno, trance	80
PESCI SURGELATI	Cernia	86
	Dentice	86
	Merluzzo	83
	Spigola	86

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
VEGETALI	Melanzane	80
	Patate, a spicchi	64
	Peperoni	60
	Zucchine, fettine	76
CARNI	Bovino adulto/maiale, fettina	74
	Bovino adulto, fettina panata	88
	Pollo, petto	83
	Tacchino, petto	85
FRATTAGLIE	Cuore, bovino adulto	65
	Fegato (castrato, cavallo, maiale, bovino adulto)	75
	Milza di bovino	74
	Rene di bovino	71
PESCI E MOLLUSCHI	Acciuga o alice	67
	Aguglia	62
	Anguilla	66
	Lattarini	40
	Polpo	36
	Sarda	59
	Sgombro o maccarello	78
	Tonno, trance	78
VARIE	Funghi prataioli	53
	Funghi coltivati pleurotes	85
	Frittata con verdure (zucchine, carciofi, biette, cipolle)	75
	Uovo al tegamino	90

CARNI	Bovino adulto, carne magra**	54
	Bovino adulto, carne magra***	56
	Bovino adulto, fettina*	73

*Griglia - ** Forno a gas - *** Forno a microonde

ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
CARNI	Maiale, fettina*	75
	Pollo, petto*	89
	Pollo, petto**	67
	Pollo, petto***	76
	Tacchino, petto*	89
	Tacchino, petto**	69
	Tacchino, petto***	72
FRATTAGLIE	Cuore, bovino*	56
	Fegato (castrato, cavallo, maiale, bovino adulto)*	64
	Milza, bovino*	77
	Rene, bovino*	64
PESCI	Aguglia*	63
	Anguilla*	72
	Cefalo muggine**	75
	Cernia**	79
	Dentice**	71
	Merluzzo*	68
	Sarda*	69
	Sgombro o maccarello*	73
	Sogliola**	70
	Spigola**	75
	Tonno, trance**	74
	Trota**	73
PESCI SURGELATI	Cernia**	80
	Dentice**	75
	Merluzzo**	70
	Sogliola**	69
	Spigola**	76
VARIE	Melanzane*	40
	Peperoni*	93
	Peperoni**	96

*Griglia - ** Forno a gas - *** Forno a microonde

INDICE

Art. 1 - Oggetto della fornitura	1
Art. 2 - Durata dell'appalto	2
Art. 3 - Importo dell'appalto - base di gara	2
Art. 4 - Procedura di gara	2
Art. 5 - Sopralluogo	2
Art. 6 - Periodo di prova	3
Art. 7 - Cauzioni	3
Art. 8 - Preparazione e consegna pasti	3
Art. 9 - Centro di cottura	4
Art. 10 - Grammatatura e menù	4
Art. 11 - Beni complementari ed accessori	4
Art. 12 - Indicazione per l'elaborazione della tabella dietetica settimanale	4
Art. 13 - Norme e modalità di preparazione dei pasti	5
Art. 14 – Preparazioni specifiche	6
Art. 15 - Campionatura rappresentativa del pasto	6
Art. 16 - Obblighi a carico della Ditta aggiudicataria	7
Art. 17 - Vigilanza sull'esecuzione del servizio	8
Art. 18 - Consegne inaccettabili e procedimento di applicazione delle penali	8
Art. 19 - Corrispettivi	10
Art. 20 - Tracciabilità dei flussi finanziari	10
Art. 21 - Adeguamento prezzi	10
Art. 22 - Risoluzione del contratto	10
Art. 23 - Recesso	11
Art. 24 - Divieto di cessione del contratto	12
Art. 25 - Divieto di subappalto	12
Art. 26 - Controversie giudiziarie	12
Art. 27 - Tutela della privacy	12
Art. 28 - Rinvio a disposizioni di legge	13
Art. 29 - Spese contrattuali	13

Allegato 1: Modalità di scelta delle materie prime

Allegato 2: Tabella grammature per pasto