

# COMUNE DELL'AQUILA

SETTORE POLITICHE SOCIALI, PSICOEDUCATIVE, DIRITTO ALLO  
STUDIO, POLITICHE DELLA CASA

Via Rocco Carabba – 67100 L'Aquila

INTERNET : <http://www.comune.laquila.it>

**In pubblicazione all'Albo Pretorio dal 19/10/2012 al 30/11/2012**

## **AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER LA POPOLAZIONE ASSISTITA PRESSO LA SCUOLA ISPETTORI E SOVRINTENDENTI DELLA GUARDIA DI FINANZA.**

**1-STAZIONE APPALTANTE:** Comune dell'Aquila, Via Rocco Carabba – tel. 0862/645535.

**2-PROCEDURA DI GARA:** **Procedura aperta** ai sensi dell'art. 55 del D. Lgs.163/2006 e ss.mm.ii.; in esecuzione della determinazione dirigenziale del Settore intestato n.43 del 03/09/2012;

2.1 - C.I.G. (Codice Identificativo Gara): 4520220B89.

### **3-TIPO DI SERVIZIO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:**

3.1-Descrizione: il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio di fornitura di pasti (colazione, pranzo e cena) alla popolazione assistita presso la Scuola Ispettori e Sovrintendenti della Guardia di Finanza da parte del Comune dell'Aquila ad imprese di ristorazione specializzate;

3.2 - Categoria del Servizio: Cat. 27 di cui all'all. II B del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.;

3.3 - Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. secondo i criteri e le procedure analiticamente indicati all' art. 8 del Capitolato speciale d'appalto, costituente parte integrante e sostanziale del presente bando;

3.4-Importo complessivo stimato dell'appalto: € 664.300,00

(seicentossantaquattromilatrecento/00) I.V.A esclusa.

3.5- Prezzo totale giornaliero unitario posto a base d'asta: € 13,00 I.V.A. esclusa.

**4 - LUOGO DI ESECUZIONE:** Comune di L'Aquila.;

**5 – DURATA DEL SERVIZIO:** anni 1 (uno); a rettifica di quanto riportato all'art. 2 del capitolato speciale d'appalto, la decorrenza del periodo indicato avrà inizio dalla data di affidamento del servizio.

**6-VALIDITA' DELL'OFFERTA:** 120 giorni dalla scadenza della presentazione dell'offerta.

### **7-DOCUMENTAZIONE:**

**il capitolato d'oneri**, costituente parte integrante del presente bando, contenente le norme e condizioni per l'espletamento del servizio e le modalità di partecipazione alla gara, è visibile presso l'intestato Settore sito in Via Rocco Carabba - L'Aquila, nei giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 11,00 alle ore 13,30, il martedì e mercoledì anche il pomeriggio dalle ore 15.30 alle ore 17.30; il bando di gara e il capitolato d'oneri sono anche disponibili gratuitamente sul sito Internet: [www.comune.laquila.it](http://www.comune.laquila.it) -

Eventuali informazioni possono essere richieste al Responsabile del Procedimento individuato al punto 14, lett. o) del presente bando.

**8-TERMINE DI RICEZIONE, INDIRIZZO, MODALITA' DI PRESENTAZIONE, DATA DI APERTURA DELLE OFFERTE E PROCEDIMENTO DI GARA:**

8.1 **Termine:** 30/11/2012 ore 12.00;

8.2 **Indirizzo:** Comune dell'Aquila, Ufficio Arrivi per il Settore Politiche Sociali, Psicoeducative, Diritto allo studio, Politiche abitative,- Via Roma - Pal. Del Tosto - 67100 L'Aquila;

8.3 **Modalità:** trasmissione tramite servizio postale o agenzia di recapito;

8.4 **Apertura offerte:** seduta pubblica alle ore **09,00 del giorno 3 dicembre 2012** presso il Comune di L'Aquila – Via Rocco Carabba, 67100 L'Aquila;

8.5 **Procedimento di gara:** Secondo le modalità di cui all'art. 8 del capitolato d'oneri costituente parte integrante e sostanziale del presente bando.

**9 - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA:**

Per essere ammessi alla gara, i concorrenti dovranno possedere i requisiti indicati all'art. 5 del Capitolato speciale d'appalto, costituente parte integrante e sostanziale del presente bando.

La partecipazione può essere singola o associata ai sensi degli artt. 34 e ss. del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.

**10 – PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE:**

10.1 **Pena l'esclusione**, i partecipanti dovranno attenersi alle seguenti modalità:

le Ditte interessate dovranno inviare, entro il termine perentorio di cui al punto 8.1, all'indirizzo di cui al punto 8.2 e con le modalità di cui al punto 8.3 del presente bando, un plico chiuso e controfirmato sui lembi di chiusura e recante le indicazioni descritte all'art. 7 del capitolato speciale d'appalto. Il plico dovrà contenere tre buste: busta "A" "DOCUMENTAZIONE", busta "B" "OFFERTA TECNICA" e busta "C" "OFFERTA ECONOMICA" predisposte osservando tutte le prescrizioni riportate all'art. 7 del capitolato speciale d'appalto costituente parte integrante e sostanziale del presente bando.

**11 – CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA:**

L'aggiudicazione della gara avverrà sulla base dei risultati dell'analisi eseguita dall'apposita Commissione Esaminatrice, che opererà in base agli elementi di valutazione puntualmente descritti all'art. 8 del capitolato speciale d'appalto costituente parte integrante e sostanziale del presente bando.

La gara sarà aggiudicata alla Ditta che, sulla base dei punteggi attribuiti dall'apposita Commissione, avrà formulato la migliore offerta complessiva per l'Amministrazione.

In caso di parità di punteggio totale tra due o più concorrenti, l'aggiudicazione avverrà in favore di colui che avrà ottenuto il più elevato punteggio relativo all'area qualità delle offerte. In caso di ulteriore parità, si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. 827/1924 e, cioè, mediante estrazione a sorte. L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione della gara per motivi di pubblico interesse, compreso il verificarsi di vizi procedurali o motivazioni di carattere finanziario e, in tal caso, i concorrenti non potranno vantare alcuna pretesa.

**12 - FINANZIAMENTO:** l'importo complessivo del servizio sarà fronteggiato con fondi del Bilancio Comunale.

**13 - SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE:**

i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

**14 - ALTRE INFORMAZIONI:**

a) il recapito dei plichi va effettuato a cura e rischio della ditta concorrente, per cui ogni ritardo, anche se dovuto a causa di forza maggiore o al servizio prescelto per la trasmissione del plico, comporterà l'esclusione dalla gara;

- b)** non sono ammesse offerte economiche in aumento, né condizionate o espresse in modo indeterminato né con riferimento ad offerta relativa ad altro;
- c)** si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché ritenuta congrua e conveniente;
- f)** le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere redatti in lingua italiana o corredate da traduzione giurata;
- g)** gli importi dichiarati da imprese stabilite in altro Stato membro dell'Unione Europea, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in Euro;
- h)** non è ammesso il subappalto;
- i)** è esclusa la competenza arbitrale;
- l)** i dati raccolti saranno trattati, ai sensi dell'articolo 10 della legge 675/96, esclusivamente nell'ambito della presente gara;
- m)** il presente bando è stato inviato all'Ufficio delle pubblicazioni CEE in data 9 ottobre 2012;
- n)** è obbligatorio dare esecuzione agli adempimenti previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
- o)** responsabile del procedimento: Sig.ra Marina Vignini, Via Rocco Carabba - 67100 L'Aquila - tel. 0862/645535.

L'Aquila, 17 ottobre 2012

Il Dirigente  
(Dott.ssa Patrizia Del Principe)

ALLEGATO "A"



## COMUNE DELL'AQUILA

Settore Politiche Sociali,  
Assistenza alla Popolazione,  
Diritto allo Studio,  
Cultura, Sport, Turismo.  
Via Rocco Carabba n. 6 L'Aquila  
Fax 0862/645533

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL  
SERVIZIO MENSA PER LA POPOLAZIONE ASSISTITA  
PRESSO LA SCUOLA ISPETTORI E SOVRINTENDENTI  
DELLA GUARDIA DI FINANZA**

## **SOMMARIO**

<b>ALLEGATO</b>	<b>“A”</b>
.....	<b>1</b>
<b>AMMINISTRAZIONEAGGIUDICATRICE</b>	<b>.....4</b>
<b>INDICAZIONI</b>	
<b>GENERALI</b> .....	<b>4</b>
ART. 1 OGGETTO DEL CONTRATTO	.....4
ART. 2 DURATA DELL' APPALTO	.....4
ART. 3 VALORE PRESUNTO DELL' APPALTO.....	5
ART. 4 TIPOLOGIA E PRESUMIBILE DIMENSIONE DELL'UTENZA.....	5
ART. 5 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE	.....5
ART. 6 AVVERTENZE.....	8
ART. 7 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE.....	9
ART. 8 MODALITA' DI GARA E AGGIUDICAZIONE	.....10
ART. 9 STANDARDS DI QUALITA' DEL SERVIZIO.....	12
ART. 10 CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO.....	13
ART. 11 INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO.....	13
ART. 12 ORDINATIVI DEI PASTI	.....13
ART. 13 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.....	14
ART. 14 CAUZIONE PROVVISORIA	.....14
ART. 15 CAUZIONE DEFINITIVA	.....14
ART. 16 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE	.....14
ART. 17 SUB-APPALTO DELLA FORNITURA	.....14
ART.18 SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATRICE.....	15
<b>ONERI INERENTI IL CONTRATTO.....</b>	<b>15</b>
ART. 19 ASSICURAZIONI	.....15
ART. 20 SPESE, IMPOSTE E TASSE	.....15
ART. 21 PERSONALE	.....15
ART. 22 ORGANICO ADDETTI E DIREZIONE DEL SERVIZIO.....	16
ART. 23 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO	.....16
ART. 24 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI).....	16
ART. 25 CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI,.....	17
ART. 26 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI	.....17

ART. 27 APPLICAZIONI CONTRATTUALI .....	17
ART. 28 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE .....	17
ART. 29 RIFIUTI .....	18
<b>CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....</b>	<b>18</b>
ART. 30 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI .....	18
ART. 31 IGIENE DELLA PRODUZIONE .....	19
ART. 32 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE .....	19
ART. 33 RICICLO .....	19
ART. 34 MANIPOLAZIONE E COTTURA .....	20
ART. 35 OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE.....	20
ART. 36 LINEA REFRIGERATA .....	20
ART. 37 PENTOLAME PER LA COTTURA .....	20
ART. 38 CONDIMENTI .....	21
<b>MENU' PER LE UTENZE .....</b>	<b>21</b>
ART. 39 MENU' .....	21
ART. 40 STRUTTURA DEL MENU' .....	21
ART. 41 VARIAZIONI DEL MENU' .....	21
ART. 42 TABELLE DIETETICHE E MENU' .....	21
ART. 43 QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI .....	22
ART. 44 DIETE SPECIALI ,.....	22
ART. 45 DIETE DI TRANSIZIONE ( "DIETE IN BIANCO") . .....	22
ART. 46 INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE E MENU' SPERIMENTALI ...	23
ART. 47 NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI – CONTENITORI .....	23
ART. 48 MEZZI DI TRASPORTO .....	23
ART. 49 ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI .....	24
<b>CONTROLLO DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE .....</b>	<b>24</b>
ART. 50 DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE .....	24
ART. 51 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO .....	24
ART. 52 TIPOLOGIA DEI CONTROLLI .....	25
ART. 53 BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI .....	25
ART. 54 METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITA' .....	26
ART. 55 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI . .....	26
ART. 56 RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA' ..	26
ART. 57 CONTROLLO DELLA QUALITA' .....	27
<b>PENALI.....</b>	<b>27</b>
ART. 58 PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI.....	27
<b>PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI .....</b>	<b>28</b>
ART. 59 PREZZO DEI PASTI .....	28
ART. 60 PAGAMENTI PER LA FORNITURA DEI PASTI .....	28

<b>RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....</b>	<b>28</b>
ART. 61 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA .....	28
ART. 62 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO .....	29
<b>CONTROVERSIE .....</b>	<b>29</b>
ART. 63 FORO COMPETENTE .....	29
<b>NORME FINALI .....</b>	<b>29</b>
ART. 64 RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME.....	29
<b>ALLEGATI.....</b>	<b>29</b>

**COMUNE DI L'AQUILA**  
Settore Assistenza alla Popolazione.  
Via Rocco Carabba (AQ) Tel 0862645535/39 FAX 0862 645533

**APPALTO FORNITURA PASTI**  
**CAPITOLATO SPECIALE**

**AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE**

Comune dell'Aquila, Via Rocco Carabba - L'Aquila

**INDICAZIONI GENERALI**

**ART. 1**

**OGGETTO DEL CONTRATTO**

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio di fornitura dei pasti (colazione, pranzo e cena) alla popolazione assistita presso la Scuola Ispettori e Sovrintendenti della Guardia di Finanza da parte del Comune di L'Aquila ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno un centro di produzione pasti proprio o comunque nella loro esclusiva disponibilità, escludendo in ogni caso centri di cottura presso altri Enti pubblici o privati.

Il servizio prevede la preparazione dei pasti in multirazione in modalità self-service da consegnare in contenitori isotermici. L'arredo necessario per il funzionamento del refettorio è a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Le stoviglie monouso devono essere fornite dall'Impresa aggiudicataria in conformità ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di imballaggio di materiale, destinato a venire a contatto con alimenti di primaria qualità.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi di proprietà della ditta aggiudicataria, forniti di autorizzazioni igienico-sanitarie, previste dalla normativa vigente per il trasporto di alimenti.

**ART. 2**

**DURATA DELL'APPALTO**

Il presente appalto avrà la durata di anni 1 (uno) a partire dal 1.11.2012 al 31.10.2013.

L'Amministrazione Comunale si riserva di procedere al rinnovo del presente contratto ove non sia in contrasto con la normativa vigente a quella data, con atto motivato e per il tempo massimo pari alla stessa durata (art. 57 comma 5 lett. b) D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii).

L'I.A. (Impresa Appaltatrice), in caso di mancato rinnovo alla scadenza del contratto, è tenuta alla prestazione del servizio, se richiesta, per un periodo comunque non superiore a sei mesi, agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'Ente, sino alla consegna del medesimo servizio al nuovo aggiudicatario della procedura di gara avviata dall'Amministrazione.

Il Comune di L'Aquila si riserva in qualunque momento di interrompere, sospendere o revocare le procedure di gara per intervenute esigenze di amministrazione.

Qualora l'Amministrazione Comunale, nel periodo considerato, dovesse adottare un nuovo sistema di gestione del servizio fornitura pasti, o ravvedesse l'opportunità della soppressione del servizio, l'appalto potrà essere interrotto con un preavviso da effettuarsi mediante lettera raccomandata con almeno 90 giorni di anticipo, ed il contratto si riterrà risolto, trascorsi i tempi di preavviso, senza alcun indennizzo al prestatore di servizi.

### **ART. 3 VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO**

Il numero presunto dei pasti giornalieri è corrispondente a 140 colazioni, 140 pranzi e 140 cene.

L'importo presunto dell'appalto, per il periodo di cui al precedente articolo, determinato moltiplicando il prezzo totale giornaliero unitario posto a base di gara di **€ 13,00** (Iva esclusa) per il numero dei giorni (365) in cui il servizio deve essere effettuato, è pari ad **€ 664.300,00** (Iva esclusa).

Tale importo è suscettibile di variazione in aumento o in diminuzione, in relazione al numero di pasti effettivamente somministrati.

Il prezzo offerto sarà tenuto fermo per tutta la durata del contratto.

### **ART. 4 TIPOLOGIA E PRESUMIBILE DIMINUZIONE DELL'UTENZA**

La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di fornitura dei pasti (colazione, pranzo e cena) per l'utenza composta dalla popolazione assistita presso la Scuola Ispettori e Sovrintendenti della Guardia di Finanza.

L'impresa deve garantire il servizio di ristorazione, con propria autonoma organizzazione, tutti i giorni dell'anno.

In nessun caso l'appaltatore può sospendere il servizio, escluso accordi specifici con la Stazione Appaltante.

La mancata fornitura del pasto, anche per un solo giorno, dà diritto alla Stazione Appaltante di rivalersi sull'I.A. delle spese sostenute per sopperire all'inadempienza.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni stabilite nel contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

La distribuzione dei pasti al self-service o nella modalità da asporto dovrà essere garantita dalle 12:30 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 21:00 tutti i giorni dell'anno. La colazione sarà distribuita dalle ore 07:00 alle ore 09:00.

Il Comune si riserva, inoltre, la facoltà di modificare il calendario di erogazione e gli orari di consegna a seguito del mutamento di esigenze di carattere organizzativo.

Il numero dei pasti giornalieri è un dato medio del tutto indicativo ed è desunto dal numero degli ospiti alloggiati presso la Scuola Sottoufficiali Guardia di Finanza.

Il dato relativo al numero di presenze effettive verrà attestato ogni giorno e saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente fruiti dagli ospiti.

Nel corso del Servizio, l'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare variazioni nei quantitativi e nella qualità delle tabelle dietetiche, qualora siano richieste dal medico di struttura pubblica della competente A.S.L.

## **ART. 5 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Per essere ammessi alla gara, l'Impresa deve attestare di essere in possesso dei seguenti requisiti a pena di esclusione:

1. Iscrizione alla C.C.I.A.A. della Provincia in cui l'Impresa ha sede o ad analogo registro di altro Stato membro dell'U.E. e per attività inerente il servizio oggetto dell'appalto;
2. Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.;
3. Insussistenza delle cause ostative ai sensi delle disposizioni antimafia;
4. di non avere subito nel triennio 2009/2010/2011 atti o provvedimenti di risoluzione, revoca e/o decadenza dell'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per grave inadempimento o negligenza da parte dei soggetti committenti;
5. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ex legge 68/99;
6. di essere in regola con quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni e di impegnarsi ad adottare tutti i necessari accorgimenti tecnici ed organizzativi diretti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri dipendenti e di tutti coloro che dovessero collaborare a qualsiasi titolo nonché dei fruitori del servizio oggetto dell'appalto;
7. di non essere soggetti a provvedimenti restrittivi di cui all'art. 5 della legge 123/2007;
8. di essere in regola con il versamento degli oneri fiscali e i contributi previdenziali e assistenziali per i dipendenti, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge e delle norme contrattuali nazionali e locali;
9. di avere realizzato nell'ultimo anno (1 novembre 2011 – 31 ottobre 2012) un volume globale d'affari non inferiore al doppio del valore complessivo dell'appalto, comprensivo dell'importo relativo al periodo di eventuale

ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto della presente gara. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese il requisito di cui al presente punto dovrà essere posseduto almeno al 60% dell'impresa capogruppo; le imprese mandanti dovranno possedere tale requisito in percentuale non inferiore al 20% del totale richiesto. In caso di Consorzio il requisito dovrà essere posseduto a pena di esclusione della gara dal Consorzio ovvero cumulativamente dalle imprese consorziate e designate per l'esecuzione del servizio, le quali non potranno in alcun caso possederlo nelle misure inferiori al 20% del totale richiesto.

10. originale o copia conforme del certificato del sistema qualità aziendale, rilasciato secondo le norme europee della serie UNI EN ISO 9001. Trattandosi di requisito soggettivo, in caso di raggruppamento temporaneo d'impresa il requisito deve sussistere in capo a tutte le imprese facenti parte del raggruppamento stesso.
  11. originale o copia conforme del Certificato UNI EN ISO 14001, trattandosi di requisito soggettivo, in caso di raggruppamento temporaneo di imprese il requisito deve sussistere in capo a tutte le imprese facenti parti del raggruppamento stesso;
  12. originale o copia conforme del Certificato del Sistema di qualità aziendale rilasciato secondo le norme europee della serie UNI EN ISO 22000:2005. Trattandosi di requisito soggettivo, in caso di raggruppamento temporaneo di imprese il requisito deve sussistere in capo a tutte le imprese facenti parte del raggruppamento stesso;
  13. originale o copia conforme del certificato OHSAS 18001. Trattandosi di requisito soggettivo, in caso di raggruppamento temporaneo di imprese il requisito deve sussistere in capo a tutte le imprese facenti parte del raggruppamento stesso;
  14. di rispettare per i propri dipendenti le norme del CCNL di categoria e applicare ai propri addetti gli accordi economici e normativi della contrattazione nazionale del comparto, secondo l'ultima tabella in vigore;
  15. almeno n. 2 idonee referenze bancarie rilasciate da Istituti Bancari attestanti che l'impresa ha sempre fatto fede agli impegni assunti;
  16. ricevuta del versamento in favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori servizi e forniture (CIG);
  17. cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo presunto complessivo a base di gara da costituire mediante fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs 385/1993, che svolgono in linea esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro, Bilancio e Programmazione economica.
- A pena di esclusione la garanzia dovrà provvedere:
- a) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
  - b) la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del cod. civ., nonché l'operatività della garanzia stessa entro 15 gg dalla data di presentazione delle offerte;
  - c) validità 180 gg dalla data di presentazione delle offerte;
  - d) l'impegno del fideiussore a rilasciare, in caso di aggiudicazione la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto a favore del Comune;

- e) qualora la cauzione venga rilasciata da un Istituto di intermediazione finanziaria dovrà essere allegata, a pena di esclusione, dichiarazione o documentazione attestante che l'Istituto è iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs 385/93 e che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzato dal Ministero del Tesoro, Bilancio e Programmazione economica;
  - f) in caso di raggruppamenti o consorzi ordinari di cui all'art.34 comma 1 lett. d), e) del D. Lgs 163/06 e ss.mm.ii. non ancora costituiti, la garanzia fideiussoria deve essere intestata a nome di ciascuna società componente il costituendo raggruppamento o consorzio, in caso di raggruppamento o consorzio. In caso di raggruppamenti, consorzi o GIEIE (Gruppo Europeo di Interesse Economico), di cui all'art. 34 comma 1 lett. d), e), f), del D. Lgs 163/06 e ss.mm.ii., già costituiti, la garanzia fideiussoria dovrà essere intestata alla sola impresa designata capogruppo, ed al consorzio già costituito.
17. Piena disponibilità, per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura pasti in grado di produrre i quantitativi di pasti previsti nel presente capitolato di appalto. L'Impresa dovrà pertanto disporre, nel termine di 15 (quindici) giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione definitiva del servizio, e comunque in tempo utile per assicurare la regolare erogazione del servizio stesso, di un centro di cottura, autorizzato alla produzione di pasti, e con una capacità produttiva sufficiente a garantire la produzione minima dei pasti richiesti dal presente capitolato. In ogni caso si precisa che il tempo di percorrenza necessario ad ogni automezzo per il completamento della consegna dei pasti dal Centro di produzione stesso presso i locali della Scuola Sottoufficiali Guardia di Finanza adibiti a refettorio non deve di norma superare il tempo massimo di 30 (trenta) minuti; il mancato rispetto della scadenza temporale ivi richiamata comporta l'applicazione del successivo art. 62 del presente capitolato;
18. qualora il centro di cottura pasti sia già nella piena disponibilità dell'Impresa che partecipa alla gara dovranno essere allegati all'offerta i seguenti documenti:
- a) contratto che ne attesti la piena disponibilità dell'impresa per tutta la durata del contratto;
  - b) attestazione, con indicazione delle dimensioni, dei percorsi e dell'elenco dell'attrezzatura in dotazione;
  - c) l'autorizzazione sanitaria specifica per l'asporto, intestata alla ditta stessa;
  - d) dichiarazione in merito all'ubicazione della cucina, alla distanza (in termini di Km stradali), dalla Scuola Sottoufficiali Guardia di Finanza Via Fiamme Gialle loc. Coppito, alla capacità produttiva effettiva, alla capacità produttiva già impegnata e alla conseguente capacità produttiva residua;
19. qualora invece la ditta partecipante non abbia ancora la piena ed esclusiva disponibilità del Centro di produzione dovranno essere allegati all'offerta i seguenti documenti:
- a) contratto preliminare di affitto;
  - b) progetto definitivo del centro (vincolante in caso di aggiudicazione) a disposizione, riportante le dimensioni, i percorsi e l'elenco dell'attrezzatura per il servizio;

c) dichiarazione in merito all'ubicazione della cucina, alla distanza (in termini di Km stradali) dalla Scuola Sottoufficiali Guardia di Finanza Via Fiamme Gialle loc. Coppito, alla capacità produttiva effettiva;

d) il concorrente dovrà inoltre allegare una dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 con la quale, assumendosene la piena responsabilità anche penale, garantisca l'effettiva disponibilità e l'operatività del centro nel termine di quindici giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione definitiva e con la quale si impegna a fornire al Comune entro tale termine, copia della documentazione atta a dimostrare la piena disponibilità della cucina per tutta la durata contrattuale, il progetto esecutivo e l'autorizzazione sanitaria intestata alla Ditta stessa.

Inoltre le ditte concorrenti devono espressamente dichiarare;

1. di avere preso visione e di accettare tutte le clausole del presente capitolato speciale d'appalto e dei relativi allegati apponendo la firma su ogni singola pagina;
2. di impegnarsi ad eseguire la fornitura richiesta nei modi e nei tempi previsti nel presente capitolato speciale d'appalto e nei relativi allegati;
3. di impegnarsi a non utilizzare prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
4. di avere preso conoscenza di tutte le circostanze che possono influire nell'esecuzione della fornitura e di giudicare i prezzi remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata;
5. il numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica ufficiali ove l'Amministrazione possa effettuare le relative comunicazioni;
6. l'I.A., prima dell'inizio dell'attività dovrà fornire apposita dichiarazione sulle certificazioni degli automezzi utilizzati concernente le autorizzazioni previste dalla Legge 327/80 e dal T.U., sul Trasporto delle merci deperibili.
7. a pena di esclusione l'I.A. dovrà fornire l'organigramma del seguente personale:
  - a) presenza di un cuoco diplomato con esperienze molteplici pregresse;
  - b) presenza di un responsabile di cucina con esperienza almeno biennale;
  - c) presenza di un nutrizionista diplomato o esperto in scienza dell'alimentazione;
  - d) presenza di un programma di formazione e addestramento professionale in relazione al tipo di attività;
  - e) presenza di un responsabile o direttore generale.

Nell'offerta dovrà essere specificata ampiamente, con dati tecnici, il tipo, la costituzione, la misura e la composizione merceologica dei contenitori di distribuzione del pasto, delle posate di plastica, dei bicchieri a perdere e dei tovaglioli di carta, formanti tutti parte integrante della fornitura.

L'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le procedure del D.Lgs 26/05/1997 n. 155 e ss.mm.ii., mediante un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points).

A tal fine dovrà essere predisposto apposito manuale di corretta prassi igienica ai sensi dell'art. 4 del sopraccitato D.Lgs. che in caso di aggiudicazione, deve essere depositato in copia, prima dell'avvio del servizio, presso il competente ufficio del

Comune. Il gestore sarà tenuto a provvedere a proprie cure e spese all'analisi dei cibi somministrati con periodicità mensile o comunque concordata dal Committente, nel giorno indicato dal Comune.

## **ART. 6 AVVERTENZE**

Tutte le dichiarazioni, le relazioni, e l'offerta, pena l'esclusione dovranno essere presentati in lingua italiana o accompagnati da traduzione in lingua italiana certificata, conforme al testo straniero, dalla competente rappresentanza diplomatica o consolare ovvero traduttore ufficiale.

Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro la scadenza indicata nel bando ovvero non rechi l'indicazione del mittente, la dicitura relativa alla specificazione dell'oggetto della gara o che non sia debitamente chiuso e controfirmato sui lembi di chiusura.

L'incompleta od inesatta produzione di quanto richiesto all'articolo che precede, determina l'esclusione dalla gara.

Ai sensi del D.L.gs n. 123 del 7 agosto 2007 sopra richiamato si specifica, a pena di esclusione, che;

- ✓ il costo del lavoro considerato dalla Ditta al fine della formulazione del prezzo non potrà essere inferiore a quello risultante nelle apposite tabelle per "i dipendenti da azienda del settore Turismo – comparto pubblici esercizi "ristorazione collettiva" pubblicate periodicamente dal Ministero del Lavoro e delle politiche sociali sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale e assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree geografiche;
- ✓ il costo relativo alla sicurezza considerato dalla ditta dovrà essere congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio oggetto del presente appalto.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata alla verifica del possesso dei requisiti autodichiarati. Dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto la ditta aggiudicataria sarà inviata a presentare, pena la decadenza dell'aggiudicazione:

1. la documentazione di rito propedeutica alla stipula del contratto (modello GAP, atto costitutivo in caso di A.T.I., eventuali procure, etc);
2. cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto contrattuale.

## **ART. 7 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

1. Il plico, chiuso e controfirmato sui lembi di chiusura, contenente la documentazione e le offerte tecnica ed economica andrà presentato, a pena di esclusione, all'indirizzo indicato nel bando, attraverso il servizio postale o agenzia di recapito autorizzata.
2. All'esterno del plico andrà riportata la seguente dicitura "**Gara per l'affidamento del Servizio mensa per la popolazione assistita presso la Scuola Ispettori e Sovrintendenti della Guardia di Finanza dell'Aquila**".

3. Il plico, a pena di esclusione, dovrà, inoltre, riportare il nominativo del concorrente, il giorno e l'ora di espletamento della gara e dovrà contenere:

- ✓ busta "A" chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, recante l'indicazione del concorrente, sulla quale dovrà essere indicato "DOCUMENTAZIONE"; detta busta, pena l'esclusione dalla gara, dovrà contenere:
  - l'istanza di partecipazione, redatta in bollo sottoscritta dal legale rappresentante e corredata da copia del documento di riconoscimento;
  - dichiarazione attestante la iscrizione nel registro della Ditta alla Camera di Commercio e negli altri registri previsti per legge per la prestazione oggetto della gara;
  - dichiarazione circa il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 riferita all'Azienda e a tutti i legali rappresentanti;
  - dichiarazione di autorizzare espressamente la I.A. ad utilizzare, per tutte le comunicazioni previste dalla normativa vigente, il numero di fax del domicilio eletto, ovvero la posta elettronica certificata del concorrente;
  - dichiarazione che in caso di aggiudicazione adempirà agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
  - tutte le dichiarazioni e/o la documentazione richieste dal capitolato d'oneri;
  - la quietanza della cauzione provvisoria;
  - il capitolato d'oneri, debitamente sottoscritto in ogni pagina dall'avente diritto per accettazione;
  - attestazione del versamento in favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture;
  - dichiarazione di aver espletato nell'ultimo anno (1 novembre 2011 – 31 ottobre 2012) in favore di PP.AA servizi analoghi a quello oggetto di gara (ai sensi dell'art. 42, comma 1 lett. a) del D.Lgs. 163/2006);
  - dichiarazione attestante che il costo del lavoro per il personale occupato non è inferiore al costo stabilito dal C.C.N.L. di categoria vigente;
  - dichiarazione attestante il regolare versamento a favore dei dipendenti dei contributi previdenziali ed assistenziali.

Tutte le dichiarazioni devono essere fornite ai sensi degli Artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, dal legale rappresentante dell'Azienda con allegata copia di un documento di riconoscimento del dichiarante in corso di validità.

- ✓ busta "B" chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, recante l'indicazione del concorrente contenente l'offerta tecnica, sulla quale dovrà essere indicato "OFFERTA TECNICA" e contenente la proposta progettuale redatta sulla base di quanto precisato nel presente capitolato ai fini dell'attribuzione dei punteggi;
- ✓ busta "C" chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, recante l'indicazione del concorrente contenente l'offerta economica, sulla quale dovrà essere indicato "OFFERTA ECONOMICA";

L'istanza di partecipazione e tutta la documentazione allegata, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere debitamente sottoscritti dal legale rappresentante dell'Impresa. L'offerta economica, recante il prezzo unitario offerto in cifre ed in lettere, deve essere redatta in carta legale

e riportare il codice fiscale e la partita IVA dell'impresa. In caso di difformità tra l'offerta in cifre e quella in lettere verrà presa in considerazione quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Si fa presente che, ai sensi della L. 675/1996 e del D.Lgs 196/2003 e ss.mm.ii., unitamente all'offerta tecnica, ciascun concorrente potrà, mediante motivata dichiarazione, segnalare all'Amministrazione le informazioni che costituiscono i segreti tecnici e commerciali. In presenza di tale dichiarazione l'Amministrazione consentirà l'accesso nella forma della sola visione delle informazioni che costituiscono segreti tecnici e commerciale. In assenza di tale dichiarazione l'accesso è consentito nella forma dell'estrazione copia dell'offerta tecnica e/o delle giustificazioni presentate.

Ai sensi dell'art. 46 del D.Lgs 163/06, nei limiti previsti dagli artt. Da 38 a 45, la Stazione Appaltante invita, se necessario, i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati. La richiesta avverrà tramite fax.

## **ART. 8 MODALITA' DI GARA E AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione del servizio di cui al presente appalto, avverrà secondo le norme, i termini, le modalità e le condizioni definite all'interno del presente capitolato e del relativo bando di gara.

La gara verrà espletata mediante procedura aperta in ambito UE, ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, mediante il criterio di cui all'art. 83 del D.Lgs stesso.

Il servizio verrà affidato all'offerente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai parametri tecnico-qualitativi ed al prezzo, indicati nel presente Capitolato.

In caso di parità di punteggio complessivo l'affidamento del servizio verrà aggiudicato al concorrente che ha ottenuto il punteggio più elevato nell' "Area qualità". In caso di ulteriore parità si procederà ad estrazione a sorte.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso in cui dovesse pervenire una sola offerta valida, ove ritenuta congrua e conveniente per l'Amministrazione. Mentre l'offerta è vincolante per l'impresa concorrente dal momento della presentazione della stessa, l'Amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto della fornitura del trasporto pasti a sua insindacabile scelta – e senza pretesa alcuna da parte dell'Impresa offerente – e sarà vincolata solo con la stipula del relativo contratto.

Il prezzo di aggiudicazione sarà valido per tutta la durata dell'appalto e non sarà oggetto di alcun aumento.

Le offerte dovranno avere validità minima di 120 giorni dalla data della scadenza della presentazione dell'offerta. Non saranno ammesse offerte in aumento.

In caso di offerte anormalmente basse, il Comune, ai sensi degli artt. 86 e 87 del D.Lgs 163/2006, si riserva, di richiedere le giustificazioni e le precisazioni, ritenute necessarie, al concorrente. Nel caso in cui queste non fossero ritenute valide, l'Amministrazione ha facoltà di rigettare l'offerta con provvedimento motivato. In rif. agli artt. n. 41, 42, 43, 83 del D.Lgs. 163/2006, l'offerta di gestione del servizio verrà esaminata tenendo conto dei seguenti parametri:

ELEMENTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO										
Prezzo unitario a base di gara	40 punti										
Offerta tecnica	60 punti										
<p><b>QUALITA' DELLA DITTA E DEL SERVIZIO:</b></p> <p>La Commissione attribuirà il punteggio (fino al massimo di punti indicati) sulla base di apposite descrizioni o relazioni, con criteri comparativi e proporzionali fra le ditte concorrenti, come indicato nelle successive lettere a,b,c e d. La relazione dovrà essere contenuta in max 30 pagine (no fronte retro) sottoscritte a pena di esclusione dal titolare/legale rappresentante</p>	60/100										
<p>a) modalità di organizzazione del servizio: verrà valutata la descrizione del servizio e le varie procedure fino alla consegna dei pasti</p>	Max Punti 4										
<p>b) capacità produttiva del Centro di cottura impiegato e distanza dalla Scuola Sottoufficiali Guardia di Finanza Via Fiamme Gialle loc. Coppito - capacità produttiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• da 200 fino a 500 pasti gg. <span style="float: right;"><i>2 punti</i></span></li> <li>• Oltre 500 pasti gg. <span style="float: right;"><i>4 punti</i></span></li> </ul> <p>Distanza dalla Scuola Sottoufficiali Guardia di Finanza Via Fiamme Gialle loc. Coppito (calcolata attraverso l'utilizzo del sito internet Google Map, da allegare)</p> <p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente griglia:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="padding-left: 40px;">distanza da 0 a 7,0 Km</td> <td style="text-align: right;"><i>8 punti</i></td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">distanza da 7,1 a 14,0 Km</td> <td style="text-align: right;"><i>4 punti</i></td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">distanza da 14,1 a 20,0 Km</td> <td style="text-align: right;"><i>2 punti</i></td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">distanza da 20,1 a 30 Km</td> <td style="text-align: right;"><i>1 punto</i></td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">distanza oltre 30,1 Km</td> <td style="text-align: right;"><i>0 punti</i></td> </tr> </table>	distanza da 0 a 7,0 Km	<i>8 punti</i>	distanza da 7,1 a 14,0 Km	<i>4 punti</i>	distanza da 14,1 a 20,0 Km	<i>2 punti</i>	distanza da 20,1 a 30 Km	<i>1 punto</i>	distanza oltre 30,1 Km	<i>0 punti</i>	Max Punti 12
distanza da 0 a 7,0 Km	<i>8 punti</i>										
distanza da 7,1 a 14,0 Km	<i>4 punti</i>										
distanza da 14,1 a 20,0 Km	<i>2 punti</i>										
distanza da 20,1 a 30 Km	<i>1 punto</i>										
distanza oltre 30,1 Km	<i>0 punti</i>										
<p>c) piano e sistema di trasporto pasti c/o i terminali di consumo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• n. automezzi utilizzati e piano trasporti <span style="float: right;"><i>4 punti</i></span></li> <li>• piano di pulizia <span style="float: right;"><i>2 punti</i></span></li> <li>• attrezzature utilizzate <span style="float: right;"><i>2 punti</i></span></li> </ul>	Max Punti 8										
<p>d) sistemi di controllo specifici del servizio in oggetto</p> <p>Saranno valutati i seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• criteri di selezione, valutazione e controllo dei fornitori utilizzati per il servizio; <span style="float: right;"><i>4 punti</i></span></li> <li>• procedure per il controllo della materia prima utilizzata; <span style="float: right;"><i>3 punti</i></span></li> </ul>	Max Punti 12										

<ul style="list-style-type: none"> <li>• presenza di un contratto di convenzione con un laboratorio accreditato ACCREDIA da utilizzare per le analisi delle materie prime e i cibi pronti al consumo; <b>3 punti</b></li> <li>• conformità del sistema di Gestione dell'Autocontrollo Aziendale alla norma UNI 10854:1999 (da dimostrare con apposita certificazione) <b>2 punti</b></li> </ul>											
<p>e) Introduzione di alimenti di qualità locali del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• latticini locali <b>2 punti</b></li> <li>• carne italiana <b>2 punti</b></li> <li>• frutta proveniente da coltivazioni biologiche e/o latte integrato <b>1 punti</b></li> <li>• verdure fresche <b>1 punti</b></li> <li>• pane locale <b>1 punto</b></li> <li>• pasta biologica <b>1 punto</b></li> </ul>	Max Punti 8										
<p>f) piena disponibilità per tutta la durata del contratto di un centro di cottura di emergenza debitamente autorizzato ai sensi di legge per la produzione e veicolazione di pasti (allegare autorizzazione sanitaria):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• capacità produttiva, attrezzature presenti, spazi di lavorazione <b>max 3 punti</b></li> <li>• distanza dalla Scuola Sottoufficiali Guardia di Finanza Via Fiamme Gialle loc. Coppito (calcolate attraverso l'utilizzo del sito internet Google Map, da allegare). <b>max 4 punti</b></li> </ul> <p>Quest'ultimo punteggio verrà attribuito secondo la seguente griglia:</p> <table> <tr> <td>distanza da 0 a 7,0 Km</td> <td><b>4 punti</b></td> </tr> <tr> <td>distanza da 7,1 a 14,0 Km</td> <td><b>2 punti</b></td> </tr> <tr> <td>distanza da 14,1 a 20,0 Km</td> <td><b>1 punti</b></td> </tr> <tr> <td>distanza da 20,1 a 30 Km</td> <td><b>0,5 punti</b></td> </tr> <tr> <td>distanza oltre 30,1 Km</td> <td><b>0 punti</b></td> </tr> </table>	distanza da 0 a 7,0 Km	<b>4 punti</b>	distanza da 7,1 a 14,0 Km	<b>2 punti</b>	distanza da 14,1 a 20,0 Km	<b>1 punti</b>	distanza da 20,1 a 30 Km	<b>0,5 punti</b>	distanza oltre 30,1 Km	<b>0 punti</b>	Max Punti 7
distanza da 0 a 7,0 Km	<b>4 punti</b>										
distanza da 7,1 a 14,0 Km	<b>2 punti</b>										
distanza da 14,1 a 20,0 Km	<b>1 punti</b>										
distanza da 20,1 a 30 Km	<b>0,5 punti</b>										
distanza oltre 30,1 Km	<b>0 punti</b>										
<p>g) Eventuali proposte aggiuntive che l'Azienda intende attuare: verranno valutate le proposte atte a migliorare il servizio.</p>	Max Punti 9										

Conclusa la fase riservata dell'attribuzione dei punteggi all'offerta progettuale, la Commissione di gara procederà a dare pubblica lettura delle offerte economiche proposte da ciascun concorrente, con l'indicazione in cifre ed in lettere del prezzo unitario a pasto offerto e procederà quindi alla determinazione dei relativi punteggi, secondo la seguente formula:

$$Pe = P_{max} \times Cm / Co$$

Dove:

Pe = punteggio da attribuire al soggetto esaminato

Pmax = 40 punteggio massimo attribuibile

Cm = prezzo proposto minimo tra tutte le offerte pervenute

Co = prezzo proposto offerto dal concorrente in esame

## **ART. 9**

### *STANDARDS DI QUALITÀ DEL SERVIZIO*

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato. Tali standard sono da considerarsi minimi; essi vanno comunque rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richieste dall'Ente.

I pasti dovranno essere preparati con derrate alimentari di prima qualità aventi tutti i requisiti di genuinità e di freschezza, privilegiando materie prime fresche e di stagione, escludendo l'uso di spezie e di esaltatori di sapore ed escludendo i cibi precotti.

Il Comune al fine di poter valutare tali standard di qualità, fa riferimento alla normativa igienica sul controllo ufficiale e sull'autocontrollo (d.p.r. 327/80 D. Lgs 123/93 e 155/97) nonché agli obiettivi indicati dal Regolamento comunitario 178/2002 che estende l'autocontrollo all'intera filiera agro alimentare al fine di favorire il collegamento tra i singoli sistemi di autocontrollo aziendali, compresi quindi i sub fornitori e di garantire la rintracciabilità dei prodotti, dei flussi materiali e delle responsabilità.

Il Comune richiede pertanto la garanzia della completa visibilità e rintracciabilità della filiera da parte di tutte le Aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

E' fatto divieto dell'utilizzo dei prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) nel servizio di ristorazione.

Contestualmente all'inizio del contratto l'I.A. deve inviare al Settore Assistenza alla Popolazione del Comune di L'Aquila l'elenco delle derrate alimentari e le bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle Aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta revisione dell'elenco completo da inviare al Comune.

Ogni revisione deve riportare la data e la firma del responsabile del Servizio.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.L.vo 68 del 25.02.2000 e D.L. vo 259 del 10/08/2000).

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibili le etichette.

L'I.A. deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone una attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (D. Lgs n.155/97).

## **ART.10**

### *CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO*

L'erogazione dei pasti avverrà tutti i giorni della settimana.

**ART.11**  
**INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO**

L'Impresa si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 1.11.2012 fino alla scadenza del contratto.

**ART.12**  
**ORDINATIVI DEI PASTI**

Il menù e le relative tabelle dietetiche allegate al presente capitolato possono essere variate.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.

Dovrà essere, inoltre, garantita la preparazione di qualsiasi dieta alimentare certificata dal medico competente della locale ASL.

In particolare dovrà essere garantita la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico, come allergie ed intolleranze alimentari, morbo celiaco, diabete mellito, fibrosi cistica, nonché per motivazioni etiche, religiose, ecc.

**ART.13**  
**INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

In nessun caso l'appaltatore può sospendere il servizio, escluso accordi specifici con la committente o impedimenti dovuti per causa di forza maggiore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo rispettivamente dell'impresa e del Comune (terremoti, ed altre calamità naturali di straordinaria violenza...).

Qualora si verificassero situazioni di emergenza comportanti una interruzione temporanea del servizio che richieda una attuazione di interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o almeno ridurre, il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente e alle cose, l'I.A. si impegna, in accordo con il Comune, a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato, eventualmente, in altra/e struttura/e idonea/e, fino al ristabilirsi delle condizioni originarie.

**ART.14**  
**CAUZIONE PROVVISORIA**

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono allegare la documentazione comprovante la costituzione della cauzione provvisoria, pari al 2% del valore complessivo presunto dell'appalto (art. 75 D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.).

Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti non aggiudicatari che ne faranno richiesta, immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto.

**ART.15**  
**CAUZIONE DEFINITIVA**

L'I.A. deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nei modi stabiliti dall'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.ms.ii., a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'Impresa aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'aggiudicazione all'Impresa, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'Impresa aggiudicataria. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

**ART.16**  
**RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE**

Qualora l'impresa non intenda accettare l'aggiudicazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

**ART.17**  
**SUB-APPALTO DELLA FORNITURA**

Fermo restando il divieto di cessione parziale o totale del contratto, il sub-appalto della fornitura dei pasti potrà essere utilizzato esclusivamente per cause sopraggiunte, imprevedibili ed ampiamente dimostrabili e deve essere preventivamente autorizzato dal Comune.

Resta comunque impregiudicata la responsabilità dell'Impresa per la buona esecuzione del contratto nei confronti del Comune del rispetto da parte degli eventuali subappaltatori delle normative vigenti, dei C.C.N.L. e di tutte le norme del presente Capitolato.

**ART.18**  
**SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A., in caso di risoluzione del contratto, gli Uffici preposti del Comune procederanno con le Imprese idonee all'aggiudicazione secondo la graduatoria definita in sede di gara.

Qualora le ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi, con accollo delle spese a carico della ditta inadempiente.

## **ONERI INERENTI IL CONTRATTO**

### **ART.19 ASSICURAZIONI**

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione alla fornitura dei pasti o a cause ad essa connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria.

L'Impresa Aggiudicataria, pertanto, deve stipulare apposita assicurazione R.C.T., con un massimale non inferiore ad € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per sinistro blocco unico ed € 50.000,00 (cinquantamila/00) per persona.

### **ART.20 SPESE, IMPOSTE E TASSE**

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

### **ART.21 PERSONALE**

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della I.A. o dell'eventuale subappaltatore regolarmente autorizzato.

Tutto il personale impiegato per la preparazione dei pasti deve possedere il libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Tutte le disposizioni del presente titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A. e dagli eventuali subappaltatori regolarmente autorizzati: per questi ultimi l'I.A. si rende comunque garante nei confronti del Comune.

L'I.A. in base alla normativa vigente, si impegna a garantire il rapporto di lavoro e tutti i diritti che ne derivano a tutto il personale (ad eccezione del Responsabile Centro di cottura ed eventuali figure professionali a carattere fiduciario), attualmente in servizio presso l'azienda precedentemente affidataria del servizio.

L'esecuzione di tutti i servizi annessi e connessi all'oggetto dell'appalto previsti nel presente capitolato (acquisto di tutte le materie prime e complementari necessarie alla preparazione dei pasti, distribuzione e sporzionamento) devono essere eseguiti con personale fornito dall'Impresa Aggiudicataria.

### **ART.22 ORGANICO ADDETTI E DIREZIONE DEL SERVIZIO**

L'I.A. prima dell'inizio dell'attività, è tenuta a fornire al Comune l'elenco nominativo del personale, diviso per qualifica e mansioni di lavoro.

Per tutta la durata del contratto deve essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta dall'I.A., come numero, mansioni, livello di qualificazione. Qualsiasi variazione deve essere comunicata al Comune a mezzo lettera o via telefax o e-mail.

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione.

Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio ed agisce in qualità di referente relativamente ai rapporti tra l'I.A. ed il Comune.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al Direttore designato dall'I.A. si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

Il Direttore del servizio, quale rappresentante della Ditta aggiudicataria, è responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. 196/03. lo stesso curerà che i dati non siano comunicati o diffusi a terzi, vigilerà perché non vengano create copie sia informatiche che cartacee dell'archivio dati.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua immediata sostituzione con un altro Direttore di pari professionalità e darne comunicazione scritta al Comune.

### **ART.23 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO**

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa gli standards di qualità richiesti dal committente.

- Alimentazione e dietetica;
- Dietetica applicata ai regimi particolari;
- Buone norme di produzione (GMP);
- Sistema di rintracciabilità;
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva (D. Lgs. n. 155/97);
- Igiene e microbiologia degli alimenti;
- Conservazione degli alimenti;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro.

### *ART. 24* **VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI (DPI)**

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi di cui al D.Lgs 626/1994 e successive modificazioni.

L'I.A. deve fornire camice e cuffia monouso ai rappresentanti della ASL o da persone incaricate dall'Ente, in visita presso i Centri Produzione Pasti e Fornitura Derrate e presso le sedi ristorazione al personale di vigilanza e ispezione.

*ART. 25*

**CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI**

L'Azienda ASL può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti (D.P.R. n. 327/80 art. 37).

**ART. 26**

**RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi.

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, a malattie professionali ed ogni altra in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A., ad eccezione di quello utilizzato per l'eventuale attività subappaltata che dovrà essere iscritto al libro paga dell'Impresa subappaltatrice.

L'I.A. dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I.A. e i suoi dipendenti.

*ART. 27*

**APPLICAZIONI CONTRATTUALI**

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'I.A. dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali Imprese Appaltatrici.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

**ART.28**

**DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n.327 del 26.03.1980 e ss.mm.ii., al D.Lgs n. 155 del 26.05.97, al D.Lgs n. 156 del 26. 05. 97, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

L.I.A. deve produrre e consegnare in copia al Comune il proprio Manuale di Autocontrollo igienico che si impegna a far rispettare all'interno della struttura produttiva (centro di cottura) e al proprio personale ai sensi del D.Lgs. 155/1997.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del responsabile.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte nel citato D.P.R.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia del vano di carico e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

I contenitori isotermitici con coperchi a tenuta ermetica devono essere coibendati.

#### *ART.29*

### **RIFIUTI**

Tutti i residui provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti nei rifiuti a cura dell'I.A. in conformità delle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari della sede di ristorazione (lavandini, canaline di scarico ecc.).

Qualora si verificassero, nella sede di ristorazione, otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

Contenitori e pattumiere a pedale muniti di coperchio devono essere forniti dall'I.A. alla sede di ristorazione.

### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

#### *ART. 30*

### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Le materie prime utilizzate devono avere i requisiti di buona qualità.

L'I.A. deve inviare agli uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, se relativo a pochi componenti, (massimo 3), può essere comunicata per iscritto, richiamando l'elenco iniziale di riferimento altrimenti è necessario procedere ad una nuova stesura dello stesso.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del responsabile della procedura.

Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata tipici e tradizionali, carni bovine a filiera tracciata e/o filiera certificata.

Il Comune intende utilizzare prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali di filiera e carni bovine a filiera tracciata e/o certificata, per la preparazione dei menù, secondo il programma allegato al presente Capitolato.

L'I.A. deve esibire su richiesta del Comune la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, ed i disciplinari di riferimento.

L'I.A. deve impegnarsi a rendere verificabile e produrre periodicamente al Comune un rapporto riassuntivo di verifica sulla filiera delle carni bovine con specifica dei controlli effettuati ed evidenza della gestione, di eventuali non conformità e conseguenti azioni correttive.

Il Comune si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.

L'I.A. dovrà dare immediata comunicazione di ogni intervenuta variazione dell'elenco Fornitori.

#### *ART. 31*

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'Impresa deve essere dotata di proprio *Piano Aziendale di Autocontrollo Igienico*, (sistema HACCP), secondo quanto previsto dal D.Lgs 155/97 e successivi. Tale manuale, su richiesta, dovrà essere fornito in copia al Comune come le relative variazioni e/o aggiornamenti. Dovrà essere indicata la frequenza dei controlli analitici, (tamponi ambientale e analisi microbiologiche di cibo pronto a consumo) e, su semplice richiesta, copia dei risultati dovrà essere inviata all'Ente.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, sia a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastronorm, dovrà essere predisposto in maniera adeguata ad un decoroso aspetto visivo, tale da consentire una separazione netta tra le porzioni.

#### **ART. 32**

### *CONSERVAZIONE DELLE DERRATE*

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere

travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche.

I prodotti cotti dovranno essere mantenuti solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

### **ART. 33**

#### ***RICICLO***

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi erogati, inclusi salse e condimenti, pertanto, dovranno essere preparati in giornata.

Potrà essere fatta eccezione soltanto per le limitatissime preparazioni che tecnicamente possano avere la necessità di una cottura del giorno precedente. L'I.A., prima dell'avvio della fornitura, si impegna a comunicare l'elenco delle eventuali preparazioni per la quale intende procedere con una cottura del giorno precedente, motivandone la necessità che dovrà essere soltanto di opportunità tecnica in relazione ai tempi di cottura e consegna del pasto e non per motivi tecnici legati ad una efficacia organizzativa. La mancata comunicazione si intende come necessità non presente.

### **ART. 34**

#### ***MANIPOLAZIONE E COTTURA***

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo igienico, ai sensi del D.Lgs. n. 155/97 (HACCP).

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di macchine e guanti monouso. Non è consentito l'uso di guanti in lattice, per problematiche relative ed allergie. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C in conformità dell'Art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

### **ART. 35**

#### ***OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE***

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo o opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- la carne trita deve essere macinata in giornata presso il Centro di Produzione Pasti;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, etc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata, è prevista eventuale deroga secondo quanto indicato all'art. 34 "riciclo" e 35 "linea refrigerata";
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi; adeguato ammollo con almeno due ricambi di acqua.
- i pasti dovranno essere prodotti non oltre 30 minuti prima dell'invio ai plessi per il consumo: sono tassativamente vietati raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti, nonché la conservazione ad alte temperature (in forno o con qualsiasi altro mezzo) degli alimenti già cotti e pronti per la distribuzione e consumo.

### **ART 36 LINEA REFRIGERATA**

Per le eventuali preparazioni ammesse alla cottura del giorno precedente al consumo, si precisa che queste sono ammesse in riferimento a quanto indicato all'art. 32 "riciclo" e purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6° C.

### **ART. 37 PENTOLAME PER LA COTTURA**

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati pentolame, (compreso brasiera, cuocipasta e pentole a struttura fissa) solo in acciaio inox.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiera. La pasta, le minestre, e i risoni devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Pentolame ed utensili utilizzati per le diete speciali dovranno essere dedicati ed opportunamente etichettati.

### **ART. 38**

## **CONDIMENTI**

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente Parmigiano Reggiano DOP.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure, dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509 dell'ottobre 1987. E' vietato l'impiego, nella preparazione dei cibi, di qualunque altro tipo di grasso (vegetale idrogenati o parzialmente idrogenati, olio di palma o di cuore di palma, olio di cocco, olio di colza ecc.).

## **MENU' PER LE UTENZE**

### **ART. 39 MENU'**

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'allegato.

### **ART. 40 STRUTTURA DEI MENU'**

Sono previste la colazione, il pranzo e la cena. Il pranzo e la cena devono prevedere, in particolare, più scelte riguardo ai "primi", ai "secondi", ai "contorni", e alla frutta. Il Comune si riserva di richiedere in aggiunta al regolare menù ulteriori costi aggiuntivi, dolci rappresentativi delle ricorrenze quali: Natale, Carnevale e Pasqua.

### **ART. 41 VARIAZIONE DEI MENU'**

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta concordate con gli uffici preposti dal Comune.

Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

### **ART. 42 TABELLE DIETETICHE E MENU'**

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, proposte da parte degli organismi competenti (ASL, ecc) ecc...

Esse sono attuate, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione, ma potrebbero anche essere formulate, se del caso, con un'alternanza di più settimane.

### **ART. 43 QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI**

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle Dietetiche allegate al presente capitolato, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Le quantità da somministrare dovranno essere rispondenti a quelle previste dalle tabelle in allegato, nelle quali sono riportate, per ogni singolo piatto, componente il menù del giorno:

tutti i pesi degli ingredienti necessari alla realizzazione del singolo piatto, il peso complessivo del singolo piatto, l'apporto calorico e nutrizionale del singolo piatto, l'apporto calorico e nutrizionale complessivo del menù del giorno. I pesi indicati s'intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lisce, pinne e pelle). L'I.A. dovrà presentare all'Ente Appaltante, prima dell'inizio dell'attività, le tabelle dei relativi pesi a cotto dei piatti cucinati, considerando le variazioni di peso legate ai diversi tipi di cottura (per le carni, o per i pesci cotti, i pesi a cotto dovranno essere indicati al netto dei liquidi utilizzati per ammorbidire le carni durante la cottura ed il trasporto) nonché l'indicazione delle porzioni corrispondenti.

### **ART. 44 DIETE SPECIALI**

L'Impresa si impegna a preparare (con qualsiasi genere alimentare fosse necessario a totale carico della ditta aggiudicataria) ogni tipo di dieta speciale certificata dal medico competente, per comprovate situazioni patologiche su richiesta dell'utenza mediante presentazione di certificato medico competente della locale ASL.

Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente e secondo quanto stabilito nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, ogni dieta speciale deve essere personalizzata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.

Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo un menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati e ben visibili a seconda del tipo di patologia.

Nei Centri di produzione pasti deve essere definita una zona cottura da addebitare alla cucina dietetica.

Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo.

In particolare per la "dieta senza glutine" (morbo celiaco), la ditta dovrà far uso del prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia che indica quale siano gli alimenti sicuri e dovrà garantire che la lavorazione delle derrate avvenga con procedura

separata ed in modo e con utensili diversi da quelli utilizzati per le restanti preparazioni al fine di evitare qualsiasi rischio di contaminazione crociata. L'impresa si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di autocertificazione da parte dell'utenza agli uffici preposti del Comune, diete per esigenze etiche, etnico-religiose o per particolari situazioni di rifiuto psicologico verso qualche specifico cibo.

#### **ART. 45 DIETE DI TRANSIZIONE (“DIETE IN BIANCO”)**

L'I.A. si impegna a garantire un'alternativa di dieta leggera o dieta in bianco, al menù del giorno. Per dieta in bianco si intende la sostituzione del menù del giorno con pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di parmigiano reggiano a richiesta; carne magra di pollo, tacchino, vitello, vitellone al vapore, ai ferri o lessata con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; ricotta magra di vacca; nasello, platessa al vapore o bolliti con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; patate/carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva; mela; pane.

#### **ART. 46 INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE E MENU' SPERIMENTALI**

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'Impresa ingredienti e relative grammature.

#### **ART. 47 NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI-CONTENITORI**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato DPR.

I contenitori devono essere in polietilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia delle bacinelle inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione.

I contenitori isotermitici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

Le Gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza e riempimento tale da evitare fenomeni di incollamento e permettere un adeguato mescolamento all'interno della Gastronorm.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

A norma della legislazione vigente (Legge n° 283/62 – D.P.R. 1980 n. 327 ed eventuale normativa regionale vigente) la temperatura dei pasti cotti (alimenti

deperibili), da consumarsi caldi, dovrà essere superiore a 60°/65°C; per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi, la temperatura dovrà essere inferiore a 10°.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare monoporzione ed etichettato a norma di legge e riposto in contenitori puliti e muniti di coperchio.

La frutta dovrà essere adeguatamente lavata presso il Centro di cottura e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio, possibilmente confezionati in sacchetti monouso ad uso alimentare.

#### **ART.48 MEZZI DI TRASPORTO**

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle vigenti norme di legge.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

L'impresa deve garantire un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli centri di ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Resta comunque fermo che il tempo di percorrenza dal Centro di produzione pasti alla Scuola Ispettori e Sovrintendenti della Guardia di Finanza non deve essere di norma superiore ai 30 (trenta) minuti.

#### **ART. 49 ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI**

I pasti devono essere consegnati presso la Scuola Ispettori e Sovrintendenti della Guardia di Finanza nei locali adibiti a refettorio, a cura dell'I.A.

L'I.A. aggiudicataria deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dal DPR 327/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al DPR 327/80 e dovranno garantire il mantenimento della costante temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere compresa tra i + 60° C e + 65° C fino al momento del consumo (art. 31 del citato DPR).

Le vivande dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico.

Le diete speciali, invece, dovranno essere confezionate con sistema mono-porzione con l'indicazione dell'utente.

#### **CONTROLLO DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE**

#### **ART. 50 DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE**

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con modalità che riterrà opportuno, controlli presso il Centro di Produzione Pasti e di Fornitura Derrate, di fornitori, del refettorio e sede di ristorazione, per verificare la

rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari devono essere conservate presso la sede di ristorazione in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

Una copia di dette bolle, unitamente alle etichette dei prodotti biologici, deve essere conservata presso la sede di ristorazione per almeno due (2) mesi.

Presso il Centro Produzione Pasti/Centro Fornitura Derrate deve essere mantenuta copia del Manuale di Autocontrollo e la reportistica relativa, le schede di rilevazione (giornaliere e non) dedicate alla struttura di utilizzo, nonché adeguata tracciabilità della documentazione di Autocontrollo ed in particolare gestione non conformità, azioni correttive/preventive, analisi del prodotto, disponibili alla verifica per tutta la durata appalto.

L'I.A. deve inviare il manuale revisionato al Comune entro i 15 (quindici) giorni successivi alla revisione e mantenere presso le proprie strutture l'ultimo aggiornamento.

L'I.A. è tenuta ad ogni emissione/revisione/integrazione del proprio Certificato di Qualità e di ogni altra certificazione (di prodotto, di controllo e sorveglianza) ad inviarne copia agli uffici dell'amministrazione comunale.

#### **ART. 51**

### **ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Gli organismi preposti al controllo sono, oltre ai competenti servizi di Igiene Pubblica e Ambientale dell'Azienda ASL territoriale, le strutture specializzate, eventualmente, incaricate dal Comune così come previsto dall'apposito regolamento comunale. L'Impresa provvede a fornire a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario, da indossare durante la visita al Centro di produzione Pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

#### *ART. 52*

### *TIPOLOGIA DEI CONTROLLI*

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale dipendente dell'Impresa e quest'ultimo non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

-struttura: stato igienico locali, impianti, attrezzature, arredi, utensili, mezzi di trasporto;

-processo di approvvigionamento: etichettatura, tracciabilità di prodotto, stoccaggio, conservazione derrate alimentari; stato manutentivo celle frigorifere e temperature; stato manutentivo carrelli termici/freezer; rilevazione temperature;

-processo di produzione/preparazione/confezionamento: manipolazione, cottura, tracciabilità; preparazione regimi dietetici particolari; stato manutentivo attrezzature/utensili; rilevazione temperature;

- processo di trasporto: modalità e tempi di trasporto pasti/derrate alimentari; conformità, stato igienico/manutentivo mezzi di trasporto;
  - processo di distribuzione: modalità di distribuzione derrate/pasti/regimi dietetici particolari; rilevazione temperature; tracciabilità;
  - processo di sanificazione: modalità; materiale impiegato; sgombero rifiuti;
  - personale: igiene, abbigliamento; organizzazione; professionalità addetti; formazione; distribuzione; carichi di lavoro;
  - documentazione di sistema: autocontrollo igienico, gestione non conformità, azioni correttive e preventive, valutazione fornitori.
- 2) Le verifiche delle caratteristiche sensoriali e di appetibilità riguardano il controllo delle caratteristiche sensoriali degli alimenti e dei prodotti finiti, e sono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.A. o dai tecnici incaricati dal Comune o dagli organismi preposti al controllo dal Comune stesso.
- 3) Gli accertamenti analitici sono tesi alla verifica degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti vengono effettuati anche tramite laboratori incaricati dal Comune. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti e in adempimento a quanto previsto dal Piano di Autocontrollo.
- 4) Verifiche dei lavori di adeguamento e miglioramento strutturale nell'esecuzione dei lavori dei locali e delle attrezzature, nonché l'ottenimento delle certificazioni relative agli interventi eseguiti.

#### *ART. 53*

#### *BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI*

I controlli effettuati dalla ASL e/o dal Comune potranno dar luogo al “blocco dei prodotti alimentari”. In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere e a far apporre un cartello con la scritta “in attesa di accertamento”.

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'Impresa.

Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto, tali da rendere necessaria la sospensione del marchio fornitore, l'I.A. è tenuta ad effettuare verifica ispettiva sul produttore/distributore/fornitore, trasmettendo tempestivamente al servizio comunale evidenza documentale di tali esiti.

Qualora si verificano le condizioni per il reinserimento del marchio, prima del successivo riutilizzo, l'I.A. è tenuta a trasmettere comunicazione immediata al Comune.

In caso di non conformità accertata del prodotto, l'I.A. deve presentare al Comune la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese.

#### *ART. 54*

#### *METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ*

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

#### *ART. 55*

#### *CONSERVAZIONE CAMPIONI*

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. aggiudicataria deve prelevare almeno 3 aliquote da 70 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, forniti dall' I.A. stessa, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune uno a disposizione dell'Impresa), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di  $-18^{\circ}$  C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:

- 1) pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
- 2) risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

- secondi piatti:

- 1) campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

- contorni:

- 1) campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

- pane: campioni sul prodotto tal quale

- frutta: campioni sul prodotto tal quale

#### *ART. 56*

#### *RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ*

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa, per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi comunicherà all'Impresa, per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

*ART. 57*  
*CONTROLLO DELLA QUALITÀ'*

L'I.A. è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare periodicamente al Comune il rispetto del piano stesso, inviando documentazione dei controlli analitici effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Qualora l'I.A., anche su sollecitazione del Comune, ritenga di effettuare modifiche migliorative al piano di autocontrollo analitico, in aderenza anche all'andamento degli esiti analitici storici, l'I.A. può modificare, comunicandolo con immediatezza al Comune, che si riserva di valutarlo ed approvarlo nel rispetto comunque dell'offerta di gara.

Qualora il Comune rilevi non conformità del prodotto, l'I.A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmettere documentazione al Comune.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati al Comune e, nei casi di non conformità, l'I.A. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'I.A., in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'I.A.

***PENALI***

*ART. 58*

***PENALITÀ' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E  
VEICOLAZIONE PASTI***

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- € 1.000,00 (mille/00) per ogni situazione sotto elencata:
- standard merceologici : mancato rispetto sulla qualità dei prodotti utilizzati, confezionamento;
- ed etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia.
- Quantità: Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati.
- Igienico-sanitari: rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici, rinvenimento di parassiti, rinvenimento di prodotti alimentari scaduti, inadeguata igiene delle attrezzature e utensili, inadeguata igiene degli automezzi, mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica o chimica, conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente, mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione

Pasti, mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

- Tempistica: mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.
- Personale: mancato rispetto delle norme di cui al Titolo "Personale" del presente Capitolato d'Appalto.

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendola e ragguagliandola alla violazione più assimilabile.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che eventualmente il Comune fosse tenuto ad effettuare agli utenti, in applicazione di eventuale carta dei servizi o altra regolamentazione, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causala del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.A.

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi delle sopraelencate infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, ai sensi del successivo art.62, il Comune procederà alla risoluzione di diritto del contratto, riservandosi la facoltà di agire per il risarcimento dei maggiori danni e salva l'applicazione delle penali sopradescritte.

### ***PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI***

#### *ART. 59*

#### *PREZZO DEL PASTO*

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'Impresa, tutti i servizi, le prestazioni, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente alla fornitura di cui trattasi.

#### *ART. 60*

#### *PAGAMENTI PER LA FORNITURA DEI PASTI*

L'Impresa deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Le fatture saranno pagate entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento delle stesse e comunque non prima dell'avvenuto accredito delle somme da parte della Protezione Civile.

### ***RISOLUZIONE DEL CONTRATTO***

#### *ART. 61*

#### *CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA*

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art. 59, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'I.A.
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'I.A.;

c) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.A., anche a seguito di diffide del Comune;

d) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;

e) mancata osservanza del sistema di autocontrollo D. Lgs 155/97 e successive;

f) 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;

g) interruzione non motivata della fornitura;

h) gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte dell'I.A.;

i) sub - appalto totale o parziale della fornitura non autorizzata;

l) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente;

m) destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto;

n) reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, utilizzando, se necessario, i locali e gli impianti a qualsiasi titolo gestiti dall'I.A. al momento della risoluzione del contratto per il periodo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico dell'I.A. con cui il contratto è stato risolto.

#### *ART. 62*

#### *RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO*

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, o qualora l'I.A. contravenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabiliti a suo carico dal presente Capitolato ovvero ancora qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio per il Comune, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo scadere di tale termine il contratto si intende risolto di diritto.

#### *CONTROVERSIE*

#### *ART. 63*

#### *FORO COMPETENTE*

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art.33 del D.Lgs 31.3.1998, n. 80 e negli altri casi previsti dalla legge.

Foro competente è quello esclusivo di L'Aquila

## ***NORME FINALI***

### ***ART. 64***

#### ***RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME***

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, l'Impresa dovrà promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del Comune, dei benefici previsti dal Regolamento CEE relativo alla concessione di aiuti CEE per il latte ed i prodotti lattiero - caseari distribuiti agli allievi delle scuole (contributi A.G.E.A.).

#### ***ALLEGATI***

Sono allegati al presente Capitolato Speciale divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici disponibili solo su cartaceo:

- MENU' TIPO (All.B)
- CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI CONVENZIONALI (All. C)
- ELENCO ATTREZZATURE PER REFETTORI IN MODALITA' MULTIRAZIONE (All. D).



## **COMUNE DELL'AQUILA**

***Settore Assistenza alla Popolazione  
Via Rocco Carabba 6  
Fax 0862/645581***

La composizione dei pasti da approntare nei menù, nel rispetto della quantità e dell'apporto calorico delle porzioni per gli utenti è la seguente:

**Prima colazione** composta da:

- a scelta tra: caffè, latte, cappuccino e thè;
- cornetto;
- marmellata o cioccolata in confezione da gr. 25;
- succo di frutta;
- 1 confezione di pane o fette biscottate.

**Pranzo e cena** composti da:

- primo piatto a scelta tra 3 pietanze (minestra, minestrina, zuppe o pastasciutta con sugo o altro condimento);
- secondo piatto a scelta tra 3 pietanze (carne, almeno due volte a settimana, pesce, almeno due volte a settimana, uova, formaggi e salumi);
- contorno di verdure a scelta tra 3 tipologie (verdura cotta e verdura cruda);
- pane;
- 1/2 litro di acqua;
- frutta di stagione o yogurt o dessert;

In aggiunta al menù giornaliero dovrà essere sempre disponibile un menù cosiddetto in "bianco" così composto:

- pasta o riso con olio e parmigiano;

- prosciutto crudo o cotto e/o formaggi freschi (mozzarella, ricotta, stracchino, robiola ecc.);
- verdura bollita;

Dovrà essere, inoltre, garantita la preparazione di qualsiasi dieta alimentare certificata dal medico competente della locale A.S.L. per i portatori di patologie con definito vincolo dietetico, come allergie e intolleranze alimentari, morbo celiaco, diabete mellito, fibrosi cistica nonché, di diete speciali che tengano conto di prescrizioni di carattere etnico – religioso.



**COMUNE DELL'AQUILA**  
*Settore Assistenza alla Popolazione*  
*Via Rocco Carabba 6*  
*Fax 0862/645581*

**SCHEDE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI**

**PANE**

Il pane dovrà essere ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparato con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale, comune come indicato all'art. 14 della legge 580/67.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane sarà quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 e precisamente: massimo 29% fatta eccezione per il pane integrale, per il quale è accettato un aumento dei 2%. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura sarà garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. dei 21 marzo 1973 e successive modificazioni ed integrazioni;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura come da art. 26 della Legge n. 580/67 dei 4 luglio 1960.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;

- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie come il sapore eccessivo di lievito di birra, l'odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane con regolare aggiunta di sale comune, dovrà essere confezionato di norma con farina di tipo 0, in forme di peso unitario di gr.40-50. Gli sfarinati impiegati devono comunque corrispondere ai tipi ed alle caratteristiche di cui agli artt. 7, 9 e 11 della legge 580/97. Il pane fornito dovrà possedere tutti i requisiti fissati dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

#### **Pane non condito**

Il pane sarà confezionato per intero con farina di grano tenero tipo 0, 00, 1, rispondente ai requisiti precisati dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580.

#### **Pane speciale condito**

Il tipo di ingrediente speciale impiegato per il condimento deve rientrare tra quelli citati nell'art. 20 della Legge n. 580/67.

In particolare non deve contenere meno del 4,5% di sostanze grasse riferite alla sostanza secca. I condimenti impiegati possono essere: burro, olio di oliva di tutti i tipi ammessi dalla Legge, ma non di sansa di oliva rettificato, strutto.

#### **Pane integrale**

Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti o altro.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dagli artt.7-9 della Legge n. 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

## **FARINE**

#### **Farina bianca tipo 0 e 00**

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n. 580/67 titolo I art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (legge n. 580/67 e successive modifiche).

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni indicanti il tipo di farina, il peso netto ed il luogo di produzione come da D.P.R. n. 322 dei 18 maggio 1982.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

## **PRODOTTO DA FORNO**

### **Grissini**

Devono essere preparati con farina di grano tenero 0, e 00 in conformità alla Legge n. 580/67 art. 22. Le confezioni chiuse devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327180 titolo VI, e dal D.P.R. n. 322 dei 18 maggio 1982.

### **Prodotti di pasticceria freschi**

Devono essere prodotti con farina di frumento o mais. Non è consentito l'impiego di additivi e coloranti artificiali. I grassi impiegati potranno essere:

- burro
- grassi vegetali idrogenati o parzialmente idrogenati.

I prodotti con presenza di crema pasticcera o panna dovranno essere consumati entro 2 giorni dalla data di produzione e mantenuti alle temperature di conservazione idonee (4°C).

Gli altri prodotti di pasticceria dovranno essere consumati entro 10 giorni dalla data di produzione.

### **Prodotti di pasticceria confezionati**

I prodotti non devono contenere conservanti, coloranti e additivi artificiali. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalle Leggi in vigore.

## **PASTA ALIMENTARE**

### **Caratteristiche:**

La pasta alimentare dovrà essere confezionata con semola di grano duro che dovrà presentare tutte le caratteristiche indicate per tipo 'V' dall'art. 29 della Legge 4.7.1967 n. 580 e dalla Legge 8.6.1971 n. 440. Dovrà rispondere pienamente alle

seguenti caratteristiche: stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità e presenza di muffa, aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa, resistenza alla cottura per 15 minuti circa senza spaccarsi o disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta.

### **FARINA**

La farina di grano tenero dovrà avere le seguenti caratteristiche:

Farina di tipo 00: umidità	13.50%
ceneri su cento parti di sostanza secca	0,50
cellulosa	= =
glutine secco	7

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate;

inoltre devono riportare:

- il peso netto;
- il tipo di pasta;
- la ditta produttrice;
- il luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322, come ad esempio la data di scadenza.

### **Pasta di semola di grano duro**

Prodotta con le modalità previste dalla Legge devono possedere i requisiti di composizione e acidità riportati nella stessa (Legge n. 580/67 titolo IV art. 28 e 29 e successive modificazioni, Legge n. 440 del 8 giugno 1971).

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bollatura o bolle d'aria;
- spezzatura o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Sarà garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. Per ogni tipo di pasta saranno specificate le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenze di spaccature.

#### **Paste secche all'uovo**

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per kg. di semola (art. 31 Legge n. 580/67 e successive modificazioni).

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla Legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).

#### **Paste fresche all'uovo o ripiene, gnocchi di patate o altro**

Devono rispondere ai requisiti della Legge 580/67 art. 33.

Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla Legge), la data di produzione (art. 33 - 34 Legge n. 580/67).

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

#### **Ravioli o tortellini secchi**

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Il prodotto deve essere di buona qualità, con un buon rapporto fra pasta e ripieno (1 a 4) che deve essere preparato con quantità accettabili di carne di buona qualità e formaggio.

#### **Riso**

Dovrà corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. 12.11.1964, aggiornato con D.P.R. 14.4.1980. Dovrà essere dell'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione dei 20 grado, dovrà essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata. Dovrà

essere in grani interi, pressoché uniformi, con le tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali, per i risi di 1° qualità, quali Arborio. Non dovrà avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore muffa, né altri odori sgradevoli. Dovrà essere senza granello, senza corpi estranei ed insetti, né alterato, né avariato, strofinato tra le mani non dovrà lasciare tracce di sostanze farinacee. Non dovrà avere umidità superiore al 14%. Dovrà resistere alla cottura per almeno 15', senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

## OLII

### **Caratteristiche:**

La fornitura avente per oggetto l'olio extravergine di oliva si riferisce al prodotto che abbia un'acidità non superiore all'1 %, ricavato dalla spremitura meccanica delle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale e che non abbia subito manipolazioni chimiche ma solo il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Le caratteristiche dovranno essere: privo di odori o sgradevoli o brucianti anche se palesi dopo il riscaldamento, non amaro né grasso, di odore fruttato, fragrante, gradevole, gusto netto ricordante quello delle olive.

### **Caratteristiche di qualità:**

acidità espressa in % di acido oleico	max 1% in
peso	
rancidità (Kreiss)	
negatività	
peso specifico a 15°C	0,914 -
0,920	

Il prodotto fornito deve avere i requisiti previsti dalla legge 13.11.1960 n. 1407 e successive modificazioni (D.M. 31.10.1987 n. 509)

### **Condimenti a crudo:**

La qualità di ciascuna categoria merceologica deve rispondere ai requisiti previsti dalla Legge per Olio di oliva extravergine.

### **Condimenti a cotto:**

La qualità di ciascuna categoria merceologica deve rispondere ai requisiti previsti dalla Legge.

Deve essere garantita la scelta tra:

Olio di semi di girasole

Olio di semi di arachide

Olio di semi di mais

### **Confezioni per tutti gli olii**

I contenitori e le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto, e tutto ciò che è previsto dal D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322 e possedere i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni normative. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

### **CONSERVE DI PESCE**

ConsERVE di pesce tipo: tonno all'olio, filetti di acciughe sott'olio, ecc.

Gli alimenti contenuti non devono presentare difetti di colore, odore o sapore. Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

Confezioni: contenitori a norma di legge.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso dell'ingrediente principale
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente come da D.P.R. n. 327 art. 64 e D.P.R. n. 322.

Per il tonno confezionato sott'olio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato dei 6%.

### **SPEZIE ED AROMI**

#### **Pepe in grani**

L'aggiunta al pepe in grani di altri semi aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata (art. 9 Legge n. 283 del 30 aprile 1962).

#### **Zafferano**

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi a R.D.L. n. 2217 del 12 novembre 1936.

### **Altre spezie ed aromi**

I requisiti richiesti sono quelli stabiliti dagli standard U.S.A.

## **CARNI**

### **Bovino fresco 1° qualità**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza ai sensi della Legge n. 238 del 30 aprile 1962 e dei R.D. n. 3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica e deve essere conforme alla normativa CEE
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni (Legge n. 43 febbraio 1961);
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26.03.80, con temperature durante il trasporto tra i +1 e + 40C
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le carni fresche devono provenire esclusivamente da bovini adulti maschi o femmine che non abbiano mai partorito, regolarmente macellati, di età superiore ai 18 mesi e macellati in impianti autorizzati.

Tipologia dei tagli:

- posteriore disossato;
- coscia in sei tagli: fesa, noce, scamone, magatello, fetta di mezzo, pesce geretto;
- posteriore in otto tagli: fesa, scamone, magatello, fetta di mezzo, pesce geretto, roast-beef, filetto,
- anteriore nei tagli: reale, spalla;
- fegato, presentante rivestimento sieroso ben separabile;

- trippa lessata presentante ottime caratteristiche igieniche.

### **Suino 1° qualità.**

#### Condizioni generali:

- la carne deve essere magra, proveniente da animali sani di 8/10 mesi;
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e dei R.D. n. 3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali
- deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa priva di qualsiasi odore;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso;
- non deve presentare scottature da freddo, processi di irrancidimento del grasso e di essiccamento nel muscolo;
- deve presentare la minima perdita residua di succo muscolare;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 con mezzi idonei a garantire il mantenimento della temperatura da  $-1^{\circ}\text{C}$  a  $+4^{\circ}\text{C}$ .

#### Tipologia dei tagli:

- carré o lombate: la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata, le costine sono escluse al taglio;
- coscia intera: la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata.

### **Agnelli 1° qualità**

Deve essere specificata la provenienza nazionale.

Il colore della carne e il tipo di cartilagine devono corrispondere a quelli caratteristici per la specie di appartenenza.

L'animale non deve presentare difetti di conformazione, il colore della carne deve essere chiaro, il grasso di copertura e perineale deve essere in quantità limitata.

Il caratteristico odore della specie non deve essere accentuato.

Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e

fungine.

Inoltre:

- non deve presentare scottature da freddo, processi di irrancidimento del grasso e di essiccamento del muscolo;
- deve presentare la minima perdita residua di succo muscolare;
- deve essere trasportato secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni.

### **Coniglio nostrano 1° qualità**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del R.D. n. 3298 del 20 dicembre 1928;
- deve presentarsi senza zampe, con testa, scuoiato ed eviscerato, con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale (consistenza soda e quantità scarsa) di colore bianco.

### **POLLAME**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni in materia di ispezioni sanitarie ai sensi della Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del D.P.R. n. 503/82 e successive modificazioni e del R.D. 3298 del 20.12.1928 e presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- deve essere specificata la provenienza;
- le carcasse devono presentare il bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

## **POLLI**

### **Cosce**

#### Caratteristiche:

- devono presentare le caratteristiche richieste per i polli interi a busto,
- devono essere di fresca macellazione;
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata,
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi sottocutanee, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza ossidatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, assenza di sangue o ecchimosi.

### **Petto di pollo**

- deve essere costituito da solo muscolo pettorale;
- non devono esserci ammaccature sottocutanee.
- 

## **TACCHINO**

### **Tacchino fresco 1° qualità**

#### Caratteristiche

- tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi;
- non deve essere stato trattato con antibiotici;
- deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- l'animale deve essere stato allevato a terra.

### **Petto di tacchino di 1° qualità**

Fesa di tacchino: maschio giovane con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi; peso di circa 5 kg; completamente disossata; il gozzo deve essere stato asportato; costituita da solo muscolo pettorale; non devono esserci ammaccature sottocutanee.

#### **TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI**

<b>CARNI</b>	<b>TAGLI</b>	<b>ORIGINE</b>
Spezzatino	1° qualità reale	bovino adulto
	1° qualità spalla	bovino adulto
Brasato	1° qualità sottofesa	bovino adulto
	1° qualità magatello	bovino adulto
Costolette	1° qualità noce	bovino adulto
	1° qualità scamone	bovino adulto
Scaloppe	1° qualità fesa	bovino adulto
	1° qualità noce	bovino adulto
	1° qualità scamone	bovino adulto
Bollito	1° qualità cappello di prete	bovino adulto
	1° qualità reale	bovino adulto
	1° qualità noce	bovino adulto
	1° qualità scamone	bovino adulto
Arrosti	1° qualità noce	vitello
	1° qualità fesone	bovino adulto
Arrosti ripieni	1° qualità coscia	vitello/bov.adul.
	1° qualità cappello di prete	bovino adulto
Roast-beef	1° qualità controfiletto	bovino adulto
	1° qualità noce	bovino adulto

	1° qualità scamone	bovino adulto
	1° qualità fesa	bovino adulto
	1° qualità sottofesa	bovino adulto
	1° qualità magatello	bovino adulto
Polpette/carne trita	1° qualità spalla	bovino adulto
Ossibuchi	1° qualità geretto	vitello
Hamburger	1° qualità	bovino adulto
Bistecche	1° qualità noce	bovino adulto
	1° qualità scamone	bovino adulto
	1° qualità fesa	bovino adulto
Cotolette con osso	1° qualità lombo	suino
Bracirole	1° qualità	suino
Lonza al latte	1° qualità lonza	suino
Scaloppine	1° qualità lonza	suino
	1° qualità petto	tacchino/pollo
Arrosti	1° qualità coscia	suino
	1° qualità fesa	suino
	1° qualità capo collo	suino

### **PRODOTTI ITTICI FRESCHI 0 SURGELATI**

La tecnica della surgelazione utilizzata e la successiva conservazione deve essere tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche dei prodotti e le sue qualità intrinseche. I prodotti, l'imballo ed il trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative e sanitarie.

#### **Pesci conservati non confezionati**

Caratteristiche:

- devono essere di buona qualità, di grande pezzatura e con consistente spessore della parte muscolare;
- non devono presentare colorazione anomala, odore e sapore indesiderato;

- devono essere in buono stato di conservazione;
- non devono contenere additivi non consentiti dalla D.M. dei 31 marzo 1965 e successive modificazioni.

### **Parametri chimici**

PH	8
TMA (Trimetalamina)	15-30
TBA (ac. Tiobarbiturico)	15-30
TVN (basi azotate volatili)	25

### **PESCE FRESCO**

Il pesce fornito deve essere di prima qualità, genuino, esente da difetti, di consistenza soda e nel contempo elastica con carni solide, bianche o rosse con riflessi madreperlacci. Il prodotto fornito non deve superare i limiti di contaminazione da mercurio previsti dal D.M. 9.12.11993

#### **Il prodotto fornito non deve avere:**

la pelle:	pigmentazione spenta in via di decolorazione;
il muco cutaneo:	lattiginoso
l'occhio:	piatto, cornea opalescente, pupilla opaca,
le branchie:	bruno/grigio in via di decolorazione; muco opaco e spesso, il peritoneo (nel pesce senza visceri) : grumoso, facilmente staccabile dalla carne;
l'odore delle branchie:	di fermentazione, leggermente acre, di olio, di stantio, leggermente rancido;
la carne:	leggermente molle, flaccida, poco elastica, superficie cerea (vellutata) e spenta.

### **PESCE SURGELATO**

Tipi: sogliola, merluzzo, dentice, cernia, ecc.

Caratteristiche: dovrà corrispondere completamente ai tipi richiesti merceologicamente definiti e dovrà rispondere alla disciplina sulla produzione e la vendita degli alimenti surgelati. In particolare per il filetto di sogliola dovrà essere fornito con le specificazioni previste dalla circolare n. 58 dei 16.07.1980 dei

Ministero della Sanità. Le confezioni dovranno garantire la massima igienicità e conservabilità del prodotto, non saranno accettate quelle confezioni che presentano rotture manifeste dell'involucro o dell'imballo. I prodotti da fornire dovranno corrispondere a quanto previsto dal D.P.R. 26/3/80 n. 327.

## **LATTE**

### **Latte fresco pastorizzato intero**

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. dell'11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche. Il latte pastorizzato intero deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste, D.P.R. n. 327180 artt. 47, 48, 50, 51, 52. Il latte pastorizzato intero deve contenere almeno il 3,20% di grasso come da D.P.R. n. 322182. Il peso specifico deve essere compreso fra 1,029 e 1,034 a 15°C. Il p.H. deve essere compreso tra 6,6 e 6,8 esente da antifermentativi. Sulle confezioni deve essere indicata la data di scadenza come previsto dal D.L. 109192.

### **Latte pastorizzato parzialmente scremato**

Il contenuto di grasso deve essere compreso tra 1% e l'1,8%. Per le altre caratteristiche si fa riferimento al latte pastorizzato intero.

CONFEZIONE: contenitori idonei a perdere di plastica o carta plastificata per alimenti da 1 litro.

## **CREME PRONTE, DESSERT, ECC.**

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327180 e D.P.R. 322182;
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla Legge.
- 

## **YOGURT**

Categorie ammesse:

- Yogurt intero

-Yogurt magro

-Yogurt alla frutta

Lo yogurt ottenuto dalla fermentazione lattica provocata da lattobatteri e fermenti lattici, dovrà essere prodotto esclusivamente con latte vaccino senza addizioni di succhi di frutta. Dovrà contenere flora batterica vivente per tutto il periodo previsto per la possibile consumazione ed inoltre:

- acidità lattica non inferiore allo 0,6%;
- non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microorganismi utilizzati, in particolare non omogeneizzato;
- nella preparazione della confezione dovranno essere comunque osservate le norme previste dal R.D. 9.5.1929 n.994.

I prodotti da fornire dovranno corrispondere a quanto previsto dal D.P. 26.3.1980 n. 327.

Deve essere privo di conservanti e coloranti, le confezioni devono presentare in modo leggibile la data di scadenza (D.L. 109192) e il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei ad assicurare il mantenimento della temperatura tra OOC e + 40C (D.P.R. 327180) CONFEZIONE: In contenitori a perdere di vetro o carta plastificata da 125 grammi circa.

## **FORMAGGI**

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n. 2033 dei 1925 e successive modifiche. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.P.R. n. 322 dei 1980.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei, i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0 e 40 C ( D.P.R. n. 327180 art. 47 e 52).

### **Mozzarella fiordilatte**

Caratteristiche:

- prodotto a partire da solo latte vaccino fresco;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca;
- deve essere fornita in confezioni immerse o contenenti adatto liquido di governo, seguendo le disposizioni dei D.P.R. n. 322182 e della C.M. dei 2 dicembre 1985;

- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi o compatti;
- le confezioni devono riportare la data di confezionamento e dichiarare massimo il termine di conservazione (D.M. n. 98 dell'1 aprile 1986 e D.P.R. n. 322 dei 18 maggio 1982);

### **Formaggi freschi tipo caprino**

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo contenuto deve essere 50% su S.S.;
- devono essere prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse, di materiale idoneo (D.P.R. 322180; D.M. dei 21 marzo 1973 e successive modificazioni);
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza ( O.M. dei 16 maggio 1986 e D.P.R. n. 322182).

### **Ricotta**

Caratteristiche:

- non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto ( D.M. dei 21 marzo 1973);
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, altre.

### **Taleggio - Quartirolo - Robiola**

Caratteristiche comuni:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo sulla S.S. deve essere 50% per quartirolo e robiola e 48% per il taleggio ( D.M. dei 29 dicembre 1973) devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause.

## **Crescenza**

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause;
- deve essere fornita in confezioni sigillate;

## **Formaggi tipo emmental svizzero**

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.,
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna

deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

La fornitura dovrà essere effettuata in parti preconfezionate nel rispetto dei D.P.R. 22/9/81.

## **Fontal o formaggi da tavola**

Caratteristiche

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore, o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

## **Provolone**

Caratteristiche: formaggio tipico, D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1965; - prodotto da puro latte vaccino fresco; - il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.; - non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti, a fermentazioni anomale o altre cause; - deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

## **Asiago**

Caratteristiche: dovrà essere esclusivamente di produzione nostrana regionale ed avere tutte le caratteristiche dell'asiago che proviene da zona tipica. Non saranno ammesse forniture di formaggio tipo Asiago cioè proveniente da zona tipica e non avente le caratteristiche tradizionali dell'Asiago;

### **Italico**

Caratteristiche: dovrà essere tipo Bel Paese, maturo, cioè prodotto da almeno tre mesi, di produzione nazionale;

### **Stracchino**

Caratteristiche: avrà forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido che si mangia 15-20 gg. dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale crescenza maturo ha un contenuto di circa il 25% di grasso il 17% di sostanze proteiche ed il 4% di ceneri. Sulla confezione deve essere annotata la data di scadenza.

### **Parmigiano Reggiano**

Caratteristiche: dovrà essere sempre di 1A qualità, saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima. Il formaggio da consegnare dovrà essere il "Grana Reggiano" prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle provincie di Parma, Reggio Emilia, Bologna e pertanto porterà impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio. La composizione chimica del formaggio Reggiano dovrà essere la seguente: - acqua non oltre il 30% - ceneri e sostanze volatili: non oltre il 10% secco - sostanze azotate: non meno dei 47% e non più dei 53% sul secco - coefficiente di maturazione compreso fra 0,25 e 0,45. Il formaggio Reggiano dovrà essere convenientemente stagionato e dovrà corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore (L. 10.4.1954 n. 125 - G.U. 186 del 13.8.1955 - G.U. 21 febbraio 1925 n. 42 pg. 954).

### **Montasio**

Deve essere prodotto esclusivamente da latte vaccino crudo con procedimento tecnologico che ne conservi la "denominazione d'origine" così come indicato dal D.P.R. 10.03.1986. La fornitura riguarda il formaggio "Tresco" (60 gg. di stagionatura in idonei magazzini); deve provenire da forme cilindriche con uno scalzo di 6110 cm ed un diametro di 30140 cm; crosta liscia, elastica, di colore

marrone chiaro; pasta compatta, bianca o paglierina e presenza di occhiature di piccola dimensione; sapore tipicamente dolce; grasso sulla sostanza secca: min 40%.

#### **Altri formaggi tipici**

Devono avere le caratteristiche previste dal D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1965.

### **SALUMI**

I trattamenti consentiti per la preparazione e la conservazione delle carni compresi gli insaccati sono: salatura, affumicamento - essiccamento, cottura, sterilizzazione, refrigerazione e aggiunta delle droghe e degli additivi consentiti.

Sono vietati l'impiego delle sostanze coloranti, l'aggiunta di prodotti amidacei e di qualsiasi sostanza che modifichi la normale costituzione di un insaccato.

Per i prodotti contenenti carne suina vi è l'obbligo di riportare la data di produzione (art. 14 O.M. del 14 febbraio 1968 concernente le disposizioni per la peste suina).

In etichetta deve essere indicato il termine minimo di conservazione, l'elenco degli ingredienti, il peso netto, la provenienza.

#### **Prosciutto crudo di Parma disossato**

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge n. 506 del 4 luglio 1970 relative alla tutela della denominazione di origine.

In particolare deve presentare le caratteristiche previste dall'art. 3 punto 2. Il peso non deve essere inferiore ai 5,5 kg. La forma della confezione può essere variabile. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 18 mesi per prosciutti con peso fra i 7 e i 9 kg. e non inferiore ai 16 mesi per quelli di peso superiore (tali pesi sono riferiti a prosciutti con osso).

Per un prodotto sgrassato l'umidità deve essere compresa tra il 57 e il 60% mentre le proteine devono essere comprese tra il 27 e il 30%.

Il prodotto sopra menzionato deve essere marchiato Parma in modo conforme al D.M. del 9 ottobre 1978 e L. 13.02.1990 n.26.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione.

#### **Coppa cruda (capocollo) 1° qualità**

Deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo. L'umidità deve essere compresa tra il 33 e il 37%. Non devono risultare additivi non consentiti dalla Legge e in quantità diverse da quelle ammesse dalla Legge D.M. dei 31 marzo 1965.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla Legge e in quantità diverse da quelle ammesse dalla Legge D.M. dei 31 marzo 1965 e successive modifiche ed integrazioni.

Il periodo minimo di stagionatura richiesto è di 16 mesi.

### **Salami stagionati di 1° qualità**

Devono possedere i requisiti previsti dal R.D. n. 3298 art. 55 dei 20 dicembre 1928 e successive modificazioni. Gli involucri devono rispondere alla norma di Legge.

Deve essere dichiarato il tipo di salame:

- a) Ungherese
- b) Fabriano
- c) Milano
- d) Secondigliano

Deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo. Inoltre:

- l'impasto deve mediamente essere 30 - 35% di grasso, 70-65% di magro; - non devono essere presenti in modo percettibile parti connettivali;
- le proteine totali dovranno essere circa il 14% della composizione e le proteine provenienti da carne e non da collagene dovranno costituire l'85% del totale;
- l'umidità deve essere compresa tra il 30 ed il 38%;
- il pH non deve essere inferiore a 5;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo e non "incartato" non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- l'interno non deve presentare odori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità, ecc.

- il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione; - l'impasto deve essere compatto;
- l'involucro si deve staccare facilmente;
- la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata.

**Salsicce e salamelle fresche di 1° qualità**

Deve essere dichiarato il tipo di carne impiegata e l'involucro impiegato deve possedere i requisiti previsti dal R.D. dei 21 marzo 1973 e succ. mod. ed integ.

**Prosciutto cotto senza polifosfati di 1° qualità**

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, (D.M. 21 marzo 1973), deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

Inoltre:

- deve essere prodotto in impianti riconosciuti ai sensi dei D.Lvo 537192 - l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso. Il prosciutto può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20)
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettiva e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. dei 31 marzo 1965 e successive modificazioni e dal D.M. dei 28 dicembre 1964 e successive modificazioni;

L'etichettatura deve contenere tutte le indicazioni previste dal D.L.vo 109192.

**Mortadella e würstel o altri insaccati macinati cotti di 1° qualità**

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, e deve possedere i requisiti richiesti dal R.D. n. 3982128 e D.M. dei 21 marzo 1973, deve

essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla spalla di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

Inoltre:

- l'esterno non deve presentare patinosità né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite e con odore o sapore rancido, non deve essere in eccesso. Il prodotto può essere anche preventivamente sgrassato,
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. dei 21 marzo 1965 e successive modificazioni e dal D.M. dei 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico riguardante:

a) la composizione centesimale del prodotto:

- contenuto in grasso;
- contenuto in proteine;
- contenuto in zuccheri totali;
- contenuto in ceneri.

b) quantità e tipo di additivi e/o ingredienti particolari (latte in polvere o altro).

### **Zampone e Cotechino di 1° qualità**

L'impasto deve essere di puro suino composto indicativamente da carne magra di suino 35%, cotenna 30%, grasso duro 35%. La forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali. Il prodotto deve essere conforme alle norme previste dalla vigente legislazione.

### **Porchetta tesa**

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli. Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato. Il prodotto deve essere compatto e senza eccessivi spazi all'interno. La stagionatura effettuata deve essere dichiarata. Gli eventuali additivi devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. dei 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

### **Pancetta arrotolata di 1° qualità**

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli. Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato. Il prodotto deve essere compatto e senza eccessivi spazi all'interno. La stagionatura effettuata deve essere dichiarata. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. dei 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e dal D.M. dei 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

### **Speck**

Si intende preparato con tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale e stagionatura minima di 3 mesi. L'umidità deve essere compresa tra il 29 e il 43%; le proteine tra il 20 e il 24%; i lipidi tra il 29 e il 33%.

### **UOVA**

Le uova dovranno rispondere ai requisiti della Legge 03.05.1971 n.419, dovranno essere di categoria A "extra", di produzione nazionale, in confezioni originali conformi al Regolamento 1907190/CEE dei 26.06.1990 e sue applicazioni (1247191) ed al Regolamento CEE2167193 dei 21.09.1993.

La categoria di peso deve essere di 60-65 gr., inoltre:

- il guscio dovrà presentarsi senza incrinature, ruvido, pulito, vellutato;
- la camera d'aria deve avere un contorno preciso e non deve superare i 4 mm in altezza;
- allo scuotimento il contenuto non deve manifestare alcuna oscillazione;
- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- il tuorlo alla speratura deve presentare la caratteristica di trasparenza, deve apparire solo come ombra, senza contorno apparente e rimanere in posizione pressoché centrale nei movimenti di rotazione; all'apertura deve essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, la membrana (tunica vitellina) deve risultare di conformazione omogenea, senza grinze, non deve essere appiattito e il contorno deve essere interno (tra tuorlo ed albume), non deve avere macchie di sangue, non deve emanare odori aciduli o comunque sgradevoli, né avere sapori particolari come di paglia, muffa, stantio, ecc.

- non devono essere state pulite con un procedimento umido o con altro procedimento né prima né dopo la classificazione;
- non devono aver subito alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto dei + 50C.

Ogni confezione deve riportare all'esterno l'indicazione della categoria, del peso, della settimana di produzione delle uova e la data di scadenza.

## **FRUTTA E ORTAGGI**

La frutta e gli ortaggi devono:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e cultura richieste;
- non essere attaccati da parassiti animali o vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- essere puliti, interi, esenti da materiale, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità;
- essere omogenei e uniformi;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore e, a seconda della specie e coltivazione, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- la frutta a granella (mela e pera) e a drupa (pesca, albicocca, susina, ciliegia) non dovrà presentare polpa avvizzita e fermentata in processi incipienti o in evoluzione.

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

**PESCHE:** il calibro minimo non dovrà essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non dovrà superare i 180 gr.

**SUSINE:** dovranno essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.

**MELE E PERE:** dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non dovranno essere grumose. Il calibro ed il peso dovrà essere conforme a quanto richiesto.

**UVA:** i grappoli dovranno essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grappolo e ricoperti della loro pruina.

**AGRUMI:** dovranno essere esenti da colorazione anormale, e da inizio di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. I calibri minimi saranno i seguenti: arance cm. 8 , mandarini cm. 5.

**BANANE:** I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia (di colore giallo) deve essere intera e senza ammaccature.

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante. Il peso medio è compreso tra 240-275 g; il calibro tra 40-50 mm.

Si richiede un certificato che attesti i bassi contenuti di residui di pesticidi.

**ACTINIDE (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, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

**FRAGOLE:** I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non disseccato, non lavati.

Classificazione e tolleranze Categoria ammessa: 1°

Possono essere meno omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

Calibrazione:

Varietà a frutto grosso 25 mm

Varietà a frutto piccolo 15 mm

Tolleranza: massimo il 10% in numero o peso di fragole non rispondenti alle caratteristiche della categoria ad eccezione di frutti visibilmente avariati o danneggiati.

**CAROTE:** dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute, sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

**CIPOLLE:** lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a cm. 4. I bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale.

**FINOCCHI:** i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base dei grumolo. La lunghezza della parte centrale non dovrà superare i cm. 10.

Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di cm. 6 (D.M. 25.8.1982).

Saranno escluse dalla fornitura le finocchiele.

**CAVOLI VERZA E CAPPUCCI:** dovranno essere di peso non inferiore a gr. 300 e i cappucci dovranno presentarsi ben serrati.

**SPINACI:** dovranno essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice dovrà essere tagliata immediatamente al disotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza dei picciolo non dovrà

superare i cm. 10. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

**LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE:** i cespi non dovranno essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona e delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un sol grumolo ben formato.

**RADICCHIO:** i cespi dovranno essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice dovrà essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm. 4 e dovrà essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre dovranno essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30.5.1973).

**CAVOLFIORI:** dovranno avere infiorescenze resistenti, di grana serrata, bianco o bianco avorio, esenti da danni da roditori; il diametro delle stesse non dovrà essere inferiore a 14 cm.

**CARCIOFI:** le bratte centrali dovranno essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non dovranno presentare inizio di lignificazione.

**POMODORI:** dovranno avere la polpa resistente. Saranno esclusi i frutti con le screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripenducolare di consistenza e colore visibilmente anormale.

**ZUCCHINE:** dovranno avere la polpa compatta e pochi semi. Il peso non dovrà essere superiore a gr. 200.

**MELANZANE:** le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite dei calice e dei peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la superficie non superi i cm 3. Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà

essere di cm 4 e la lunghezza minimo di cm 10; per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm. 7 (D.M. 30.5.1973).

**PEPERONI:** dovranno avere un peso variabile da 150 a 300 gr.

**FAGIOLINI:** i baccelli dovranno essere teneri, senza filo e ben chiusi; saranno tollerati semi poco sviluppati e teneri. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

**PISELLI:** i baccelli dovranno essere muniti del peduncolo, ben pieni e contenere almeno 5 semi, i semi dovranno essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti fra le dita, si schiaccino senza dividersi e inoltre non dovranno essere farinosi.

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

- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che le rendano adatte a pronto consumo,
- essere prive di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari; - presentare ottime caratteristiche organolettiche;
- non essere attaccate da parassiti animali o vegetali, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo.

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme con peso minimo di gr. 60 per tubero e massimo di gr. 270. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura. Il peso minimo dei tuberi potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello. Non dovranno presentare tracce di verde epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa. Per le partite di produzione nazionale saranno ammessi gli imballaggi di

uso del mercato locale, mentre, per il prodotto estero, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

## **LEGUMI SECCHI**

### **Fagioli, lenticchie, fave, ceci, piselli**

Dovranno essere del tipo "da minestre"; dovranno corrispondere per quanto riguarda la conservazione ed il confezionamento all'apposita legislazione vigente. Dovranno essere: sani, secchi, ben selezionati, del nuovo raccolto, interi, pressoché uniformi e lisci, esenti da tarli, macchie, gessature e corpi estranei con le tolleranze non superiori a quelle ammesse dalle consuetudini commerciali.

Il prodotto deve avere subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

## **PANNA**

### **Panna pastorizzata**

Per le norme igieniche si fa riferimento alla Circolare del Ministero della Sanità n. 12 del 18 febbraio 1980 e n. 9 del 3 febbraio 1986.

La panna pastorizzata deve essere conservata, trasportata e posta in vendita a temperatura non superiore ai 40°C, salvo le tolleranze previste per il trasporto dal D.M. del 14 febbraio 1984 (G.U. n. 64 del 5 marzo 1984).

Il termine minimo di conservazione deve essere così espresso: "da consumarsi entro il ....."

(per il tipo UHT e sterilizzata "da consumarsi preferibilmente entro il ...") come da circolare del Ministero della Sanità n. 12 del 18 febbraio 1980 e n. 9 del 3 febbraio 1986.

La composizione chimica dovrà rispettare i seguenti valori:

acqua	58%
lipidi	35%

## **ZUCCHERO**

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve essere assolutamente sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce, privo di sapori estranei. Il prodotto dovrà comunque corrispondere alle indicazioni di cui alla legge n. 139 del 31.3.1980.

### **CREME A BASE DI CEREALI**

Crema di riso

Crema di mais e tapioca

Crema di cereali integrali

Crema di semolino

Crema di cereali misti

Le confezioni dovranno essere intatte sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982 cioè: - peso netto; - elenco degli ingredienti; - ditta produttrice - modalità di preparazione; - analisi chimica del prodotto; - data di scadenza; - luogo di produzione.

### **SALE**

Deve avere le caratteristiche previste dal D.M. 01.08.1990 n.255. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

### **VINO**

Caratteristiche: Il vino da tavola bianco e rosso dovrà essere di buona qualità, limpido e privo di deposito al fondo, stabile, di sapore asciutto, di acidità equilibrata, esente da difetti (odore di feccia, di muffa) o malattie (fioretta, spunto, girato, filante, ecc.) con caratteristiche corrispondenti alle vigenti disposizioni in materia (D.P.R. 12.2.1965, n. 162 e regolamento CEE n. 816170 del 28.4.1970).

**IL VINO BIANCO:** dovrà essere di colore giallo paglierino, senza spicco di tannicità.

**IL VINO ROSSO.** dovrà essere di colore rosso rubino, di giusta tannicità.

I prodotti da fornire dovranno corrispondere a quanto previsto dal D.P.R. N 327 del 23.3.1980 e successive modifiche ed integrazioni.

### **BIRRA**

Classe merceologica richiesta: birra speciale.

Il prodotto viene definito dal D.P.R. 30 dicembre 1970 n. 1498.

Il prodotto definito birra speciale non può avere un grado saccarometrico inferiore a 13.

Inoltre il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore a 20 mg/litro e all'esame organolettico deve possedere colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra.

Sui recipienti deve essere riportata la denominazione dei tipi di birra, Legge 16 agosto 1962 n. 1354.

La confezione deve essere in bottiglie di vetro oppure nei materiali consentiti dalle vigenti disposizioni di legge.

### **ACETO**

Deve risultare dalla fermentazione acetica dei vini e presentare una acidità totale espressa in acido non inferiore a gradi 6 per 100 millilitri ed un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume, non ci deve essere aggiunta di sostanze acetiche di alcuna sorta. La colorazione deve essere naturale senza l'aggiunta di qualsiasi materiale colorante. Non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dal D.M. del 23.12.1967.

### **GENERI ALIMENTARI VARI**

**CACAO IN POLVERE:** deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della cortecchia del seme. Il tenore della sostanza grassa (burro di cacao), non deve essere inferiore al 20%.

**MARMELLATA:** deve essere ottenuta per concentrazione della polpa di un dato frutto a consistenza pastosa. Non essere alterata, colorata con sostanze diverse da

quelle dei frutto coi quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione dei frutto e aromatizzata con essenze artificiali.

### **PRODOTTI VEGETALI SURGELATI**

Tipi: Piselli - Spinaci – Fagiolini fini ecc.

Caratteristiche:

Dovranno corrispondere completamente ai tipi richiesti merceologicamente definiti e dovranno rispondere alla disciplina sulla produzione e la vendita degli alimenti surgelati. - D.M. 15.6.1971.

### **DADI PER BRODO O CONDIMENTO**

I dadi per brodo o condimento, siano nella forma di cubi o sotto altra forma oppure di granulato o di polvere, devono essere ottenuti per essiccazione degli estratti di cui agli artt. 12 - 13 - 14 della Legge 836 del 6.10.1953 e possono contenere, come sostanze aggiunte, grasso, sale, sostanze aromatizzanti, verdure essiccate, droghe.

Essi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- residuo secco a 100 gradi: non inferiore a 95% su sostanza secca;
- cloruro di sodio totale dal cloruro presente: non superiore a 60% su sostanza secca;
- grasso: non superiore a 5% su sostanza secca
- sostanze insolubili in acqua: non superiori all'1 %



## **COMUNE DELL'AQUILA**

*Settore Assistenza alla Popolazione*

*Via Rocco Carabba 6*

*Fax 0862/645581*

### ATTREZZATURE NECESSARIE PER ALLESTIRE I REFETTORI PER IL SERVIZIO MULTIRAZIONE

LAVANDINO ARMADIO IN ACCIAIO comprensivo di rubinetto con leva a gomito e sifone

PARETE LAVAMANI IN ACCIAIO

CARRELLO DI SERVIZIO A DUE RIPIANI IN ACCIAIO

CARRELLO BAGNOMARIA IN ACCIAIO

TAVOLO REFRIGERATO A 2 VANI IN ACCIAIO

PATTUMIERA IN PLASTICA CON APERTURA A PEDALE

SANITIZZATORE COLTELLI CON LAMPADA UV

ARMADIO STOVIGLIE IN ACCIAIO

ARMADIO SPOGLIATOIO

ZANZARIERE A CORPO

TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA IN ACCIAIO