

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE MENSE ADISU DI CASSINO
(Via Garigliano 86/a, Via Folcara)**

CAPITOLATO D'ONERI

CIG N. 62230184E8

INDICE

CAPITOLATO TECNICO

CAPO I : DISPOSIZIONI GENERALI

- ART. 1: FINALITA' E CONTENUTO DEL CAPITOLATO D'APPALTO
- ART. 2: OGGETTO DELL'APPALTO E ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 3: DURATA DELL'APPALTO ED IMPORTO PRESUNTO
- ART. 4: INDIVIDUAZIONE DELLE MENSE E PASTI PRESUNTI

CAPO II: CARATTERISTICHE DEI MENÙ

- ART. 5: COMPOSIZIONE DEI PASTI
- ART. 6: BEVANDE
- ART. 7: MENU' GIORNALIERI
- ART. 8: CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI GENERALI

CAPO III: CARATTERISTICHE E MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

- ART. 9: MODALITA' OPERATIVE DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO
- ART. 10: RESPONSABILI
- ART. 11: ULTERIORI REQUISITI MINIMI PER IL PERSONALE ADDETTO ALL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 12: FORMAZIONE ED INFORMAZIONE
- ART. 13: EROGAZIONE DEL SERVIZIO NEL CASO D'INTERRUZIONE DELLA PRODUZIONE PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE
- ART. 14: TRASPORTO DEI PASTI
- ART. 15: CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 16: ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI
- ART. 17: APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E GARANZIE DI QUALITA'
- ART. 18: RICICLO ALIMENTI
- ART. 19: MANIPOLAZIONE E COTTURA
- ART. 20: ATTIVITA' PROPEDEUTICHE ALLA DISTRIBUZIONE
- ART. 21: PREPARAZIONE DELLE CARNI
- ART. 22: PREPARAZIONE DI PIATTI FREDDI
- ART. 23: LAVAGGIO DEI VEGETALI
- ART. 24: OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA
- ART. 25: DISTRIBUZIONE CON IL SISTEMA SEL SERVICE
- ART. 26: CONTENUTO DELL'OBBLIGO DI RIASSETTO
- ART. 27: SMALTIMENTO RIFIUTI
- ART. 28: CARATTERISTICHE DELLE STOVIGLIE E DEL TOVAGLIATO MONOUSO
- ART. 29: PUBBLICAZIONE DEI MENU'

CAPO IV CENTRO COTTURA DI VIA GARIGLIANO

- ART. 30: MANUTENZIONE ED USO DEL CENTRO COTTURA
- ART. 31: CENTRO COTTURA - GESTIONE PERIODO TRANSITORIO

CAPO V: ONERI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE

- ART. 32: OBBLIGHI NORMATIVI
- ART. 33: ALTRI OBBLIGHI ED ONERI
- ART. 34: LICENZE COMMERCIALI ED AUTORIZZAZIONI
- ART. 35: SPESE ED UTENZE
- ART. 36: MANUTENZIONE E VERIFICHE PERIODICHE A CARICO DELL'IMPRESA
- ART. 37: CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI
- ART. 38: IGIENE DEL PERSONALE
- ART. 39: GESTIONE DELLE EMERGENZE
- ART. 40: SISTEMA DI TRACCIABILITA'

CAPO VI: CONTROLLI E CONTESTAZIONI

- ART. 41: CONTROLLI DA PARTE DI LAZIODISU - ADISU di Cassino
- ART. 42: TIPOLOGIA DEI CONTROLLI
- ART. 43: DERRATE
- ART. 44: CONTROLLI
- ART. 45: CONTESTAZIONI E PENALI
- ART. 46: CONTROLLI PREVISTI DALLA LEGGE
- ART. 47: VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

CAPO VII: MODALITA' DI FRUIZIONE DEL SERVIZIO

ART. 48: MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO E PAGAMENTO DA PARTE DELL'UTENTE
ART. 49: MODALITA' DI FATTURAZIONE DEI PASTI SOMMINISTRATI E PAGAMENTI
ART. 50: RESPONSABILIA' E CAUZIONE DEFINITIVA

CAPO VIII: RAPPORTI TRA LE PARTI

ART. 51: VERBALE DI CONSEGNA LOCALI, ATTREZZATURE
ART. 52: ATTREZZATURE SPECIFICHE E ATTREZZATURE DI USO GENERALE
ART. 53: SPAZI PUBBLICITARI

CAPO IX DISPOSIZIONI FINALI

ART. 54: MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART. 55: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 56: STIPILA DEL CONTRATTO E SPESE RELATIVE
ART. 57: FACOLTA' DI RECESSO
ART. 58: DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART. 59: VICENDE SOGGETTIVE DELL'ESECUTORE DEL CONTRATTO
ART. 60: MODALITA' DI RICONSEGNA DEI LOCALI AFFIDATI ALL'APPALTATORE
ART. 61: TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
ART. 62: CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA
ART. 63: TUTELA DELLA PRIVACY
ART. 64: CLAUSOLA COMPROMISSORIA
ART. 65: NORME DI RINVIO
ART. 66: RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART. 67: FORO COMPETENTE
ART. 68: DICHIARAZIONE RELATIVA ALL'APPROVAZIONE SPECIFICA

APPENDICE

GRAMMATURE
QUALITA' DELLE MATERIE PRIME

Capo I DISPOSIZIONI GENERALI

ARTICOLO 1

(Finalità e contenuto del capitolato d'appalto)

1. Il presente capitolato disciplina i rapporti tra Laziodisu – ADISU di Cassino (in seguito denominata anche "Amministrazione" o "Laziodisu" o "stazione appaltante") e l'impresa e/o ditta e/o RTI e/o Consorzio aggiudicataria/e dell'appalto (di seguito anche fornitore), per l'affidamento del servizio di ristorazione nelle sedi individuate nell'articolo 4.

ARTICOLO 2

(Oggetto dell'appalto e articolazione del servizio)

1. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione per gli studenti Universitari, nonché gli ulteriori soggetti cui fa riferimento l'art. 7 della L.R. del 18 giugno 2008, n. 7, e quanti altri, purché formalmente autorizzati da Laziodisu-Adisu di Cassino, mediante apposite convenzioni. Per eventuali utenti, autorizzati dall'Amministrazione ad usufruire del servizio mensa, il fornitore, dovrà accettare pagamenti in contanti, rispettando le norme igieniche del caso e rilasciare relativo scontrino fiscale. Resta salva la possibilità dell'Amministrazione di autorizzare il gestore/affidatario a stipulare accordi con altre Amministrazioni. In tale ipotesi, l'autorizzazione contemplerà le modalità di esecuzione del servizio che in ogni caso non dovrà portare alcun nocumento all'utenza universitaria.

Gli studenti accederanno alle mense in virtù di apposito accreditamento da parte di Laziodisu –ADISU di Cassino.

2. Ai fini dell'accREDITAMENTO di cui al comma 1, gli utenti devono essere muniti di un apposito tesserino elettronico nominale o altro documento elettronico valido, al quale, sul sistema informatico, viene attribuita l'appartenenza delle diverse fasce di reddito e che dà diritto alla consumazione di un pasto differenziato, così composto:

- A : Pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta, pane), oppure pasto vegetariano completo (che assicuri lo stesso apporto nutrizionale del pasto completo normale), oppure pasto per allergici e/o celiaci (che assicuri lo stesso apporto nutrizionale del pasto completo normale);
- B : Primo, contorno, frutta e pane;
- C : Secondo, contorno, frutta e pane;
- D : Pizza, contorno e frutta;

3. Salvo quanto disposto nel comma 1, l'appaltatore si impegna altresì a fornire il servizio di cui si tratta a tutti i partecipanti delle attività didattiche organizzate dall'Università, da Laziodisu e/o Adisu, (corsi, convegni, master etc). In tal caso, l'Amministrazione comunicherà preventivamente all'appaltatore, a solo titolo puramente indicativo, il numero presunto dei partecipanti. Tale numero non sarà comunque vincolante per l'Amministrazione e l'appaltatore è comunque tenuto a garantire il servizio. Il pagamento dei pasti consumati dai partecipanti alle iniziative suddette avverrà alle stesse condizioni e modalità risultanti dall'aggiudicazione dell'appalto, non configurandosi l'attribuzione di alcuna fascia di reddito.

4. E' prevista la facoltà, secondo le modalità di cui agli artt. 9 e 30, di utilizzo del Centro di cottura ubicato nella sede di Via Garigliano 86/A (03043 – Cassino).

5. Il servizio dovrà essere espletato dal fornitore sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto dal bando di gara, dal contratto e dal presente capitolato allo stesso allegati, nonché delle eventuali varianti migliorative offerte dal fornitore medesimo in sede di gara.

ARTICOLO 3

(Durata dell'appalto ed importo presunto)

1. L'appalto avrà la durata di 3 (tre) anni dalla data di stipula del contratto con la possibilità di rinnovo per ulteriori 2 (due) anni in analogia con l'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei Contratti Pubblici per un ammontare presunto per il triennio pari ad € 816.750,00 + IVA, oltre € 544.500,00 + IVA per il biennio eventuale di opzione su richiesta di Laziodisu-Adisu di Cassino, per un totale complessivo pari ad € 1.361.250,00 + IVA, oltre gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, pari a € 7.908,75 per il primo triennio + IVA, per il biennio eventuale di opzione € 5.272,50 + I.V.A., per complessivi oneri per la sicurezza di € 13.181,25 + I.V.A.

2. L'importo complessivo dell'appalto sopra riportato è da intendersi puramente indicativo, poiché il numero effettivo dei pasti da fornire sarà determinato in base al numero degli utenti che usufruiranno effettivamente dei servizi di refezione.

3. L'opzione per il rinnovo di cui al comma 1 è esercitata da Laziodisu – ADISU di Cassino, mediante comunicazione scritta (anche a mezzo fax e/o pec e/o e-mail) rivolta all'affidataria del servizio, prima della scadenza contrattuale nell'ipotesi che non vi siano contestazioni di sorta circa la regolarità del servizio.

4. Nell'ipotesi di esercizio dell'opzione di cui al comma 3., il fornitore è tenuto a garantire il servizio agli stessi patti oneri e condizioni di cui al presente capitolato. Resta salvo quanto disposto dall'articolo 49, comma 13. in merito all'adeguamento del prezzo.

ARTICOLO 4 (Individuazione delle mense e pasti presunti)

1. I locali presso cui dovrà espletarsi il servizio sono quelli di seguito indicati:

1.1 - locale mensa sito in Cassino, Via Garigliano, 86/A (n°. 118 posti a sedere);

1.2 - locale mensa presso la sede dell'Università di Cassino, Via Sant'Angelo, località Folcara, Cassino (n°. 80 posti a sedere);

Il numero annuo presunto dei pasti è il seguente:

| Sede mensa | Numero pasti settimanale presunto | Numero pasti annuo presunto |
|---|-----------------------------------|-----------------------------|
| Locale mensa sito in Cassino, Via Garigliano, 86/A | 400 | 16.600 |
| Locale mensa presso la sede dell'Università di Cassino, Via Sant'Angelo, località Folcara, Cassino. | 490 | 19.700 |
| Totale presunto | 890 | 36.300 |

Il servizio presso il plesso di cui al punto n. 1.1 e n. 1.2, è antimeridiano e serale, escluso i sabato e festivi.

2. Laziodisu – ADISU di Cassino non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale e quotidianamente. La società aggiudicataria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati, calcolati all'unità di costo aggiudicato in sede di gara. Si precisa che i valori del numero dei pasti sopra riportati sono puramente indicativi e presuntivi ai soli fini della formulazione dell'offerta e che Laziodisu – ADISU di Cassino non garantisce un numero minimo di utenti. Le stime sono indicative, con possibilità di aumento e diminuzione dei valori previsti e non impegnano in alcun modo Laziodisu – ADISU di Cassino, che deve corrispondere all'impresa aggiudicatrice dell'appalto, l'importo corrispondente ai pasti effettivamente forniti.

3. Nel caso in cui, durante il periodo contrattuale e per mutate esigenze organizzative di Laziodisu, la mensa di Via Garigliano 86/a, oppure i locali mensa come sopra specificati, vengano trasferiti presso altre idonee strutture, l'impresa affidataria, senza maggiori oneri per Laziodisu, dovrà anch'essa trasferire le proprie attività, gli impianti, ed il collegato servizio, nonchè garantire il medesimo secondo le modalità di cui al presente capitolato.

4. Nel caso in cui, per mutate esigenze organizzative, uno dei punti mensa sopra descritti dovesse cessare il servizio, l'appaltatore non potrà pretendere alcuna compensazione, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

Capo II CARATTERISTICHE DEI MENU`

ARTICOLO 5 (Composizione dei pasti)

1. A prescindere dalle modalità operative di espletamento del servizio, i pasti giornalieri completi dovranno essere costituiti come segue:

- 1.1) un primo piatto (pasta asciutta o risotto o minestra o pizza), con aggiunta di formaggio grana grattugiato a richiesta dell'utente, con almeno due alternative, sostituibile a scelta dell'utente con una porzione di contorno di legumi o di verdura cruda/cotta o con una porzione di formaggio o latticini da gr. 80 o yogurt;
 - 1.2) un secondo piatto consistente in una pietanza, a base di carne bianca o rossa o pesce, con almeno un'alternativa, sostituibile a scelta dell'utente, con una porzione di prosciutto crudo da gr. 60 o prosciutto cotto da gr. 70, o affettato misto da gr. 100, o grammi 100 di formaggi di due tipi diversi o una pizza o uova;
 - 1.3) contorni appropriati al menù del giorno, con almeno un'alternativa: patate bollite o arrosto o fritte; verdure fresche o cotte di stagione; insalata, piselli freschi, pomodori freschi di stagione, legumi;
 - 1.4) frutta di stagione di 1° qualità, sostituibile, a scelta del commensale, con:
 - a) una porzione di dessert (ovvero: creme-caramel, gelato, macedonia, yogurt, succo di frutta o dolce) o un contorno;
 - 1.5) Pane (in confezioni di plastica per alimenti).
2. La macedonia di frutta fresca o la torta dolce non possono essere utilizzati in sostituzione del secondo piatto.
3. Il pasto di ogni utente potrà contenere al massimo due yogurt, oppure uno yogurt e un succo di frutta, oppure uno yogurt e una porzione di dolce.
4. Potranno essere messi a disposizione dell'utenza pasti differenziati come descritto all'articolo 2, comma 2, del presente capitolato, composti da varie combinazioni di pietanze.
5. L'appaltatore predisporrà su di un tavolo di servizio appositi contenitori di olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale e salse (maionese etc.) per il condimento delle pietanze.

ARTICOLO 6 (Bevande)

1. L'appaltatore predisporrà la fornitura di acqua potabile, in quantità sempre adeguata agli utenti.
2. Il servizio minimo non prevede altra erogazione gratuita di bevande diverse dall'acqua potabile, servita attraverso appositi erogatori. Resta, in ogni caso, esclusa l'erogazione di bevande alcoliche durante i pasti.

ARTICOLO 7 (Menù giornalieri)

1. L'aggiudicatario dovrà quotidianamente comprendere nella lista dei cibi a disposizione degli utenti almeno due "primi piatti", due "secondi piatti", due "contorni" nel rispetto delle quantità (cosiddette grammature), come indicato nell'appendice al presente capitolato, che ne è parte integrante e sostanziale.
2. I quantitativi riportati nella tabella delle grammature degli alimenti sono elementi essenziali per la determinazione del prezzo del pasto e, in quanto tali, costituiscono il minimo indispensabile. Pertanto l'Impresa aggiudicataria deve integrare, ove occorre, sia in quantità che in qualità e numero gli ingredienti di appoggio, al fine di rendere le singole pietanze, secondo le consuetudini locali, conformi ad una normale e buona cucina, e a prevedere apposite alternative per gli eventuali utenti vegetariani e/o allergici.
3. L'Impresa dovrà assicurare la più ampia varietà nell'articolazione dei menù privilegiando i prodotti stagionali.
4. L'Impresa deve fornire al responsabile dell'esecuzione del contratto di cui all'art. 10 la lista dei menù settimanali e mensili.
5. Su richiesta dell'utenza interessata, l'aggiudicatario provvederà, inoltre alla somministrazione di pasti che tengano conto della necessità di assicurare il servizio anche in favore di soggetti allergici (come ad esempio i celiaci, legge 123/05) e che tengano conto delle culture religiose, nonché di utenti vegetariani.

ARTICOLO 8 (Caratteristiche nutrizionali generali e divieto di utilizzo di prodotti OGM)

1. I pasti devono rispondere, per quanto possibile, alle caratteristiche nutrizionali generali indicate nei "Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti" per la popolazione Italiana (LARN), redatti dalla SINU e nel rispetto delle "Linee guida per una sana alimentazione per la popolazione italiana", redatte dall'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione (INRAN).
2. E' vietato l'utilizzo di prodotti OGM. Eventuali violazioni saranno sanzionate ai sensi del presente capitolato.

CAPO III CARATTERISTICHE E MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

ARTICOLO 9

(Modalità operative di espletamento del servizio)

1. Le modalità operative relative all'espletamento del servizio seguiranno le seguenti tipologie gestionali:
 - A) -Gestione servizio sede Cassino-
 - locale mensa sito in Cassino, Via Garigliano, 86/A;
 - locale mensa presso la sede dell'Università di Cassino e del Lazio Meridionale, Via Sant'Angelo, località Folcara, Cassino.

Il servizio consiste nella preparazione e nel confezionamento dei pasti in contenitori termosigillati, nel trasporto degli stessi nonché nella distribuzione dei pasti nei locali messi a disposizione dalle Istituzioni predette di cui alla precedente lett. A).

I pasti dovranno essere trasportati secondo la normativa vigente riducendo al minimo i tempi di percorrenza garantendo così la qualità organolettica degli stessi.

A tal riguardo l'impresa dovrà fornire, relativamente al centro di cottura utilizzato, idonea documentazione attestante il possesso delle licenze ed autorizzazioni, il rispetto delle vigenti normative in materia di igiene alimentare e di tutte le disposizioni normative in materia di sicurezza degli impianti, delle attrezzature e dei luoghi di lavoro.

E' a carico dell'appaltatore, escludendo pertanto oneri a carico di Laziodisu-Adisu di Cassino e delle istituzioni predette, l'allestimento delle suddette sale con banchi self service, carrelli, utensileria, frigoriferi, ed ogni altra attrezzatura necessaria per un efficiente e funzionale somministrazione dei pasti.

Le attrezzature predette, al termine dell'appalto, restano di proprietà dell'appaltatore, restando difatti escluse dall'inventario di cui agli art. 51 e 60.

Stante la facoltà prevista all'art. 2 c. 4, nel caso di attivazione del centro cottura di Via Garigliano, in richiamo del successivo art. 30, il servizio di cui alla lett. A) dovrà essere erogato mediante pasti cucinati presso il centro stesso e distribuiti presso i siti ubicati in Cassino (loc. Folcara) come sopra indicati; lo svolgimento del servizio di ristorazione, pertanto, si attuerà attraverso la produzione dei pasti in loco (presso il centro cottura di Via Garigliano) con il sistema tradizionale fresco, con l'espletamento delle seguenti operazioni:

- a) acquisizione delle materie prime e controllo qualitativo e igienico-sanitario delle stesse;
- b) stoccaggio delle materie prime, tenendo conto della natura delle stesse e di quanto previsto dalla normativa vigente;
- c) trasformazione delle derrate alimentari ed eventuali fasi di cottura e abbattimento;
- d) distribuzione dei pasti pronti agli utenti.
- e) trasporto e distribuzione pasti presso il locale mensa sito in località Folcara.

2. - Disposizioni comuni per la gestione del servizio ed obblighi dell'impresa esecutrice del servizio-

2.1 L'appaltatore dovrà provvedere all'espletamento delle seguenti operazioni:

- a) pulizia ordinaria e straordinaria dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali di pertinenza, nonché alla sanificazione degli stessi;
- b) lavaggio e sanificazione dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutti gli utensili da cucina e da tavola;
- c) pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione di tutti i servizi igienici, sia quelli del personale, che quelli dell'utenza, assicurando negli stessi l'occorrente fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso e di quant'altro necessario all'igiene personale;
- d) disinfestazione e sanificazione generale prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio e ad ogni pausa calendarizzata dello stesso ed all'occorrenza e, comunque, almeno 2 volte l'anno. Tali interventi devono essere svolti da personale autorizzato. La documentazione degli interventi da parte di Ditta autorizzata dovrà essere trasmessa in copia all'Amministrazione;
- e) fornire tutti i prodotti e le attrezzature (detersivi, scope, strofinacci, etc.) per l'espletamento dei servizi sopra menzionati;
- f) controllo delle sale mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
- g) controllo, durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, anche mediante interventi tempestivi, laddove necessari;
- h) interventi di manutenzione di cui al successivo art. 36;

- i) fornitura e reintegro di tutto il materiale occorrente per il servizio;
- j) disostruzione rete fognaria di appartenenza, ove rinvenibile;
- k) pulizia del pozzetto di decantazione dei rifiuti, ove previsto e rinvenibile.
- 2.2 Le pulizie presso i luoghi di consumo dovranno essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.
3. Tutti i prodotti devono essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare riguardo alle concentrazioni ed alle temperature indicate dal produttore.
4. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito.
5. Tutti i trattamenti di sanificazione dovranno essere effettuati con prodotti atossici, con provata azione antibatterica e provvisti di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità e di marchio CE.
6. I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno, inoltre, essere conformi alla normativa vigente. L'appaltatore dovrà presentare, su richiesta, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.
7. I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti dovranno essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.
8. Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.
9. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti, nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.
10. Il personale che effettua la pulizia o lavaggio dovrà indossare indumenti dedicati di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.
11. L'appaltatore dovrà, inoltre, garantire la massima cura dell'igiene del personale e l'integrità delle strutture e delle attrezzature, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.
12. Nello svolgimento del servizio, l'impresa appaltatrice dovrà, altresì, assicurare:
- a) la presenza, la sicurezza e l'efficienza dei macchinari e delle attrezzature di lavoro, degli arredi e degli utensili da cucina e da tavola che, pur se non compresi nell'inventario di cui all'art. 51 del presente Capitolato, siano necessari per assicurare la corretta e l'efficiente esecuzione del servizio;
- b) la presenza, la sicurezza e l'efficienza dei complementi e degli accessori necessari al buon funzionamento dell'attrezzatura indicata nell'inventario, i quali tutti, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà dell'Amministrazione.
13. Gli utensili da cucina, i macchinari e gli arredi sostituiti, per usura e per danneggiamento, nel corso dell'esecuzione del servizio, se compresi nell'inventario di cui all'art. 51, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà dell'Amministrazione, come parimenti tutto ciò che rappresenta offerta migliorativa secondo quanto previsto all'art. 36; l'aggiudicatario dovrà provvedere alla eventuale sostituzione ed integrazione degli arredi e delle attrezzature delle cucine e dei relativi collegamenti con gli impianti esistenti.
14. L'aggiudicatario dovrà inoltre:
- provvedere al pagamento delle imposte, tasse ed ulteriori oneri comunque derivanti dalla gestione del servizio;
 - provvedere al rispetto delle Tabelle del Ministero del Lavoro relative al CCNL Turismo e Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva, in tutti i loro istituti e accordi contrattuali, nonché ad adempiere ad ogni obbligo contributivo in materia previdenziale, assistenziale ed assicurativa e ottemperare agli obblighi descritti dal D.Lgs. n. 81/2008 e smi. In caso di accertata violazione agli obblighi di cui sopra, l'Ente procederà alla risoluzione contrattuale così come previsto dall'art. 55 del presente Capitolato ed è autorizzato a rivalersi, mediante trattenute, sui crediti esistenti a favore della società appaltatrice, ovvero, in mancanza o insufficienza, sul deposito cauzionale che l'impresa è obbligata ad integrare, in caso la somma sia insufficiente;
 - a fornire all'Amministrazione, prima della sottoscrizione del contratto, il numero e i nominativi del personale impiegato nell'appalto, con relative qualifiche, mansioni ed attribuzione contrattuali;
 - ad eseguire il servizio con personale adeguato e professionalmente preparato. Il relativo personale inoltre dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità necessari allo svolgimento delle funzioni da prestare e una provata esperienza, rettitudine e moralità. In caso di contestazione e di comportamenti sgraditi da parte del personale, l'Amministrazione si riserva la facoltà di chiederne la sostituzione, senza alcuna possibilità da parte dell'impresa appaltatrice di sindacarne i motivi;
 - a provvedere all'eventuale sostituzione degli addetti assenti dal servizio, per qualsiasi causa e motivo, con la tempestività necessaria a garantire la continuità e puntualità delle prestazioni con l'utilizzo di altro personale in possesso dei medesimi requisiti del personale da sostituire;

- a garantire che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie vigenti attraverso corsi di formazione.
 - a fornire a tutto il personale indumenti di lavoro (camici, copri capi, cuffie, guanti monouso, etc.) da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e dispositivi di protezione individuali e, come previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza, distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia;
 - a fornire i dipendenti di apposito tesserino di riconoscimento con relativa foto e contrassegno aziendale, così come previsto dall'art. 26, comma 8 del D. Lgs. n. 81/2008 e smi, da indossare durante il servizio;
 - a sottoporre tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, agli adempimenti sanitari previsti dalla normativa vigente;
 - a informare dettagliatamente il proprio personale dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti;
15. L'aggiudicataria si impegna, inoltre, all'osservanza delle previsioni normative di cui alla L. 135/2012 ed alle successive ed eventuali disposizioni riguardanti la riduzione della spesa pubblica per l'acquisto di beni e servizi;
16. L'appaltatore è tenuto a garantire un operatore per i servizi di cassa per ognuna delle mense di cui all'art. 4.

ARTICOLO 10 (Responsabili)

1. Il Fornitore dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del contratto, un Responsabile del servizio, con funzioni di direzione della mensa.
2. Tale figura così nominata sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore. Tale Responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso l'Amministrazione, quando richiesto dalla stessa, nonché a comunicare con le strutture burocratiche.
3. Il Responsabile del servizio dovrà avere almeno 3 anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva, con qualifica idonea a svolgere tale funzione.
4. Il Responsabile del Servizio avrà l'obbligo della reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge ed al "Capitolato di gara". Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile dell'esecuzione del contratto nominato dall'Amministrazione.
5. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc.), il Fornitore provvederà a nominare un sostituto in possesso dei requisiti richiesti di cui al comma 3.
6. L'Amministrazione nominerà, a sua volta, il Responsabile dell'esecuzione del contratto (ovvero il Direttore dell'esecuzione del contratto) che sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dal Fornitore/appaltatore.
7. Il Responsabile dell'Amministrazione dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi.
8. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate da Laziodisu – ADISU di Cassino al Responsabile del servizio del Fornitore si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

ARTICOLO 11 (Ulteriori requisiti minimi per il personale addetto all'erogazione del servizio)

1. Il Fornitore dovrà assicurare la presenza di personale per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente capitolato, garantendo un rapporto operatore/utenti, al momento della distribuzione, sufficiente a garantire un buon servizio.
2. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di ristorazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione si farà riferimento a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria.
3. Il personale con le mansioni di cuoco deve avere almeno tre anni di esperienza lavorativa e la relativa qualifica.
4. La direzione del servizio di mensa è affidata al Responsabile del servizio di cui all'articolo 10.
5. Il nominativo del personale addetto a servizio appaltato, andrà comunicato a Laziodisu-Adisu di Cassino.
6. Il Fornitore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro.

7. Il Fornitore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia, per malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

8. Il Fornitore dovrà inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del servizio, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali del settore, anche nel caso in cui il Fornitore non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

ARTICOLO 12 (Formazione e informazione)

1. L'appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato presso l'Amministrazione al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato.

2. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e dal Regolamento CE 852/04 (HACCP).

3. La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle interferenze, sulle misure e procedure adottate per il loro contenimento.

4. Il personale dovrà essere inoltre opportunamente formato sull'utilizzo delle apparecchiature informatiche.

5. L'appaltatore si impegna a presentare all'Amministrazione, all'atto dell'attivazione del servizio, il programma formativo del personale coinvolto dichiarato nominativamente per qualifica e mansione.

6. L'avvenuta formazione dovrà, a richiesta dell'Amministrazione, essere comprovata dall'invio di copia degli attestati di frequenza ai corsi per la prevenzione e la gestione degli incendi e di primo soccorso effettuati come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e da quelli relativi ai corsi di cui al Regolamento CE 852/04 (HACCP).

ARTICOLO 13 (Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore)

1. Il Fornitore dovrà essere in grado, anche in caso d'interruzione del servizio per causa di forza maggiore, ovvero in caso d'impossibilità di prestare il servizio dovuto a causa sciopero del personale, di garantire la fornitura del servizio mediante altro servizio di ristorazione o servizio di emergenza, trasmettendo all'amministrazione il piano dell'intervento sostitutivo.

ARTICOLO 14 (Trasporto dei pasti)

1. L'Impresa appaltatrice dovrà assicurare il trasporto dei pasti ed il servizio di somministrazione presso le sedi di Cassino (Via Garigliano e Folcara), come specificati all'art. 9, nonché in ogni altro luogo di servizio previsto nel presente capitolato, mediante l'utilizzo di mezzi muniti delle necessarie autorizzazioni sanitarie previsti dalla normativa vigente (Reg. CE 852/2004 e s.m.i.), aventi caratteristiche tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di contaminazione o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. I pasti devono essere somministrati, a cura dell'Impresa appaltatrice, presso i centri di refezione sopra specificati, nelle esatte quantità definite all'art. 5.

2. I mezzi utilizzati per il servizio dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, rispondenti alle normative vigenti.

3. L'Impresa appaltatrice dovrà provvedere alla pulizia giornaliera dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale da evitare la contaminazione degli alimenti durante la fase di trasporto.

4. I pasti dovranno essere trasportati in appositi contenitori termici a chiusura ermetica, pienamente conformi alla normative vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, che garantiscano il mantenimento di una temperatura superiore a + 65° C per i piatti caldi e di + 4° C per i pasti freddi. Il pane e le verdure crude dovranno essere riposte e trasportate in contenitori igienicamente idonei.

5. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire in modo tale da garantire il rispetto degli orari di distribuzione presso i plessi sopra indicati.

6. Tutta la filiera distributiva dovrà rispettare i protocolli HACCP.

ARTICOLO 15

(Calendario di erogazione del servizio di mensa)

1. Il servizio di mensa rimarrà indicativamente chiuso durante:

- a) le vacanze natalizie per circa 17 giorni consecutivi;
- b) le vacanze pasquali per circa 7 giorni consecutivi;
- c) la pausa estiva per circa 40 giorni consecutivi.

2. Laziodisu-Adisu di Cassino, previo congruo preavviso, si riserva, comunque, il diritto di richiedere, ove necessario, l'erogazione del servizio anche durante i suddetti periodi.

ARTICOLO 16

(Orari di distribuzione dei pasti)

1. Gli orari di distribuzione dei pasti presso le mense oggetto dell'appalto, salvo diverse esigenze evidenziate nelle singole realtà e possibili variazioni, richieste dall'Amministrazione, dovranno essere di massima quelli di seguito indicati:

- a) servizio diurno (dal lunedì al venerdì, esclusi festivi): dalle ore 12,00 alle ore 15,00;
- b) servizio serale (dal lunedì al venerdì, esclusi festivi) ove previsto (tale servizio dovrà erogarsi solo presso la mensa di Via Garigliano in Cassino e loc. Folcara): dalle ore 18,30 alle ore 21,00.

2. Laziodisu – ADISU di Cassino, previo congruo preavviso, si riserva, comunque, il diritto di richiedere, ove necessario, l'erogazione del servizio anche durante i periodi e/o giorni esclusi.

ARTICOLO 17

(Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità)

1. Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'appaltatore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate.

2. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stazionamento troppo prolungato.

3. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

4. Tutti i prodotti DOP, IGP ed i prodotti di minore impatto ambientale dovranno rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento.

5. L'appaltatore dovrà produrre all'inizio dell'esecuzione del servizio, ed in ogni caso a richiesta dell'Amministrazione, l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le certificazioni previste dalla normativa vigente.

6. È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge;
- ogni forma di riciclo dei cibi avanzati;
- alimenti in prossimità di scadenza.

ARTICOLO 18

(Riciclo alimenti)

1. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

2. Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la tracciabilità della filiera produttiva e del numero del lotto di provenienza, in ottemperanza alla normativa in materia la cui documentazione potrà essere richiesta per eventuali controlli dal Responsabile del Contratto.

ARTICOLO 19

(Manipolazione e cottura)

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.

ARTICOLO 20

(Attività propedeutiche alla distribuzione)

1. L'appaltatore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.
2. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, emanata da qualsiasi autorità, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche ottimali, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.
3. L'appaltatore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio sui quali collocare contenitori/erogatori di olio extra vergine di oliva, di aceto di vino, confezioni monoporzione di sale, pepe, salse ed aromi (maionese, ketchup, peperoncino, etc.) posate di riserva, tovaglioli di carta e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

ARTICOLO 21

(Preparazione delle carni)

1. Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni.
2. Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate, salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo.

ARTICOLO 22

(Preparazione di piatti freddi)

1. Nel caso di consumo di prodotti crudi come gli insaccati o stagionati come i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare l'igiene delle attrezzature e degli utensili e i tempi delle lavorazioni.
2. Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo.

ARTICOLO 23

(Lavaggio dei vegetali)

I vegetali destinati al consumo devono essere lavati attentamente e disinfettati con l'ausilio di prodotti specifici.

ARTICOLO 24

(Operazioni preliminari alla cottura)

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

- la preparazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate.
- la carne tritata dovrà essere macinata prima della cottura, salvo che non venga fornita già lavorata da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte.
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato.
- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo se non già approvvigionato preconfezionato.
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura, se non già approvvigionato preconfezionato.
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata.
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione se non già approvvigionate preconfezionate.
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con due ricambi d'acqua, nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;

- sono vietati i conservanti e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda e pesce crudo;
- sono consentiti i dadi da brodo, i surgelati, i prodotti in scatola ed i prodotti sottovuoto.

ARTICOLO 25 (Distribuzione con il sistema del self-service)

1. L'appaltatore dovrà provvedere all'approntamento della sala mensa; la distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata mediante sistema "self service" assistito. Gli utenti ritireranno le pietanze presso la linea self-service. I pasti verranno consumati ai tavoli e non sarà consentito portare fuori dalla mensa gli alimenti. Il personale della ditta appaltatrice, durante l'orario di consumazione dei pasti, dovrà vigilare affinché ogni tavolo sia perfettamente pulito e fruibile. Al termine della consumazione del pasto, gli utenti provvederanno a depositare i vassoi su appositi carrelli forniti dall'appaltatore. Terminato l'orario di consumazione dei pasti l'appaltatore procederà al riassetto della sala mensa.
2. La distribuzione dei pasti a mezzo sistema self-service dovrà essere effettuata da personale sufficiente a garantire un servizio rapido ed efficiente al fine di evitare congestioni lungo la linea di distribuzione.
3. Nella somministrazione dei pasti dovranno essere osservate le seguenti prescrizioni:
 - la temperatura dei prodotti cotti, al momento della distribuzione dovrà essere mantenuta su valori non inferiori a 65°;
 - la temperatura dei prodotti freddi, al momento della distribuzione dovrà essere inferiore a 10° C;
 - la divisa del personale addetto dovrà essere pulita ed utilizzata esclusivamente per quel turno di servizio;
 - i prodotti dovranno arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni;
 - eventuali avanzi presenti alla fine del servizio lungo la linea di distribuzione non potranno essere riutilizzati per il servizio successivo.
4. In caso di esaurimento di alcune preparazioni, le medesime saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale ed economico.

ARTICOLO 26 (Contenuto dell'obbligo di riassetto dei locali mensa)

1. Il Fornitore dovrà provvedere al riassetto funzionale e strumentale ed alla pulizia delle sale mensa, della cucina nell'ipotesi di cui all'art. 30, ed alla pulizia di tutti i locali utilizzati, della linea di distribuzione, al lavaggio delle stoviglie, delle Utensilerie, delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale.

ARTICOLO 27 (Smaltimento Rifiuti e obbligo di raccolta differenziata)

1. Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti in sacchetti e contenitori. Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti posti all'esterno dei locali e/o nella pubblica via. Nel caso in cui venisse attuata a livello comunale la raccolta differenziata, il fornitore si impegna a predisporre tutto quanto necessario e/o richiesto per i consequenziali adempimenti, senza alcun onere per Laziodisu - ADISU di Cassino.
2. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.), in uso presso le sedi mensa.
3. Il fornitore dovrà smaltire a proprie spese, anche stipulando apposito contratto con ditta autorizzata, eventuali rifiuti speciali.
4. La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, munite di pedale e coperchio, sarà a cura del fornitore.
5. Le tasse relative allo smaltimento dei rifiuti sono a carico del fornitore, che provvederà a regolarizzare la propria posizione presso i competenti uffici comunali ed a dare comunicazione delle utenze attivate a Laziodisu-Adisu di Cassino.

ARTICOLO 28 (Caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato monouso)

1. I diversi materiali, se diversi dalla ceramica, acciaio, vetro, (piatti, posate, bicchieri etc.) dovranno rispondere alle norme UNI EN 13432: 2002 – UNI EN 14995:2007 ("requisiti per imballaggi recuperabili

mediante compostaggio e biodegradazione”) e alla normativa in materia di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

2. I tovaglioli doppio velo di dimensioni 33X33 cm. dovranno essere di ovatta di cellulosa.
3. I vassoi di plastica dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di “Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d’uso personale”.
4. Le tovagliette per vassoi dovranno essere di carta per uso alimentare.
5. Detti materiali dovranno tutti essere forniti dall’impresa aggiudicataria del servizio.

ARTICOLO 29 (Pubblicazione dei menù)

1. L’appaltatore è tenuto ad esporre giornalmente, in modo ben visibile in prossimità dell’inizio della linea di distribuzione il menù previsto (minimo dimensioni foglio A3). Le pietanze che sono state prodotte, partendo da derrate surgelate, saranno evidenziate nel menù, mediante asterisco o qualsivoglia altro segno identificativo, che riporterà in legenda la nota “prodotto congelato”.

CAPO IV CENTRO COTTURA DI VIA GARIGLIANO - CASSINO

ARTICOLO 30 (manutenzione ed uso del centro cottura di Via Garigliano)

1. In richiamo dell’art. 2 c. 4 del presente capitolato, l’appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione come descritto e la ditta appaltatrice potrà servirsi del centro cottura ubicato nella sede di Via Garigliano 86/A (03043 – Cassino) ed, in tal caso, è obbligata alla richiesta della DIA sanitaria per l’inizio attività, nonché a munirsi di ogni altra autorizzazione di legge necessaria all’espletamento dell’appalto e per lo specifico, alla preparazione dei pasti.
2. Sono a carico della ditta appaltatrice le vulture delle utenze necessarie per l’intero periodo contrattuale (acqua, energia elettrica, gas, smaltimento rifiuti dei locali mensa).
3. E’ facoltà delle ditte concorrenti presentare in sede di offerta migliorativa, piani di miglioramento e potenziamento del centro cottura autorizzato, compatibili con le normative di legge, senza arrecare modifiche che alterino sostanzialmente lo stato della struttura, ma esclusivamente funzionali all’uso dell’impianto. Le eventuali spese di miglioramento, sono a carico della ditta offerente risultata aggiudicataria dell’appalto e non comportano maggiori oneri per Laziodisu-Adisu di Cassino.
4. L’appaltatore provvederà a proprie cure e spese ad allestire il centro cottura, in modo tale da garantire la piena e perfetta funzionalità dello stesso. Alla scadenza del contratto tutte le opere, gli impianti e quanto previsto e migliorato, in aggiunta a quanto già esistente alla data dell’appalto, diverrà di proprietà di Laziodisu senza che l’appaltatore abbia nulla a pretendere.
5. Tutte le macchine ed attrezzature aggiunte dovranno essere conformi alla normativa vigente e dovranno essere omologate.
6. Le manutenzioni ordinarie e straordinarie sono a totale carico dell’appaltatore e dovranno essere effettuate secondo il piano di manutenzione programmata previsto per la regolare funzionalità delle strutture.
7. Laziodisu-Adisu di Cassino, a richiesta motivata, rilascerà all’appaltatore eventuali nulla osta per l’utilizzo del centro cottura di Via Garigliano, nel corso della durata del contratto anche per forniture presso terzi qualora non contrasti con la pena funzionalità dell’appalto, fermo restando che detta autorizzazione verrà a decadere in caso di risoluzione anticipata del contratto o di recesso o in caso di mutate esigenze organizzative che rendano incompatibile tale uso, appositamente comunicate all’appaltatore almeno sei mesi prima dell’evento.

ARTICOLO 31 (Centro cottura - gestione periodo transitorio)

1. L’impresa appaltatrice è tenuta a garantire il servizio di ristorazione di cui al presente capitolato, sin dalla data fissata nel contratto e provvederà alla produzione dei pasti utilizzando, o un proprio centro di cottura adeguato allo scopo, o avvalendosi, nel periodo transitorio, di altre strutture produttive idonee, purchè munite delle necessarie autorizzazioni amministrative e sanitarie.
2. Nelle ipotesi di cui al precedente art. 30, l’impresa darà avvio al servizio di cui al presente capitolato, secondo le prescrizioni di cui al c.1 del presente articolo, a partire dalla data fissata nel contratto, nelle more

della realizzazione di eventuali migliorie contrattuali e della richiesta delle autorizzazioni per l'avvio del servizio.

CAPO V ONERI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE

ARTICOLO 32 (Obblighi normativi)

1. Lo svolgimento del servizio di ristorazione dovrà conformarsi alle disposizioni relative alla tutela della sicurezza e dell'igiene del personale sul lavoro, al trattamento previdenziale, assistenziale ed assicurativo del personale dipendente dall'impresa, i cui oneri saranno ad esclusivo carico della stessa, nonché a quelle in materia igienico-sanitaria e della ristorazione.
2. L'impresa dovrà attuare nei confronti dei propri dipendenti e/o comunque occupati nelle attività oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili nelle località in cui si svolgeranno le predette attività e dalle Tabelle del Ministero del Lavoro relativa al CCNL Turismo e Pubblici esercizi-Ristorazione Collettiva, rispettando le condizioni risultanti da successive integrazioni. L'impresa dovrà, altresì, applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.
3. Laziodisu – ADISU di Cassino, in caso di violazione delle norme dettate a tutela del lavoro rilevate dai competenti organi, previa contestazione all'impresa delle violazioni riscontrate, denuncerà le stesse alla competente Direzione Provinciale del Lavoro, riservandosi di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'impresa dovrà tempestivamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando la Direzione Provinciale del Lavoro abbia attestato che l'impresa ha regolarizzato la posizione contributiva dei propri dipendenti.
4. La società aggiudicataria, a sua cura e spese, si impegna, inoltre, al rispetto delle prescrizioni contenute nei vigenti CCNL di riferimento relativamente alla tutela sociale del personale del precedente appalto cessato, compatibilmente con le norme in vigore in materia di cambio appalto.

ARTICOLO 33 (Altri obblighi ed oneri)

1. Entro e non oltre 30 giorni naturali e consecutivi, decorrenti dalla sottoscrizione del contratto di appalto, l'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile del servizio (Responsabile Mensa) ed i recapiti telefonici del medesimo per la reperibilità.
2. L'impresa/e entro 30 giorni naturali e consecutivi dall'aggiudicazione del servizio dovrà redigere, il "Manuale di autocontrollo", basato sulla metodologia HACCP, come prescritto dalla normativa vigente. L'impresa dovrà, inoltre, assicurare la messa in opera di un efficiente sistema di tracciabilità sui prodotti erogati in conformità con quanto previsto dalla vigente normativa. L'impresa dovrà mantenere a disposizione delle autorità competenti e del Responsabile dell'esecuzione del contratto di Laziodisu – Adisu di Cassino il relativo materiale documentale per le verifiche atte a valutare la regolare applicazione delle norme.
3. Contestualmente alla stipula del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà firmare il Documento Unico della Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), correlato ai vari centri di distribuzione dei pasti.

ARTICOLO 34 (Licenze commerciali ed autorizzazioni)

1. L'impresa dovrà acquisire, qualora non già rilasciati, o se del caso volturare a proprio nome, tutte le licenze, le autorizzazioni ed i certificati necessari ai fini dello svolgimento delle attività di cui al presente capitolato.
2. L'impresa dovrà inoltre curare la corretta tenuta del registro di carico e scarico degli olii esausti e dovrà stipulare apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi.
3. Tale documentazione dovrà permanere presso i locali di produzione ed essere disponibile per gli eventuali controlli da parte delle competenti autorità o del personale dell'Amministrazione autorizzata al controllo.

ARTICOLO 35 (Spese ed utenze)

1. Sono ad esclusivo carico dell'appaltatore tutte le spese e gli oneri, a qualsiasi titolo, derivanti dall'adempimento del contratto comprese quelle sostenute per l'installazione di nuove attrezzature.

2. A tal proposito, l'impresa aggiudicataria dovrà attivare e/o volturare a proprio carico le utenze (idriche, elettriche, tassa rifiuti, gas e telefoniche) presenti nei locali utilizzati. Nel caso in cui non sia possibile volturare alcune utenze, l'impresa rimborserà l'intera somma di competenza a Laziodisu – ADISU di Cassino che ne rilascerà fattura, se trattasi dei locali di Via Garigliano, provvedendo, invece, con specifici accordi per quanto concerne i locali messi a disposizione dalle altre istituzioni presso Folcara, circa le voltura da effettuare
3. Gli ulteriori oneri economici, derivanti dal rilascio di concessioni, autorizzazioni e provvedimenti similari, connessi all'esecuzione del servizio saranno adempiuti dall'appaltatore.
4. Qualsiasi onere economico (nuovo o modifica di un precedente) derivante da disposizioni normative emanate nel corso del rapporto contrattuale sarà a carico dell'appaltatore. L'Amministrazione sarà, al riguardo, sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

ARTICOLO 36

(Manutenzione e verifiche periodiche a carico dell'impresa)

1. L'impresa dovrà custodire, conservare ed utilizzare le attrezzature, gli arredi e gli utensili esistenti presso i locali ad essa affidati, usando la diligenza e le comuni regole di correttezza.
2. La manutenzione ordinaria di strutture, impianti, macchinari ed arredi è totalmente a carico dell'impresa aggiudicataria.
3. L'impresa aggiudicataria provvederà alla manutenzione straordinaria, previo nulla osta di Laziodisu-Cassino, su strutture e impianti eccetto gli interventi migliorativi su strutture, impianti, sistemi, attrezzature offerte in sede di gara dall'aggiudicatario, che provvederà agli oneri economici connessi a tale manutenzione. Alla fine dell'appalto, le migliorie tecniche offerte e realizzate dall'aggiudicatario su strutture, impianti, sistemi, attrezzature resteranno di proprietà dell'Amministrazione.
4. La manutenzione degli arredi è a carico dell'appaltatore.
5. L'impresa a propria cura e spese, avvalendosi di soggetti tecnicamente idonei, dovrà provvedere inoltre:
 - a) ove occorra, agli adeguamenti prescritti D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. intervenuti successivamente all'affidamento dell'appalto;
 - b) all'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro, qualora forniti dai fabbricanti;
 - c) all'acquisto di materiale di consumo occorrenti per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro;
 - d) alla verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 31/01), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza.
6. A titolo esemplificativo, l'appaltatore dovrà in particolare assicurare le seguenti manutenzioni:
 - opere necessarie a mantenere nelle condizioni della consegna le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, etc, dei locali utilizzati;
 - opere necessarie a conservare l'efficienza delle rubinetterie, delle apparecchiature igienico sanitarie (tavolette wc, porta sapone, porta rotoli, porta salviette), degli infissi, delle pavimentazioni e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che dovessero rimanere danneggiate a causa di urti incidentali);
 - dei tavoli e delle sedie della sala di ristorazione comprensivi dei sistemi di ancoraggio a terra;
 - impianti climatizzazione con impegno di sostituire a spese dell'appaltatore la parti non funzionanti, i filtri, etc;
 - la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti;
 - gestione della manutenzione periodica nonché verifiche di funzionalità, efficienza ed efficacia dei presidi antincendio (estintori, idratanti e/o manichette, percorsi di emergenza ed evacuazione, vie di uscite, maniglioni antipánico, illuminazione d'emergenza, segnaletica ed ogni e qualsiasi altro presidio utile ai fini della prevenzione e protezione antincendio) ed istituzione di relativo registro di gestione;
 - mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie;
 - la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature (impianti aspirazione, rubinetti, impianto riscaldamento e di condizionamento split, etc.;
 - ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione del servizio;
 - disostruzione bagni per l'utenza.
7. L'impresa, a propria cura e spese, dovrà provvedere alle verifiche periodiche prescritte dalla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, di conduzione degli impianti e di prevenzione incendi. Copia della documentazione attestante l'effettuazione delle predette verifiche ed il loro esito dovrà essere trasmessa all'Amministrazione.
8. Gli interventi di manutenzione e di verifica periodica dovranno essere riportati su appositi e specifici registri che, a richiesta, dovranno essere esibiti all'Amministrazione. Nei predetti registri, per ciascun intervento dovrà essere riportato:
 - a) il tipo di attrezzatura o di impianto sul quale si interviene e la data dell'intervento;

- b) la natura (di manutenzione o di verifica) e la tipologia dell'intervento, precisando l'inconveniente riscontrato;
- c) la denominazione della ditta che ha curato l'intervento;
- d) i pezzi di ricambio eventualmente utilizzati o il tipo di riparazione eseguita;
- e) la firma leggibile del Responsabile del servizio.

ARTICOLO 37 (Conservazione dei campioni)

1. L'appaltatore si obbliga a conservare un campione rappresentativo delle pietanze di ciascun giorno da utilizzarsi per analisi di laboratorio nel caso si verificano episodi di infezione e/o intossicazione alimentare o per i controlli di routine. Di ogni alimento presente nel menù giornaliero sarà prelevata al termine del ciclo di produzione, da parte del personale dell'Impresa, una porzione di almeno 150 gr, che dovrà essere conservata in contenitore sterile chiuso fornito dall'Impresa riportante sull'etichetta applicata l'alimento di riferimento, il giorno, l'ora dell'inizio della conservazione. I campioni, raccolti per ogni lotto preparato, dovranno essere conservati a temperatura compresa fra 0 e 4°C per 72 ore (congelati in caso di prodotti altamente deperibili) e tenuti a disposizione per ogni eventuale richiesta delle autorità competenti.

ARTICOLO 38 (Igiene del personale)

- 1. Il personale in servizio nelle cucine, addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.
- 2. Il personale dell'appaltatore deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla normativa vigente: camice colore chiaro, cuffia per contenere la capigliatura e guanti in lattice monouso, etc.

ARTICOLO 39 (Gestione delle emergenze)

- 1. Spetta all'appaltatore la gestione delle emergenze nell'intera struttura dove viene eseguito il servizio, tramite i propri lavoratori appositamente formati.
- 2. L'appaltatore, tramite i propri addetti, dovrà operare al fine di:
 - evitare l'insorgere di incendi e limitarne le conseguenze qualora essi si verificano;
 - adottare misure precauzionali di esercizio;
 - rispettare i criteri di sicurezza indicati nel DUVRI collegato al contratto;
 - provvedere al controllo di impianti e attrezzature antincendio secondo le periodicità previste dalla normativa vigente e le istruzioni scritte dall'ufficio tecnico preposto di Laziodisu-Adisu di Cassino e delle altre istituzioni sede dei locali mensa, forniti e/o visionabili all'occorrenza.
- 3. L'appaltatore dovrà dotarsi di un kit portatile di prodotti di primo soccorso che gli operatori dello stesso utilizzeranno, secondo le modalità acquisite durante i corsi di primo soccorso, in caso di eventi che coinvolgono studenti ed altri utenti presenti nelle mense.
- 4. Si precisa che resta a carico della società aggiudicatrice l'onere relativo alla dotazione di cassette di primo soccorso e alla partecipazione dei propri dipendenti ai corsi di formazione in materia di primo soccorso.

ARTICOLO 40 (Sistema di tracciabilità)

1. L'appaltatore dovrà dotarsi di un sistema di tracciabilità richiesto dalla normativa corrente sulla sicurezza alimentare (Regolamento CEE 178/02, art. 18), tenendo conto della peculiarità della tipologia di produzione alimentare che prevede il servizio diretto all'utenza.

CAPO VI CONTROLLI E CONTESTAZIONI

ARTICOLO 41 (Controlli da parte di Laziodisu-Adisu di Cassino)

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, Laziodisu – ADISU di Cassino e l'impresa appaltatrice provvederanno ad effettuare specifici controlli in merito.
2. L'impresa aggiudicataria dovrà consentire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati da Laziodisu – ADISU di Cassino all'espletamento dei controlli alla stessa riservati, compresi eventuali controlli disposti centralmente da Laziodisu sulle mense.
3. I controlli e le verifiche effettuati dalla stazione appaltante nel corso dell'appalto non escluderanno, comunque, l'eventuale responsabilità del fornitore rispetto alle competenti autorità, non faranno venir meno le garanzie prestate dall'impresa e non determineranno l'insorgere di alcun diritto in capo all'impresa medesima, né di alcuna preclusione in capo alla stazione appaltante.
4. Ogni altra forma di controllo sulla qualità degli alimenti e la sicurezza alimentare degli ambienti, resta riservata alle specifiche competenze delle Autorità locali di controllo.

ARTICOLO 42 **(Tipologia dei controlli)**

1. I controlli sono articolati di norma nel seguente modo:

a) controlli a vista del servizio:

- modalità di stoccaggio;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e degli ambienti in gestione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti e delle porzioni ;
- modalità di manipolazione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

b) controlli analitici

- prelievo di campioni alimentari (materie prime, semilavorati e prodotti finiti) e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

ARTICOLO 43 **(Derrate)**

1. E' fatto obbligo al fornitore di sottoporre a controlli analitici i blocchi di derrate custodite in magazzino prima del loro utilizzo.

ARTICOLO 44 **(Controlli)**

1. La metodologia di controllo è quella di seguito indicata:

- a) "controllo a vista del servizio". Una commissione di controllo o un incaricato (Responsabile servizio mensa), all'uopo nominati, effettuerà i controlli cosiddetti "a vista" e compilerà a tale scopo una "lista di controllo" che dovrà essere sottoscritta anche da un incaricato del fornitore che presenzierà alla verifica;
- b) Controllo da parte di personale tecnico incaricato da laziodisu;
- c) Nei casi di controlli da parte dell'Asl – Nas, o altre istituti deputati, l'appaltatore assume tutte le responsabilità di eventuali irregolarità riscontrate;
- d) Autocontrollo.

2. I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento dell'attività di produzione dei pasti ed il personale del fornitore non deve interferire ma deve favorire le procedure di controllo degli incaricati dell'Amministrazione.

3. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per le eventuali quantità di campioni prelevate.

ARTICOLO 45 (Contestazioni e penali)

1. Nel caso in cui il fornitore del servizio incorra in irregolarità e sanzioni, a seguito dei controlli di cui all'art. 43, Laziodisu – Adisu di Cassino, applicherà le seguenti penali, previa preventiva contestazione dei fatti ed acquisite le relative controdeduzioni:

€ 500,00 per mancata corrispondenza di un prodotto con quanto indicato nelle Specifiche merceologiche degli alimenti;

€ 500,00 per variazioni di quanto previsto nel menù non concordate con l'Amministrazione;

€ 500,00 per mancato rispetto delle grammature indicate nella "Tabella delle quantità dei generi alimentari", di cui all'Appendice al presente capitolato verificato, su almeno 3 pesate della stessa preparazione;

€ 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti gli alimenti, le bevande e la linea di distribuzione self-service;

€ 500,00 per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardante il personale addetto;

€ 500,00 per forniture con parametri microbiologici, chimici e/o fisici non rispondenti alle norme vigenti;

€ 500,00 per mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;

€ 500,00 per uso non diligente o mancata manutenzione delle attrezzature e di tutti gli altri beni consegnati al Fornitore e con diffida scritta a provvedere alla attività necessaria per la manutenzione;

€ 500,00 per mancata manutenzione impianti ed arredi della sala mensa in gestione;

€ 500,00 per ritardi continuativi, superiori a 15 minuti, nella distribuzione dei pasti;

€ 500,00 per mancata disponibilità dei prodotti durante l'orario di erogazione del servizio;

€ 4.000,00 per sospensione/o mancata esecuzione del servizio su richiesta dell'Amministrazione. In tale ipotesi si provvederà all'applicazione della sanzione per ogni giorno di sospensione/o mancata esecuzione, fino al ripristino del servizio e salvo il risarcimento del maggior danno.

3. L'applicazione delle penali non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

4. Gli eventuali inadempimenti contrattuali riportati nella "lista di controllo" daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi. Il fornitore dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni all'Amministrazione nel termine massimo, decorrente dalla contestazione, di giorni 5 (cinque). Qualora dette deduzioni non siano ritenute accoglibili, a giudizio dell'Amministrazione saranno applicate all'Impresa le penali come sopra indicate.

5. L'Impresa prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Amministrazione a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

6. In caso di inadempienza dell'Impresa, resta ferma la facoltà dell'Amministrazione di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato addebitando all'Impresa, i relativi costi sostenuti.

7. Qualora nella esecuzione del contratto siano rilevate ulteriori inadempienze gravi, l'Impresa a cui è affidato il servizio, corrisponderà una penale da 0,3 per mille e il 1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni manchevolezza che gli verrà contestata per iscritto e per la quale, entro 5 giorni dal ricevimento della comunicazione, non fosse in grado di produrre giustificazioni pertinenti e valide (tale procedura di contestazione verrà utilizzata anche prima di comminare le penali sopra tassativamente menzionate). L'entità della penale è definita a discrezione dell'Amministrazione in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

8. Laziodisu – ADISU di Cassino, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, potrà compensare i predetti crediti con quanto dovuto al fornitore a qualsiasi titolo ovvero in difetto avvalersi della cauzione senza bisogno di diffida ulteriore, accertamento o procedimento giudiziario.

9. La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'Impresa dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

ARTICOLO 46 (Controlli previsti dalla legge)

1. Fermo il diritto di controllo di Laziodisu – ADISU di Cassino, l'attività del fornitore potrà essere sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti nel territorio.

ARTICOLO 47 (Verifica della soddisfazione dell'utenza)

1. Il Fornitore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.
2. L'indagine verrà effettuata con modalità diverse, dovranno essere previsti due strumenti di indagine:
 - Questionario mensile, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto compilato dal responsabile del servizio nominato dal Fornitore
 - Questionario trimestrale, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata del contratto, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli utenti.
3. Inoltre, il Responsabile del servizio, nominato dal fornitore, dovrà garantire la reperibilità, intrattenendo rapporti con il Responsabile nominato da Laziodisu – ADISU di Cassino a garanzia della qualità del servizio.
4. Il questionario, concordato con Laziodisu-ADISU di Cassino, oltre a consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni. Verrà inoltre riportata la data, il menu del giorno e la qualifica del compilatore.
5. A cadenza periodica concordata con Laziodisu-ADISU di Cassino, il responsabile del servizio del Fornitore dovrà produrre al responsabile dell'esecuzione del contratto di Laziodisu-Adisu di Cassino, una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso.

CAPO VII MODALITÀ DI FRUIZIONE DEL SERVIZIO

ARTICOLO 48 (Modalità di gestione del servizio e pagamento da parte dell'utente)

1. L'aggiudicataria avrà a disposizione degli appositi lettori di badge presso ogni postazione di accesso al servizio con i quali potrà appurare la fascia di appartenenza di ciascun utente con l'indicazione della quota di partecipazione corrisposta dallo stesso in base al pasto scelto.
2. L'impresa appaltatrice del servizio emetterà fattura elettronica giornaliera per le somme incassate per conto di Laziodisu – Adisu di Cassino.
3. Le fatture dovranno essere spedite in forma elettronica, pertanto, l'Amministrazione non potrà più accettare fatture in forma cartacea.
4. L'aggiudicataria, dovrà, pertanto, dotarsi delle attrezzature informatiche idonee alla gestione dei nuovi adempimenti telematici o in alternativa potrà rivolgersi agli intermediari abilitati dando loro specifico mandato.
5. Si precisa che il mancato adeguamento da parte dell'aggiudicataria alla normativa relativa alla fatturazione elettronica impedirà l'Amministrazione di regolare il dovuto. Pertanto non saranno riconosciuti interessi di mora per ritardati pagamenti dovuti alla mancata emissione di fattura elettronica.
6. Al fine di consentire il corretto indirizzamento delle fatture elettroniche, si consiglia di consultare il sito www.indicepa.gov.it (digitando l'Ente appaltante).
7. Per le modalità operative, si rinvia al sito internet: www.fatturapa.gov.it che contiene una valida trattazione del sistema di fatturazione elettronica in esame.
8. L'Amministrazione, verificata la correttezza dei dati, liquiderà la somma indicata in fattura.
9. Il servizio dovrà essere espletato dall'impresa aggiudicataria sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto dalla documentazione di gara dal presente capitolato, nonché dalle eventuali varianti migliorative offerte dall'appaltatore medesimo in sede di gara.

ARTICOLO 49 (Modalità di fatturazione dei pasti somministrati e pagamenti)

1. Gli adempimenti contabili e fiscali, essendo per l'Amministrazione, l'attività di erogazione pasti ai propri studenti, un'attività di natura commerciale, saranno così regolati:
 - a) l'appaltatore, entro il 5 del mese successivo, emetterà fattura per il mese precedente intestata all'Amministrazione; tale fattura conterrà il numero dei pasti erogati nel mese di riferimento indicando la

- tipologia, inoltre dovrà contenere le seguenti indicazioni: imponibile già fatturato (vedasi art. 48, comma 2 del presente Capitolato) e imponibile a differenza;
- b) l'Amministrazione, verificata la correttezza dei dati, liquiderà la somma indicata in fattura;
 2. Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente consumati.
 3. Il pagamento avverrà nei termini previsti dalla vigente normativa.
 4. Il pagamento sarà effettuato a mezzo di bonifico bancario sul conto dedicato comunicato dall'appaltatore ex art. 3, comma 7 della L. 13 agosto 2010, n. 136.
 5. Sulle somme potrebbero essere operate una decurtazione per gli importi eventualmente dovuti all'Amministrazione a titolo di penale ex art. 56 del presente Capitolato.
 6. Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'appaltatore potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste dal presente Capitolato e dalla relativa documentazione di gara.
 7. Il pagamento dei corrispettivi è subordinato peraltro all'acquisizione della documentazione relativa alla regolarità contributiva (D.U.R.C.).
 8. A pena di nullità assoluta, l'appaltatore si impegna ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136.
 9. Saranno soggetti alle norme sulla tracciabilità di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136 non solo l'appaltatore, ma anche i subappaltatori ed i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessati al servizio di cui si tratta. Per la definizione di "filiera" e per tutti gli adempimenti connessi alla L. 13 agosto 2010, n. 136, si rinvia alla Determinazione dell'AVCP n. 4 del 7 luglio 2011 e alle successiva normativa in materia.
 10. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante ed alla competente prefettura-ufficio territoriale del governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.
 11. Prima dell'esecuzione del contratto l'appaltatore dovrà effettuare le comunicazioni di cui all'art. 3, comma 7 della L. 13 agosto 2010, n. 136.
 12. Le parti al momento della stipulazione del contratto potranno pattuire in modo espresso un termine per il pagamento superiore a 30 gg. ed in ogni caso non superiore a 60 gg. in conformità al D. Lgs. 192 del 2012.
 13. La revisione del corrispettivo pattuito per il servizio di cui si tratta, avverrà su richiesta dall'aggiudicataria in base esclusivamente all'indice FOI dell'ISTAT dopo l'anno successivo a quello di inizio del servizio e comunque in conformità alla normativa vigente di settore.

ARTICOLO 50

(Responsabilità, assicurazione e cauzione definitiva)

1. L'impresa assumerà in proprio ogni responsabilità, direttamente o indirettamente connessa all'espletamento dell'appalto, in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati alle persone e/o alle cose, tanto di Laziodisu – ADISU di Cassino che dei terzi, qualunque ne sia la natura o la causa.
2. L'assunzione di tale responsabilità sarà documentata da tre polizze assicurative stipulate:
 - a) RCT (Responsabilità civile verso terzi): una polizza contro qualsiasi rischio derivante dalla responsabilità civile (comprese eventuali intossicazioni) per la gestione delle mense per cui l'impresa sia risultata aggiudicataria con massimale unico di € 5.000.000,00, con il limite di € 2.000.000,00 per ogni persona e di € 2.000.000,00 per danni a cose – per anno;
 - b) RCO (Responsabilità civile verso prestatori di lavoro): € 5.000.000,00, con il limite di € 2.000.000,00 per ogni persona – per anno;
 - c) Incendio: per massimale di € 6.000.000,00, per rischi relativi ad incendio della struttura con relativi impianti ed arredi.
3. L'appaltatore assumerà a proprio carico l'intero onere economico di franchigie eventualmente previste nelle predette polizze.
4. Le suddette polizze dovranno essere sottoscritte con primaria Compagnia assicurativa operante nell'intero territorio nazionale e copie delle stesse saranno consegnate a Laziodisu – ADISU di Cassino, prima della stipula del contratto.
5. L'impresa, prima della stipula del contratto di appalto ed a garanzia degli obblighi con lo stesso assunti, dovrà produrre apposita cauzione definitiva secondo le modalità stabilite nel Disciplinare di gara.

CAPO VIII RAPPORTI TRA LE PARTI

ARTICOLO 51**(Verbale di consegna locali, attrezzature)**

1. L'impresa alla stipula del contratto, dovrà procedere alla compilazione, insieme a Laziodisu – Adisu di Cassino (servizio tecnico-patrimonio), dell'inventario dei beni (All. A1 e All. A2) affidatigli in comodato d'uso gratuito presso ciascuna delle mense oggetto d'appalto. Di tali operazioni verrà redatto apposito verbale sottoscritto da Laziodisu – ADISU di Cassino e da un responsabile dell'impresa. Tutto quanto affidato all'impresa, solleva Laziodisu - ADISU di Cassino da qualsiasi onere derivante dagli interventi di manutenzione e/o dai reintegri che si dovessero rendere necessari anche a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'impresa appaltante senza alcuna compensazione per le eventuali migliorie apportate.
2. Il fornitore prenderà in consegna i locali di Laziodisu - ADISU di Cassino, ovvero i locali messi a disposizione dalle Istituzioni di cui all'art. 4 del presente capitolato, utilizzati per lo svolgimento del servizio di mensa e li condurrà diligentemente.
3. Laziodisu - ADISU di Cassino metterà a disposizione del Fornitore l'attrezzatura e l'Utensileria in suo possesso (All. A1 e All. A2). L'inventario dei beni affidati al fornitore, allegato al verbale di consegna dei locali, "attrezzature date in uso al fornitore", contiene l'elenco della tipologia di siffatta utensileria. Gli offerenti potranno visionare l'utensileria messa a disposizione presso la mensa. Qualora l'utensileria messa a disposizione da Laziodisu - ADISU di Cassino non fosse sufficiente per il corretto espletamento del servizio, il Fornitore sarà tenuto ad integrare la stessa.
4. Al termine del contratto il Fornitore dovrà restituire l'Utensileria consegnata da Laziodisu - ADISU di Cassino, nelle stesse quantità ricevute ed indicate nel verbale di consegna (provvedendo al reintegro dei beni ricevuti se nel corso del rapporto dovessero venire a mancare).

ARTICOLO 52**(Attrezzature specifiche e attrezzature di uso generale)**

1. Laziodisu- ADISU di Cassino concederà in uso al Fornitore le Attrezzature Specifiche e quelle di Uso Generale indicate nell'inventario dei beni affidati al fornitore, "Attrezzature date in uso al fornitore" (All. A1 e All. A2). Gli offerenti potranno visionare dette attrezzature. Il Fornitore dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tali attrezzature e, qualora ritenute non sufficienti per l'espletamento del servizio, dovrà provvedere ad integrarle/sostituirle/potenziarle con proprie attrezzature che resteranno di sua proprietà, fatta eccezione di quelle rientranti nelle migliorie offerte in sede di gara. Sedie e tavoli sono forniti da Laziodisu - ADISU di Cassino unitamente alle altre attrezzature nelle quantità già esistenti, restando la necessità di integrarne il numero. In tale ultima ipotesi i relativi oneri sono a carico del fornitore. Al termine del contratto, il Fornitore dovrà restituire tutte le attrezzature ricevute in stato di funzionamento e in buono stato di conservazione. Nel caso in cui si debbano effettuare interventi di manutenzione straordinaria resi necessari da eventi non imputabili al mancato adempimento degli obblighi di manutenzione ordinaria e preventiva, il Fornitore potrà scegliere di non effettuare tali interventi ma di sostituire l'attrezzatura non funzionante con attrezzatura propria che rimarrà di sua proprietà.
2. Nel corso del contratto e al termine dello stesso, prima di procedere alla restituzione delle attrezzature a Laziodisu- ADISU di Cassino, l'Amministrazione procederà ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico dal Fornitore.
3. Nel caso in cui, in seguito all'esito delle ispezioni, Laziodisu – ADISU di Cassino constatasse danni ai locali e/o alle attrezzature, ecc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature, il Fornitore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, Laziodisu - ADISU di Cassino potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al Fornitore maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

ARTICOLO 53**(Spazi pubblicitari)**

1. Tutti gli spazi utilizzabili a fini pubblicitari all'interno delle mense rimangono di pertinenza di Laziodisu - ADISU di Cassino, salvo eventuali intese con le Istituzioni di cui all'art. 4, la quale potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopo pubblicitario senza per questo dover riconoscere benefit al gestore. Laziodisu -

ADISU di Cassino potrà inoltre fornire al gestore delle mense, tovaglie pubblicitarie, da porre a disposizione dell'utenza per l'applicazione sui vassoi o comunque materiale di vario genere.

CAPO IX DISPOSIZIONI FINALI

ARTICOLO 54

(Modalità di aggiudicazione)

L'appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in coerenza con quanto disposto dall'articolo 83 del D.lgs 163 del 2006 e S.I.M. e dall'art. 8 c. 6 della Legge Regione Lazio n. 7/2008, nel rispetto dei parametri e/o dei punteggi e/o dei criteri, nonché nel rispetto delle modalità e/o procedure, meglio specificati nel Disciplinare di gara.

ARTICOLO 55

(Risoluzione del contratto)

1. È facoltà dell'Amministrazione risolvere il contratto in caso in cui la società aggiudicataria sia gravemente inadempiente nei confronti degli obblighi contrattuali previsti dal presente capitolato.
2. Per grave inadempimento deve intendersi la violazione di obblighi essenziali del presente capitolato.
3. Delle violazioni comportanti grave inadempimento risponde sempre e comunque l'appaltatore. Non appena venga posta in essere una violazione del tipo suddetto, l'Amministrazione provvederà a farne tempestiva comunicazione alla Ditta aggiudicataria, a mezzo lettera raccomandata.
4. La Ditta aggiudicataria, entro il termine assegnato nella lettera di contestazione, potrà addurre entro 5 giorni le giustificazioni che riterrà al riguardo esimenti o, qualora possibile, eliminare le cause dell'addebito contestato.
5. L'Amministrazione si riserva il diritto di valutare in maniera discrezionale gli elementi acquisiti e di decidere insindacabilmente in merito alla prosecuzione od alla risoluzione del contratto.
6. Non sarà necessaria alcuna preventiva contestazione ed il contratto si risolverà di diritto nelle seguenti ipotesi:
 - casi di false dichiarazioni nel fornire le informazioni all'Amministrazione;
 - applicazione di un numero superiore a 10 penalità;
 - variazione della destinazione d'uso dei locali concessi dall'Amministrazione per l'esecuzione del servizio;
 - utilizzo dei locali per finalità differenti dal servizio mensa e presenza all'interno della mensa di utenza diversa da quella prevista dall'art. 2 del presente Capitolato;
 - somministrazione all'utenza di pasti in locali diversi dalla mensa di cui agli art. 4 e art 9 del presente Capitolato;
 - mancata produzione all'Amministrazione dell'elenco dei fornitori delle derrate alimentari;
 - utilizzo dei prodotti OGM;
 - inosservanza delle prescrizioni previste nell'art. 11;
 - inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 9 del presente Capitolato;
 - sospensione, per un periodo superiore a 5 giorni, della prestazione del servizio;
 - mancata formazione del personale di cui all'art. 12 del presente Capitolato;
 - dichiarazione di fallimento o apertura di procedure concorsuali;
 - mancanza o perdita di tutte le licenze, le autorizzazioni ed i certificati necessari allo svolgimento del servizio;
 - violazione di obblighi attinenti al contratto configuranti un illecito penalmente perseguibile;
 - interruzione del servizio, con impossibilità di riavvio dello stesso, ivi compresa la fattispecie di cui all'art. 49 c. 4 del presente capitolato;
 - Intervenuta sostituzione degli operatori con altri non in possesso dei requisiti professionali richiesti e/o prescritti da norme o regolamenti;
 - mancata osservanza del CCNL di riferimento (Tabelle del Ministero del Lavoro relative al CCNL Turismo e pubblici esercizi - Ristorazione Collettiva) o il mancato versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi;
 - cessione anche parziale del contratto o subappalto del servizio;
 - frode nel redigere i documenti contabili o mancanza degli stessi;
 - annullamento in ambito giurisdizionale della procedura di gara espletata per l'individuazione dell'operatore economico per l'esecuzione del presente appalto;
 - sopravvenuta condanna definitiva del Legale Rappresentante della Ditta appaltatrice;
 - mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 30 giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Amministrazione;

- mancato pagamento delle retribuzioni e versamento dei contributi per i prestatori di lavoro;
- perdita dei requisiti previsti ai fini della partecipazione alla gara e di quanto dichiarato in sede di gara;
- utilizzo dei dati personali in violazione a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003;
- inosservanza durante l'esecuzione del servizio dell'offerta tecnica ed economica formulate in sede di gara;
- inosservanza del codice di comportamento dei dipendenti di Laziodisu;
- nei casi in cui le transazioni economiche sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane spa.

7. In tali ipotesi il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione appaltante, espressa a mezzo lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva, con conseguente perdita della cauzione da parte della società appaltatrice e fatta salva ogni richiesta di risarcimento danno, avanzata per le spese di maggior onere derivanti dalla necessità di affidare il servizio ad un altro operatore economico.

8. In caso di risoluzione, l'Amministrazione potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

9. Laziodisu si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 c.c. ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa con funzioni specifiche relative all'affidamento, alla stipula e all'esecuzione del contratto sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 cp, 318 cp, 319 cp, 310 bis cp, 319 ter cp, 319 quater cp, 320 cp, 322 cp, 322 bis cp, 346 bis co, 353 cp, 353 bis cp.

ARTICOLO 56

(Stipula del contratto e spese relative)

1. L'Impresa affidataria del servizio è tenuta alla stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa, nel termine che verrà previamente indicato nel disciplinare di gara o dall'Amministrazione qualora vi fosse urgenza dell'attivazione anticipata del servizio.

2. Sono a carico dell'aggiudicatario, tutte le spese contrattuali oltre che le eventuali spese conseguenti alla svincolo della cauzione e tutte le tasse ed imposte presenti e future inerenti all'appalto.

ARTICOLO 57

(Facoltà di recesso)

1. L'Amministrazione, nel caso di variazioni notevoli e rilevanti dei presupposti generali o qualora ragioni di pubblico interesse inderogabili ed urgenti lo impongano, si riserva la facoltà, di recedere dal contratto con preavviso di 60 giorni, da comunicarsi all'appaltatore con lettera A/R, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni ed avanzare pretese di indennizzo a qualsiasi titolo, se non il pagamento del servizio fino a quel momento reso.

ARTICOLO 58

(Divieto del subappalto e di cessione del contratto)

1. Ai sensi dell'art. 27, comma 3 del Codice dei Contratti pubblici, è espressamente vietato il subappalto delle prestazioni oggetto del presente affidamento, inoltre, è vietata la cessione, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

ARTICOLO 59

(Vicende soggettive dell'esecutore del contratto)

1. Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi al concessionario non hanno effetto nei confronti dell'Amministrazione fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'articolo 1 del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 11 maggio 1991, n. 187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione.

2. Nei sessanta giorni successivi alle comunicazioni di cui al precedente comma 1, l'Amministrazione

può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al comma 1, non risultino sussistere i requisiti relativi alla vigente normativa antimafia.

3. Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni di cui al comma 2 senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono, nei confronti delle stazioni appaltanti, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

4. Le disposizioni di cui ai commi che precedono si applicano anche nei casi di trasferimento o di affitto di azienda disposti da parte degli organi della procedura concorsuale, se compiuto a favore di cooperative costituite o da costituirsi secondo le disposizioni della legge 31 gennaio 1992, n. 59, e successive modificazioni, e con la partecipazione maggioritaria di almeno tre quarti di soci cooperatori, nei cui confronti risultino estinti, a seguito della procedura stessa, rapporti di lavoro subordinato oppure che si trovino in regime di cassa integrazione guadagni o in lista di mobilità di cui all'articolo 6 della legge 23 luglio 1991, n. 223.

ARTICOLO 60

(Modalità di riconsegna dei locali affidati all'appaltatore)

1. Alla scadenza del contratto, l'appaltatore dovrà riconsegnare all'Amministrazione i beni ad essa affidati, i quali dovranno essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario aggiornato di cui all'art. 51 del presente Capitolato salvo eventuali sostituzioni degli stessi da parte dell'aggiudicataria preventivamente comunicati all'Amministrazione.

2. Le operazioni di riconsegna devono essere svolte in contraddittorio tra le parti.

3. Tali beni dovranno essere consegnati all'Amministrazione in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

4. Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle macchine, agli arredi dovuti ad imperizia incuria o mancanza manutenzione straordinaria e/o ordinaria, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'appaltatore. In tal caso l'Amministrazione si riserva di avvalersi della cauzione prestata.

ARTICOLO 61

(Tracciabilità dei flussi finanziari)

1. L'Amministrazione, qualora l'appaltatore sia inadempiente agli obblighi di tracciabilità finanziaria previsti dalla L. 13 agosto 2010 n°. 136, attesa la nullità del contratto e per legge provvederà alla risoluzione del rapporto.

L'Amministrazione prima di effettuare i pagamenti con le modalità sopra previste, provvederà a conformarsi all'adempimento di cui all'art. 3, comma 5 della L. 13 agosto 2010 n°. 136.

L'appaltatore, inoltre, si impegna a trasmettere alla stazione appaltante i contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori, ai servizi e alle forniture per verificare che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010 n°. 136.

Qualora l'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n°. 136 ne darà immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede la stazione appaltante o l'amministrazione concedente.

Il mancato rispetto delle norme di cui all'art. 3 della L. 136/2010 comporta l'irrogazione delle sanzioni di cui all'art. 6 della legge stessa.

ARTICOLO 62

(Clausola di salvaguardia)

1. Per tutto quanto non previsto dal presente Capitolato, l'appaltatore si impegna a mantenere un atteggiamento collaborativo con l'Amministrazione al fine di eseguire il servizio con la massima efficienza e diligenza nel rispetto della particolarità dello stesso, della specificità dell'utenza e dell'immagine dell'Amministrazione.

ARTICOLO 63

(Tutela della privacy)

1. Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e smi s'informa che il titolare dei dati rilasciati per la partecipazione alla gara è Laziodisu.

Nella procedura di gara, saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite nel rispetto del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e successive modifiche. I dati forniti dalle imprese partecipanti saranno utilizzati per le finalità connesse alla presente gara e per l'eventuale stipula e gestione del contratto. In ogni caso l'accesso ai documenti contenenti le offerte dei concorrenti sarà consentito solo dopo l'approvazione dell'aggiudicazione.

2. La ditta appaltatrice si impegna a tutelare l'utenza rispetto al trattamento dei dati di cui dovesse entrare in possesso nel rispetto del D.Lgs 196/03 ed è responsabile del trattamento dei dati trattati, relativi agli studenti utenti.

ARTICOLO 64 (Clausola compromissoria)

1. Il presente capitolato non contiene la clausola compromissoria di cui all'art. 241, comma 1 bis del Codice dei Contratti Pubblici recante disposizioni in materia di arbitrato.

ARTICOLO 65 (Norme di rinvio)

1. Per quanto non espressamente atteso nel presente Capitolato si fa riferimento alle norme previste dal Codice Civile in quanto applicabili, alle norme del Codice dei Contratti Pubblici in quanto richiamate, al Regolamento di attuazione del Codice in quanto richiamate, alla ulteriore normativa che disciplina i contratti pubblici in quanto applicabile ed a tutta la normativa speciale di settore e al Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 "*Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa*".

ARTICOLO 66 (Responsabile unico del procedimento)

1. Il Responsabile Unico del Procedimento è il Dirigente dell'Area 3 "Acquisti e Patrimonio" di Laziodisu.

ARTICOLO 67 (Direzione dell'esecuzione del contratto)

1. Il Direttore dell'esecuzione del contratto in analogia con gli artt. 299 e ss. del DPR 207/2010 e smi è la sig.ra Marcella Fimiani dipendente dell'Adisu di Cassino.

ARTICOLO 68 (Foro competente)

1. Per tutte le eventuali controversie che dovessero sorgere durante l'esecuzione del servizio e/o relative al contratto, sarà competente il Foro di Cassino. Anche in caso di contenzioso tra le parti l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle opere in contenzioso, secondo quanto previsto dal capitolato salvo il diritto di riserva.

Timbro e firma per accettazione

(Dichiarazione relativa all'approvazione specifica ai sensi dell'art. 1341, comma 2 del codice civile)

1. L'Appaltatore dichiara di conoscere e di approvare, ai sensi e per gli effetti degli art. 1341, comma 2 del Codice Civile, tutte le condizioni, nessuna esclusa, indicate nei seguenti articoli del presente Capitolato: ARTICOLO 30 (manutenzione ed uso del centro cottura di Via Garigliano);); ARTICOLO 35 (Spese ed utenze); ARTICOLO 45 (Contestazioni); ARTICOLO 49 (Modalità di fatturazione dei pasti somministrati e pagamenti); ARTICOLO 50 (Responsabilità, assicurazione e cauzione definitiva); ARTICOLO 58 (Divieto di

subappalto e cessione del contratto); ARTICOLO 45 (Penalità); ARTICOLO 55 (Risoluzione del contratto); ARTICOLO 57 (Facoltà di recesso), ARTICOLO 62 (Clausola di salvaguardia), ARTICOLO 68 (Foro competente). ARTICOLO 64 (Clausola compromissoria).

Timbro e firma per accettazione

APPENDICE Grammature

Il peso a crudo dei prodotti che dovranno comporre le singole pietanze dovrà essere il seguente:

SALSE - CONDIMENTI - RIPIENI

1) *salsa al pomodoro*

| | | |
|---|-----|-----|
| Pomodori freschi o pelati | gr. | 70 |
| Verdure – odori | gr. | 2,5 |
| Olio extra vergine di oliva | gr. | 3 |
| Concentrato pomodoro, aglio, sale, pepe, basilico | qb | qb |

2) *ragù*

| | | |
|---------------------------|-----|----|
| Macinato Verdure-odori | gr | 20 |
| Concentrato di pomodoro | qb | |
| | gr | 30 |
| Pomodori freschi o pelati | gr. | 20 |
| Vino rosso | qb | |
| Aglio | qb | |
| Farina | gr | 16 |
| Olio e margarina | qb | 5 |
| Sale e pepe | qb | |

3) *salsa verde*

| | | |
|---------------------------|----|----|
| Prezzemolo | gr | 20 |
| Capperi | qb | |
| Oli | qb | 5 |
| Aceto bianco, sale e pepe | qb | |

4) *salsa al tonno*

| | | |
|-----------------------------|----|----|
| Salsa al pomodoro | gr | 45 |
| Tonno | gr | 15 |
| Filetti acciuga | gr | 3 |
| Olio extra vergine di oliva | gr | 5 |
| Aglio e capperi | qb | |
| Sale | qb | |

5) *salsa tonnata*

| | | |
|-----------------------------------|----|----|
| Maionese | gr | 20 |
| Acciughe | gr | 5 |
| Tonno | gr | 15 |
| Capperi, vino bianco, sale e pepe | qb | |

6) *besciamella*

| | | |
|---------------------|----|------|
| Latte | gr | 50 |
| Farina | gr | 3,25 |
| Margarina | gr | 3,5 |
| Sale | gr | 1 |
| Noce moscata, acqua | qb | |

7) ripieno per cannelloni

| | | |
|--------------------|----|------|
| Carne trita | gr | 70 |
| Uovo | gr | 1\10 |
| Grana | gr | 5 |
| Prezzemolo | gr | 2 |
| Latte | gr | 5 |
| Pane grattugiato | gr | 15 |
| Noce moscata, sale | qb | |

8) ripieno per verdure

| | | |
|-------------------------------------|----|------|
| Carne trita | gr | 35 |
| Uovo | n. | 1\10 |
| Grana | gr | 5 |
| Olio e margarina | gr | 6 |
| Pane grattugiato | gr | 10 |
| Noce moscata, cipolle, latte | qb | |
| Sale | qb | |
| Zucchine, peperoni, melanzane, etc. | | |

9) maionese per tonnato

| | | |
|----------------|----|------|
| Olio | gr | 10 |
| Uovo | n. | 1\30 |
| Senape | gr | 0,3 |
| Aceto e limone | gr | 1,3 |

10) salsa per pesce bollito

| | | |
|----------------------------|--------|----|
| Prezzemolo | gr | 5 |
| Olio extravergine di oliva | gr | 10 |
| Limone | n. 1\8 | |

PRIMIPIATTI
1) brodo vegetale

| | | |
|---------------------------------|----|----|
| Cipolle, carote, sedano, patate | gr | 20 |
| Concentrato di pomodoro | gr | 3 |
| Estratto di brodo vegetale | gr | 3 |

2) brodo di carne

| | | |
|---|----|-----|
| Carne per lesso con osso da far bollire | gr | 120 |
| Cipolle, carote, sedano patate | gr | 20 |
| Concentrato di pomodoro | gr | 3 |
| Sale | gr | 1 |

3) minestrone di pasta

| | | |
|------------------|----|----|
| Pasta | gr | 40 |
| Verdura fresca | gr | 80 |
| Patate | gr | 80 |
| Glutammato | gr | 1 |
| Olio e margarina | gr | 10 |
| Lardo | gr | 5 |
| Pomodori | gr | 20 |

| | | |
|-------------------------|----|---|
| Concentrato di pomodoro | gr | 3 |
| Aglio | gr | 1 |
| Basilico | qb | |
| Grana | gr | 6 |
| Sale e pepe | gr | 3 |

4) minestrone alla milanese

| | | |
|-------------------------|----|----|
| Riso | gr | 40 |
| Verdura fresca | gr | 80 |
| Patate | gr | 80 |
| Glutammato | gr | 1 |
| Olio e margarina | gr | 10 |
| Lardo | gr | 5 |
| Pomodori pelati | gr | 10 |
| Concentrato di pomodoro | gr | 3 |
| Aglio | gr | 1 |
| Grana | gr | 6 |
| Sale e pepe | gr | 3 |

5) minestrone alla genovese

| | | |
|------------------------------------|----|----|
| Pasta | gr | 40 |
| Verdura fresca | gr | 80 |
| Patate | gr | 80 |
| Glutammato | qb | |
| Olio e margarina | gr | 7 |
| Pomodori e concentrato di pomodoro | qb | |
| Aglio, sale, pepe e grana | qb | |

6) passato di verdura

| | | |
|--|----|-----|
| Verdura fresca | gr | 100 |
| Patate | gr | 100 |
| Pomodori | gr | 7 |
| Concentrato di pomodoro, basilico, aglio | qb | |
| Glutammato, grana, sale e pepe | qb | |

7) zuppa di verdura

| | | |
|---|----|-----|
| Patate | gr | 100 |
| Verdure | gr | 100 |
| Fagioli secchi | gr | 10 |
| Pelati | gr | 10 |
| Concentrato pomodoro, aglio sale e pepe | qb | |
| Olio e margarina, glutammato | gr | 5 |
| Grana | gr | 6 |

8) pastina in brodo

| | | |
|----------------|----|-----|
| Brodo di carne | gr | 200 |
| Pastina | gr | 35 |
| Grana | gr | 6 |

9) pasta e ceci o lenticchie

| | | |
|-------|----|----|
| Pasta | gr | 35 |
|-------|----|----|

| | | |
|----------------------------------|----|----|
| Ceci o lenticchie | gr | 35 |
| Cipolle, glutammato, sale e pepe | qb | |
| Olio | gr | 5 |

10) pasta e fagioli o riso e fagioli

| | | |
|---|----|----|
| Pasta o riso | gr | 40 |
| Grana | gr | 6 |
| Cipolle | gr | 5 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | gr | 7 |
| Lardo | qb | |
| Fagioli secchi | gr | 30 |
| Patate | gr | 60 |
| Concentrato pomodoro, glutammato, sale e pepe | qb | |

11) riso e prezzemolo

| | | |
|----------------|----|-----|
| Brodo di carne | gr | 200 |
| Riso | gr | 40 |
| Prezzemolo | gr | 5 |
| Grana | gr | 6 |

12) pasta al sugo o al ragù

| | | |
|-------------------|----|-----|
| Pasta | gr | 100 |
| Sugo al pomodoro | gr | 70 |
| Ragù (se al ragù) | gr | 50 |
| Grana | gr | 6 |
| Margarina | gr | 5 |
| Sale | gr | 3 |

13) pasta al burro

| | | |
|-------|----|-----|
| Pasta | gr | 120 |
| Burro | gr | 20 |
| Grana | gr | 6 |
| Sale | gr | 3 |

14) pasta all'olio

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Pasta | gr | 120 |
| Olio extravergine di oliva | gr | 15 |
| Sale | gr | 3 |

15) maccheroni al formaggio

| | | |
|-----------------------------|----|-----|
| Maccheroni | gr | 120 |
| Formaggio (Edamer – Olanda) | gr | 20 |
| Grana | gr | 6 |
| Margarina | gr | 7 |
| Sale e pepe | qb | |

16) rigatoni al tonno

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Rigatoni | gr | 100 |
| Salsa tonno | gr | 50 |
| Olio extravergine di oliva | gr | 10 |
| Prezzemolo | gr | 3 |
| Sale e pepe | qb | |

17) pasta al tonno e piselli

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Pasta | gr | 100 |
| Salsa tonno | gr | 40 |
| Piselli | gr | 30 |
| Olio extravergine di oliva | gr | 5 |
| Sale e pepe | qb | |

18) pasta al gratin

| | | |
|--|----|-----|
| Pasta | gr | 100 |
| Besciamella | gr | 50 |
| Grana | gr | 6 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | gr | 7 |
| Sale | qb | |

19) riso al sugo o al ragù

| | | |
|-------------------|----|-----|
| Riso | gr | 100 |
| Sugo di pomodoro | gr | 70 |
| Ragù (se al ragù) | gr | 50 |
| Besciamella | gr | 70 |
| Grana | gr | 6 |
| Margarina | gr | 5 |
| Sale e pepe | qb | |

20) riso all'inglese

| | | |
|-------|----|-----|
| Riso | gr | 100 |
| Burro | gr | 20 |
| Grana | gr | 6 |
| Sale | qb | |

21) risotto alla napoletana

| | | |
|--|----|-----|
| Riso | gr | 100 |
| Brodo di carne | gr | 100 |
| Salsa al pomodoro | gr | 30 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | gr | 7 |
| Cipolle | gr | 5 |
| Sale | qb | |

22) risotto alla milanese

| | | |
|--|----|-----|
| Riso | gr | 100 |
| Brodo di carne | gr | 100 |
| Grana | gr | 6 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | gr | 10 |
| Vino bianco | cl | 10 |
| Zafferano | qb | |
| Cipolle | qb | |
| Sale | qb | |

23) risotto alla parmigiana

| | | |
|----------------|----|-----|
| Riso | gr | 100 |
| Brodo di carne | gr | 100 |
| Margarina | gr | 7 |
| Grana | gr | 10 |

| | | |
|----------------|----|----|
| Vino bianco | cl | 10 |
| Cipolle e sale | qb | |

24) lasagne al forno

| | | |
|--|----|----|
| Pasta secca per lasagne | gr | 60 |
| Besciamella | gr | 60 |
| Ragù | gr | 20 |
| Grana | gr | 6 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | gr | 5 |
| Sale e pepe | qb | |

25) tortellini al burro

| | | |
|------------|----|-----|
| Tortellini | gr | 120 |
| Burro | gr | 16 |
| Grana | gr | 6 |
| Sale | qb | |

26) tortellini di magro alla piemontese

| | | |
|---------------------|----|-----|
| Tortellini di magro | gr | 100 |
| Sugo di carne | gr | 40 |
| Margarina | gr | 7 |
| Grana | gr | 6 |
| Sale e pepe | qb | |

27) cannelloni alla casalinga

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Pasta secca per cannelloni | gr | 40 |
| Ripieno per cannelloni | gr | 100 |
| Besciamella | gr | 20 |
| Salsa pomodoro | gr | 20 |
| Grana | gr | 6 |
| Margarina | gr | 5 |
| Sale e pepe | qb | |

28) gnocchi alla piemontese

| | | |
|-------------------|----|-----|
| Gnocchi di patate | gr | 250 |
| Sugo di carne | gr | 40 |
| Margarina | gr | 6 |
| Grana | gr | 6 |
| Sale | qb | |

29) gnocchi di patate al pomodoro

| | | |
|-------------------|----|-----|
| Gnocchi di patate | gr | 250 |
| Salsa pomodoro | gr | 60 |
| Grana | gr | 6 |
| Margarina | gr | 7 |
| Sale | qb | |

30) gnocchi al burro

| | | |
|---------|----|-----|
| Gnocchi | gr | 250 |
| Burro | gr | 20 |
| Grana | gr | 6 |
| Sale | qb | |

SECONDI PIATTI:
1) bistecche alla piastra

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Carne | gr | 120 |
| Olio extravergine di oliva | gr | 1 |
| Sale e pepe | qb | |

2) braciola ai ferri o fegato ai ferri

| | | |
|---|----|-----|
| Braciola maiale o fegato | gr | 120 |
| Olio extravergine di oliva, sale e pepe | gr | 1 |

3) amburghesi

| | | |
|---|----|-----|
| Amburghesi | gr | 150 |
| Olio extravergine di oliva, sale e pepe | gr | 1 |

4) cotoletta alla milanese

| | | |
|--|----|-----|
| Carne | gr | 90 |
| Pane grattugiato | gr | 40 |
| Farina | gr | 5 |
| Uova | n. | 1\8 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | qb | |
| Sale e pepe | qb | |

5) scaloppine alla pizzaiola

| | | |
|--|----|-----|
| Carne | gr | 120 |
| Pomodori pelati | gr | 50 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | gr | 7 |
| Vino bianco | cl | 10 |
| Basilico, prezzemolo, sale e farina | qb | |

6) bollito di manzo

| | | |
|-------------------|----|-----|
| Carne per bollito | gr | 160 |
| Verdure varie | gr | 20 |
| Sale | qb | |

7) vitello tonnato

| | | |
|----------------------------------|----|----|
| Carne di vitellone (carne cotta) | gr | 90 |
| Salsa tonnata | gr | 30 |
| Capperi | gr | 5 |

8) spezzatino di manzo

| | | |
|--|----|-----|
| Spezzatino | gr | 160 |
| Pomodori pelati | gr | 20 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | gr | 7 |
| Verdure, farina, prezzemolo | qb | |
| Vino | qb | |

9) goulash all'ungherese

| | | |
|---------------------------|----|-----|
| Spezzatino di manzo | gr | 150 |
| Pomodori pelati o freschi | gr | 20 |

| | | |
|--|----|----|
| Vino rosso | cl | 10 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | gr | 7 |
| Farina, cipolle, paprika, sale e pepe | qb | |

10) involtini di vitellone

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Carne | gr | 80 |
| Carne trita | gr | 30 |
| Uova | n. | 1\2 |
| Pomodori pelati | gr | 15 |
| Olio extravergine di oliva | gr | 10 |
| Grana | gr | 2 |
| Pane e sale | qb | |

11) saltimbocca alla romana

| | | |
|---------------------------------|----|----|
| Carne maiale | gr | 80 |
| Coppa | gr | 15 |
| Vino bianco | cl | 7 |
| Farina di grano tenero (tipo 0) | gr | 4 |
| Olio extravergine di oliva | qb | |
| Salvia e sale | qb | |

12) medaglioni ai funghi

| | | |
|----------------------------|----|----|
| Carne bovina | gr | 90 |
| Funghi porcini secchi | gr | 8 |
| Pomodori pelati | gr | 25 |
| Latte | cl | 20 |
| Uova | gr | 10 |
| Formaggio edamer | gr | 10 |
| Pane grattugiato | gr | 5 |
| Parmigiano | gr | 5 |
| Olio extravergine di oliva | qb | |
| Prezzemolo, sale e pepe | qb | |

13) brasato di manzo

| | | |
|--|----|-----|
| Carne di vitellone | gr | 150 |
| Verdure miste | gr | 40 |
| Pomodori pelati | gr | 20 |
| Concentrato di pomodoro | qb | |
| Vino rosso | cl | 10 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | gr | 7 |
| Farina | gr | 5 |
| Aromi, sale e pepe | qb | |

14) arrosto di maiale

| | | |
|--|----|-----|
| Carne di maiale | gr | 150 |
| Verdure | gr | 10 |
| Verdure e odori | qb | |
| Olio extravergine di oliva e margarina | qb | |
| Sale e pepe | qb | |

15) roast beef

| | | |
|------------|----|-----|
| Roast beef | gr | 130 |
|------------|----|-----|

| | | |
|-------------|----|---|
| Odori | gr | 5 |
| Sale e pepe | qb | |

16) arrosto di vitello

| | | |
|--|----|-----|
| Punta di vitello | gr | 180 |
| Verdure varie | gr | 10 |
| Odori | gr | 5 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | qb | |
| Sale e pepe | qb | |

17) cosciotto di agnello al forno

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Agnello | gr | 200 |
| Olio extravergine di oliva | gr | 3 |
| Aglione e rosmarino | qb | |
| Sale | qb | |

18) lingua salmistrata in salsa verde

| | | |
|--------------------|----|-----|
| Lingua salmistrata | gr | 140 |
| Salsa verde | gr | 30 |

19) trippa alla parmigiana

| | | |
|--|----|-----|
| Trippa | gr | 180 |
| Cipolle | gr | 15 |
| Pomodori pelati | gr | 20 |
| Grana | gr | 10 |
| Brodo di carne | gr | 50 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | qb | |
| Sale e pepe | qb | |

20) cotechino con lenticchie

| | | |
|------------------------|----|-----|
| Cotechino | gr | 150 |
| Lenticchie secche | gr | 35 |
| Cipolle | gr | 6 |
| Pomodori pelati | gr | 40 |
| Rosmarino, sale e pepe | qb | |

21) fegato alla veneta

| | | |
|--|----|-----|
| Fegato | gr | 110 |
| Cipolle | gr | 30 |
| Farina | gr | 5 |
| Prezzemolo | gr | 3 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | gr | 6 |
| Vino bianco | cl | 5 |
| Sale e pepe | qb | |

22) pollo arrosto

| | | |
|---|----|-----|
| Pollo 1\4 | gr | 250 |
| Odori | gr | 5 |
| Olio extra vergine di oliva e margarina | gr | 10 |
| Sale e pepe | qb | |

23) pollo alla diavola

| | | |
|--|----|-----|
| Pollo 1\4 | gr | 250 |
| Pane grattugiato | gr | 5 |
| Prezzemolo | gr | 3 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | gr | 10 |
| Sale e pepe | qb | |

24) pollo alla cacciatore

| | | |
|--|----|-----|
| Pollo | gr | 250 |
| Pomodori pelati | gr | 20 |
| Verdure fresche | gr | 10 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | gr | 10 |
| Aroma funghi | qb | |
| Prezzemolo | gr | 3 |
| Sale e pepe | qb | |

25) petto di pollo e tacchino

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Carne | gr | 140 |
| Olio extravergine di oliva | qb | |
| Sale e pepe | qb | |

26) suprema di pollo di tacchino

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Carne | gr | 120 |
| Uova | gr | 10 |
| Pane grattugiato | gr | 14 |
| Olio extravergine di oliva | qb | |
| Sale e pepe | qb | |

27) melanzane alla parmigiana

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Melanzane | gr | 150 |
| Mozzarella | gr | 60 |
| Pomodori pelati o freschi | gr | 20 |
| Basilico | qb | |
| Grana | gr | 6 |
| Olio extravergine di oliva | gr | 10 |
| Sale | qb | |

28) peperoni con carne

| | | |
|----------------------------|----|------|
| Peperoni mondi | gr | 190 |
| Ripieno | gr | 70 |
| Uova | n. | 1\10 |
| Grana | gr | 6 |
| Olio extravergine di oliva | gr | 10 |
| Pomodori pelati | gr | 10 |
| Brodo | gr | 30 |
| Prezzemolo | qb | |
| Sale e pepe | qb | |

29) zucchini ripiene

| | | |
|----------------|----|-----|
| Zucchini monde | gr | 190 |
|----------------|----|-----|

| | | |
|--|----|----|
| Ripieno | gr | 70 |
| Grana | qb | |
| Olio extravergine di oliva e margarina | qb | |
| Noce moscata, sale e pepe | qb | |

30) cotoletta di palombo alla milanese

| | | |
|--|----|-----|
| Cotoletta di palombo | gr | 120 |
| Pane grattugiato | gr | 50 |
| Uova | n. | 1\8 |
| Farina | gr | 5 |
| Aglione | qb | |
| Limone | n | 1\8 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | qb | |
| Prezzemolo, sale e pepe | qb | |

31) trancia di palombo in umido

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Trancia di palombo | gr | 150 |
| Pomodori pelati | gr | 30 |
| Concentrato di pomodoro | gr | 1 |
| Farina | gr | 5 |
| Limone | n | 1\8 |
| Olio extravergine di oliva | qb | |
| Sale | qb | |

32) nasello bollito

| | | |
|-------------------------|----|-----|
| Nasello | gr | 180 |
| Odori | gr | 20 |
| Salsa per pesce bollito | gr | 15 |
| Sale | qb | |

33) baccalà alla vicentina

| | | |
|--|----|-----|
| Baccalà | gr | 150 |
| Cipolle | gr | 5 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | gr | 10 |
| Pane grattugiato | gr | 10 |
| Brodo di carne | gr | 30 |
| Latte | gr | 20 |
| Limone | n | 1\8 |
| Aglione | qb | |
| Prezzemolo | gr | 3 |
| Sale e pepe | qb | |

34) baccalà alla livornese

| | | |
|--|----|-----|
| Baccalà | gr | 150 |
| Brodo di carne | gr | 30 |
| Farina | gr | 5 |
| Verdure fresche | gr | 10 |
| Olive | gr | 5 |
| Acciughe | gr | 2 |
| Aglione | qb | |
| Prezzemolo | gr | 3 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | gr | 10 |
| Sale e pepe | qb | |
| Limone | n | 1\8 |

35) merluzzo fritto

| | | |
|---------------------|----|-----|
| Merluzzo | gr | 150 |
| Farina | gr | 10 |
| Uova | n | 1\8 |
| Latte | gr | 20 |
| Limone | n | 1\8 |
| Olio | qb | |
| Noce moscata e sale | qb | |

36) palombo fritto

| | | |
|---------------------|----|-----|
| Palombo | gr | 120 |
| Farina | gr | 10 |
| Uova | n | 1\8 |
| Latte | gr | 20 |
| Limone | n | 1\8 |
| Olio | qb | |
| Noce moscata e sale | qb | |

37) tonno e fagioli

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Tonno | gr | 70 |
| Fagioli cotti | gr | 100 |
| Cipolle | gr | 5 |
| Prezzemolo | gr | 3 |
| Olio extravergine di oliva | gr | 5 |
| Aceto | qb | |
| Sale e pepe | qb | |

38) filetti di pesce dorati

| | | |
|------------------|----|-----|
| Filetti di pesce | gr | 130 |
| Farina | gr | 5 |
| Uova | n | 1\8 |
| Limone | n | 1\8 |
| Olio e margarina | qb | |
| Sale e pepe | qb | |

39) seppioline in umido

| | | |
|--|----|-----|
| Seppioline pulite | gr | 120 |
| Pomodori pelati | gr | 70 |
| Aglio | gr | 2 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | qb | |
| Prezzemolo, peperoncino, sale e pepe | qb | |

40) fritto di mare (pesce surgelato)

| | | |
|--------------------|----|----|
| Anelli | gr | 60 |
| Gamberetti | gr | 30 |
| Ciuffi di calamari | gr | 40 |
| Farina | gr | 20 |
| Olio | qb | |
| Sale | qb | |

41) frittata alla paesana

| | | |
|------|---|---|
| Uova | n | 2 |
|------|---|---|

| | | |
|--------------------------------------|----|----|
| Verdure (erbette o zucchine o altro) | gr | 40 |
| Patate | gr | 40 |
| Salsicce | gr | 10 |
| Latte | gr | 20 |
| Farina | gr | 5 |
| Prezzemolo | qb | |
| Olio extravergine di oliva | qb | |
| Sale e pepe | qb | |

42) frittata con cipolle

| | | |
|----------------------------|----|----|
| Uova | n | 2 |
| Cipolle fresche | gr | 80 |
| Latte | gr | 20 |
| Farina | gr | 5 |
| Olio extravergine di oliva | qb | |
| Prezzemolo | qb | |

43) omelette al formaggio

| | | |
|------------------------------|----|----|
| Uova | gr | 2 |
| Formaggio emmenthal bavarese | gr | 20 |
| Farina | gr | 5 |
| Latte | gr | 15 |
| Olio extravergine di oliva | qb | |
| Noce moscata e sale | qb | |

CONTORNI
1) patate in umido

| | | |
|-----------------------------|----|-----|
| Patate | gr | 200 |
| Pomodori pelati | gr | 20 |
| Cipolle | gr | 10 |
| Olio extra vergine di oliva | qb | |
| Prezzemolo, sale e pepe | qb | |

2) patate arrosto

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Patate | gr | 200 |
| Olio extravergine di oliva | qb | |
| Aromi, sale e pepe | qb | |

3) patate al gratin

| | | |
|--|----|-----|
| Patate | gr | 200 |
| Besciamella | gr | 30 |
| Grana | gr | 6 |
| Olio extravergine di oliva e margarina | qb | |
| Noce moscata e sale | qb | |

4) purea di patate

| | | |
|---------------------|----|-----|
| Patate | gr | 200 |
| Burro | gr | 5 |
| Latte | gr | 30 |
| Noce moscata e sale | qb | |

5) patate lesse

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Patate | gr | 200 |
| Olio extravergine di oliva | gr | 8 |
| Sale e pepe | qb | |

6) patate fritte

| | | |
|--------|----|-----|
| Patate | gr | 200 |
| Sale | qb | |

7) zucchine fritte in pastella

| | | |
|----------|----|-----|
| Zucchine | gr | 100 |
| Farina | gr | 10 |
| Latte | gr | 30 |
| Uova | n | 1\8 |
| Olio | gr | 10 |
| Sale | qb | |

8) bietole al burro

| | | |
|----------------|----|-----|
| Bietole monde | gr | 150 |
| Burro | gr | 10 |
| Brodo di carne | gr | 20 |
| Cipolle | gr | 5 |
| Sale e pepe | qb | |
| Aglio | qb | |

9) spinaci al burro

| | | |
|---------------|----|-----|
| Spinaci mondi | gr | 140 |
| Burro | gr | 20 |
| Grana | gr | 5 |
| Sale e pepe | qb | |
| Aglio | qb | |

10) fagiolini verdi al pomodoro

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Fagiolini verdi | gr | 120 |
| Pomodori pelati | gr | 20 |
| Brodo di carne | gr | 20 |
| Olio extravergine di oliva | gr | 10 |
| Sale e pepe | qb | |

11) cipolle in umido

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Cipolle monde | gr | 150 |
| Pomodori pelati | gr | 20 |
| Olio extravergine di oliva | gr | 10 |
| Brodo di carne | gr | 20 |
| Prezzemolo | qb | |
| Sale e pepe | qb | |
| Aglio | qb | |

12) melanzane al pomodoro

| | | |
|-----------------|----|-----|
| Melanzane | gr | 140 |
| Brodo di carne | gr | 20 |
| Pomodori pelati | gr | 20 |

| | | |
|----------------------------|----|----|
| Olio extravergine di oliva | gr | 10 |
| Sale e pepe | qb | |

13) peperonata

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Peperoni mondi misti | gr | 150 |
| Cipolle | gr | 10 |
| Pomodori pelati | gr | 20 |
| Brodo di carne | gr | 20 |
| Olio extravergine di oliva | qb | |
| Sale e pepe | qb | |

14) cavolfiore dorato

| | | |
|------------------|----|-----|
| Cavolfiore mondo | gr | 150 |
| Farina | gr | 5 |
| Latte | gr | 10 |
| Uova | n | 1\8 |
| Olio e margarina | gr | 10 |
| Sale | qb | |

15) insalate diverse

| | | |
|---------------|----|----|
| Lattuga monda | gr | 90 |
| Scarola monda | gr | 90 |
| Indivia monda | gr | 90 |

16) insalata mista

| | | |
|----------------------|----|----|
| Insalata verde monda | gr | 80 |
| Pomodori | gr | 40 |
| Cipolle | gr | 5 |
| Olio, aceto e sale | qb | |

17) insalata di pomodori

| | | |
|--------------------------------------|----|-----|
| Pomodori | gr | 150 |
| Cipolle | gr | 5 |
| Olio, aceto, prezzemolo, sale e pepe | qb | |

18) insalata di barbabietole

| | | |
|--------------------------|----|-----|
| Barbabietole monde | gr | 150 |
| Cipolle | gr | 10 |
| Olio, aceto, sale e pepe | qb | |

19) insalata cotta

| | | |
|----------------|----|-----|
| Insalata monda | gr | 150 |
| Brodo di carne | gr | 20 |
| Margarina | gr | 10 |
| Sale e pepe | qb | |

20) zucchini alla provinciale

| | | |
|-----------------|----|-----|
| Zucchini | gr | 150 |
| Pancetta | gr | 5 |
| Pomodori pelati | gr | 20 |

| | | |
|----------------------------------|----|----|
| Brodo di carne | gr | 10 |
| Olio e margarina | qb | |
| Prezzemolo, cipolle, sale e pepe | qb | |

21) coste al burro

| | | |
|----------------|----|-----|
| Coste monde | gr | 150 |
| Burro | gr | 10 |
| Cipolle | gr | 5 |
| Brodo di carne | gr | 10 |
| Sale e pepe | qb | |
| Aglio | qb | |

22) crauti

| | | |
|----------------------------|----|-----|
| Verza bianca monda | gr | 150 |
| Cipolle | gr | 5 |
| Pancetta | gr | 5 |
| Vino bianco e aceto | cl | 10 |
| Mele | gr | 20 |
| Brodo di carne | gr | 20 |
| Olio extravergine di oliva | gr | 10 |
| Sale e pepe | qb | |

FRUTTA
1) fresca di stagione

| | | |
|---------|----|-----|
| Razione | gr | 150 |
|---------|----|-----|

2) cotta o macedonia

| | | |
|----------|----|-----|
| Frutta | gr | 150 |
| Zucchero | gr | 10 |
| Limone | qb | |

PANE

| | | |
|--------------------------------|----|-----|
| Razione (due rosette da gr 50) | gr | 100 |
|--------------------------------|----|-----|

QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

Le materie prime utilizzate nella preparazione delle pietanze dovranno rispondere ai requisiti di qualità di seguito descritti :

PANE

PANE COMUNE

- Prodotto con farine tipo 0, 00 seguendo le modalità' di preparazione previste dalla legge.
- Pezzature gr. 50/55.

PANE INTEGRALE

- A lievitazione naturale, prodotto con le farine previste dalla legge 580 / 67 e S.I.M.
- Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti od altro, salvo quanto previsto dalle leggi in vigore.
- Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri cellulosa e glutine previste dalla legge.
- Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane sarà quello previsto dalla legge.
- Per le pezzature fino a 70 gr. l'umidità massima è del 29% con una tolleranza del 2% in aumento per il pane integrale.

Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera (massimo 3 ore dalla cottura) e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

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

- crosta dorata e croccante;
- mollica 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 l'aroma non devono presentare anomalie, tipo sapore eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.

PASTE ALIMENTARI

PASTE DI SEMOLA DI GRANO DURO

Prodotta con le modalità previste dalla legge n° 580/67 e successive modificazioni e dalla legge n° 440 dell'8 giugno 1971.

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

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

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe od altri agenti infestanti. La pasta deve possedere ottime caratteristiche di cottura e pertanto non risultare collosa e/o ammassata. Alla masticazione deve risultare consistente.

PASTE FRESCHE ALL'UOVO

Prodotte con semola di grano duro ed almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr per Kg. di semola, art. 31 legge N° 580 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). e possedere ottime caratteristiche di cottura.

PASTE FRESCHE ALL'UOVO O RIPIENE

- Devono rispondere ai requisiti della legge n° 580/67.
- Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.
- Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico.

Inoltre il prodotto, oltre ad avere un valore di umidità massimo del 30%, dovrà possedere un valore in acqua libera di 0,82 – 0,85.

RAVIOLIO TORTELLINI SECCHIO SURGELATI

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

Il prodotto deve essere di buona qualità cioè 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.

ALTRI PRODOTTI

GNOCCHI

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- essere esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimenti e/o ad errate tecniche di conservazione;
- avere buone caratteristiche microbiche
- l'etichettatura conforme al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992;
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche.

RISO

- Deve rispondere ai requisiti della legge (18 marzo 1958 n° 325 e 5 giugno 1962 n° 56). Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.
- Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.
- Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti, legge 18 marzo 1958 n° 325 art. 2-3-4 e D.P.R. relativi alle annate agrarie.
- Il prodotto deve essere di 1° qualità e possedere buona qualità di cottura.

OLI E GRASSI

OLIO EXTRA VERGINE

DI OLIVA

Il prodotto dovrà essere ottenuto meccanicamente dalla lavorazione delle olive, senza aver subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Esso, inoltre, non potrà contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna. Il prodotto dovrà essere in perfetto stato di conservazione e all'esame organolettico non deve rilevare alcun odore e sapore anomalo. Il numero di perossidi dovrà essere inferiore a venti e la reazione di Kreis negativa. All'analisi gas-cromatografica e spettrofotometrica, il prodotto dovrà fornire valori rispondenti a quelli tipici dell'olio extra vergine, così come fissato dalla legge.

OLIO DI SEMI

L'olio di semi dovrà possedere i requisiti prescritti dalla legge e regolamenti vigenti in materia.

L'olio di semi dovrà, comunque, possedere sapore ed odore gradevoli, numero di perossidi inferiore a cinque e reazione di Kreis negativa; all'analisi gas-cromatografica il prodotto dovrà possedere una composizione qualitativa e quantitativa in acidi grassi tipica di un olio genuino del tipo di semi dichiarato, senza aggiunte pur minime di olii di altri semi oleosi, salvo quanto previsto dal RDL del 15 ottobre 1925, n.2033.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme di legge. In particolare il burro non deve avere contenuto in materia grassa inferiore all' 80% .

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore di superficie.

Deve presentare buone caratteristiche dal punto di vista microbiologico.

CONSERVE VEGETALI

POMODORI PELATI NORMALI

Devono possedere i requisiti minimi previsti dalla legge, art. 2 del D.P.R. n°428 dell'11 aprile 1975.

Si ricorda che la suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo.

In ogni caso il prodotto deve essere di 1° qualità.

VERDURE SOTTACETO

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, D.P.R. n° 327 del 30 giugno

1980 art. 64 e D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992:

- denominazione e tipo di prodotto;
- cultivar e varietà;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge

n°283 del
30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazione.
I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e non devono presentare crescite di muffa o altre alterazioni.
Il prodotto deve essere, comunque di 1° qualità.

CONSERVE ANIMALI

TONNO

ConsERVE di pesce o carne tipo: tonno all'olio, filetti di acciughe sott'olio, filetti di sgombri sott'olio, etc.

Gli alimenti contenuti non devono presentare difetti di colore, odore o sapore. Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità.

Per il tonno confezionato sott'olio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%. Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne od altro.

SPEZIE ED AROMI

Le spezie devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale di appartenenza: non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le varie spezie devono comunque essere di 1° qualità e rispettare senza eccezione alcuna, le caratteristiche di legge.

Il pepe in grani deve avere grani compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie; devono presentare il tipico aroma.

L'aggiunta al pepe in grani di altri semi aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata, art. 9 legge 283 del 30 aprile.

CARNI

Tutte le carni di seguito descritte, anche quando non specificatamente riportato, devono essere di 1° qualità.

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

La carne di bovino adulto deve avere le seguenti caratteristiche 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 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE;
- deve essere specificata la provenienza e la tracciabilità del prodotto;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve presentare il certificato sanitario per il trasposto fuori dal Comune di carne fresca;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n° 43 del febbraio 1961;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7° C;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- può essere in osso o in confezioni sottovuoto.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

CARNE TRITA

Deve possedere requisiti previsti dalla circolare A.C.I.S. n° 22, prot. n° 640-24810, A.G. del 15.02.1958. In particolare deve:

- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
- contenere una quantità di grasso inferiore al 20%;
- contenere parti connettivali macinate in quantità non superiore al 3%;
- essere preparata dal taglio di carne previsto;
- essere garantita la preparazione in giornata e all'interno della mensa;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi che possiedano i requisiti previsti dalla legge n°283/62 e successive modifiche, in particolare di acciaio inox con altezza inferiore a 12 cm . ;
- essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0° e i +4°C.

VITELLO FRESCO REFRIGERATO

Per le condizioni generali vedesi "bovino adulto fresco".

La carne di vitello deve inoltre presentare le seguenti caratteristiche:

- deve essere di un rosso pallido, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento kg di peso e non siano state sottoposte a trattamenti con estrogeni.

SUINO MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

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 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. ;
- deve essere specificata la provenienza e la tracciabilità;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo la disposizione del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i - 1° e i + 7 °C;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o polpa in confezioni sottovuoto;

AGNELLO FRESCO

Le carni ovine (agnello) che l'aggiudicatario dovrà utilizzare devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere di 1° qualità e preventivamente sottoposti all'esame ispettivo per gli accertamenti di ordine igienico-sanitario;
- provenire da animali sani, di regolare sviluppo, di buona confermazione e in ottimo stato di nutrizione;
- il grasso deve distribuito in giusti limiti, non dovranno essere presenti ammassi adiposi di alcun genere;
- la pelle dovrà risultare pulita, elastica e non disseccata, senza ecchimosi o macchie

colorate;

- la carne dovrà apparire di colorito rosso - rosa, di buona consistenza, non flaccida o infiltrata di sierosità, di ottimo stato di conservazione.

Al saggio di cottura non si deve manifestare alcuna anomalia nelle caratteristiche organolettiche.

SALSICCE

L'impasto finemente triturato, deve essere costituito da carne di puro suino, privo di parti cartilaginee di scarto. La carne magra deve rappresentare almeno il 60% dell'impasto. Il prodotto deve essere ben prosciugato, di sapore e di odore gradevole, in buono stato di conservazione; il contenuto in acqua non deve essere superiore al 51% con una tolleranza fino al 53%; il tenore di grasso deve essere il più basso possibile con un valore massimo del 31% , tolleranza fino al 33%.

I prodotti sopraddetti devono in ogni caso essere conformi alle disposizioni di legge vigenti in materia.

CONIGLI NOSTRANI FRESCHI REFRIGERATI

Condizioni generali:

- devono 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 e del D.P.R. 967/1972 e successivi aggiornamenti;
- devono presentarsi senza zampe, con testa scuoiati ed eviscerati, con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa.

POLLAME FRESCO

Il pollame che l'aggiudicatario dovrà fornire deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- polli di allevamento in batteria di 1^a qualità di razze selezionate ; gli animali dovranno essere preventivamente sottoposti all'esame ispettivo per gli accertamenti di ordine igienico - sanitario;
- i polli dovranno essere privi di testa, collo, zampe e interiora: la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale, devono essere privati di gozzo, intestini, stomaci (stomaco ghiandolare e ventricolo), fegato e cuore ,esofago e trachea;
- il peso di ogni pollo preparato a "busto dovrà essere compreso tra i gr. 1000= (mille) e gr. 1.100= (millecento);
- i polli dovranno essere sani ed apparire di regolare sviluppo di buona conformazione ed ottimo stato di nutrizione;
- la macellazione dovrà essere recente e cioè non anteriore a tre giorni , ma non più recente di dodici ore; alla macellazione dovrà aver fatto seguito il raffreddamento;
- i polli dovranno essere esenti da fratture, edemi, ematosi, ecc.. ed il dissanguamento dovrà risultare completo;
- il grasso esterno e di copertura dovrà essere distribuito in giusti limiti, né dovranno essere presenti ammassi adiposi nella regione perineale ed a quella ventrale;
- la pelle dovrà essere pulita, elastica e non disseccata senza penne, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne dovrà apparire di colorito, bianco-rosa di buona consistenza. Non flaccida, né infiltrata di sierosità;
- la carne deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, e fungine; gli animali non devono aver subito trattamenti con sostanze estrogene;
- le confezioni, bacinelle o sacchi di materiali per alimenti non devono contenereliquido di sgocciolamento.

COSCE E SOTTOCOSCE DI POLLI FRESCHI

Caratteristiche:

- 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 sotterranee, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- 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 essudatura né trasudazione;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

TACCHINO

Tacchino fresco refrigerato

Caratteristiche:

- tacchino maschio di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi;
- non deve essere stato trattato con antibiotici o estrogeni;
- 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 FRESCO REFRIGERATO

Fesa di tacchino; femmina, peso non superiore a 4 kg o maschio giovane con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi; peso di circa 5 kg.; completamente disossata; il gozzo deve essere asportato; costituita da solo muscolo pettorale; non devono esserci ammaccature sottocutanee.

LATTE E DERIVATI

LATTE

- Latte pastorizzato intero
- Latte pastorizzato parzialmente scremato
- Latte UHT intero
- Latte parzialmente scremato
- Latte HD (High Digestive)

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalla O.M. dell'11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste, D.P.R. n° 327/80 art. 47,48,50,51,52.

- Il latte intero deve contenere almeno il 3,20% di grasso.
- Il latte parzialmente scremato deve contenere dall'1% all'8% di grasso.
- Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

YOGURT

- Yogurt intero
- Yogurt magro
- Yogurt alla frutta

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività

dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunti, Legge n° 994 del 9 maggio e successive modificazioni.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 gradi e 4 gradi C.

MOZZARELLA

- Mozzarella / fiordilatte
- Mozzarella per pizza

Caratteristiche comuni:

- prodotta a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca;
- deve presentare ottime caratteristiche microbiologiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento od altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.M. n° 98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

RICOTTA

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale;
- deve essere contenuta in recipienti chiusi, puliti ed idonei all'asporto, (D.M. del 21 marzo 1973);
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, altre.

DESSERTS

CREME PRONTE, DESSERT, ETC.

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. 327/80 e D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992;
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n° 2033 del 1925 e successive modifiche.

- Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.
- Il prodotto deve essere accompagnato dalla dichiarazioni previste dal D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

- Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei, i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0 gradi e 4 gradi C, D.P.R. n° 327/80 art 47 e 52.
- I formaggi con denominazione d'origine (D) e tipici (T) se distribuiti in confezioni devono avere sugli involucri che li contengono l'indicazione della denominazione di origine o tipica, secondo il D.P.R. 22 settembre 1981.

In particolare il:

GRANAPADANO

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, approvato con D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955;
- confezione esterna: tinta scura ed oleatura, oppure gialla dorata naturale;
- colore della pasta bianco o paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante e delicato;
- struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia;
- occhiatura appena visibile;
- spessore della crosta da 4 a 8 mm;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla s.s.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazione anomala o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare la dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Grana Padano;
- deve avere umidità compresa fra il 26 e il 35%;
- il coefficiente di maturazione deve essere compreso tra 25,8 e 40,3, con valore ottimale intorno a 33,8.

GORGONZOLA

GORGONZOLA DOLCE / PICCANTE

Caratteristiche:

- formaggio tipico, D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1965;
- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 48% sulla s.s.;
- non deve presentare difetto di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause;
- deve essere specificato che si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia;
- la pasta deve avere aspetto compatto e non troppo molle;
- deve essere fresco e non avere subito processi di congelamento e scongelamento.

FONTINA

FONTAL

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.

La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955.

EMMENTAL

FORMAGGI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTAL, TIPO GROVIERA, FRIBURGO)

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte di 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;
- per i gruyere la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmental e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri, quello di Gruyere al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. n° 1099 del 18 novembre 1953.

CACIOTTA MISTA

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte di vaccino e latte di pecora;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

PROVOLE

- Caciocavallo
- Scamorza
- Provolone (T)

Caratteristiche comuni:

- prodotto da puro latte vaccino fresco,
- il grasso minimo non deve essere il 45% sulla s.s., per il provolone, 44% sulla s.s. per gli altri;
- 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.

La denominazione Provolone e Caciocavallo sono riservate ai prodotti indicati nel relativo D.P.R.

FORMAGGI MORBIDI

- Stracchino
- Crescenza

- prodotti 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 devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione

- anomala o altre cause.
- devono essere distribuiti in confezioni sigillate;
- devono presentare buone caratteristiche microbiologiche.
-
- Belpaese
- Quattirolo
- Taleggio (T)
- Robiola
- Italico

Caratteristiche comuni:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo sulla s.s. deve essere 48% per il taleggio e 50% per gli altri.

CARNI CONSERVATE E SALUMI

Indipendentemente da quanto sotto specificato, tutti i prodotti compresi nella categoria in oggetto devono essere di 1^a qualità.

PROSCIUTTO CRUDO PARMA

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 possedere le caratteristiche sintetizzate all'art. 3 e cioè:

- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, priva della parte distale (piedino);
- peso non inferiore ai 7 kg;
- colore rosa - rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto fra i 7 kg e i 9 kg e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 60 – 61%:

COPPA CRUDA (CAPOCOLLO) STAGIONATA

- Deve essere preparata in un solo pezzo con tradizionali tecnologie, a partire dalle masse muscolari situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo.
- Il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente e la durata non deve essere inferiore ai due mesi .
- Il prodotto deve riportare dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.
- Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti per quelli ammessi non devono superare le quantità previste dalla legge, D.M. del 31 marzo 1965.
- Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.
- Il grasso non deve essere giallo né avere odore o sapore di rancido.
- Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

SALAMI STAGIONATI

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

Deve essere dichiarato il tipo di salame: varzi, Milano ecc.

Devono possedere 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 e 38%;
- il PH non deve essere inferiore a 5;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe, 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, etc.;
- 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.
-

Prosciutto cotto senza polifosfati 1° qualità

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M. del 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.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido; non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato;
- la qualità 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 connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle qualità consentite dalla legge.

UOVA DI GALLINA

UOVA

Le uova fresche di gallina devono essere di produzione nazionale, di categoria qualitativa A e peso 60/65 gr.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibile e recanti:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha classificato o fatto classificare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante la settimana di imballaggio.

Le uova di categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- guscio e cuticola: normali, netti intatti;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;

- albume: chiaro, limpido di consistenza, gelatinoso, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparente che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: esente da odori estranei.

SURGELATI

- Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche.
- Gli alimenti surgelati e la durata del congelamento degli stessi devono rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche.
- Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con automezzi idonei come previsto dal D.M. al punto precedente.
- Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di – 18 gradi C,(D.P.R. n. 327/80 art. 51 allegato C).
- Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni debbono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazione batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza, D.L. n. 109 del 27 gennaio 1992.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione, che deve avvenire in meno di 4 ore (D.M. del 15 giugno 1971), allo scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a – 18 gradi C in ogni punto dell'alimento.

PESCE INTERO

(sarde, alici, nasello, palombo, merluzzo, abadeco, triglia)

I pesci citati non devono presentare:

- alterazione di forma;
- eccessiva disidratazione o bruciature da freddo;
- colorazioni anormale;
- lesioni cutanee;
- odori anormali.

I pesci eviscerati non devono presentare :

- tagli nelle cavità addominali;
- resti di visceri;
- ventre rotto o lische ventrali distaccate;
- lavaggio insufficiente;

FILETTO O TRANCE DI NASELLO, PERSICO, LIMANDA, PLATESSA, MERLUZZO, PALOMBO, SALMONE.

I filetti o tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazioni anomale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana, o nord Europa ect.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50gr se della categoria n° 4 a 80 gr. se della cat. 3. Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina. I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici

PH: < 6,2-7
 TMA (Trimetilammina) 1 mg/
 100 g. TVN (basi azotate volatili) < 30
 mg/ 100 g.

Parametri fisici **Nasello** **Platessa**

Glassatura 5 % 20 % Calo peso 10 % 30%

MOLLUSCHI: VONGOLE SGUSCIATE, COZZE, SGUSCIATE, CALAMARI, TOTANI, SEPIE, POLPI, PIOVRE.

Devono presentare:

- Odore fresco
- Colore vivido e lucente;
- Consistenza delle carni soda.

I molluschi freschi devono essere interi e ben mondati:

CROSTACEI

Non devono presentare:

- Disidratazione;
- Difetti di colorazione;
- Tagli e lacerazioni;
- Zampe, pezzi di carapace o antenne distaccate o attaccate ai gamberetti;
- Difetti di decorticazione;

MOLLUSCHI E CROSTACEI PER FRITTO MISTO

I molluschi e crostacei che devono rientrare nella composizione di un fritto misto sono i seguenti:

- Gamberi 30 %
- Calamari 20 %

- Seppioline (del peso di 10-15 g c.a) 30 %
- Totani 20 %

Le caratteristiche dei singoli componenti devono corrispondere a quelle precedentemente elencate:

ORTAGGI:

Fagiolini, piselli, zucchine, bietole, verdure miste, spinaci, patate, carote etc. Caratteristiche dei vegetali surgelati:

- Devono risultare: accuratamente puliti, mondati, e tagliati;
- Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni;
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti;
- Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato;
- Il calo peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo

Le carote devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

VERDURE PER MINESTRONE

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali. La composizione merceologica deve essere la seguente:

| | | | |
|------------|-------|-----|----|
| Patate | 25 % | +/- | 3% |
| Carote | 17 % | +/- | 3% |
| Pomodori | 9 % | +/- | 3% |
| Fagiolini | 8 % | +/- | 3% |
| Borlotti | 7,5 % | +/- | 3% |
| Zucchine | 6,5 % | +/- | 3% |
| Piselli | 10 % | +/- | 3% |
| Porri | 4 % | +/- | 3% |
| Sedano | 4 % | +/- | 3% |
| Cavolfiori | 4 % | +/- | 3% |
| Verza | 4 % | +/- | 3% |
| Prezzemolo | 0,5 % | +/- | 3% |
| Basilico | 0,5 % | +/- | 3% |

ORTAGGI

ORTAGGI FRESCHI

Tutti gli ortaggi devono essere di buona qualità, classificati nella categoria 1° I vegetali devono essere:

- Interi;
- Sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e attacchi parassitari (salvo restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria merceologica);
- Freschi;
- Puliti, cioè privi di tutte le parti imbrattate di terriccio o altro;
- Esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso non superiori alle quantità massime previste dalla O.M. 6 giugno 1965;
- Turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento;
- Non prefioriti né pregermogliati;
- Privi di umidità esterna anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto);
- Privi di odori e sapori estranei.

Inoltre, il prodotto deve:

- presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- Essere maturo fisiologicamente e commercialmente;
- Essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura.
- In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni:
 - a) Denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto ;
 - b) Prodotto , varietà e tipo;
 - c) Qualità di selezione “extra” o prima o “mercantile” ove prevista;
 - d) Calibratura con l’indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista.

FRUTTA FRESCA

La frutta dovrà essere di selezione accurata, esente da difetti.

Per quanto attiene la definizione del prodotto, le disposizioni relative alla qualità, alla calibratura, alle tolleranze, alla presentazione e all’imballaggio, valgono le norme previste dalla sezione Agricola Speciale dell’Istituto Nazionale per il Commercio Estero relativamente alla pubblicazione “UNIONE EUROPEA – NORME DI QUALITA’ PER I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI”.

In particolare, i frutti, oltre ad essere interi e puliti (cioè esenti da materie estranee visibili), asciutti e privi di odori e/o sapori estranei, dovranno:

- a) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche delle specie e delle cultivar richieste con regolare ordinazione;
- b) avere calibratura e grammatura richieste;
- c) aver raggiunto i previsti gradi della maturazione fisiologica che rendono il frutto prossimo alla maturazione stessa o meglio maturo per il pronto consumo secondo le specie, le cultivar, i calendari di produzione e consumo;
- d) essere omogenee ed uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alle medesime cultivar e zone di produzione;
- e) essere turgide, non bagnate artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di ultramaturazione; essere turgide, non bagnate artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di ultramaturazione;
- f) le pome a granella (mela, pera) e drupa (pesca, albicocca, susina, ciliegia) non dovranno mai presentare polpa ammezzita e/o fermentata in processi incipienti o in via evoluzione, né iperspacchi da ultramaturazione;
- g) l’uva dovrà essere costituita dalla totalità dei grappoli aventi acini asciutti e maturi; i grappoli stessi dovranno presentarsi di media lunghezza rispetto al cultivar, privi di accentuata acinellatura, di acini avvizziti, passerinati, ammaccati, depressi, marcescenti, ammuffiti da “marciume o muffa grigia dell’uva” (botritis cynerea);
- h) i limoni dovranno essere di forma ovoidale con epicarpo (buccia) liscio, ricco di oli essenziali ed indenni da alterazioni di natura non parassitaria (lesioni o cicatrici prodotte dal vento), da urti o fregamento contro rami e spine, da membranosi dei limoni (alterazioni prodotte da fumigazioni cianidriche) e da alterazioni provocate di fitofarmaci, da alterazioni di origine non parassitaria né infetti da batteri e microrganismi fungini; da alterazioni di natura parassitaria; non avvolte in veline trattate al difenile, ricchi di succo, di pieno turgore e con semi non germogliati.