

COMUNE DI GINESTRA

PROVINCIA DI POTENZA

UFFICIO AMMINISTRATIVO

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

**A.S. 2015/2016 (DAL 1° GENNAIO AL 31 MAGGIO 2016) E
A.S. 2016/2017 E A.S. 2017/2018**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

FIRMA DITTA IN SEGNO DI ACCETTAZIONE

Firma ditta in segno di accettazione

INDICE

- Art.1- Oggetto dell'appalto
- Art.2- Durata e importo dell'appalto
- Art.3- Importo a base di gara
- Art.4- Pagamento dei corrispettivi
- Art.5- Modalita' di gara e di aggiudicazione
- Art.6- Requisiti di ammissione alla gara
- Art.7- Fornitura pasti
- Art.8- Svolgimento del servizio
- Art.9- Veicolazione dei pasti
- Art.10- Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto
- Art.11- Istituzione e funzioni dei comitati mensa
- Art.12- Personale in servizio
- Art.13- Controlli
- Art.14- Responsabilità - Danni
- Art.15- Penalità
- Art.16- Esecuzione diretta
- Art.17- Risoluzione del contratto
- Art.18- Rinuncia
- Art.19- Cauzione definitiva
- Art.20- Divieto di cessione del contratto e divieto di subappalto
- Art.21- Definizione delle controversie
- Art.22- Informativa ai sensi dell'art.13 del D.Lgs 196/2003
- Art.23- Stipulazione ed efficacia del contratto
- Art.24- Spese contrattuali
- Art.25- Obblighi della ditta aggiudicataria
- Art.26- Norme Finali

Allegato n. 1 (Tabelle dietetiche)

Allegato n. 2 (Tabelle merceologiche)

Art.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto del presente capitolato l'appalto del *servizio di refezione scolastica per l'Anno scolastico 2015/2016 (da gennaio a maggio 2016) e A.S. 2016/2017 e 2017/2018*.

Il servizio di mensa scolastica comprende le operazioni di approvvigionamento derrate, preparazione, cottura, distribuzione dei pasti anche mediante veicolazione, lo scodellamento agli alunni/studenti, la pulizia delle stoviglie e dei locali cucine e refettori.

La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare la normativa vigente nel settore (D.Lgs 26.5.1997 n. 155 – DPR 26.3.1980 n. 327, etc...) compreso i provvedimenti adottati in data successiva a quella dell'affidamento del servizio.

Art.2 - DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

2.1 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata di 3 **(tre) anni scolastici (da gennaio 2016 al 31/12/2018)**. La data di inizio (ad eccezione del primo anno) e la relativa chiusura del servizio sono quelle indicate nel Piano Comunale per il Diritto allo Studio e i giorni di erogazione dei pasti sono quelli del calendario scolastico, fatte salve eventuali variazioni apportate dall'autorità scolastica locale e le chiusure dovute per cause di forza maggiore.

Alla scadenza contrattuale l'Amministrazione appaltante ha facoltà di concedere una proroga fino a tre mesi, ove sia richiesto per iscritto dall'appaltatore a condizione che sia consentito dalle disposizioni normative in vigore al momento dell'eventuale proroga medesima.

Scaduto il contratto l'appaltatore è tenuto ad assicurare il servizio alle medesime condizioni fino all'espletamento della nuova gara di appalto o alla stipula del nuovo contratto di appalto.

In ogni caso, l'appalto cesserà alla scadenza automaticamente e senza bisogno di disdetta di parte.

La decorrenza iniziale dell'appalto può essere ritardata ove alla data prevista del suo inizio non sia stata effettuata l'aggiudicazione definitiva o la stipula del contratto di appalto o i locali refettori e cottura dei pasti non siano stati adeguati alla normativa igienica sanitaria, senza che l'appaltatore possa trarne argomento per chiedere alcun genere di rimborso, compenso o indennizzo. Non potrà altresì avanzare alcun genere di rimborso compenso o indennizzo anche nel caso in cui, a causa forza maggiore, venga anticipata la chiusura del servizio ovvero vengono disposte sospensioni più o meno lunghe.

2.2 - Importo dell'appalto

Il valore presuntivo dell'appalto è stimato in € **93.000,00** IVA esclusa (4%).

L'importo si intende comprensivo di tutti i servizi di cui al presente capitolato.

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali inerenti e conseguenti alla stipula del contratto saranno a carico della ditta appaltatrice.

Art.3 – IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara è fissato in complessive € **3,84 (esclusa IVA al 4%)** corrispondente al valore di ogni pasto somministrato. L'importo di aggiudicazione resterà fisso ed invariato fino al termine del contratto.

Art.4 – PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

Per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, il Comune corrisponderà all'aggiudicatario un corrispettivo mensile sulla base del prezzo di aggiudicazione e dei pasti erogati agli utenti nel corso del mese di riferimento, oltre IVA al 4%.

I pagamenti saranno effettuati nei trenta giorni successivi al mese di riferimento, a seguito di presentazione di regolare fattura, comunque non oltre i trenta giorni dalla data della sua emissione. Tale documento fiscale deve essere corredato dai buoni pasto ritirati nel mese di riferimento.

Nel caso di mancata allegazione di quanto innanzi, la Stazione appaltante non procederà al pagamento dei corrispettivi, senza alcun diritto della ditta appaltatrice per maggiori compensi (interessi ect..)

Con il corrispettivo di cui al presente articolo, l'aggiudicatario s'intende compensato d'ogni suo avere o pretendere dal committente, per la prestazione di cui al presente capitolato o connesso o conseguente alla medesima, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto con il pagamento del corrispettivo.

Art. 5 - MODALITA' DI GARA E DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto dei servizi in oggetto sarà affidato con il sistema della *procedura aperta* e con il criterio del *prezzo più basso* sul prezzo a base d'asta ai sensi degli artt. 81 e 82 del D.lgs. 163/2006, con aggiudicazione anche in

Firma ditta in segno di accettazione

caso di unica offerta, purché soddisfacente ed economicamente congrua, non anomala, con svincolo dell'offerta valida decorsi 180 giorni dalla data di aggiudicazione.

Art. 6 - REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA GARA

Possono presentare domanda di partecipazione alla procedura di appalto tutti i soggetti di cui all'art.34 del D.lgs. 163/2006 in possesso dei requisiti previsti dal bando di gara.

In ogni caso è prevista l'esclusione dalla gara delle ditte che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara ed in generale in occasione di precedenti gare d'appalto o contratti con il Comune di Ginestra, anche relativi a prestazioni di natura e tipologia (servizi, lavori, forniture) diversi dall'oggetto dell'appalto in affidamento, si siano rese colpevoli di negligenze e/o malafede nell'esecuzione di prestazioni affidate da questa P.A., ovvero di errore grave nell'esercizio dell'attività professionale e/o dichiarazioni mendaci, sia nella fase delle trattative che nella fase esecutiva, o nei confronti delle stesse risulta accertata qualsivoglia forma di ritardo a loro addebitabile ovvero si sia provveduto ad adottare atti di revoca o di risoluzione del contratto per inadempimento delle ditte stesse.

Art. 7 – FORNITURA PASTI

La ditta appaltatrice dovrà assicurare l'erogazione giornaliera dei pasti compreso scodellamento, pulizia presso gli appositi spazi individuati all'interno delle scuole esistenti nel territorio comunale.

In particolare dovrà fornire i pasti alla:

1. scuola dell'infanzia di Ginestra per 5 giorni la settimana (dal lunedì a venerdì);
2. scuola primaria di Ginestra per almeno 5 giorni la settimana (da lunedì a venerdì);

Il numero complessivo dei pasti da somministrare nel corso del periodo di vigenza contrattuale ammonta presuntivamente a 24.206. Il numero dei pasti è presuntivo e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti da fornire potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza, ragion per cui la ditta appaltatrice non potrà accampare richiesta di indennizzi di sorta ove si abbia una variazione in aumento o in diminuzione.

Il pasto giornaliero comprende primo, secondo, contorno, frutta, pane ed acqua minerale.

Nell'allegato 1, che forma parte integrante ed integrale del presente capitolato, sono riportate le tabelle dietetiche, ingredienti e grammature che debbono essere rispettate dalla ditta appaltatrice.

Il menù di cui alla predetta tabella dietetica potrà essere variato dall'Amministrazione Comunale nel corso dell'anno scolastico, previa intesa o su disposizione del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL n. 1.

La Ditta si impegna, previa dichiarazione del genitore o di chi ne fa le veci, a somministrare pietanze alternative ad alunni che, per credo religioso, non fanno uso di alcuni alimenti. Tale nota dovrà venire consegnata ad inizio dell'anno scolastico contestualmente alla domanda per il servizio di mensa.

Per ogni alunno affetto da patologie di tipo cronico o portatore di allergie alimentari, previa richiesta scritta, corredata da certificato medico, la Ditta si impegna a proprie spese, a fornire adeguate diete speciali.

Le grammature si intendono riferite ad una porzione, considerata al netto degli scarti (bucce, pelle, ecc.) ed al prodotto crudo. Esse sono indicative in quanto medie delle necessità per fasce di età e quindi soggette a possibile variazione in relazione alle diverse tipologie degli utenti.

E' prevista la possibilità di esecuzione di piatti speciali in occasione della festività natalizie e pasquali e nel periodo di carnevale.

Nell'allegato 2, che costituisce parte integrante ed integrale del presente capitolato, vengono indicate le caratteristiche qualitative legali, commerciali e d'uso delle derrate di maggiore significatività.

Nel corso dell'appalto la ditta è tenuta ad integrare sulla base delle esigenze espresse dal Comune, il numero delle tipologie merceologiche e delle varietà.

Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi.

Art. 8 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio prevede che la Ditta provveda a:

1. acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
2. preparazione dei pasti presso il proprio centro cottura;
3. trasporto veicolare dei pasti presso la refezione scolastica;
4. approntamento dei refettori, loro riassetto, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto, seppur non espressamente specificato nel Capitolato. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura (sempre a carico della

Firma ditta in segno di accettazione

Ditta aggiudicataria) del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);

5. distribuzione e somministrazione dei pasti;

Art. 9 - VEICOLAZIONE DEI PASTI

Il trasporto deve essere effettuato con mezzo in possesso o in disponibilità della ditta partecipante munito di idonea autorizzazione sanitaria, e contenitori appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi del D.P.R. 26/3/1980 n. 327.

I cibi debbono essere confezionati col sistema della multirazione e debbono essere immessi in contenitori termici, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità con mantenimento della temperatura dei cibi costante non inferiore ai 65°.

I contenitori non possono essere adibiti ad altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati.

Gli automezzi, muniti delle prescritte autorizzazioni, dovranno essere coibentati con materiale lavabile e sanificati settimanalmente.

La ditta deve porre a disposizione di ogni commensale le stoviglie occorrenti: piatti, bicchieri, tovaglioli, tovaglette, bavette monouso e posate a perdere, di struttura consistente e di materiale idoneo per alimenti in conformità alla normativa vigente.

Art. 10 - TUTELA E GARANZIA DELL'IGIENE E QUALITÀ DEL PRODOTTO

Alla ditta compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.lgs. 155/97.

La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

La ditta dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni di cui al capitolo X dell'allegato al citato Decreto D.lgs. 155/97.

La ditta dovrà effettuare almeno nove campionature annue sulle materie prime e sul prodotto finito, sugli strumenti in uso e per i locali affidati, con cadenza periodica per analisi microbiologiche e chimico-fisiche da effettuarsi presso un laboratorio adibito ai sensi di legge.

Art. 11 - ISTITUZIONE E FUNZIONI DEI COMITATI MENSA

E' prevista l' istituzione del *comitato mensa*, composto dal Sindaco o suo delegato, dal Medico di Igiene e Sanità Pubblica e da un rappresentante dei genitori.

Il *comitato mensa* svolge un ruolo di controllo e vigilanza sulla corretta esecuzione dell'appalto, in particolare sulla preparazione e somministrazione dei pasti. Il *comitato mensa* ha in qualsiasi momento accesso, per le opportune verifiche, presso il refettorio senza alcun preavviso.

Esso ha la facoltà di richiedere la modifica, in senso migliorativo, della qualità degli alimenti previsti nella Tabella Merceologica, previo accordo con il Comune e la Ditta aggiudicataria. In questo unico caso è consentita la concordata revisione della quota giornaliera del pasto.

Nei mesi di aprile e dicembre, potranno essere redatti appositi questionari predisposti d'intesa con la Stazione Appaltante, da distribuire alle famiglie, allo scopo di misurare il grado di soddisfazione del servizio. Una volta compilati, detti questionari saranno consegnati all'Ente.

Art.12 - PERSONALE IN SERVIZIO

La ditta aggiudicataria dovrà gestire il servizio con personale riconosciuto idoneo dalla competente autorità.

Tale personale dovrà essere munito di libretto sanitario o altro titolo idoneo in corso di validità, a norma delle vigenti disposizioni di legge e durante il servizio dovrà indossare adeguati indumenti atti a garantire l'assoluta igienicità dei pasti.

Al momento della stipula del contratto, dovrà fornire il relativo elenco nominativo con indicazione della qualifica posseduta e successivamente, entro un mese da eventuali variazioni, comunicarne gli eventuali aggiornamenti.

Tutto il personale dovrà essere regolarmente assoggettato alle prescritte disposizioni legislative e regolamentari in materia retributiva, assicurativa e previdenziale.

L'onere delle assicurazioni è totalmente a carico della ditta appaltatrice, con esclusione di ogni diritto di

Firma ditta in segno di accettazione

rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, occupati nei lavori oggetto dell'appalto, condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo stipulato successivamente per la categoria. La Ditta si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione.

Alla richiesta di liquidazione del corrispettivo la ditta appaltatrice dovrà essere in regola con versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi del proprio personale addetto al servizio oggetto dell'appalto (D.U.R.C.).

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo accertata dall'appaltatore o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'appaltatore medesimo comunicherà all'impresa e, se nel caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà alla relativa detrazione sui pagamenti in acconto, nella misura massima del 20% dell'importo dell'appalto, se i servizi sono in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo, se i servizi sono stati completati, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra l'impresa non può opporre eccezioni all'appaltatore, né ha titolo a risarcimento dei danni.

E' obbligo dell'appaltatore rispettare le norme contenute nel D.L. n. 81-2008 - sicurezza sui luoghi di lavoro - e sicc. modif., esonerando l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità.

Per tutto il personale in servizio la ditta dovrà provvedere ad adeguata copertura assicurativa contro gli infortuni sul lavoro.

Le autorità presso le quali si possono ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro sono l'Ispettorato Provinciale del Lavoro e l'ASL di competenza territoriale.

Resta inteso quindi che la ditta aggiudicataria, nel redigere l'offerta ha tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro.

Il personale in servizio dovrà essere facilmente identificabile nelle forme che l'impresa riterrà più opportune (divisa, distintivi, ecc.) e mantenere un contegno corretto e riguardoso verso gli utenti, le autorità e i cittadini.

La ditta si impegna a richiamare, multare e, se necessario, sostituire i dipendenti che non mantenessero un comportamento corretto e riguardoso verso gli utenti, anche su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante lo svolgimento del servizio.

Art. 13 - CONTROLLI

Il Comune, d'intesa con le Autorità Scolastiche e con il *Comitato mensa*, effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni in riferimento agli adempimenti della Ditta aggiudicataria riguardo al controllo qualità del prodotto-servizio fornito, e procederà alle contestazioni del caso ogni qualvolta si dovessero rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura.

In particolare l'Amministrazione potrà disporre d'ufficio il prelevamento di campioni delle derrate e dei prodotti per l'effettuazione di analisi.

Al fine di consentire l'individuazione di eventuali cause di tossinfezione alimentare, la ditta dovrà prelevare, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di produzione in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data ed ora e deve essere di quantità sufficiente per eventuali analisi (almeno 150 grammi edibili) e conservato alla temperatura + 4 gradi per 72 ore dal momento della preparazione.

Il personale deve essere responsabilizzato su tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

L'Amministrazione può effettuare controlli sui mezzi di trasporto e sui locali di stoccaggio e richiedere la documentazione utile ad effettuare tali controlli.

Art. 14 - RESPONSABILITÀ - DANNI

La ditta si assume la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto.

Firma ditta in segno di accettazione

Essa si accolla, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone ed esonera quindi l'Amministrazione appaltante da qualsiasi responsabilità e si obbliga a sollevarla da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro di essa.

La ditta è responsabile verso l'Amministrazione appaltante dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero dell'operato di quanti incaricati dall'impresa al trasporto e consegna delle merci ordinate.

Prima della stipula del contratto l'Impresa aggiudicataria dovrà documentare al Comune di aver contratto una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e dipendenti (RCT/O), presso Compagnie di Assicurazioni, con i seguenti limiti di massimale: € 2.500.000,00 unico – RCO € 2.500.000,00 per ogni sinistro con il limite di €1.000.000,00 per persona danneggiata. La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande. In polizza dovrà essere inoltre prevista la qualifica di terzo al Comune committente.

Art. 15 - PENALITÀ

L'Amministrazione Comunale applicherà alla ditta qualora questa non si attenga a tutti gli obblighi derivanti dal capitolato e dalla legge, le seguenti penalità:

1. una penalità da euro 500,00 per ogni fornitura di pasti le cui grammature:

1.1 siano inferiori a quelle stabilite o di pasto confezionato in modo da comprometterne l'appetibilità o per fornitura di pasti in cui vengano utilizzati uno o più prodotti non corrispondenti alle caratteristiche richieste secondo menù non autorizzati,

1.2 in caso di mancata prestazione del servizio (giornata intera o parziale).

2. una penalità pari a euro 250,00 giornaliera:

2.1 qualora l'impresa non abbia provveduto, nei termini previsti dalla richiesta dell'Ufficio Servizi scolastici, alla sostituzione del personale non idoneo al servizio;

2.2 per mancata segnalazione di eventuali incidenti, sinistri, ecc.;

2.3 in caso di rilievi alle condizioni igienico-sanitarie dei locali, attrezzature e automezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti;

2.4 per comportamento scorretto e lesivo dell'incolumità, della moralità e della personalità degli utenti da parte del personale del servizio.

3. una penalità pari a euro 200,00 giornaliera:

3.1 qualora l'impresa non effettui in maniera totale la raccolta differenziata all'interno dei refettori;

3.2 qualora l'impresa, pur mantenendo elevati standard di qualità dei prodotti forniti, non assicuri, dimostrandolo attraverso idonea documentazione, la più ampia possibilità di riciclo in relazione alle caratteristiche merceologiche degli imballaggi delle derrate alimentari;

4. per eventuali inadempienze contrattuali non contemplate ai precedenti punti l'Amministrazione appaltante applicherà penali variabili da un minimo di € 50,00 ad un massimo di € 500,00 giornaliera, in rapporto alla gravità dell'inadempienza e ad insindacabile giudizio del Comune.

Il Comune, fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sui crediti o sulla cauzione che, in quest'ultimo caso, dovrà essere reintegrata entro i 30 giorni successivi alla data di prelievo.

L'applicazione delle/a penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Il pagamento delle penalità non libera la ditta appaltatrice dalla responsabilità per i danni causati.

Nel caso in cui le inadempienze siano gravi e/o ripetute nel tempo, l'Amministrazione comunale ha facoltà di risolvere in danno il contratto con incameramento della cauzione, riservandosi ogni azione per maggiori danni conseguiti.

L'applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione effettuata a mezzo raccomandata a.r. da parte dell'Amministrazione Comunale. Alla ditta sono concessi 10 giorni di tempo per fornire le proprie controdeduzioni e, se non saranno ritenute adeguate e convincenti da parte dell'Amministrazione Comunale questa procederà all'applicazione delle penali stabilite.

Firma ditta in segno di accettazione

L'importo delle penali sarà decurtato in sede di liquidazione delle fatture relative alle prestazioni a carico dell'Amministrazione Comunale.

Art. 16 - ESECUZIONE DIRETTA

L'Amministrazione Comunale, verificando abusi o deficienze nell'adempimento degli obblighi contrattuali da parte della ditta aggiudicataria, allo scopo diffidata, non ottempererà tempestivamente agli obblighi assunti, ha la facoltà di ordinare e/o fare eseguire d'ufficio, nel modo che ritiene più opportuno ed a spese dell'impresa, la somministrazione dei pasti al fine assicurare il regolare andamento dei servizi.

Art. 17 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora d'intesa con l'appaltatore sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio oppure ne venga sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità, si può dare luogo alla risoluzione del contratto, con riconoscimento di un equo indennizzo.

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha facoltà di promuovere nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto nei casi seguenti:

- a) abbandono del servizio;
- b) inadempimento degli obblighi contrattuali o contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- c) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della ditta aggiudicataria;
- d) quando la ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode;
- e) quando ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente o per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti il presente capitolato;
- f) ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- g) quando per la terza volta, anche non consecutiva, durante il periodo contrattuale, l'ente appaltante abbia dovuto contestare alla ditta il servizio fornito o l'abbia dovuta richiamare all'osservanza degli obblighi contrattuali, in dipendenza di inconvenienti che, a suo insindacabile giudizio, si siano verificati;
- h) perdita dei requisiti richiesti per l'espletamento del servizio;
- i) utilizzo di personale assunto in modo irregolare, ovvero non in possesso di libretto igienico-sanitario o comunque in condizioni incompatibili con il servizio da svolgere, si da creare concreto pericolo per la salute degli utenti;
- j) utilizzo di derrate scadute, avariate o comunque contaminate.

La risoluzione del contratto comporterà il trattenimento della cauzione definitiva quale penale e, se del caso, l'applicazione dell'art.16 del presente capitolato.

Resta inteso che in caso di motivata risoluzione del contratto, la parte che ne ha dato disdetta si assume ogni responsabilità per i danni che possono derivarne al servizio.

In ogni caso, saranno remunerate alla ditta aggiudicataria, le sole prestazioni fornite alla data della cessazione del rapporto, con esclusione di ogni ulteriore compenso a favore della ditta aggiudicataria.

La risoluzione del contratto è soggetta a comunicazione ed avrà effetto dal momento in cui l'altra parte ne ha conoscenza.

E' fatto divieto all'appaltatore di disdire il contratto senza giusto motivo.

Art. 18 - RINUNCIA

Nel caso di rinuncia da parte della ditta aggiudicataria, da notificarsi a mezzo lettera raccomandata A.R. con preavviso di almeno 120 giorni, l'Amministrazione Comunale incamererà per intero la cauzione prestata.

Verrà, inoltre, addebitata alla Ditta aggiudicataria la maggior spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altre ditte concorrenti, a titolo di risarcimento danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

Art. 19 – CAUZIONE DEFINITIVA

L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria nella misura del **10%** dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento degli obblighi contrattuali nonché il pagamento dell'eventuale risarcimento dei danni nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere per fatti o danni provocati dall'aggiudicatario a causa di inadempienze contrattuali o cattiva esecuzione del servizio.

Firma ditta in segno di accettazione

La garanzia potrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 - comma 2 - del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria costituita a corredo dell'offerta da parte della stazione appaltante che aggiudica l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di esperire ogni altra azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente. La ditta è obbligata a reintegrare entro 30 gg. la cauzione per l'importo di cui l'Amministrazione Comunale abbia dovuto eventualmente avvalersi.

Resta salvo quanto disposto dal comma 3 dell'art.113 del D.Lgs. 163/2006.

Nessun interesse sarà dovuto all'appaltatore, sulle somme depositate a titolo di cauzione.

Art. 20 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' rigorosamente vietata la cessione, anche parziale, del contratto.

E' fatto divieto assoluto di subappalto.

Art. 21 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Tutte le controversie che dovessero eventualmente insorgere per l'esecuzione e l'interpretazione del contratto sono di competenza del foro di Potenza, salva la giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo.

Art. 22 - INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART.13 DEL D.LGS 196/2003

Ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo 30.06.2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" si informa che i dati forniti dalle imprese, il cui conferimento è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara, saranno trattati, anche con strumenti informatici, dal Comune di Ginestra, titolare del trattamento, al solo fine dell'espletamento della gara di cui al presente capitolato ed eventuale successiva stipula ed esecuzione del contratto. In ogni momento potranno essere esercitati i diritti riconosciuti all'interessato dall'art. 7 del medesimo decreto. La ditta aggiudicataria potrà essere nominata responsabile del trattamento dei dati personali, che alla medesima saranno eventualmente affidati per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 23 - STIPULAZIONE ED EFFICACIA DEL CONTRATTO

La ditta aggiudicataria verrà invitata a presentarsi alla firma del regolare contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo.

Art. 24 - SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti il contratto di appalto, senza diritto di rivalsa verso l'Amministrazione Comunale.

Art. 25 - OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Prima dell'inizio del servizio la ditta aggiudicataria dovrà dimostrare e documentare all'ufficio comunale di possedere al proprio interno o di essere convenzionata con una struttura di laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche, condotta da tecnico abilitato ai sensi di legge per i relativi controlli.

L'Ente potrà disporre delle modifiche del menù, a parità quantitativa e qualitativa della fornitura, con obbligo per la ditta appaltatrice di adeguarsi, senza diritto ad indennità o maggiorazioni.

I pasti dovranno essere confezionati con prodotti di prima qualità, freschi di giornata, tranne i casi nei quali il menù preveda espressamente l'utilizzo di prodotti surgelati o di conserve, debitamente conservati in modo da garantire il mantenimento delle loro caratteristiche organolettiche.

Durante l'appalto i menù indicati potranno subire modificazione in virtù di menù stagionali e/o per esigenze particolari dell'utenza su richiesta della stessa e previo parere della competenza ASL, nonché per un programma specifico di educazione alimentare che l'Amministrazione Comunale intendesse realizzare.

L'Amministrazione potrà vietare, temporaneamente o definitivamente, l'impiego di alcuni alimenti nella preparazione dei pasti, proclamati contaminati e/o pericolosi per la pubblica salute, con provvedimento superiore o locale, o da semplice informazione dai mass media.

Art. 26 - NORME FINALI

L'appaltatore, con la partecipazione alla gara del presente appalto, riconosce di essersi reso pienamente edotto e di aver tenuto debito conto di tutte le condizioni ambientali e delle circostanze a loro connesse, che possono aver influenza sulla esecuzione dei servizi e sulla determinazione dei prezzi, dichiara quindi di aver preso esatta conoscenza dei luoghi e dei tempi in cui dare esecuzione al contratto.

Le comunicazioni tra ente e appaltatore seguiranno preferibilmente per iscritto e a tal proposito quest'ultimo eleggerà domicilio nel Comune della stazione appaltante, indicando le generalità dei referenti e i recapiti

Firma ditta in segno di accettazione

telefonici per i contatti urgenti.

Ai sensi e per gli effetti dell'art.18, comma 8, della legge 55/90 e del DPCM 10.01.1991, n.55, è fatto obbligo alla ditta appaltatrice di predisporre, prima dell'inizio dell'espletamento del servizio, il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori, depositarlo presso gli Enti/Uffici preposti e metterlo a disposizione delle Autorità competenti investite alle verifiche ispettive. Del deposito la ditta deve darne obbligatoria comunicazione all'Ente Appaltante.

Ai sensi del comma 7, art.18 della richiamata legge e del DPCM 55/1991, l'appaltatore ha l'obbligo di trasmettere alla stazione appaltante, prima della consegna del servizio, copia della documentazione di avvenuta denuncia degli Enti assicurativi, infortunistici e previdenziali; è altresì tenuto a trasmettere periodicamente all'Ente Appaltante e ad ogni richiesta di liquidazione del dovrà essere in regola con i versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi (D.U.R.C.).

Dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria è tenuta a presentare, entro dieci giorni dalla data della relativa richiesta, **pena la decadenza dall'aggiudicazione** il possesso dei requisiti di capacità tecnica, economica e finanziaria richiesti dal bando di gara e, nel caso in cui non fornisca la prova o non confermi le dichiarazioni rese in sede di gara, verrà automaticamente esclusa.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'Amministrazione aggiudicatrice non assumerà responsabilità alcuna qualora, per qualsiasi motivo, il plico medesimo non venisse recapitato in tempo utile dall'Amministrazione Postale.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa rinvio alle vigenti norme in materia di mensa scolastica ed in generale a quanto disposto dal Codice Civile e al Capitolato Generale d'Appalto dello Stato.

Firma ditta in segno di accettazione

ALLEGATO N. 1

TABELLA DIETETICA

DISPOSIZIONI GENERALI

- ✓ Il giorno di ripresa del servizio dopo la festività non consente la somministrazione di menù che prevedano preparazioni con l'utilizzo di legumi secchi o di pesce surgelato. In questi casi si provvede alla sostituzione con il menù previsto per il giorno successivo.
- ✓ Le grammature sono da intendersi per alimento crudo, ed al netto di ogni tipo di scarto. Esse sono indicative e sono da intendersi: a) per bambini della scuola materna, b) per gli alunni della scuola elementare;
- ✓ L'esecuzione di piatti speciali in occasione della chiusura per festività natalizie, pasquali e vacanze estive deve essere previamente autorizzata dal Servizio Scuola.
- ✓ E' possibile adottare diete speciali per i casi di allergie o di intolleranze ad alcuni alimenti - con la presentazione di certificato medico da parte dei genitori - o per motivi religiosi.
- ✓ Non è consentito l'uso di dadi o di estratti di carne.
- ✓ E' possibile ungere le teglie per la cottura in forno con olio di arachide.
- ✓ La ricotta può essere sia di latte di pecora che di latte misto.
- ✓ Possono essere utilizzati anche tipi di pasta diversi da quelli indicati nella tabella.
- ✓ Si può utilizzare, in luogo del latte fresco intero, anche il latte pastorizzato parzialmente scremato.
- ✓ E' possibile la preparazione di macedonie con frutta fresca e sciroppata.
- ✓ E' possibile, saltuariamente, in luogo della frutta, la somministrazione di gelato o di dolci (tipo ciambellone, crostata ecc.).
- ✓ Possono essere utilizzati anche tipi di pesce diversi da quelli indicati nella tabella, con esclusione comunque dei pesci "grassi" (salmone – aringa – anguilla).
- ✓ Ai fagioli possono essere aggiunti anche altri tipi di legumi.
- ✓ In luogo dell'uovo pastorizzato, si può utilizzare l'uovo fresco di cat. A.
- ✓ La macinatura e la manipolazione delle carni devono avvenire direttamente in cucina, con cottura dell'alimento nella stessa giornata.
- ✓ Al menù giornaliero vanno aggiunti il pane (g. 50/60), l'acqua oligominerale (q.b.) e la frutta fresca (g. 150)

ALLEGATO N. 2

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

CARNI BOVINE – SUINE

CARATTERISTICHE GENERALI

- Le carni bovine dovranno essere ottenute da animali nati, allevati e macellati in Italia e come tali etichettati secondo la vigente normativa.
- Le carni bovine dovranno essere ricavate da carcasse di animali maschi, giovani non castrati o da animali femmine che non abbiano partorito, di età inferiore ai ventiquattro mesi.
- Le carni suine dovranno essere ottenute da animali nati, allevati e macellati in Italia. Sono escluse carni suine provenienti da scrofe o verri.
- Devono avere buone caratteristiche microbiologiche e non presentarsi insudiciate, macchiate ed essere conservate in condizioni ottimali.
- I tagli devono essere confezionati ed etichettati dopo accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7% (intendendo per scarto grasso, connettivo di copertura e liquido trasudato)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso scuro, 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.
- Odore tipico della carne fresca, assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, di coaguli sanguigni, di peli.

MODALITA' DI CONSEGNA

- La confezione dovrà avere involucro integro, ben aderente alla carne e i materiali impiegati devono essere conformi alle vigenti leggi per composizione e prove di migrazione.
- Dovrà essere trasportata secondo quanto indicato nel D.P.R. n°327/80 e successivi aggiornamenti, ad una temperatura tra 0° e + 4° C in automezzi autorizzati.
- Dovrà avere indicati in etichetta la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome e l'indirizzo del produttore e confezionatore, la data di scadenza, le modalità di conservazione, il bollo sanitario, il lotto e la data di confezionamento.

MODALITA' DI UTILIZZO

- Deve essere conservata fino al momento dell'utilizzo a temperatura tra 0° e + 4 C.
- Una volta estratti dalla confezione, i tagli vanno posti in teglie con doppio fondo foderato per impedire il contatto con il liquido di sgocciolamento e mantenute a temperature tra 0° e + 4°C fino la momento della lavorazione e cottura.
- Dopo cottura la carne va conservata a temperatura tra +60° e +65° C in contenitori termici, igienicamente perfetti e idonei al trasporto fino al momento del consumo per un periodo non superiore alle 2 ore.

FORNITURE RICHIESTE

Bovino : Scamone o noce (fettine)

Firma ditta in segno di accettazione

Spalla (per macinato)
Girello (per brasato e bollito)
Suino : Lombo o carrè

CARNI AVICOLE

CARATTERISTICHE GENERALI

- deve trattarsi di carni di pollame fresche, porzionate e regolarmente confezionate, ottenute da polli e tacchini allevati a terra in territorio nazionale e macellati in un macello CEE riconosciuto ai sensi del D.P.R. n. 495/98
- il sezionamento deve avvenire in laboratori autorizzati e il prodotto, regolarmente confezionato ed etichettato, deve portare in maniera visibile il bollo CEE/S
- le carni devono essere ottenute da carcasse completamente eviscerate senza frattaglie di classe "A" ai sensi del Regolamento CEE n. 1538/91 e senza testa e zampe
- la consegna ai centri cottura deve avvenire entro e non oltre 2 giorni dal sezionamento
- le carni devono essere confezionate a regola d'arte e pertanto all'interno delle confezioni non dovranno essere presenti liquidi o altro materiale estraneo al prodotto
- le carni devono avere caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine ed essere conservate alla temperatura prevista ed in condizioni ottimali
- la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- la pelle deve presentarsi di spessore fine, colore giallo chiaro, omogenea, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni o piume
- le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti
- non devono esserci edemi, ematomi, fratture
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso senza essudatura e trasudato
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue ed ecchimosi.

MODALITA' DI CONSEGNA

- il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi autorizzati a temperatura tra 0° e + 4° C ed il prodotto, al momento dello scarico, non può presentare una temperatura superiore a 4° C
- la confezione dovrà avere indicate in etichetta la denominazione del prodotto, il peso nome ed indirizzo di produttore e confezionatore, data di scadenza.

MODALITA' DI UTILIZZO

- vedere carni bovine e suine.

FORNITURE RICHIESTE

- cosce di pollo (ben conformate, con muscolatura allungata e ben sviluppata, prive di zampe)
- petti di pollo
- busti di pollo (privi di testa e collo, esenti da viscere, Kg. 1 circa)
- petto di tacchino / femmina, di peso non superiore ai Kg. 4 o maschio giovane di circa Kg.5; completamente disossato, solo muscolo pettorale)

Firma ditta in segno di accettazione

SALUMI STAGIONATI

CARATTERISTICHE GENERALI

- devono essere conformi alle norme igienico sanitarie vigenti e devono essere prodotti in stabilimenti riconosciuti idonei ai sensi D.L. n. 537/92
- devono avere giusto grado di stagionatura naturale, in relazione al tipo di prodotto richiesto
- devono essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione, di conservazione e di stagionatura
- devono essere prodotti con carni di buona qualità e comunque appropriata alle qualità richieste
- devono essere conformi alle normative vigenti sia per gli ingredienti che per gli additivi consentiti

Prosciutto crudo “Parma” anche altri prosciutti D.O.C.

- prodotto conforme alle norme relative della denominazione d’origine del prosciutto
- ogni singolo prosciutto, oltre alla bollatura CEE, dovrà riportare sulla cotenna il marchio a fuoco
- la stagionatura sarà indicata con contrassegno metallico apposto nella regione del garretto (almeno 10 mesi)
- la forma esteriore del prosciutto dovrà essere tondeggiante, a coscia di pollo, priva della parte distale (piedino)
- il peso sarà compreso tra gli 8 e i 9 Kg., e comunque non inferiore a 7 Kg..

Prosciutto cotto:

- prodotto ottenuto dal posteriore di un suino maturo dal peso vivo di oltre Kg. 130, allevato e macellato in territorio nazionale
- dovrà avere pezzatura tra i 7 e i 9 kg.
- non è permessa l’aggiunta di polifosfati; conservanti non oltre il 2%
- dovrà essere di cottura fresca, uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote e rammollimenti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prosciutto crudo:

- colore al taglio tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse
- aroma fragrante e caratteristico, sapore delicato e non sottoposto ad alcun processo di affumicatura

Prosciutto cotto:

- carne di colore rosa chiaro, compatto
- grasso bianco, sodo e ben refilato, conservazione a + 4° C.

MODALITA’ DI CONSEGNA

- il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei a temperature inferiori a + 10° C
- il prodotto affettato dovrà essere consegnato nella sua confezione originale, conforme alle normative vigenti
- l’affettatura dovrà avvenire in laboratorio autorizzato – la consegna del prodotto dovrà avvenire il giorno stesso del confezionamento
- l’etichetta dovrà contenere tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti, compresa l’origine del prodotto

MODALITA’ DI UTILIZZO

- il prodotto consegnato già affettato al centro cottura andrà consumato nel giorno stesso della consegna
 - il prodotto affettato andrà consegnato ai punti mensa in contenitori refrigerati che mantengono la temperatura al di sotto dei +10° C e che dovranno proteggere lo stesso da ogni possibile causa di
- Firma ditta in segno di accettazione

insudiciamento

- il prodotto intero parzialmente utilizzato dovrà essere conservato per non più di una settimana in frigorifero a +6° C, separato da altri alimenti, con il taglio ben protetto.

FORNITURE RICHIESTE

- prosciutto crudo "Parma" o altri prosciutti D.O.C. , disossati di 1° qualità
- prosciutto cotto di coscia di suino di 1° qualità.

UOVA

CARATTERISTICHE GENERALI

- deve trattarsi di uova di gallina di categoria A, di peso compreso tra i 60 e i 65 g. , classificate ed imballate ai sensi del Reg. CEE n. 1274/91 e successive modifiche in centri di imballaggio autorizzati ai sensi della L. n. 283/62 e successivo D.P.R. 327/82
- sulla fascetta dell'imballaggio sarà riportato, in maniera ben visibile, la data di durata minima
- le uova dovranno essere state imballate entro 3 giorni dalla produzione al momento della consegna
- saranno respinte le uova che in sede di verifica mettano in evidenza le seguenti tare mercantili:
 - presentino segni di invecchiamento (maggiore ampiezza della camera d'aria)
 - risultino per la maggior parte imbrattate con residui fecali o con altro materiale estraneo aderente al guscio
 - il peso di uno o più uova campione sia inferiore ai 60 g.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- guscio e cuticola normali ed intatti
- camera d'aria non superiore a 6 mm., immobile
- albume chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- tuorlo visibile alla speratura solamente con ombre, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente al centro dell'uovo in caso di rotazione di questo esente da corpi estranei
- germe, sviluppo impercettibile
- assenza di odori e sapori di stantio, muffa o altro.

MODALITA' DI CONSEGNA

- il trasporto dovrà avvenire con mezzi autorizzati ed in confezioni idonee al tipo di prodotto
- l'etichetta dovrà contenere tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti.

MODALITA' DI UTILIZZO

- le uova fresche intere andranno conservate in frigorifero, dove possibile, separate da qualsiasi altro alimento, tra 0° e + 4° C.
- prima dell'utilizzazione andranno eliminate le uova con guscio rotto ed incrinato
- le uova vanno lavate prima dell'utilizzo
- la consegna del prodotto cotto ai punti mensa dovrà avvenire entro le due ore dalla cottura, mantenuta a + 65° C per tutto il periodo.

FORNITURE RICHIESTE

- uova fresche categoria "A"
- uova pastorizzate (prodotte con uova atte esclusivamente al consumo alimentare, con lavaggio, disinfezione, risciacquo dei gusci, rottura separazione, filtrazione, pastorizzazione; (conservazione tra 0° e + 4° C).

LATTE E DERIVATI

CARATTERISTICHE GENERALI

Firma ditta in segno di accettazione

Latte:

- deve trattarsi di latte intero pastorizzato di vacca, con percentuale di grasso non inferiore al 3% o di latte intero UHT
- non dovrà presentare colorazioni anomale, odori impropri o manifeste alterazioni nell'affioramento della crema.

Derivati:

- deve trattarsi di prodotti di prima qualità e scelta, debbono possedere tutti i requisiti della commestibilità e dovranno essere prodotti e confezionati in stretta osservanza delle norme vigenti, solo da latte vaccino intero pastorizzato
- dovranno essere conferiti al giusto punto di maturazione, senza muffa, acariasi, o larve di altre insetti, senza colorazioni nocive o che mascherino tare sulle superfici del prodotto, senza gonfiori, macchie, sfoglie o marciume.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Stracchino:

- formaggio ottenuto da latte vaccino intero, a pasta molle, cremosa, colorito giallo-burro; grasso su sostanza secca non inferiore al 45%; maturazioni di non più di una settimana a temperatura controllata (+ 4° C); confezionato in pani standard; non deve contenere additivi.

Mozzarella:

- formaggio ottenuto da latte vaccino intero, a pasta morbida, elastica, corpo rotondo a sfoglie concentriche saldamente
- contigue, colore bianco, sapore lievemente acidulo; grasso su sostanza secca non inferiore al 42%; maturazione di 24 ore; confezionate in busta sigillate con liquido di governo; non deve contenere additivi.

Parmigiano reggiano:

- formaggio ottenuto da latte vaccino intero a pasta minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta e quasi
- impercettibile uniformemente distribuita su tutto il corpo di sezione, colore giallo chiaro tendente al paglierino, aroma e sapore fragranti, delicati, saporito ma non piccante o salato; grasso su sostanza secca non inferiore al 32%; maturazione a meno di 24 mesi, apposta marchiatura a fuoco sulla crosta.

Ricotta:

- formaggio ottenuto da latte vaccino od ovino intero, fresco, confezionata in contenitori termosaldati

MODALITA' DI CONSEGNA

- il trasporto dovrà avvenire con mezzi autorizzati ed a temperatura controllata
- i prodotti dovranno recare etichette con indicazioni a norma di legge ed in particolare relativi agli ingredienti ed alla data di scadenza.

MODALITA' DI UTILIZZO

- i prodotti andranno conservati in frigorifero fino al momento del consumo a temperatura di + 4° C, separati da

qualsiasi altro alimento

- il trasporto nei punti mensa dovrà avvenire con mezzi idonei in contenitori che permettano il mantenimento

Firma ditta in segno di accettazione

di temperatura adeguata e che li riparino da qualsiasi possibile fonte di insudiciamento.

FORNITURE RICHIESTE

- latte pastorizzato intero
- latte UHT intero
- stracchino (casatella, caciotta)
- provolone
- fontina
- ricotta
- parmigiano reggiano.

ORTAGGI E FRUTTA FRESHI **CARATTERISTICHE GENERALI**

- devono presentare le caratteristiche merceologiche della specie e varietà richiesti
- devono appartenere alla prima categoria
- devono essere sani ed essere giunti a naturale e compiuta maturazione
- devono essere interi, senza ammaccature, lesioni, alterazioni o attacchi parassitari
- devono essere di recente raccolto, asciutti, privi di terrosità sciolta o aderente, privi di altri corpi o prodotti
- devono essere privi di parti o porzioni non direttamente utilizzabili o non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- devono essere privi di umidità anormale esterna, privi di sapori o aromi estranei
- devono essere omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura, a seconda della specie
- devono essere esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie, o se presenti compresi nelle quantità massime previste O.M. 06/06/85.
- devono essere turgidi, non bagnati artificialmente ne trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera
- gli agrumi e le banane non devono essere stati sottoposti a delerizzazione mediante trattamento con gas etilene, come consentito da D.M. 15/02/84.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Carote:

- sono ammessi alcuni difetti quali leggere deformazioni o screpolature
- devono essere consistenti, croccanti non germogliate, non legnose, non biforcute.

Patate (comuni e novelle):

- devono essere di morfologia uniforme con pezzatura non inferiore a mm.50
- devono avere caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera
- devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola varietà, la pezzatura può essere inferiore a quella prescritta soltanto nel caso di prodotto novello
- non devono presentare tracce di verde (solanina) e di parassitari ed alterazioni di ogni genere
- non devono avere odori e sapori diversi da quelli tipici del prodotto, avvertibili sia prima che dopo la cottura, ne presentare tagli, marcescenze o screpolature in genere
- non devono aver subito radiazioni gamma a scopo antigerminativo (D. M. 30/08/73).

Spinaci:

- devono essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti, da danni causati dal gelo.

Firma ditta in segno di accettazione

Finocchi:

- devono avere radici alla base asportate con taglio netto
- devono essere di buona qualità con guaine esterne serrate, bianche e tenere.

Insalate:

- devono essere ben formate, con cespi serrati, con colorazione tipica della varietà.

Sedani:

- devono essere di forma regolare, esenti da malattie su foglie e nervature principali.

Pomodori, peperoni, melanzane, cetrioli, carciofi e fagiolini:

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo fisici della varietà.

Prezzemolo, salvia, rosmarino, basilico, alloro:

- devono presentare le caratteristiche qualitative della varietà, non devono presentare alterazioni di nessun genere.

Cipolle:

- devono essere sufficientemente secche, intere, pulite, di consistenza compatta
- il prodotto non deve essere germogliato o trattato con antigerminativi .

Zucchine:

- devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati o teneri - la pezzatura del prodotto fornito deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100-200.

Cavolo (verza, cappuccio, cavolfiore):

- deve essere caratterizzato da foglie carnose che si sovrappongono le une alle altre (verze) e da ricche infiorescenze che sono serrate in una specie di palla (cavolfiori). I cespi devono essere freschi e sani, le foglie esterne devono essere perfette, senza ammaccature e non rosicchiate da animaletti o insetti. Il cavolfiore deve essere ben pulito , con infiorescenza bianca, ben chiusa e soda. Le foglie esterne devono essere recise fino a far da corona al fiore o eliminate completamente.

Albicocche:

- devono possedere le caratteristiche generali indicate e di grammatura compresa nei limiti di 60-70 gr. Per frutto singolo.

Arance (varietà tarocco, moro, valencia):

- devono possedere oltre alle caratteristiche generali indicate per le mele, compresa la grammatura, un contenuto minimo in succo del 30%-35%
- devono essere esenti da lesioni e o cicatrizzazioni di origine meccanica.

Banane (varietà chiquita):

- devono possedere le caratteristiche generali e devono avere una pezzatura di gr. 180-200 ca..

Limoni:

- devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio
- devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché ad infezioni di batteri o funghi
- non devono presentare lesioni e o cicatrizzazioni di origine meccanica
- la pezzatura deve essere compresa nei limiti di 120-160 gr.

Firma ditta in segno di accettazione

- devono essere ricchi di succo del 25% e con semi non germogliati.

Mandarini, mandaranci

- devono possedere le caratteristiche indicate per le mele
- la grammatura deve essere compresa nei limiti di 60-70gr. ed il contenuto minimo in succo del 33%-40%.

Mele (varietà golden, mordengueft, imperatore, renetta)

- devono presentarsi intere, pulite, senza residui di prodotti antiparassitari, prive di umidità esterna e di sapori ed odori e sapori estranei
- devono avere un buon grado di maturazione, di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà
- la pezzatura di ogni singolo frutto deve essere compreso tra 180-280 gr. ed essere indenne da difetti di qualunque natura.

Pere:

- devono possedere le caratteristiche generali riportate per le mele compresa la grammatura.

Uva (bianca o rossa)

- deve essere costituita da grappoli aventi acini asciutti, maturi e di colorazione conforme
- i grappoli debbono presentarsi di media lunghezza alla coltivazione, rimodati, privi di accentuata acinellatura, nonché privi di chicchi difettosi ammaccati, marcescenti e passerinati.

MODALITA' DI CONSEGNA

- le forniture dovranno riportare sul documento accompagnatorio (bolla, documento di trasporto o fattura) la specie, la qualità, il calibro, la categoria di appartenenza la provenienza, il peso netto ed il peso lordo.
- Gli imballaggi dovranno essere in legno o altro materiale idoneo: devono essere solidi, tali da mantenere il prodotto asciutto, pulito, e rispondenti alle esigenze igieniche
- Per i prodotti venduti a tara merce il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del collo (18% per gli ortaggi a fogliame)
- ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa qualità, varietà, impaccati in strati ordinati: gli strati sottostanti devono avere le stesse caratteristiche di quello superiore.
- l'imballaggio deve contenere indicazioni relative al prodotto (varietà e tipo e provenienza del prodotto).

FORNITURE RICHIESTE

- ortaggi, aromi, frutta di stagione preferibilmente coltivati a lotta integrata.

PRODOTTI SURGELATI

CARATTERISTICHE GENERALI

- Devono essere prodotti con materie prime che rispondono a requisiti di legge, ed essere in ogni caso sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme vigenti.
- La surgelazione non deve avvenire D. L. 27.01.1992 n. 110.
- I prodotti surgelati devono essere posti in commercio in confezioni originali chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le condizioni stesse risultino alterate.
- Le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:
- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto.
- proteggere il prodotto dalla contaminazioni batteriche e di altro genere.
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas.
- non cedere al prodotto ad esso estranee.
- Non devono contenere additivi chimici

Firma ditta in segno di accettazione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Non devono presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, parziali scongelamenti, ammuffimenti, rancidità.
- L'odore ed il sapore devono essere quelli del prodotto d'origine.
- Per il pesce non ci deve essere odore ammoniacale.
- Non devono esserci corpi estranei di alcun genere, ne insetti ne parassiti.
- I pezzi surgelati devono presentarsi ben separati, senza ghiaccio in superficie.
- Il prodotto non deve avere consistenza legnosa o fibrosa, ne risultare spappolato.
- Il calo di peso dopo scongelamento non deve superare il 20%.

MODALITA' DI CONSEGNA

- Il trasporto dal fornitore al centro dovrà essere effettuato con mezzi idonei e autorizzati.
- Durante tutto il periodo che va dalla surgelazione alla utilizzazione, il prodotto va conservato a - 18° C.
- Sulla confezione dovranno essere riportati: la denominazione del prodotto, gli ingredienti, la data di confezionamento, il nome e l'indirizzo del produttore e del distributore, il peso netto, la data di scadenza, le norme per la conservazione e l'utilizzazione.
- Le confezioni non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio, ecc.
- Saranno respinti all'origine i prodotti che presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione. Una volta scongelato il prodotto non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.
- I requisiti microbiologici, igienici, di confezionamento e trasporto sopra riportati dovranno essere rispettati anche per la fornitura di pasta all'uovo fresca.

MODALITA' DI UTILIZZO

- Lo scongelamento, ove necessario, dovrà avvenire in frigorifero a temperatura tra 0° e 4°C.
- Il prodotto scongelato non può essere ricongelato.
- Il prodotto scongelato dovrà essere utilizzato entro le 24 ore successive.
- E' vietato lo scongelamento in acqua.
- Il liquido di scongelamento non dovrà rimanere a contatto del prodotto.
- Non si possono congelare prodotti freschi al centro cottura.

PASTA SFOGLIA ALL'UOVO SURGELATA, LASAGNE SURGELATE, TORTELLINI, TORTELLONI SURGELATI.

- Deve rispondere ai requisiti prescritti dalla Legge 580/67 – art.33 e dal decreto 4/2//93, n°65 per gli ovoprodotti;
- Il trasporto dovrà avvenire nel rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/1980 e dal D. Lvo 110/92, con veicoli classificati frigoriferi ai sensi della L. 2/5/77, n°264 e provvisti di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. n°327/80;
- Il conferimento dovrà avvenire in imballaggi idonei a garantire igienicità del prodotto (art. 11 L. 283/62, D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti e modifiche); deve essere presente un'etichetta riportante quanto previsto dai DD.Lvi n° 109/1992 e 110/1992, nonché il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di qualità (che devono rientrare fra quelli previsti dalla Legge), la data di produzione e la data di scadenza;
- I requisiti microbiologici prescritti dovranno essere conformi a quelli riportati nella circolare Ministeriale n° 81 del 21/09/78 .

GNOCCHI DI PATATE E BASI PER PIZZA CONGELATE

- Deve rispondere ai requisiti della Legge 580/1967 – art.33;
- Il trasporto dovrà avvenire nel rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/1980 e dal D. Lvo 110/1992, con veicoli classificati frigoriferi ai sensi dell'art. 44 del D.P. R. n° 327/1980;

Firma ditta in segno di accettazione

- Il conferimento dovrà avvenire in imballaggi idonei a garantire igienicità del prodotto (art. 11 Legge 283/62, D.M. 21/2/73 e successivi aggiornamenti e modifiche); deve essere presente un'etichetta riportante quanto previsto dai DD.Lvi n° 109/92 e 110/92, nonché il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di qualità (che devono rientrare fra quelli previsti dalla Legge), la data di produzione e la data di scadenza;
- I requisiti microbiologici prescritti dovranno essere conformi a quelli riportati nella circolare Ministeriale n° 81 del 21/09/78.

FORNITURE RICHIESTE

- Pasta all'uovo per lasagne e cannelloni.
- Ravioli di magro (spinaci e ricotta).
- Gnocchi di patate
- Tortelloni di magro (prezzemolo e ricotta).
- Ortaggi e legumi (bietole, carote, fagiolini, funghi champignons, spinaci, zucchine, fagiolini, piselli).
- Minestrone di verdura o di legumi misti.
- PESCE: filetti di platessa (senza pelle, spine, cartilagini, colore bianco avorio, sistema I. Q. F., con glassatura non superiore al 20%)
- FILETTI DI MERLUZZO (senza testa, scolato, evirescerato, senza pelle ne lisce, scodato e sezionato longitudinalmente, con glassatura non superiore al 12%; l'estremità caudale sarà senza punte, lanceolata; la superficie esterna sarà caratterizzata da una esile pellicola lucente).

LEGUMI SECCHI

CARATTERISTICHE GENERALI

- Devono essere puliti, di pezzatura omogenea.
- Devono essere sani e senza attacchi di parassiti vegetali e animali.
- Devono essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei.
- Devono essere privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio.
- Devono essere essiccati uniformemente.
- Non devono avere più di un anno di conservazione.
- Devono essere esenti da aflatossine.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Tipiche delle specie di appartenenza.

MODALITA' DI CONSEGNA

- La consegna dovrà avere frequenza quindicinale o mensile.
- Il confezionamento dovrà essere effettuato in sacchi di carta, juta o altro materiale idoneo.
- In etichetta saranno presenti le indicazioni previste dalle norme vigenti.

FORNITURE RICHIESTE

- Fagioli borlotti.
- Fagioli cannellini.
- Lenticchie.
- Misto di legumi.

ALTRI CEREALI

RISO

CARATTERISTICHE GENERALI

- Deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione (L. n°325/58 – L. n°586/62)
- Non deve essere stato trattato con agenti chimici o fisici o addizionato con sostanze che possono modificare il colore naturale o alterarne la composizione.
- Deve risultare dell'ultimo raccolto, indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali o vegetali.
- Non deve contenere, oltre i limiti stabiliti con decreto annuale, grani striati di rosso, grani rotti, ambrati, vaiolati, corpi estranei ed impurità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Non deve avere odore di muffa ne altro odore diverso da quello caratteristico
- Deve avere buona resistenza in cottura, senza che i grani si deformino (indicare tempo massimo).
- Deve mantenere buoni caratteri organolettici anche per un certo periodo dopo la cottura e a temperatura di + 65° C (indicare tempo massimo).

MODALITA' DI CONSEGNA

- Il riso dovrà essere confezionato in imballaggi sigillati, senza difetti e rotture, protetto da qualsiasi causa di insudiciamento.
- La confezione dovrà avere in etichetta indicate la denominazione del prodotto, il peso, il nome e l'indirizzo del produttore, la data di scadenza.

FORNITURE RICHIESTE

- Riso paraboiled (amora o avorio).
- Riso semintegrale (proveniente da coltivazioni a lotta integrata)

SALE MARINO

CARATTERISTICHE GENERALI

- Non deve contenere impurità o corpi estranei.
- Deve trattarsi di tipo iodurato.

FORNITURE RICHIESTE

- Sale fino da tavola.
- Sale grosso da cucina.

ZUCCHERO

CARATTERISTICHE GENERALI

- Il prodotto deve essere conforme alla L. n°139/80.
- Il prodotto non deve presentare impurità o residui di insetti.

MODALITA' DI CONSEGNA

- Le confezioni dovranno essere integre e a tenuta.
- In etichetta dovranno esserci indicazioni a norma di legge.

FORNITURA RICHIESTA

- Semolato (a granulosità di media grandezza).

PASTA

CARATTERISTICHE GENERALI

- Deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro e acqua.
- Deve rispondere ai requisiti indicati dalla L. n° 580/67.
- Non deve contenere sostanze aggiunte, né organiche, né inorganiche.
- Deve risultare di recente produzione, indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali o vegetali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Deve avere aspetto traslucido, uniforme, colore giallo ambrato, aroma e sapore gradevoli e caratteristici, frattura vitrea e non farinosa.
- Deve avere buona tenuta in cottura valutabile attraverso:
 - tempo di cottura indicato per tipo e formato.
 - resa, come aumento di peso in cottura.
 - tempo massimo di cottura entro cui è garantito il mantenimento di accettabili requisiti

Firma ditta in segno di accettazione

organolettici, compresa l'assenza di spaccature ed il mantenimento della forma.

- l'acqua di cottura dovrà presentarsi di aspetto appena lattiginoso e con deposito minimo sul fondo.

- tempo massimo di mantenimento della pasta cotta, entro cui è garantito il mantenimento

di accettabili requisiti organolettici (assenza di collosità) a +65°C.

MODALITA' DI CONSEGNA

- La pasta deve essere confezionata in involucri trasparenti da kg. 3-5, sigillati, senza difetti o rotture.

- Sull'involucro saranno indicati il tipo di prodotto, la denominazione, il peso, gli ingredienti, il nome e l'indirizzo del produttore, la data di scadenza.

- Gli involucri trasparenti dovranno pervenire inseriti in scatoloni di cartone a protezione da rotture o altre cause di insudiciamento, con etichetta.

FORNITURE RICHIESTE

- Pasta secca di semola di grano duro in diversi formati.

- Pasta secca di semola di grano duro all'uovo: prodotta con semola di grano duro e almeno 4 uova fresche per Kg. di semola.

- Pasta secca di semola di grano duro integrale prodotta con grano duro biologico senza addizionamento artificiale di crusca.

FARINE – SEMOLA

CARATTERISTICHE GENERALI

- Deve trattarsi di prodotti ottenuti dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato da sostanze estranee e impurità (farine)

- Deve trattarsi di prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato da sostanze e impurità (semole).

- Deve essere prodotto con i requisiti previsti dalla L. n°580/67.

- Non deve contenere sostanze aggiunte né organiche né inorganiche.

- Non deve contenere farine di cereali diversi.

- Deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali e vegetali.

MODALITA' DI CONSEGNA

- La farina e la semola dovranno essere confezionate in appositi sacchi sigillati, senza difetti e rotture, da kg. 1-5.

- La farina e la semola dovranno essere accompagnate da una distinta dichiarante la denominazione del prodotto, il peso, il nome e l'indirizzo della ditta molitrice, la data di macinazione e di scadenza.

FORNITURE RICHIESTE

- Farina di grano tenero tipo 0

- Farina di grano tenero tipo 00

- Farina di grano tenero integrale (proveniente da coltivazioni a lotta integrata: non deve essere addizionata di crusca artificialmente)

- Semola di grano duro.

PANE

Firma ditta in segno di accettazione

CARATTERISTICHE GENERALI

- Deve essere prodotto con la cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, con o senza aggiunta di sale comune, secondo la L. n°580/67
- Gli sfarinati impiegati devono avere caratteristiche indicate nella stessa legge.
- Il contenuto in umidità deve essere quello indicato dalla stessa legge, variabile per pezzatura.
- Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera, non deve trattarsi di pane conservato con il freddo e rigenerato.
- Deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali o vegetali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Il pane deve avere:

- crosta friabile, omogenea, di colore caratteristico.
- mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica, a superficie lucida
- alla rottura con le mani o al taglio consistenza croccante, crosta che si sbriciola ma che

rimane aderente alla mollica.

- aroma e gusto caratteristici e gradevoli (non odore di rancido, di farina cruda, di muffe, di lievito od altro).

MODALITA' DI CONSEGNA

- Il pane dovrà essere confezionato singolarmente.
- Deve essere accompagnato da una distinta dichiarante il tipo di prodotto, il peso, gli ingredienti, il nome e l'indirizzo del produttore, la data di consegna.
- Il trasporto dalla produzione al centro cottura dovrà avvenire con mezzi idonei al trasporto degli alimenti, in recipienti lavabili, muniti di copertura e chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

FORNITURE RICHIESTE

- Pane comune: prodotto con farina tipo 0, acqua, lievito, sale, confezionato singolarmente in pezzature da g. 50.
- Pane integrale: prodotto con farina integrale biologica, acqua, lievito, sale, non addizionato Artificialmente di crusca, confezionato singolarmente in pezzatura da g. 500.
- pane grattato: proveniente esclusivamente da pane comune.

CONSERVE

CARATTERISTICHE GENERALI

- Devono provenire da fabbriche nei cui locali ci siano le condizioni igieniche e sanitarie necessarie
- Devono essere prodotti con sostanze vegetali genuine, non guaste, non infette, non colpite da malattie e con un processo di lavorazione igienicamente corretto e che ne garantisca una buona conservazione.
- I pelati devono essere ottenuti dal frutto fresco sano maturo e ben lavato dell'anno in corso, senza aggiunta di additivi.
- Per il peso del prodotto sgocciolato, per la presenza di pomodori interi, per il contenuto in bucce, per il residuo secco vedere D.P.R. n°428/75.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Devono avere odore e sapore caratteristici del pomodoro, ed essere privi di odori e sapori estranei.

Firma ditta in segno di accettazione

- Devono presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo.

MODALITA' DI CONSEGNA

- I contenitori, in confezioni da kg. 1-3, non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni esterne o interne e altro.
- I contenitori possono essere in vetro o a banda stagnata (requisiti indicati L. n°283/62)
- Sul contenitore devono essere indicate: la denominazione della conserva, il peso, eventuali ingredienti aggiunti, nome e indirizzo del produttore, la data di scadenza.

FORNITURE RICHIESTE

- Pomodori pelati tipo San Marzano
- Polpa a pezzi.
- Passata di pomodoro.

TONNO

CARATTERISTICHE GENERALI

- Deve trattarsi di tonno "Yellow finn" di prima scelta, a trancio intero, di produzione nazionale.
- Il prodotto fornito deve avere almeno 6 mesi di maturazione ed essere corrispondente alle caratteristiche indicate dalla normativa vigente.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Deve essere di colore chiaro e avere odore caratteristico.
- Non deve presentare difetti di colore, sapore, odore.

MODALITA' DI CONSEGNA

- I contenitori non dovranno presentare difetti, la banda stagnata dovrà corrispondere ai requisiti richiesti dalla normativa vigente.
- In etichetta dovranno essere indicati la denominazione del prodotto, il peso netto, il peso lordo, il nome e indirizzo del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza.

FORNITURE RICHIESTE

- Tonno all'olio di oliva
- Tonno all'olio di semi (di un unico seme specificato)

OLIVE IN SALAMOIA

CARATTERISTICHE GENERALI

- Vedere pomodori

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Non devono avere difetti di sapore, odore, colore o altro.
- Il prodotto deve essere intatto, né spaccato né spappolato.

MODALITA' DI CONSEGNA

- L'etichetta dovrà contenere la denominazione del prodotto, il peso sgocciolato, gli ingredienti, il nome e indirizzo del produttore, la data di scadenza.

FORNITURA RICHIESTA

- Olive verdi o nere in salamoia.

Firma ditta in segno di accettazione

CAPPERI

CARATTERISTICHE GENERALI

- Vedere pomodori

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Vedere olive

MODALITA' DI CONSEGNA

- La consegna dovrà essere quindicinale o mensile in confezioni costituite da sacchetti di plastica trasparente sigillati da g. 500 –1000.
- L'etichetta dovrà essere conforme alle normative vigenti.

FORNITURE RICHIESTE

- Capperi sotto sale.

PINOLI

CARATTERISTICHE GENERALI

- Vedere pomodori – Devono essere esenti da aflatossine

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Vedere olive.

MODALITA' DI CONSEGNA

- Vedere capperi.

FORNITURE RICHIESTE

- Pinoli.

AROMI

CARATTERISTICHE GENERALI

- Vedere pomodori – Devono essere esenti da aflatossine

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Vedere olive.

MODALITA' DI CONSEGNA

- L'etichetta dovrà contenere le indicazioni previste dalla normativa vigente.

FORNITURE RICHIESTE

- Zafferano in polvere.

- Noce moscata intera.
- Origano tritato.
- Alloro in foglie o tritato.
- Salvia in foglie o tritata.
- Ecc.

MIGLIO

CARATTERISTICHE GENERALI

- Vedere orzo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Vedere orzo

MODALITA' DI CONSEGNA

- Vedere orzo

FORNITURE RICHIESTE

- Miglio in grani.
- Miglio in grani proveniente da coltivazioni a lotta integrata.

MAIS

CARATTERISTICHE GENERALI

- Vedere orzo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Vedere orzo

MODALITA' DI CONSEGNA

- Vedere orzo

FORNITURE RICHIESTE

- Farina di mais: da mais giallo, ottenuta dalla macinazione della frazione vitrea (Fioretto).
- Mais in grani.

OLIO DI ARACHIDE

CARATTERISTICHE GENERALI

- Deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente e dalla pressione meccanica dei semi oleosi e successivamente sottoposto a processo di raffinazione (L. n°35/68).
- Deve essere esente da coloranti aggiunti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Deve essere limpido, brillante, di colore paglierino chiaro, inodore, di sapore gradevole, con leggero odore di noccioline.
- Non deve avere acidità superiore al 4%.
- Non deve avere odori disgustosi come rancido, di putrido, fumo, muffa, verme.

MODALITA' DI CONSEGNA

- I contenitori (lattine 1-5 litri) non dovranno presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosione interna o esterna.
- La banda stagnata dovrà possedere i requisiti previsti dalla L. n° 283/62, D.M. 21/3/73 e successive modificazioni.
- I contenitori dovranno riportare indicazioni relative alla denominazione del prodotto, al peso, al nome e indirizzo del produttore, alla data di scadenza.

FORNITURE RICHIESTE

- Olio di arachide

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (in bottiglie di vetro da ml. 1000):

- s'intende l'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Deve essere di gusto assolutamente perfetto e non contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" potrà essere aggiunta la indicazione della provenienza (L. 13/11/60 n. 1407, D.M. 31/10/87 n. 509 e regolamento CEE N. 1915/87 DEL 02/07/87). L'olio extra vergine di oliva dovrà riportare tutte le caratteristiche tipiche del prodotto, non dovrà contenere sostanze estranee né dovrà essere di composizione anomala. All'esame organolettico non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffe, di verme e simili né dovrà essere miscelato con oli di semi di alcun genere. All'analisi non si devono rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che posseggano costanti chimico-fisiche atte da indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala (art. 5 L. 13/11/60 n. 1407).

MODALITA' DI CONSEGNA

- I contenitori (bottiglie di vetro da un litro) non dovranno presentare difetti.
- I contenitori dovranno riportare indicazioni relative alla denominazione del prodotto, al peso, al nome e indirizzo del produttore, alla data di scadenza.

FORNITURE RICHIESTE

- Olio extra vergine di oliva