

ASSP ABBIATEGRASSO
Azienda Speciale Servizi alla Persona

CONTRATTO RELATIVO AL
SERVIZIO DI EROGAZIONE E TRASPORTO PASTI A DOMICILIO A FAVORE DI
ADULTI, DISABILI, ANZIANI

CIG 72162383FB

PARTE I

OGGETTO DEL CONTRATTO

- ART. 1 – Oggetto del contratto
- ART. 2 – Luoghi di svolgimento delle prestazioni
- ART. 3 – Carattere delle prestazioni
- ART. 4 – Durata del contratto
- ART. 5 – Importo del contratto
- ART. 6 – Previsioni specifiche in tema di periodo ed importo del contratto
- ART. 7 – Divieto di cessione del contratto
- ART. 8 – Domicilio
- ART. 9 – Modalità di emissione delle fatture e pagamenti
- ART. 10 – Compensi
- ART. 11 – Deposito cauzionale
- ART. 12 – Osservazioni di leggi, regolamenti e norme
- ART. 13 – Responsabilità del Fornitore verso ASSP e verso terzi
- ART. 14 – Subappalto

PARTE II

PERSONALE – MEZZI ED ATTREZZATURE

- ART. 15 – Personale
- ART. 16 – Mezzi e attrezzature

PARTE III

VIGILANZA E CONTROLLO

- ART. 17 – Controllo della prestazione
- ART. 18 – Esecuzione d'ufficio
- ART. 19 – Sanzioni
- ART. 20 – Rimborso delle spese, rifusione dei danni, pagamento delle sanzioni
- ART. 21 – Clausola risolutiva espressa
- ART. 22 – Tracciabilità finanziaria
- ART. 23 – Spese contrattuali
- ART. 24 – Legge regolatrice del contratto – Foro esclusivo
- ART. 25 – Clausole previste dall'art. 1341 c.c.
- ART. 26 – Previsioni in materia di riservatezza

PARTE IV

PRESCRIZIONI TECNICHE
E MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE

- ART. 27 – Prestazioni da svolgere
- ART. 28 – Partecipazione degli utenti al controllo del servizio; suggerimenti
- ART. 29 – Menù
- ART. 30 – Grammature
- ART. 31 – Disposizioni minime alimentari

CONTRATTO RELATIVO AL SERVIZIO DI EROGAZIONE E TRASPORTO PASTI A DOMICILIO A FAVORE DI ADULTI, DISABILI, ANZIANI

Tra

l'Azienda ASSP Abbiategrasso – Azienda Speciale Servizi alla Persona di Abbiategrasso, con sede legale in Via Ticino n. 72 – 20081 Abbiategrasso (MI), P.I. 11670850152 / C.F. 11670850152, nel seguito denominata “A.S.S.P.”, nella persona del legale rappresentante Dr Colasanto Michele

e

la Società Ristorazione Oggi srl con sede legale in via Mario Pagano num. 52, P.I. 08017300966, nel seguito denominata “Fornitore”, nella persona del legale rappresentante sig. Guerrino Pugnetti

PARTE I **OGGETTO DEL CONTRATTO**

ART. 1 – Oggetto del contratto

Il servizio di consegna pasti pronti al domicilio è un valido sostegno per quelle persone adulte, anziane o disabili, che non sono in grado di provvedere autonomamente alla preparazione dei pasti.

Il servizio di pasti a domicilio risponde alla necessità di consentire un'adeguata alimentazione di anziani e/o disabili in condizione di particolare disagio, altrimenti impossibilitati a provvedervi autonomamente, in presenza di una delle seguenti condizioni:

- mancanza di familiari di supporto;
- carente autosufficienza psico-fisica;
- rischio di emarginazione sociale.

Il pasto confezionato, completo di primo, secondo, contorno, frutta e pane, viene consegnato al domicilio in contenitori adeguati.

Il servizio viene svolto per sei giorni settimanali, dal lunedì al sabato, comprese le festività che cadono infrasettimanalmente indicativamente tra le ore 11,30 e le ore 12,30.

La consegna dovrà essere effettuata da almeno due addetti con altrettanti automezzi.

Il numero medio giornaliero di pasti è stimato in 40 unità; sono possibili variazioni del numero di pasti (in più e in meno) fino al 20% e il Fornitore è tenuto comunque all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo/gestionale.

Le richieste di attivazione saranno comunicate via mail e la ditta deve garantire l'avvio del servizio entro la data richiesta.

Eventuali annullamenti del servizio (es.: ricoveri, decessi) saranno comunicati via mail, entro le ore 9.30 del giorno di consegna del pasto.

La sospensione del servizio per eventi programmati (vacanze, visite, ecc.) sarà comunicata in anticipo.

In occasione di eventi naturali imprevedibili e di particolare gravità l'ASSP si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

Di seguito di descrivono le caratteristiche del personale richiesto per il servizio:

- operatori autisti per il trasporto dei pasti
- operatori cuochi/aiuto cuoco in cucina
- operativo amministrativo, che si interfaccia con il coordinatore di ASSP per la nuova attivazione, sospensione/riattivazione dei pasti ed ogni tipo di problema emergente

1a) Il presente contratto ha dettagliatamente per oggetto specifico l'appalto delle prestazioni descritte nella Parte IV – “Prestazioni da svolgere” (art.27).

1b) Il fornitore prende atto e si impegna a far fronte alle eventuali richieste di ASSP in relazione a quanto definito dall'art 106 c 12 DLgs 50 / 2016 *La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario una aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, puo' imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non puo' far valere il diritto alla risoluzione del contratto*

ART. 2 – Luoghi di svolgimento delle prestazioni

Salva la partecipazione del fornitore ad eventuali incontri presso ASSP senza speciale compenso ove richiesto e necessario per il monitoraggio delle prestazioni oggetto del contratto, queste ultime si svolgeranno con mezzi e risorse del fornitore, con preparazione presso la sede di quest'ultimo e trasporto dei pasti presso l'abitazione degli utenti finali.

ART. 3 – Carattere delle prestazioni

Le prestazioni oggetto del presente contratto, richieste al Fornitore, per nessuna ragione potranno essere sospese o abbandonate, salvo casi di forza maggiore. In caso di arbitrario abbandono o sospensione delle prestazioni richieste, ASSP potrà sostituirsi al Fornitore per l'esecuzione d'ufficio a spese del medesimo.

ART. 4 – Durata del contratto

Il contratto decorre dal 1 novembre 2017 e termina il 31 dicembre 2019.

ART. 5 – Importo del contratto

Tenuto conto della durata dell'affidamento dal 01.11.2017 al 31.12.2019 e del valore del pasto a offerto in sede di gara pari ad euro 6,85 (oltre iva) a fronte delle ipotesi che seguono (917 pasti X 26 mesi X € 6,85 come base d'asta) l'importo complessivo stimato del contratto è di euro 163.258 oltre IVA.

Vale in ogni caso quanto al successivo art.10.

ART. 6 – Previsioni specifiche in tema di periodo ed importo del contratto

Il contratto si intenderà concluso al raggiungimento della data di fine durata ex art.4.

ART. 7 – Divieto di cessione del contratto

Il presente contratto non può essere ceduto a terzi da parte del Fornitore, né totalmente né parzialmente; si veda anche quanto all'art.14.

ART. 8 – Domicilio

a) Domicilio del Committente. Il Committente ha domicilio presso la sede legale di Via Ticino n. 72 – 20081 Abbiategrasso (MI).

- b) Domicilio del Fornitore . Il domicilio del Fornitore è via Pagano 52
Tutte le notifiche o comunicazioni potranno comunque essere validamente indirizzate al domicilio legale o presso il domicilio speciale del Fornitore.

ART. 9 – Modalità di emissione delle fatture e pagamenti

Le fatture dovranno essere emesse a fine di ogni mese, e dovranno essere intestate ed inviate ad *Azienda Speciale Servizi alla Persona – Via Ticino n. 72 – 20081 Abbiategrasso (MI)*.
La fatturazione verrà effettuata su base mensile e verrà regolata a mezzo pagamento tramite bonifico bancario a 60 gg. d.f.f.m.

ART. 10 – Compensi

Al Fornitore viene corrisposto (a fronte di riepilogo dettagliato allegato ad ogni fattura) un compenso pari al numero effettivo dei pasti del mese in chiusura, moltiplicato per il compenso posto a base di gara, al netto del ribasso determinato con l'aggiudicazione della procedura.

Al raggiungimento della scadenza di cui al precedente art.4, nulla è dovuto da ASSP al Fornitore quand'anche il valore dei corrispettivi complessivamente erogato fosse inferiore al valore del contratto di cui all'art.5.

I corrispettivi contrattuali remunerano tutte le attività oggetto del presente appalto, come da art.27 e nessuna esclusa, e remunerano l'esecuzione di tutti gli interventi oggetto del contratto, di qualsiasi ordine e grado di difficoltà, nessuno escluso.

I corrispettivi contrattuali remunerano tutti i costi e oneri diretti (manodopera; materiali; mezzi d'opera; altro) ed indiretti (imprevisti, spese generali, rischi, utili, altro), i quali saranno interamente a carico del Fornitore, costi ed oneri necessari per la perfetta esecuzione a regola d'arte di ogni intervento, secondo le norme esecutive ed i migliori metodi operativi.

I corrispettivi contrattuali sono considerati dal Fornitore nel loro complesso remunerativi, e tali da essere considerati adeguati e sufficienti rispetto al costo del lavoro, con assunzione della relativa responsabilità, e tali da consentire il ribasso esposto nell'offerta.

Nessun compenso spetterà al Fornitore per rivendicazioni relative a condizioni di svolgimento degli interventi di difficoltà ed onerosità superiore all'eventuale aspettativa del Fornitore.

I corrispettivi contrattuali si intendono fissi ed invariabili, salvo quanto previsto all'articolo 1b).

I corrispettivi potranno essere oggetto di revisione su istanza dell'Fornitore allo scopo di aggiornare i prezzi offerti in base all'andamento dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo senza tabacchi per le famiglie di operai e impiegati (FOI) su base annua.

ART. 11 – Deposito cauzionale

Al momento della sottoscrizione del contratto, il Fornitore ha già costituito un deposito cauzionale definitivo pari ad € 8163,00 (euro ottomilacentosessantatre).

Two handwritten signatures in black ink are located in the bottom right corner of the page. The first signature is a stylized 'AS' and the second is a more complex, cursive signature.

ART. 12 – Osservazioni di leggi, regolamenti e norme

Il Fornitore opera nel rispetto della vigente normativa nazionale applicabile al contratto.

I dati “sensibili” che verranno scambiati tra dipendenti, collaboratori e/o consulenti di ASSP ed i dipendenti, collaboratori e/o consulenti del Fornitore nell’esecuzione del presente contratto saranno trattati ai sensi del DLgs 30 Giugno 2003, n. 196, al solo scopo di consentire lo svolgimento dell’attività descritta nel presente contratto, la relativa gestione amministrativo-contabile e la valutazione dell’efficienza / efficacia delle prestazioni.

I responsabili del trattamento dei dati personali sono :

- per ASSP: il Legale Rappresentante dott. Michele Colasanto;
- per il fornitore: il Legale Rappresentante sig. Guerrino Pugnetti

Ciascun contraente potrà esercitare i diritti di cui all’articolo 7 del D.Lgs. n. 196/03 (accesso, integrazione, correzione, opposizione, cancellazione) scrivendo a

- per ASSP: al Legale Rappresentante d.ssa Valeria Barlocco;
- per il fornitore: al Legale Rappresentante sig. Guerrino Pugnetti

L’accettazione del presente contratto vale come autorizzazione reciproca al trattamento dei dati c.d. sensibili ai sensi del sopra citato D.lgs. 30 giugno 2003 no. 196.

ART. 13 – Responsabilità del Fornitore verso ASSP e verso terzi

Il Fornitore deve indicare un responsabile unico per il servizio, al quale la ASSP fa riferimento per ogni aspetto relativo al servizio stesso.

Il Fornitore si obbliga ad utilizzare un’organizzazione di mezzi e persone adeguati e qualificati rispetto alla quantità ed alla qualità delle prestazioni richieste.

Il Fornitore garantisce costantemente un elevato grado di sinergia tra le proprie risorse coinvolte nella prestazione e le risorse di ASSP, attuando la più ampia e completa collaborazione.

Il Fornitore è responsabile verso l’ASSP del perfetto andamento o svolgimento delle prestazioni, di tutto il materiale utilizzato e della disciplina del personale.

La responsabilità di esecuzione delle prestazioni, nelle frequenze e nei tempi previsti come da precedente art.1, resta interamente ed unicamente in capo al Fornitore.

ASSP si riserva, con ampia ed insindacabile facoltà, di verificare e di controllare la corretta esecuzione del servizio attraverso la richiesta di documentazione ovvero di reportistica *ad hoc*, nonché la rispondenza e la qualità del servizio.

Il Fornitore sarà comunque sempre considerato, ad ogni effetto di legge civile e sanzione, come unico ed esclusivo responsabile verso l’ASSP e verso terzi, per qualunque danno arrecato all’ambiente, alla proprietà e alle persone, siano esse addette o meno alle prestazioni, in dipendenza degli obblighi derivanti dal Contratto.

A tale fine, prima dell’inizio della prestazione, è costituita un’adeguata copertura assicurativa da parte del Fornitore, come da art.13 della lettera di invito / bando di gara.

L’impresa aggiudicataria si impegna in particolare:

- ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione, infortuni ed igiene del lavoro; a tal fine la ditta appaltante deve aver predisposto e consegnato all’ente il documento previsto dagli articoli 17 e 28 del D. lgs

81/2008 sul servizio di prevenzione e protezione dei rischi sul lavoro e nominato il responsabile preposto alla sicurezza;

- a garantire la riservatezza delle informazioni riferite a persone che fruiscono delle prestazioni oggetto dell'appalto;
- a garantire per tutta la durata del contratto il rispetto di tutte le norme nazionali e regionali relative al servizio, compreso il mantenimento degli standard gestionali;
- a nominare un referente che si occupi dei contatti con l'ASSP;

La ditta è tenuta ad osservare, oltre al presente capitolato, le norme in vigore o emanate in corso d'opera che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e l'infortunistica, i contratti di lavoro, le assicurazioni sociali, le norme sanitarie, nonché le leggi antinquinamento e le norme di sicurezza sul lavoro e ogni altra disposizione normativa applicabile al servizio oggetto di appalto.

ART. 14 – Subappalto

E' consentito il subappalto nei limiti previsti dalla normativa vigente; in ogni caso, il Fornitore rimane responsabile nei confronti di ASSP a fronte dell'eventuale operato di collaboratori terzi.

PARTE II ***PERSONALE – MEZZI ED ATTREZZATURE***

ART. 15 – Personale

L'impresa aggiudicataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'impresa aggiudicataria dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'ASSP, dimostrare di aver provveduto dell'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni costituirà causa di risoluzione del contratto.

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

Il servizio inerente il funzionamento dei centri di cottura e di distribuzione sarà svolto da personale alle dipendenze del Fornitore con il numero di addetti che lo stesso riterrà necessario per la preparazione dei pasti, la somministrazione degli stessi, il funzionamento degli impianti e delle stoviglie.

Il Fornitore dovrà garantire la fornitura, a tutto il suo personale, di idonei indumenti di lavoro, di colore chiaro e puliti, di guanti monouso in lattice, igienicamente adatti per alimenti, di cuffie per le donne e di berretti per gli uomini (che raccolgano completamente i capelli), da indossare durante la manipolazione dei cibi.

Il Fornitore dovrà inoltre accertarsi che il personale sia libero da anelli e braccialetti e porti le unghie corte non laccate. Le eventuali ferite e/o i piccoli tagli devono essere protetti accuratamente con cerotti od altri mezzi idonei. Dovranno essere inoltre rispettate tutte le ulteriori vigenti norme in materia.

Il Fornitore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti relativi a: prevenzione infortuni sul lavoro, igiene del lavoro, assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità o vecchiaia, tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore e che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori.

Il Fornitore dovrà in ogni momento e a semplice richiesta di ASSP, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. Tutto il personale dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa.

Il Fornitore dovrà inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti l'oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, e in genere a ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per la categoria, sia successivamente stipulato.

Il Fornitore è tenuto altresì ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e rinnovo.

Tutto il personale addetto dovrà garantire e documentare, in ogni momento, la propria idoneità sanitaria, secondo la vigente normativa.

Il gestore dovrà comunicare all'Ente il nominativo del responsabile del centro cottura e il referente amministrativo incaricato per i rapporti con ASSP.

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente da soggetti ed organi competenti;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio, nel rispetto della normativa sulla privacy vigente.

L'impresa aggiudicataria assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente contratto.

Prima dell'inizio dell'appalto, e successivamente fino alla scadenza del contratto, il Fornitore dovrà disporre di regolare Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) di cui all'articolo 2, comma 2 DL n. 210 del 25/09/02 e convertito con modificazioni dalla legge n. 266 del 22/11/2002.

ART. 16 – Mezzi e attrezzature

Il Fornitore assume a propria cura e spese la fornitura dei pasti ed ogni costo afferente la preparazione degli stessi, il trasporto di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'espletamento dei servizi di cui al presente incarico, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

Handwritten signature and a star symbol.

PARTE III **VIGILANZA E CONTROLLO**

ART. 17 – Controllo della prestazione

A mezzo di incaricati designati dall'ASSP, la stessa provvederà alla vigilanza e al controllo delle prestazioni erogate dal Fornitore.

L'ASSP potrà effettuare verifiche sul servizio per tutto il periodo di affidamento con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'ASSP potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a sua discrezione e giudizio l'ispezione delle attrezzature, locali e magazzini e a quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza delle norme stabilite nel presente contratto e negli atti di gara, ed in particolare effettuare controlli nella preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti.

Il Fornitore è tenuto a fornire al personale dell'Ente incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

I rappresentanti o incaricati preposti per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora ravvisino irregolarità, redigeranno verbali con indicazioni delle irregolarità riscontrate.

ART. 18 – Esecuzione d'ufficio

Verificandosi il mancato adempimento di obblighi contrattuali ed ove il Fornitore, se pure regolarmente diffidato, non avesse ottemperato agli ordini ricevuti, l'ASSP avrà la facoltà di ordinare e di fare eseguire d'ufficio le attività necessarie per il regolare andamento delle prestazioni, anche con l'intervento di imprese esterne, il tutto a spese del Fornitore.

ART. 19 – Sanzioni

Il Fornitore, nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

In caso di inadempienza agli obblighi contrattuali assunti, il Fornitore, oltre che essere sottoposto all'obbligo di ovviare nei termini stabiliti a quanto contestato, sarà passibile di una sanzione proporzionale alla gravità degli inadempimenti e determinata dalla Direzione di ASSP.

Potranno essere applicate le seguenti sanzioni.

Menù. Il mancato rispetto del menù comporta una sanzione a corpo di € 200,00. E' considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza o derrata, prevista dal menù del giorno, rispetto alla quantità prenotata.

La ditta può eventualmente apportare variazioni al menù previsto, in seguito a mancata consegna di derrate o per cause di forza maggiore debitamente comprovate; la variazione dovrà essere prontamente comunicata all'ASSP.

Locali ed attrezzature del centro di cottura. La mancata osservanza delle condizioni igieniche e di pulizia dei locali e delle attrezzature del centro di cottura comporta una sanzione di € 200,00 per la prima infrazione, per le successive, progressione aritmetica.

Cibi e contenitori. Evidenti carenze del rispetto delle condizioni igieniche necessarie per la presentazione o fornitura dei cibi comportano una sanzione a corpo di € 200,00 per ciascuna infrazione.

Quotidianità del servizio ed orari. Il Fornitore deve eseguire il servizio dal lunedì al sabato negli orari precisati dal precedente art. 1. Sarà applicata una sanzione pari ad € 400,00 per ogni giorno di non esecuzione del servizio senza giusta causa. In caso di grave inosservanza dell'orario di consegna senza giusta causa, dopo la prima contestazione scritta sarà applicata una sanzione di € 200,00 per ogni inadempimento.

Le sanzioni suddette saranno comunque applicate, salvo il ricorso in via giurisdizionale, qualora si riscontrassero anche violazioni a norme legislative.

In caso di applicazione di più di due sanzioni l'ASSP, previa diffida, potrà procedere alla risoluzione del contratto, salvo il risarcimento dei danni subiti.

Si precisa che il Fornitore che avrà riportato, durante l'esecuzione del servizio, più di due sanzioni, a qualunque titolo esse siano state comminate, non sarà ammesso a partecipare a gare per eventuali servizi analoghi che dovessero essere indette durante ed entro 12 mesi dalla data di cessazione del contratto di cui all'oggetto.

L'applicazione della sanzione sarà preceduta da regolare contestazione scritta.

Entro 8 giorni dalla data di ricezione, il Fornitore potrà presentare controdeduzioni scritte (in assenza delle quali la sanzione si riterrà definitiva).

Entro ulteriori 8 giorni dalla ricezione delle controdeduzioni, l'ASSP comunicherà l'accoglimento o il rigetto delle stesse.

E' fatto salvo il diritto dell'ASSP di richiedere il risarcimento dei danni ulteriori.

ART. 20 – Rimborso delle spese, rifusione dei danni, pagamento delle sanzioni

Per il rimborso delle spese, la rifusione dei danni e il pagamento delle sanzioni, l'ASSP potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti del Fornitore per prestazioni già effettuate, o sulla cauzione che dovrà essere immediatamente integrata.

ART. 21 – Clausola risolutiva espressa

- a. Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., le seguenti ipotesi:
- b. mancato rispetto della data di inizio della prestazione;
- c. apertura di una procedura concorsuale a carico del Fornitore ;
- d. messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività del Fornitore;
- e. frode e grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- f. gravi e ripetute deficienze o negligenze nello svolgimento delle prestazioni, in presenza di gravi e frequenti infrazioni debitamente accertate e contestate;
- g. arbitrario interruzione delle prestazioni;
- h. cessione in subappalto totale o parziale del contratto ad altri, senza esplicita preventiva autorizzazione dell'ASSP

ART. 22 – Tracciabilità finanziaria

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., l'aggiudicatario si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D.lgs. sopra indicato.

Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati ad ASSP, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

ART. 23 – Spese contrattuali

Sono a carico del Fornitore tutte le eventuali spese inerenti e conseguenti al contratto.

ART. 24 – Legge regolatrice del contratto – Foro esclusivo

Il contratto è regolato dalla Legge italiana.

Per ogni controversia relativa all'interpretazione, applicazione ed esecuzione del contratto, è competente in via esclusiva il foro territorialmente competente in relazione alla sede di ASSP.

ART. 25 – Clausole previste dall'art. 1341 c.c.

Ai sensi e per effetti dell'art. 1341 c.c. s'intendono espressamente approvate le seguenti clausole:

- art. 6 – Previsioni specifiche in tema di periodo ed importo del contratto
- art. 10 – Compensi
- art. 19 – Sanzioni
- art. 21 – Clausola risolutiva espressa.
- art. 25 – Legge regolatrice del contratto – Foro esclusivo

ART. 26 – Previsioni in materia di riservatezza

ASSP ed il Fornitore si impegnano reciprocamente a scambiarsi tutte le informazioni necessarie ed utili alla corretta esecuzione del servizio.

Il Fornitore da parte sua si impegna ad adottare tutte le misure atte a garantire un'adeguata tutela e protezione dei dati e delle informazioni ricevute da ASSP, assicurando la necessaria riservatezza circa il loro contenuto, ed in particolare si impegna a:

- non cedere, consegnare, rendere disponibile a qualsiasi titolo o comunque comunicare e / o divulgare a terzi per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento il contenuto dei dati e delle informazioni ricevute da ASSP;
- limitare al proprio personale, previamente istruito dal Fornitore al riguardo, la conoscenza o l'accesso al contenuto delle informazioni ricevute da ASSP;
- predisporre ed utilizzare con la massima cura ed attenzione tutti gli strumenti necessari affinché terzi non possano accedere ai dati forniti da ASSP;

Handwritten signature and a star symbol.

- salvo quanto necessario per la produzione del servizio, non copiare o riprodurre in qualsiasi forma il contenuto delle informazioni di cui sopra, salvo il consenso scritto di ASSP.

PARTE IV
PRESCRIZIONI TECNICHE
E MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE

ART. 27 – Prestazioni da svolgere

Il servizio comprende, secondo le modalità di seguito meglio specificate, le seguenti prestazioni:

27.1. Preparazione cottura e confezionamento

Il servizio prevede la preparazione, la cottura e il confezionamento in singoli contenitori termici mono porzione dei pasti, presso il centro cottura in disponibilità del Fornitore.

Composizione pasti: i pasti dovranno essere preparati nel rispetto di tabelle dietetiche (formulate sulla base delle grammature di cui all'art.30 del presente contratto) predisposte da un medico dietista appositamente incaricato dalla ditta, esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità garantendo genuinità e freschezza ed assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti.

Non devono in alcun caso essere utilizzati:

- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- prodotti derivanti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.

Il menù tipo dovrà essere così composto: primo piatto - secondo piatto - contorno - frutta – pane come da art.29 (menù estivo e menù invernale), art.30 (grammature), art.31 (disposizioni minime alimentari).

Diete speciali: Il Fornitore dovrà approntare (senza alcuna spesa aggiuntiva per l'ASSP), con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, debitamente certificati da documentazione medica.

Varietà: dovrà essere prevista la possibilità di scegliere un'alternativa al primo piatto fornito, dovrà esser previsto un menù invernale ed un menù estivo.

Per variazione del menù proposto con inserimento di alimenti diversi da quelli previsti, dovrà essere presentata ad ASSP formale richiesta con allegato la scheda merceologica dell'alimento e potrà essere inserito solo dopo aver ricevuto autorizzazione scritta da parte di ASSP.

27.2. Trasporto e consegna

Il trasporto e la consegna presso il domicilio degli utenti devono essere effettuati da personale che garantisca competenza e attenzione alla mansione ed all'aspetto relazionale dell'attività.

Il personale dovrà effettuare le prestazioni con diligenza, riservatezza e tenere una condotta personale irreprensibile nei confronti degli utenti assistiti.

Gli operatori incaricati provvederanno a consegnare il pasto personalmente al beneficiario.

Nel caso in cui, al momento della consegna, il beneficiario non apra all'incaricato, dovrà darne immediata comunicazione alla propria azienda che provvederà ad informare l'ASSP.

La ditta dovrà inoltre garantire la pulizia e la sanificazione degli automezzi e dei contenitori, nonché il mantenimento della catena del caldo e del freddo. Le pulizie devono essere eseguite con la frequenza necessaria per assicurare in qualsiasi momento, la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso delle attrezzature, degli arredi e degli utensili alle norme igieniche ed in osservanza delle norme in materia di HACCP. E' a carico della ditta l'acquisto dei contenitori termici, degli attrezzi, dei materiali, dei prodotti e dei detergenti necessari per l'esecuzione delle pulizie.

I pasti a domicilio dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici nei quali i singoli componenti del pasto devono essere sigillati separatamente (contenitori diversi per il primo, il secondo e per i contorni) in modo tale da evitare fuoriuscite. Per quanto riguarda le diete speciali la ditta dovrà avere cura di confezionare i pasti in contenitori riconoscibili, apponendo il nome del destinatario.

Il Fornitore dovrà provvedere, a propria cura e spese, all'acquisto e alla sostituzione dei contenitori nel corso dell'appalto.

ART. 28 – Partecipazione degli utenti al controllo del servizio; suggerimenti

Periodicamente l'utenza sarà chiamata ad esprimere il proprio gradimento sul servizio ricevuto attraverso verifiche (di customer satisfaction) predisposte dall'ASSP.

Il diritto dell'utente a presentare reclami, a fare proposte di miglioramento potrà essere esercitato rivolgendosi direttamente all'ASSP.

ART. 29 – Menù**MENU' INVERNALE NUM. 3**

	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNO	FRUTTA
LUNEDI'	pasta al pomodoro pasta in bianco pastina	spezzatino di vitellone con patate e piselli bollito di pollo formaggio	insalata di stagione insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
MARTEDI'	pasta coi broccoli pasta in bianco pastina	frittata dello chef bollito di manzo formaggio	carote lessate insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
MERCOLEDI'	lenticchie pasta in bianco pastina	cotechino bollito di pollo formaggio	insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
GIOVEDI'	pizzoccheri riso in bianco pastina	affettato bollito di manzo formaggio	fagiolini all'olio insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
VENERDI'	spaghetti alle vongole pasta in bianco pastina	filetto di nasello pizza bollito di pollo formaggio	tris di verdure insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
SABATO	risotto con la salsiccia riso in bianco pastina	cordon bleu bollito di manzo formaggio	finocchi gratinati insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane

MENU' INVERNALE NUM. 4

	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNO	FRUTTA
LUNEDI'	pennette ai funghi pasta in bianco pastina	petto di pollo al limone bollito di manzo formaggio	erbette al vapore insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
MARTEDI'	risotto giallo riso in bianco pastina	filetto di nasello al vapore bollito di pollo formaggio	finocchi lessati insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
MERCOLEDI'	polenta ravioli in bianco pastina	brasato bollito di manzo formaggio	insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
GIOVEDI'	pasta alla amatriciana ravioli in bianco pastina	frittata con patate bollito di pollo formaggio	spinaci all'olio insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
VENERDI'	pasta al tonno pasta in bianco pastina	platessa panata pizza bollito di manzo formaggio	zucchine trifolate insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
SABATO	trippa pasta in bianco pastina	affettati misti bollito di pollo formaggio	carote al burro insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane



ART. 29 – Menù**MENU' INVERNALE NUM. 1**

	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNO	FRUTTA/PANE
LUN	pasta ai 4 formaggi pasta in bianco pastina	arrosto di tacchino bollito di manzo formaggio	finocchi al gratin insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
MAR	risotto con salsiccia riso in bianco pastina	frittata con verdure bollito di pollo formaggio	zucchine all'olio insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
MER	polenta pasta in bianco pastina	bruscitt bollito di manzo formaggio	insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
GIO'	risotto al forno riso in bianco pastina	fettine di maiale bollito di pollo formaggio	fagiolini al vapore insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
VEN	pasta al sugo di pesce pasta in bianco pastina	platessa olio e limone pizza bollito di manzo formaggio	spinaci al vapore insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
SAB	risotto alla milanese riso in bianco pastina	pollo arrosto bollito di pollo formaggio	finocchi insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane

MENU' INVERNALE NUM. 2

	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNO	FRUTTA
LUN	risotto con la zucca riso in bianco pastina	scaloppine di tacchino al vino bianco bollito di pollo formaggio	erbette all'olio insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
MAR	gnocchi di patate al pomodoro e basilico pasta in bianco pastina	filetto di nasello olio e limone bollito di manzo formaggio	cavolfiori all'olio insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
MER	pasta con olive riso in bianco pastina	pollo arrosto bollito di pollo formaggio	fagiolini insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
GIO'	polenta pasta in bianco pastina	bottaggio bollito di manzo formaggio	insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
VEN	risotto ai frutti di mare riso in bianco pastina	filetto di merluzzo in umido pizza bollito di manzo formaggio	erbette all'olio insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
SAB	pasta al ragù pasta in bianco pastina	petto di pollo alla milanese bollito di manzo formaggio	fagiolini al vapore insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane

ART. 29 – Menù

MENU' ESTIVO NUM. 1

	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNO	FRUTTA/PANE
LUN	gnocchi pomodoro e basilico pasta in bianco pastina	bocconcini di tacchino al limone bollito di manzo formaggio	zucchine trifolate insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
MAR	insalata di riso riso in bianco pastina	rotolo di frittata bollito di pollo formaggio	carote al burro insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
MER	pasta alla carbonara pasta in bianco pastina	pollo arrosto bollito di manzo formaggio	patatine fritte insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
GIO'	risotto con radicchio riso in bianco pastina	hamburger di formaggio bollito di pollo formaggio	fagiolini al vapore insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
VEN	pennette al sugo di pesce pasta in bianco pastina	platessa panata pizza bollito di manzo formaggio	tris di verdure insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
SAB	risotto alle verdure riso in bianco pastina	polpettine bollito di pollo formaggio	erbette all'olio insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane

MENU' ESTIVO NUM. 2

	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNO	FRUTTA
LUN	pasta alla crema di formaggi pasta in bianco pastina	cotoletta alla milanese bollito di manzo formaggio	zucchine insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
MAR	pasta con le melanzane pasta in bianco pastina	filetto di nasello gratinato bollito di pollo formaggio	fagiolini all'olio insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
MER	risotto funghi e zafferano riso in bianco pastina	caprese bollito di manzo formaggio	carote al vapore insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
GIO'	ravioli di magro burro e salvia pasta in bianco pastina	arrosto di tacchino al limone bollito di pollo formaggio	spinaci insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
VEN	risotto ai frutti di mare riso in bianco pastina	palombo in umido pizza bollito di manzo formaggio	patate prezzemolate insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
SAB	pasta al pesto pasta in bianco pastina	filange' di carni miste e formaggio bollito di pollo formaggio	carote e piselli insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane

ART. 29 – Menù**MENU' ESTIVO NUM. 3**

	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNO	FRUTTA
LUN	risotto con salsiccia riso in bianco pastina	lonza tonnata bollito di pollo formaggio	coste all'olio insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
MAR	spaghetti pomodoro e basilico pasta in bianco pastina	pollo arrosto bollito di manzo formaggio	zucchine insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
MER	pasta fredda con verdure pasta in bianco pastina	frittata con patate bollito di pollo formaggio	tris di verdure insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
GIO'	risotto con piselli riso in bianco pastina	roastbeef bollito di manzo formaggio	fagiolini lessati insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
VEN	fusilli al tonno pasta in bianco pastina	nasello olive e capperi pizza bollito di pollo formaggio	carote al vapore insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
SAB	risotto alla parmigiana riso in bianco pastina	polpette bollito di manzo formaggio	caponata insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane

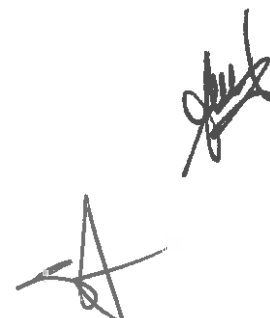
MENU' ESTIVO NUM. 4

	PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNO	FRUTTA
LUN	risotto con zola e peperoni riso in bianco pastina	cordon bleu bollito di manzo formaggio	fagiolini al vapore insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
MAR	pasta alla amatriciana pasta in bianco pastina	frittata con verdure bollito di pollo formaggio	cavolfiori in insalata insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
MER	insalata di riso riso in bianco pastina	lonza prezzemolata bollito di manzo formaggio	patatine insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
GIO'	ravioli pomodoro e panna ravioli in bianco pastina	polpette di carne bollito di pollo formaggio	zucchine trifolate insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
VEN	pasta con le vongole pasta in bianco pastina	nasello olio e limone pizza bollito di manzo formaggio	insalata mista con pomodori insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane
SAB	pennette primavera pasta in bianco pastina	hamburger al formaggio bollito di pollo formaggio	crocchette di patate insalata di stagione purè	frutta fresca frutta cotta pane

TABELLA DELLE GRAMMATURE A CRUDO DEGLI ALIMENTI PER PORZIONE

Primi piatti

	Gr.	Kcal
Pasta di semola		
Al pomodoro, al ragù, al burro, con piselli, aglio e olio, al tonno, gratinata, etc.	100	360
All'amatriciana, alla carbonara, alle vongole, etc.	100	360
Per minestrone di patate, verdure, legumi, etc. – globalmente a cotto	200	309
Per minestrone in brodo	40	144
Pasta all'uovo		
Tagliatelle, fettuccine alla bolognese, alla marchigiana, alla napoletana, al burro e panna etc.	110	420
Lasagne, cannelloni all'italiana, alla partenopea, etc.	80	308
Ravioli, tortellini, cappelletti alla bolognese, alla romana di magro etc.	150	477
Riso		
Al pomodoro, al ragù, al burro, alla milanese, alla parmigiana con piselli, al tonno etc.	100	352
In cagnone, pilaf, al santo, con acciughe, etc.	100	352
Per minestrone con patate, verdure, legumi, etc.	200	300
Per minestre in brodo	40	140
Gnocchi		
Alla piemontese, alla bolognese, alla romana, gratinati etc.	200	446
Brodi e brodi ristretti		
Con care di pollo, manzo, estratto di carne o vegetali, etc.	q.b.	
Patate, verdure		
Per minestre di verdure, zuppe, passati, creme, etc.	100	30/90
Legumi freschi		
Per minestre, zuppe, passati, creme, etc.	40	130
Yogurt		
Confezione e porzione da mercato	125	70

Handwritten signature and a circular stamp or mark at the bottom right of the page.

ART. 30 – Grammature

Secondi piatti

Peso e calorie riferiti a generi a crudo, prima delle lavorazioni, a temperatura e stato di conservazione come da acquisto sul mercato

	Gr.	Kcal
Pollo (con ossa) al forno, lessato, in gelatina, alla milanese, in umido	230	200
Tacchino con ossa Al forno, lessato, ripieno, in umido, etc.	230	220
Fesa di pollo o di tacchino Al forno, arrosto, alla milanese etc.	100	200/220
Coniglio Arrosto, fritto e dorato, alla cacciatora, in umido, etc.	200	150/200
Anteriore di carne bovina (bovino adulto) Per scaloppine, fettine, arrosti, brasati, bolliti o lessi, stufati, tonnati, etc.	100	100/220
Posteriore di carne bovina (bovino adulto) per bistecche, scaloppe, fettine, roastbeef, brasati, etc.	120	
Petto di carne bovina Per spezzatini, bocconcini, svizzere, hamburger, polpette, crocchette, carne trita, alla tartara, etc.	130	264
Punta di vitello al forno Punta di vitello al forno, arrosto "rolata", brasata, piccata, "tonnata", etc.	130	228
Coscia o spalla di maiale Per arrosti, brasati, porchetta alla romana, etc.	130	291
Lonza o filone di maiale Per scaloppe ai ferri, al vino bianco, al pomodoro, alla milanese, "tonnati", involtini, etc.	100	148
Braciole o carré di maiale con osso Ai ferri, alla milanese, alla pizzaiola, in umido, al burro e salvia, etc.	130	291



ART. 30 – Grammatore

	Gr.	Kcal
Secondi piatti composti con carne e/o prosciutto, formaggio, uova, verdure		
• Medaglioni di carne e prosciutto o formaggio	120	300/330
• Messicani con ripieno di carne	120	300/330
• Saltimbocca di carne, prosciutto e salvia	120	300/330
• Involtini al prosciutto, con ripieno di carne, alla nizzarda	120	300/330
• Spiedini di carne, fegatini, rognone, animelle	120	300/330
• Polpettoni, cime ripiene o farcite, crocchette	120	300/330
• Melanzane, zucchine, pomodori, peperoni ripieni	120	300/330
Salsiccia o salamelle	130	455
Con fagioli, lenticchie, verze, patate, etc.		
Jambonet	130	444
Dorato, impanato, in bellavista, alla Bismark		
Wurstel	Nu. 2	332
Ai ferri con crauti, in insalata, lessi, etc.		
Nasello, spada, smeriglio (in tranci)	120	100/120
Ai ferri, fritti e dorati, impanati, alla siciliana, al prezzemolo etc.		
Sogliole, merluzzo	100	80/100
Fritti e dorate, impanati, alla siciliana, al prezzemolo, etc.		
Baccalà bagnato	120	100/120
Alla vicentina, aglio e olio, al vino bianco, al verde alla livornese, con polenta		
Calamari, seppie, frittura di pesce	120	100/120
Con piselli, fritti e dorati, impanati, alla paesana, etc.		
Uova	Nu. 2/3	159/230
Sode, al tegame, strapazzate, affogate, al piatto, etc.		
Uova		250/350
Per omelette, frittate con pancetta, prosciutto, formaggio, verdure, al pangrattato, etc.	Nu.2	
Mozzarelle	100	269
Al naturale, fritte e dorate, impanate, in insalata, con pomodoro		



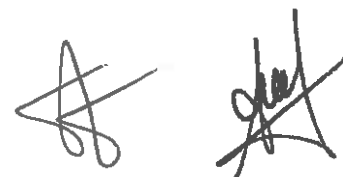
ART. 30 – Grammatore

	Gr.	Kcal
Piatti freddi		
Prosciutto cotto	100	420
pancetta	100	635
Mortadella	100	418
Salame cotto	100	468
Roastbeef	100	220
Manzo	70	120
Prosciutto crudo	60	160
Speck	60	180
Bresaola	60	91
Formaggi vari		
Emmenthal	60	350
Taleggio	100	302
Fontina	100	329
Stracchino	100	302
Gorgonzola	100	363
Grana	60	280
Scatolame vario		
Carne	90	260
Tonno	80	250
Sgombri	125	229
Sardine	125	225
Contorni		
Patate (Arrosto, fritte, lesse, in insalata, purea)	200-250	158
Verdure		
Al burro, al forno, in insalata, lessate etc.	200	50
Crude, insalata con olio, aceto o limone, sale	100	18
Legumi		
Lessati, al burro, in insalata	60	196
sottaceti		
Cipolline, cetrioli, peperoncini, giardiniera etc.	60	10



ART. 30 – Grammatore

	Gr.	Kcal
Polenta	100	356
Insalate gastronomiche		
• Castellana, valdostana di prosciutto e/o formaggio, etc.	120	300
• Insalate di carne di pollo, manzo e ingredienti vari	120	300
• Insalate di prosciutto e formaggi e ingredienti vari	120	300
• Insalate di sgombri, acciughe, olive e ingredienti vari	120	220
• Insalata nizzarda appetitosa, americana, alla contadina	120	220
Fratteglie come secondi piatti		
Lingua salmistrata		
Brasata, lessata, in agrodolce, in salsa verde, fredda	120	270
Trippa o fojolo		
Alla parmigiana, alla milanese, alla genovese, alla romana, etc.	180	138
Fegato	140	187
Alla veneziana, ai ferri, fritto al pomodoro, al limone, alla burro e salvia		
Cotechino o zampone	130	474
Con fagioli, purea, lenticchie, verze, patate		
Grassi, condimenti e generi vari		
Olio, burro, Margarina	25	296
Concentrato di pomodoro, salsa	3	2
Pelati di pomodoro	35	7
Preparato per brodo di carne	2	3
Formaggio grana	10	19
Farina gialla o bianca	5	17
Aceto	5	3
Vino	5	4
Odori, sapori, sale	q.b.	
Frutta		
Mele	120-150	90
Pere	120-150	80
Arance	120-150	60
Mandarini	120-150	65
Pesche	120-150	111
uva	120-150	111
Pane		
Pane di frumento 50 gr. Cadauno	2	270
Grissini 15 gr	2	108
Cracker 15 gr	1	90



DISPOSIZIONI MINIME ALIMENTARI

1) TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Manipolazione e cottura

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo

le caratteristiche sensoriali e nutrizionali degli alimenti, e da garantire la massima sicurezza igienica.

Preparazione dei piatti freddi

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

Preparazione e cottura degli alimenti

Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue:

- la verdura dev'essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo.
- il lavaggio della frutta dev'essere effettuato lo stesso giorno del consumo.
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste aliquote della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di sconfezionamento. Anche i prodotti alimentari preparati in cucina con un giorno di anticipo (abbattuti, in attesa di cottura, o in marinatura) devono presentare in evidenza la data di allestimento;
- evitare la promiscuità fra le derrate;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, ecc.
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- non utilizzare preparati per puré o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati e dei capperi;
- utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata.
- le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
- aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande.

ART.31 – DISPOSIZIONI MINIME ALIMENTARI

Rispetto delle temperature

Tutti gli alimenti, sia nella fase di preparazione che durante la distribuzione, dovranno mantenere le temperature previste dalla normativa vigente in materia.

Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "anti aderente" va sostituito

quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato.

Condimenti

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione, con formaggio grattugiato in giornata.

E' vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni e integrazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali eventualmente

richiesti dall'Amministrazione comunale.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

L'olio di oliva è da utilizzarsi solo per ungere i contenitori utilizzati per la cottura.

2) NORME PER LA PRENOTAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI

Informazione all'utenza

L'Appaltatore è tenuto ad affiggere – nel locale di preparazione dei pasti – il menu settimanale che dovrà essere conforme a quanto stabilito.

Modalità di servizio e distribuzione dei pasti

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'impresa deve inoltre garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu, nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

L'impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti.

Veicolazione dei pasti

La consegna dei pasti deve essere effettuata a cura dell'Appaltatore entro e non oltre 120 minuti dalla fine del confezionamento avvenuto al centro di cottura.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Appaltatore dovrà utilizzare contenitori isotermici, idonei ai sensi del D.P.R. 327/80, che garantiscano la perfetta igiene delle derrate trasportate, nonché la tenuta della temperatura, a fini igienici e a tutela delle caratteristiche sensoriali dei cibi. La documentazione relativa all'idoneità dei contenitori dovrà essere tenuta a disposizione del Committente.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente.

Per il trasporto dei pasti l'Appaltatore dovrà utilizzare idonei mezzi.

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa dell'utilizzo.

3) CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

- dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono
- richiamate e di quelle vigenti al momento della somministrazione.
- La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle
- caratteristiche merceologiche indicate nel presente documento e nel capitolato;

ART.31 – DISPOSIZIONI MINIME ALIMENTARI

- Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente;
- deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla Legge per i singoli prodotti, sia per il trasporto che per la conservazione.

D

D

3.1. ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNE BOVINA

Per la preparazione dei pasti a base di carne bovina dovranno essere utilizzate carni refrigerate di vitellone o scottona in età compresa tra i 16 e 24 mesi, nei seguenti tagli: *-fesa - sottofesa - scamone - girello*

Le carni impiegate per la lavorazione dovranno avere colore lucente rosso-rosa e consistenza soda compatta; i tagli dovranno essere privi di scarto o grasso di copertura.

Le preparazioni a base di carni macinate (ragù, eventuali polpettoni o crocchette) dovranno essere ottenute all'interno della cucina della ditta e dovranno provenire dai tagli anatomici succitati.

Le carni dovranno provenire da bovini nati, allevati, macellati/sezionati sul territorio nazionale italiano; ogni partita fornita alla ditta dovrà essere accompagnata da documentazione attestante le suddette caratteristiche.

Detta documentazione potrà essere esibita dalla ditta dall'Amministrazione su semplice richiesta in qualsiasi momento, per tutta la durata del servizio.

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria del servizio d'impiegare carni surgelate.

CARNE SUINA

Per la preparazione dei pasti a base di carne suina dovranno essere impiegati:

- *lombo suino* taglio filone;
- *prosciutto fresco senz'osso*;

Le carni non dovranno avere nessun segno di PSE o DFD-sindrome e dovranno avere tutte le caratteristiche tipiche delle carni fresche (colore rosa chiaro uniforme, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine), senza segni di invecchiamento, né di cattiva conservazione; i grassi presenti dovranno avere colore bianco e consistenza soda.

Le carni dovranno provenire da suini nati, allevati e macellati in Italia; la certificazione comprovante l'origine degli animali dovrà essere rilasciata dal Servizio Veterinario del macello o del laboratorio di sezionamento di provenienza e dovrà accompagnare ogni fornitura effettuata al centro cottura della ditta. Detta documentazione

dovrà essere esibita all'Amministrazione su semplice richiesta della stessa per tutta la durata del servizio.

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria del servizio d'impiegare carni surgelate.

CARNI AVICOLE

Per la preparazione dei pasti a base di carne avicole dovranno essere impiegati: prodotti refrigerati di classe "A", in particolare:

- *pollo a busto* di pezzatura non inferiore a Kg.1,200, per la preparazione di brodi;
- *cosce di pollo* con anca;
- *petto di pollo*, senza pelle e senza grasso, senza osso o cartilagini;
- *fesa di tacchino*, senza pelle, senza osso.

Le carni dovranno provenire da animali allevati in territorio nazionale ed essere state lavorate in macelli o laboratori di sezionamento italiani; la consegna presso il centro cottura della ditta dovrà avvenire non oltre due

giorni dalla data di confezionamento/imballaggio.

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria del servizio d'impiegare carni surgelate.

PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto deve essere a maturazione completa o stagionatura di almeno 14/16 mesi; il prodotto dovrà, in ogni modo, avere giusta consistenza, colore rosa-rosso uniforme al taglio, giusto grado di salatura, odore tipico e aromatico, sapore gradevole.

PROSCIUTTO COTTO

Si richiede la fornitura in mensa di prosciutto cotto di produzione nazionale, privo di fibrosità e parti tendinee, senza rammollimenti o aree vuote, esente da difetti interni o esterni, privo di polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, non eccessivamente speziato o aromatizzato.

La fetta dovrà presentarsi compatta, asciutta e morbida, di colore rosa opaco, senza aree gelatinose, spazi

ART.31 – DISPOSIZIONI MINIME ALIMENTARI

vuoti o di odore sgradevole.

LATTE E LATTICINI

Dovranno essere utilizzati:

- latte intero, pastorizzato, fresco. La data di scadenza riportata sulla confezione dovrà essere posteriore di
- almeno due giorni;
- latte UHT a lunga conservazione, intero o parzialmente scremato;
- Il latte non dovrà presentare alcuna colorazione anomala o odore improprio.
- Grana Padano o Parmigiano Reggiano di 1° categoria: di stagionatura 12-15 mesi; se usato grattugiato, l'operazione dev'essere estemporanea, al momento dell'uso.
- formaggio fresco a pasta filata (mozzarella, mozzarella fresca per pizza) senza conservanti, di solo latte vaccino fresco pastorizzato, di provenienza nazionale, a pasta bianca, morbida con sapore e profumo caratteristici;
- formaggi dolce tipo dolce sardo, crescenza, bel paese: senza conservanti, di sapore dolce, esenti da sapore amaro e piccante, in confezione priva di siero, di provenienza nazionale, prodotto esclusivamente di latte vaccino, a pasta compatta, occhiatura piccola, colore e gusto tipici.
- emmenthal dolce: di almeno tre mesi, con occhiatura regolare, assenza di sfoglia, dal gusto delicato.
- Tutti i latticini dovranno essere privi di coloranti o di sostanze estranee al latte (farina, fecola di patate), tutte le confezioni/ imballaggi consegnati al centro cottura della ditta dovranno riportare le indicazioni previste in tema di etichettatura del D.lgs 109/92 e successive modifiche.

BURRO

Pastorizzato, corrispondente ai requisiti di legge.

UOVA

Le uova impiegate per il servizio dovranno essere:

pastorizzate prodotte secondo le norme vigenti in confezioni originali idonee al consumo giornaliero (non possono essere usati residui di confezioni precedentemente aperte) per tutte le preparazioni che dovranno essere effettuate conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie previste dal D.L. n.65 del 4/2/93.

Per l'uovo sodo è previsto l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi ai regolamenti CEE.

3.2. PRODOTTI ITTICI

SURGELATI

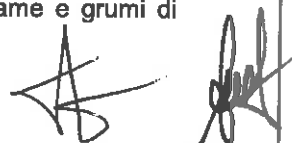
I filetti e le trance di pesce surgelato devono essere in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. I filetti e le trance non devono presentare: corpi estranei, residui di membrane o parti addominali, colori-odori anomali bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o loro resti. Per tali prodotti si fa riferimento al D.Lvo. 110/1992 e alla voce "Surgelati" del presente documento.

Le caratteristiche obbligatorie per un loro utilizzo sono:

- sogliola, platessa, merluzzo in filetti perfettamente deliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.), contenuti in busta singola o interfogliati;
- tranci in confezioni originali di nasello, palombo, pesce spada;
- bastoncini di pesce: tranci di merluzzo (possibilmente della specie *Gadus morhua*) in confezione originale. Le carni devono essere di colore bianco con assenza di macchie anomale. All'aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. Devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e qualsiasi altra alterazione. La panatura non deve presentare punti di distacco del prodotto.

CONSERVATI

Si richiede la fornitura di *tonno in scatola*, in trancio intero, con consistenza uniforme e compatta, non stopposa; dovrà inoltre risultare esente da vuoti o parti estranee come: spine, pelle, squame e grumi di sangue;



ART.31 – DISPOSIZIONI MINIME ALIMENTARI

confezionato in olio di oliva in stabilimenti in ambito CEE; il prodotto non dovrà presentare alcun difetto, anche visibile, di odore, sapore e colore.

3.3 ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

PANE

Conforme alla Legge n. 580/67. Preparato giornalmente con farina di grano tenero per panificazione del tipo "0" e "00".

La fornitura dovrà essere giornaliera, in sacchetti di carta e/o recipienti idonei, adeguatamente chiusi, in modo

da assicurare l'osservanza delle norme di igiene e pulizia durante il trasporto.

E' vietata la fornitura di pane riscaldato o refrigerato.

Il pane dovrà essere consegnato nelle pezzature e nei formati richiesti e dovrà possedere le seguenti caratteristiche: di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura, crosta dorata e croccante, mollica morbida, ma non collosa, con gusto ed aroma senza anomalie (eccessivo sapore di lievito di birra, troppo salato, odore di rancido, di farina cruda, di muffa, ecc.).

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato impiegato nelle lavorazioni dovrà essere ottenuto dalla macinazione di pane secco comune, aventi le caratteristiche del pane "0" e "00" secondo le norme vigenti. Dovrà essere consegnato al centro cottura della ditta in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale idoneo a venire a contratto con gli alimenti, ermeticamente chiusi in modo da evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento. Non deve presentare alterazioni visive (muffe, corpi estranei, parassiti).

FARINA

La farina impiegata nelle lavorazioni dovrà essere:

- *farina di grano tenero* di tipo "0" e "00"

- *farina di mais*, tipo fresco o precotto provenienti da coltivazioni biologiche (Reg. CEE 2092/91)

PIZZA

La pizza eventualmente prevista nel menù dovrà essere *pizza margherita fresca* e dovrà essere farcita esclusivamente con pomodori pelati e mozzarella, senza aggiunta di erbe aromatiche o altri ingredienti.

I prodotti dovranno possedere caratteristiche tali da essere garantite all'utenza cui sono destinati.

Dovrà essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extravergine d'oliva e lievito di birra.

Dovrà essere consegnata a cura del fornitore, dietro specifico ordine, in recipienti idonei per alimenti, lavabili, uniti di coperchio atto a proteggere il prodotto da ogni forma di inquinamento e di insudiciamento, esente da odori e da sapori anomali, alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione deve essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna al centro cottura e va utilizzata entro 12 ore dal ricevimento.

PASTA DI SEMOLA

La pasta impiegata per lo svolgimento del servizio dovrà essere pasta di semola di grano duro conforme alla L. n. 580/67 e successive modifiche, in vari formati, esente da spezzature, tagli, macchie e bollature, in confezioni originali e sigillate, in confezioni originali.

Le confezioni impiegate dovranno presentarsi intatte, pulite, esenti da odori e da sapori anomali, alterazioni visive (muffe, corpi estranei, parassiti), non deve presentarsi frantumata. Una volta bollita per venti minuti

non deve presentare rottura o cambiamenti di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua di bollitura, che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza elastica e non molliccia.

La pasta secca deve essere conservata in luogo fresco e asciutto.

PASTA SECCA ALL'UOVO

La *pasta secca all'uovo* dovrà essere prodotta con semola di grano duro e uova.

PASTA FRESCA/RIPIENA

La *pasta fresca impiegata* dovrà e per il gusto, sapore, modalità di preparazione, rispecchiare le tradizioni locali.

RISO

ART.31 – DISPOSIZIONI MINIME ALIMENTARI

Superfino Arboreo per risotti e insalate di riso. Semifino per minestre. Nelle preparazioni può essere utilizzato anche riso "fino Ribe" con trattamento parboiled. La varietà di riso utilizzate devono essere conformi ai requisiti di cui alla Legge 325/1958.

Deve essere sano, ben secco, esente da parassiti, corpi estranei e impurità vari. Deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, mantenuto nelle confezioni originali conformi alle normative vigenti. Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformemente staccati tra di loro, non incollati o spappolati.

FRUTTA E VERDURA FRESCHE DI STAGIONE

La verdura deve essere di stagione e di prima categoria. La frutta deve presentare adeguato stato di sviluppo di maturazione naturale. Pulizia, di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili e da sapori e odori estranei.

Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, segni di ammaccature, abrasioni, fermentazioni e terrosità sciolte o aderenti. Devono essere accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti. Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli, né colorazioni differenti da quello che è il loro colore naturale. L'approvvigionamento deve essere massimo settimanale e requisiti di categoria devono essere ben mantenuti fino al momento del consumo.

La fornitura della frutta e della verdura deve essere accompagnata dalla denominazione e dalla sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dell'eventuale calibratura della provenienza.

Le insalate a foglia larga dovranno essere costituite ogni volta da più tipi tra lattuga, indivia, scarola, radicchio verde e rosso, Romanella, iceberg.

Le patate non devono presentare tracce di verde, né germogli, né odori particolari; non devono presentare inoltre residui terrosi.

I pomodori per le insalate devono essere di categoria extra; mentre quelli utilizzati per la cottura devono essere di prima categoria.

Le carote non devono essere legnose e biforcute.

Per quanto riguarda la calibratura della frutta, si precisano i valori in grammi per le singole pezzature per i seguenti tipi di frutta:

- mele, banane, pere e pesche tra 150 e 200 grammi;
- arance tra 150 e 200 grammi, contenuto minimo in succo del 30-35%
- Mandarini e mandaranci tra 60 e 70 grammi, contenuto minimo in succo del 33-40%
- Albicocche, susine e prugne tra 60 e 70 grammi.

Inoltre:

- Le mele devono essere di almeno tre qualità: Golden, Delicius, Stark;
- Le pere di almeno quattro qualità: Williams, Abate, Kaiser, Conference.
- I mandarini e mandaranci devono essere senza semi.
- Le pesche possono essere sia a pasta bianca che a pasta gialla.
- La verdura e la frutta dovranno essere opportunamente variate, **se** non indicato nelle tabelle, ogni due giorni

La macedonia, se prevista nel menù, dovrà essere di frutta fresca al 100% con pari caratteristiche a quelle sopra illustrate con aggiunta di solo limone e zucchero.

IL MINISTRONE ED IL PASSATO DI VERDURE DEVONO ESSERE DI VERDURE FRESCHE CON CARATTERISTICHE SOPRA ILLUSTRATE.

ORTAGGI SURGELATI

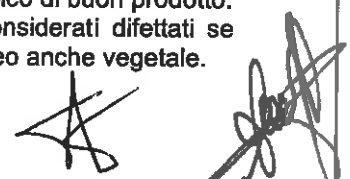
Gli ortaggi surgelati: *piselli fini, fagiolini fini, spinaci in foglie*, dovranno essere di prima qualità, accuratamente mondati, puliti e sani, senza corpi estranei, dovranno presentarsi omogenei per maturazione, di buona consistenza, né legnosa, né spappolata.

POMODORI PELATI

I pomodori pelati impiegati dovranno avere le caratteristiche previste dal D.P.R n.428/75.

LEGUMI SECCHI

Fagioli in varietà diverse, ceci, lenticchie in confezioni originali devono essere mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei. Devono essere uniformemente essiccati e conservati correttamente, di consistenza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore e sapore tipico di buon prodotto. La scadenza deve essere a non meno di 12 mesi dalla data di consegna. Sono considerati difettati se presentano semi, germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati macchiati, materiale estraneo anche vegetale.



ART.31 – DISPOSIZIONI MINIME ALIMENTARI

ZUCCHERO

Lo zucchero impiegato dovrà essere di barbabietola semolato o a velo.

OLIO

L'olio impiegato dovrà essere del tipo olio extravergine di oliva ad acidità titolabile 1% per crudo e cotto, in confezioni di vetro con le caratteristiche previste dalle norme vigenti. Presso il centro cottura della ditta dovrà essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento.

Non deve presentare torpidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, muffa, fumo e simili. Potendosi riscontrare notevoli differenze di gusto, colore e sapore, e quindi di gradimento, in prodotti a stessa denominazione, ed essendo tali valutazioni soggettive, dovrà essere consentita la sostituzione di un prodotto con un altro, qualora la maggioranza degli utenti non lo gradisca.

SALE DA CUCINA IODURATO GROSSO/FINO

Si richiede l'impiego di *sale da cucina iodurato, fine e grosso*, privo di impurità e corpi estranei.

SURGELATI

I prodotti surgelati previsti dalla tabella dietetica e sopra elencati, devono rispondere ai requisiti di cui al D. Lgs n. 110/1992, in confezioni intatte. E' vietato l'utilizzo di confezioni destinate all'industria e come tali non obbligatoriamente recanti le indicazioni normate dalla regolamentazione e vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione. Dalla surgelazione allo scongelamento devono essere rispettate le temperature previste dalla normativa vigente. Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore. La modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta.

I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve essere spappolato.

Si raccomanda, tra gli ortaggi surgelati, di evitare quelli a foglia larga.

ALTRO:

E' SEVERAMENTE VIETATO FORNIRE PASTI FRITTI.

I BASTONCINI DI MERLUZZO ED IL PESCE IN GENERALE DOVRANNO ESSERE COTTI ALFORNO

PER QUANTO NON ESPLICITAMENTE PREVISTO SI APPLICANO LE DISPOSIZIONI DEL
REGOLAMENTO

CE 852/2004 e S.M.I.

Ristorazione
Oggi S.R.L.
Stagioni Gfpe

A handwritten signature in black ink, followed by a small, stylized stamp or mark below it.