



PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA UNIVERSITARIA E DEL BAR ANNESSO, SITI IN BENEVENTO ALLA VIA NICOLA CALANDRA, IN FAVORE DEGLI STUDENTI ISCRITTI IN CORSO E FUORI CORSO ALL’UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL SANNIO E AL CONSERVATORIO, NONCHÈ DEL PERSONALE DOCENTE E DEL PERSONALE DELL’AZIENDA PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DI BENEVENTO.

CODICE IDENTIFICATIVO DELLA GARA (C.I.G.)

1040603CBF

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Articolo 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di gestione della mensa universitaria e del bar annesso, siti entrambi in Benevento alla Via Nicola Calandra, in favore degli studenti iscritti in corso e fuori corso all'Università degli Studi del Sannio e al Conservatorio Statale di Musica "Nicola Sala" di Benevento, nonché del personale docente, ricercatore e tecnico amministrativo della Università degli Studi del Sannio e del personale dell'Azienda per il Diritto allo Studio Universitario di Benevento, per la durata di anni tre, eventualmente rinnovabili per un massimo di ulteriori anni tre.

La gestione del servizio di mensa, in particolare, comprende:

1. l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menu indicati dal committente e/o dalla Impresa aggiudicataria del servizio;
2. la preparazione, la cottura e la distribuzione dei pasti a self-service;
3. il controllo della sala mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
4. la pulizia quotidiana dei locali cucina, della sala mensa, dei locali accessori e delle relative pertinenze;
5. la detergenza e la sanificazione di ambienti ed attrezzature secondo buona prassi igienica nonché le necessarie operazioni di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione;
6. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, attrezzature, degli impianti e degli arredi in dotazione;
7. la manutenzione ordinaria di tutti i locali pertinenti alla struttura mensa.

Articolo 2 - Importo dell'appalto

Il prezzo a base d'asta per singolo pasto è di € 7,00 (sette/00), esclusa la Imposta sul Valore Aggiunto, comprensivo di tutte le voci di costo.

Il prezzo resterà fisso per l'intera durata del contratto, salva l'eventuale revisione, in conformità alla vigente normativa.

Il canone annuo di gestione del bar, posto a base d'asta, è pari ad € 7.000,00 (settemila/00).

L'importo presunto dell'appalto, per l'intero periodo contrattuale è pari ad € 594.000,00 (cinquecentonovantaquattromila/00), oltre la Imposta sul Valore Aggiunto.

L'importo presunto complessivo dell'appalto, comprensivo dell'eventuale rinnovo, è pari ad € 1.188.000,00 (unmilionecentoottantottomila/00).

Il predetto importo è stato determinato sulla base del numero dei pasti erogati nell'anno 2010; detta stima è puramente indicativa e, pertanto, non costituisce alcuna garanzia sul numero dei pasti che saranno effettivamente erogati nel corso dell'appalto.

Gli oneri per la sicurezza da rischi interferenziali sono pari a "0".

Articolo 3 - Preparazione e distribuzione dei pasti

La Impresa, con proprio personale e sotto la propria direzione, si impegna a preparare e distribuire i pasti agli studenti iscritti all'Università degli Studi del Sannio, al Conservatorio Statale di Musica "Nicola Sala" di Benevento, al personale docente, ricercatore e tecnico amministrativo della medesima Università degli Studi, nonché al personale della Azienda per il Diritto allo Studio Universitario di Benevento.

La preparazione dei pasti avverrà presso le cucine ubicate nei locali, igienicamente idonei ed adeguatamente attrezzati, concessi, in comodato d'uso gratuito dalla Azienda per il Diritto allo Studio Universitario di Benevento, ubicati in Benevento, alla via Calandra s.n.c.

I pasti dovranno essere preparati in conformità alla tabella dietetica, vegetariana e non, della lista tipo settimanale, allegata al presente Capitolato Speciale di Appalto (allegato A).

In considerazione che il bando di concorso per il conferimento di borse di studio universitarie ha previsto la possibilità, per gli studenti beneficiari, di optare tra la fruizione di pasti tradizionali e

pasti alternativi (cestino e/o similari), la Impresa si impegna a fornire, a richiesta degli studenti beneficiari, un cestino, predisposto secondo la tabella merceologica allegata (allegato B), al prezzo prefissato di € 4,50.

La Azienda per il Diritto allo Studio Universitario di Benevento regolerà le modalità di prenotazione per la fruizione dei pasti da parte degli aventi diritto

Articolo 4- Calendario di erogazione del servizio

La distribuzione dei pasti avverrà presso i locali mensa ubicati in Benevento, alla via Calandra s.n.c., dal lunedì al venerdì, nelle seguenti fasce orarie:

- pranzo:dalle ore 12,00 alle ore 15,00;
- cena:dalle ore 19,00 alle ore 20,30.

La Azienda per il Diritto allo Studio Universitario di Benevento si riserva di anticipare o posticipare di 30 minuti primi il predetto orario, in relazione ad esigenze organizzative, anche di natura stagionale.

Il servizio sarà sospeso nel corso dell'anno in occasione delle vacanze natalizie, pasquali e delle ferie estive; il servizio sarà parimenti sospeso nei giorni di chiusura dell'Università degli Studi del Sannio.

Per i giorni in cui si effettuerà la sospensione del servizio mensa, la Azienda per il Diritto allo Studio Universitario di Benevento invierà apposita comunicazione scritta alla Impresa, la quale non potrà pretendere alcun compenso sostitutivo.

Articolo 5 - Persone ammesse alla mensa

La Impresa è autorizzata a distribuire i pasti esclusivamente agli studenti iscritti, in corso e fuori corso, all'Università degli Studi del Sannio ed al Conservatorio Statale di Musica "Nicola Sala" di Benevento, al personale docente, ricercatore e tecnico amministrativo dell'Università degli Studi del Sannio ed al personale della Azienda per il Diritto allo Studio Universitario di Benevento di Benevento. L'Azienda si riserva la facoltà di autorizzare altre persone e/o categorie di persone a fruire del servizio mensa.

La somministrazione dei pasti avverrà attraverso l'utilizzo della apposita carta servizi, denominata "Carta Atheneum", rilasciata dalla Azienda per il Diritto allo Studio Universitario di Benevento.

Articolo 6 - Inizio e sospensione del servizio di mensa

La Impresa dovrà attivare il servizio a decorrere dal 1 luglio 2011, anche nelle more della stipula del contratto.

La Impresa si impegna ad assicurare l'erogazione dei pasti anche in caso di interruzione, a qualsiasi titolo, del servizio, senza pretendere alcun onere aggiuntivo.

In particolare, in caso di sciopero del personale ovvero al verificarsi di altri eventi che possano influire sul normale espletamento del servizio, la Impresa dovrà darne tempestiva comunicazione alla Azienda per il Diritto allo Studio ed, in ogni caso, dovrà garantire l'espletamento dei servizi essenziali comunicati dalla predetta Azienda per il Diritto allo Studio, ivi compresa la distribuzione di un pasto composto da piatti freddi, di buona qualità.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Impresa, che non può essere evitato con l'esercizio della ordinaria diligenza.

Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi dai suddetti, la Azienda per il Diritto allo Studio si riserva il diritto a richiedere il risarcimento degli eventuali danni subiti.

Articolo 7 - Scarsa o mancata affluenza

La Impresa non potrà richiedere alcun indennizzo o risarcimento danni per l'eventuale scarsa o

manca frequenza della mensa da parte degli aventi diritto, quale che ne sia la causa.

Articolo 8 – Viveri

I pasti caldi dovranno essere costituiti da:

- primo piatto, rappresentato da minestra o pasta asciutta con costante alternativa, a richiesta, di preparazione in bianco e con possibilità di scelta tra tre primi;
- secondo piatto, rappresentato da carne o pesce con costante alternativa, a richiesta, di preparazione in bianco e con possibilità di scelta tra tre primi scelta tra tre secondi);
- contorno;
- frutta di stagione e/o succo di frutta;
- pane;
- acqua minerale.

I predetti pasti dovranno essere conformi alle tabelle, allegate al presente Capitolato Speciale d'Appalto, del quale le stesse costituiscono parte integrante.

Il peso minimo degli alimenti da impiegarsi per ogni singola porzione, a crudo, resta stabilito dalla tabella dietetica allegata al presente Capitolato, del quale costituisce parte integrante.

Nei locali ove sono consumati i pasti dovrà essere garantita sempre la presenza, in appositi contenitori perfettamente igienici, di aceto, sale, pepe, olio extra -vergine di oliva e di altri eventuali condimenti, possibilmente in monoporzioni.

La Impresa fornirà altresì, a richiesta dei commensali, bevande (vino, birra, acqua minerale, yogurth etc.) in confezioni sigillate all'origine e conformi alla legislazione vigente per la vendita; i prezzi di vendita di tali prodotti saranno preventivamente concordati con l'Azienda. Il listino di vendita dovrà essere affisso nella sala mensa ed il corrispettivo dovrà essere incassato per contanti direttamente dalla Impresa.

Tutti i generi alimentari impiegati nelle preparazioni dovranno essere di primissima qualità, di marca affermata sul mercato e tali, per porzionamento e caratteristiche organolettiche, da rendere ogni pasto gradevole e fornito dei necessari valori nutritivi.

Nel confezionamento dei pasti dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti imposti dai più moderni principi igienici.

La Impresa dovrà approvvigionarsi con mezzi propri ed a sua cura e spese degli alimenti e di quant'altro occorra per l'espletamento del servizio.

Articolo 9- Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande che verranno impiegate per il servizio di ristorazione devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e nonché agli eventuali, ulteriori requisiti indicati dalla Impresa nella relazione concernente la Offerta Tecnica.

Articolo 10- Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti, in particolare devono rispettare:

- il Decreto Legislativo del 27 gennaio 1992, n. 109, recante la "Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari" e successive modifiche ed integrazioni;
- il Decreto Legislativo del 16 febbraio 1993, n. 77 concernente la "Attuazione della direttiva 90/496/CEE del Consiglio del 24 settembre 1990 relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari";
- il Decreto Legislativo del 27 gennaio 1992, n. 111 "Attuazione della direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare";
- il Regolamento CEE n. 2092/91 del Consiglio del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli è alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari;

il Regolamento CEE n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.

Dalle etichette, pertanto, devono evincersi: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, additivi, quantitativo, termini di scadenza, produttore.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Articolo 11- Conservazione degli alimenti

La conservazione degli alimenti dovrà essere effettuata osservando le seguenti cautele minime:

- riporre gli alimenti preparati in anticipo in contenitori chiusi e conservarli in frigorifero. Affinché gli alimenti cotti possano raffreddarsi velocemente fino alla parte centrale, è bene riporli in frigorifero appena si sono intiepiditi, suddivisi in porzioni piccole;

- conservare prodotti non deperibili a breve termine, come la pasta, il riso, la farina, i legumi secchi, ecc., racchiusi in confezioni o contenitori, a temperatura ambiente in dispensa o nei ripiani chiusi della cucina, mantenendo idonee condizioni di aerazione, pulizia e scarsa umidità;

- leggere sempre sull'etichetta la data di scadenza degli alimenti in scatola e le norme per la conservazione; pulire la parte superiore della scatola metallica in modo da evitare, al momento dell'apertura, contaminazioni degli alimenti in essa contenuti; una volta aperta la scatola, trasferire il prodotto rimasto in un contenitore per alimenti onde evitare il contatto con metallo ed aria, e riporlo in frigorifero;

- mantenere costantemente pulito il frigorifero, sbrinarlo periodicamente, tenere la temperatura intorno a 4/5 °C e conservare gli alimenti racchiusi in contenitori o confezioni separate. Il frigorifero non deve essere riempito eccessivamente, per consentire la giusta circolazione dell'aria e l'omogeneità della temperatura;

- per i prodotti da conservare in frigorifero rispettare la durata di conservazione indicata dal fabbricante nel caso delle confezioni integre. Limitare invece a qualche giorno quella dei prodotti sfusi o provenienti da confezioni aperte;

- controllare la data di scadenza dei prodotti surgelati e riporli nel congelatore in piccole porzioni in modo che non tocchino altri prodotti già congelati;

- scongelare un prodotto cuocendolo direttamente in acqua già bollente o in un tegame ad alta temperatura (si forma così uno strato protettivo intorno all'alimento). In alternativa, i prodotti vanno scongelati dentro al frigorifero, oppure nel forno a microonde o anche (se in confezioni impermeabili) in acqua corrente fredda. Non è opportuno scongelare prodotti, specie di origine animale, a temperatura ambiente o a bagno in acqua.

Articolo 12- Lista pasti

La lista, corredata dalla corrispondente tabella dietetica, nonché da quella relativa alle caratteristiche dei viveri e dei generi alimentari impiegati nel confezionamento dei pasti, dovrà essere affissa nell'apposita bacheca posta nella sala mensa.

Articolo 13- Personale

La Impresa si impegna a destinare al servizio personale con idonea qualificazione (responsabile di mensa, cuochi, camerieri, banconisti, sguatter, addetti alle pulizie, etc.) in ragione del servizio espletato, in numero adeguato alle esigenze di rapidità ed efficienza del servizio dello stesso, con particolare riguardo al rispetto dell'orario di afflusso stabilito dall'Azienda per il Diritto allo Studio Universitario.

Il personale dovrà essere munito di libretto sanitario di idoneità, secondo le vigenti prescrizioni di legge in materia e dovrà osservare un contegno corretto ed educato, nel rispetto dei commensali e dell'ambiente.

La Impresa dovrà comunicare all'Azienda nominativi e dati anagrafici del personale incaricato dell'esecuzione del servizio e doterà il personale stesso di tesserini d'identificazione, riportanti le

generalità e la qualifica, che dovranno essere appuntati a vista sugli abiti da lavoro.

Il personale dovrà, altresì, osservare le norme igieniche di seguito riportate:

- indossare abiti puliti, di colore chiaro, e copricapo o altro efficace mezzo per trattenere i capelli; lavarsi le mani prima di iniziare il lavoro e dopo ogni assenza dal posto di lavoro per qualsiasi motivo;
 - utilizzare sapone liquido, non toccare i rubinetti con le mani ed utilizzare il comando non manuale;
 - utilizzare per asciugare le mani e per altre operazioni di pulizia, asciugamani monouso a perdere;
 - togliersi tutta la bigiotteria e quando si manipola il prodotto con le mani togliersi gli anelli;
- non fumare nelle zone di lavorazione dei prodotti alimentari o negli ambienti destinati alla pulizia di utensili ed attrezzature;
- . prendere qualsiasi altra precauzione per prevenire ogni possibile contaminazione di alimenti (mascherine protettive, calzature in gomma facilmente disinfettabili, ecc..)

L'Azienda si riserva il diritto di richiedere alla Impresa la sostituzione e l'allontanamento dal luogo di lavoro di quanti, a suo insindacabile giudizio, non rispettino le norme igieniche e comportamentali innanzi richiamate.

Articolo 14 - Trattamento del personale

La Impresa potrà avvalersi esclusivamente di personale regolarmente assunto con contratto di lavoro subordinato, corrispondendo il trattamento economico previsto dal vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro del settore e versando regolarmente la contribuzione previdenziale ed assicurativa, secondo quanto stabilito dalla vigente normativa.

Fermo restando che l' Azienda per il Diritto allo Studio Universitario resterà estranea a qualsiasi rapporto intercorrente tra la Impresa ed il personale in ragione della dipendenza lavorativa, l'Azienda potrà richiedere alla Impresa, in qualsiasi momento, la documentazione comprovante il rispetto dell' assolvimento degli obblighi di legge in materia di rapporto di lavoro. Pertanto la Impresa si impegna a tenere a disposizione dell'Azienda per il Diritto allo Studio Universitario i libri matricola, i libri paga, copia delle tessere assicurative e quant'altro dall'Azienda ritenuto necessario per un adeguato controllo.

Qualora siano riscontrate inadempienze in materia a carico della ditta, l'Azienda per il Diritto allo Studio Universitario provvederà a trattenere dal corrispettivo dovuto per il servizio prestato un importo pari all'ammontare degli emolumenti non corrisposti al personale e dei contributi previdenziali ed assistenziali il cui versamento sia stato omesso; detti importi saranno riconosciuti alla Impresa dopo che la stessa avrà provveduto a sanare le irregolarità.

L'Azienda per il Diritto allo Studio Universitario si riserva, inoltre, la facoltà di applicare le penali previste dall'articolo 30 del presente Capitolato Speciale d'Appalto o di risolvere il contratto.

Articolo 15 - Osservanza norme di sicurezza

La Impresa si obbliga al rispetto delle norme di legge vigenti in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori.

Articolo 16- Igiene del servizio

Il servizio dovrà essere espletato nel massimo rispetto delle norme vigenti in materia di tutela igienica e sanitaria; ciò in relazione sia alla qualità, conservazione, confezione, somministrazione e trasporto dei cibi e dei pasti, sia riguardo alla pulizia dei locali cucina, deposito, mensa, dei servizi igienici, delle stoviglie, delle suppellettili e delle attrezzature, sia infine in relazione agli aspetti riguardanti il personale impiegato.

E' vietato l'ingresso nei locali cucina ai non addetti.

E' fatto obbligo, altresì alla ditta di osservare il disposto del Decreto Legislativo del. 26 maggio 1997, n. 155 relativo alla procedura H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Articolo 17 – Ispezioni

L'Azienda per il Diritto allo Studio Universitario si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di controllare la piena osservanza di tutte le prescrizioni contrattuali, con particolare riguardo alla rispondenza ai requisiti richiesti sia delle derrate alimentari che dei pasti confezionati.

A tal fine, la predetta Azienda per il Diritto allo Studio Universitario nominerà un servizio ispettivo che potrà accedere, oltre che ai locali adibiti alla somministrazione dei pasti, anche alle cucine e ai depositi, al fine di prelevare campioni ed effettuare controlli durante le fasi di esecuzione del servizio; ciò non costituirà, in ogni caso, esonero di responsabilità per la Impresa in caso di rilievi formulati dalle Autorità amministrative preposte ai controlli di legge.

Oltre agli incaricati del servizio ispettivo, potranno accedere a tutti i locali nei quali viene svolto il servizio il rappresentante legale dell'Azienda o suoi delegati, il direttore amministrativo ed il responsabile di mensa.

Il prelievo di campioni potrà avvenire esclusivamente alla presenza del responsabile della Impresa o di suo rappresentante; qualora la Impresa rifiutasse di essere presente al prelievo, il Servizio Ispettivo procederà ugualmente alla presenza di testimoni estranei all'Azienda.

Previo accertamento ed analisi da parte dei competenti Organi sanitari, l'Azienda per il Diritto allo Studio Universitario potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare una penale, nella misura e secondo le modalità previste dall'articolo 30 del presente Capitolato Speciale d'Appalto. In caso di riscontrata inadempienza da parte della Impresa, il costo delle analisi sarà posto a carico della Impresa stessa.

Articolo 18 - Pulizia e gestione dei rifiuti

La Impresa dovrà procedere:

- giornalmente, a sua cura e spese, alla pulizia generale e disinfezione dei locali mensa e distribuzione pasti, dei depositi, delle celle frigorifere, delle cucine, dei servizi igienici, dello spazio antistante la mensa, se concesso in uso esclusivo a servizio della mensa stessa;
- mensilmente, alla disinfestazione e derattizzazione nonché agli opportuni interventi per l'eliminazione delle mosche.

Durante l'espletamento del servizio, in ogni caso, dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti e le cautele idonee ad evitare la contaminazione degli alimenti, quali, a titolo esemplificativo:

- evitare la promiscuità tra alimenti di tipo diverso, in dispensa come in frigorifero, separando i salumi dai formaggi e questi dalla carne che va distinta anche per specie diverse; le verdure crude che vanno private delle parti di scarto e della terra, prima di essere riposte in frigorifero.;
- utilizzare piani di lavoro usati differenziati per le diverse tipologie alimentari; se ciò non fosse possibile, occorre ripulire accuratamente lavelli, piani di lavoro, materiali utilizzati prima di passare ad un altro alimento;
- per la sanificazione al termine dei lavori, utilizzare composti a base di cloro attivo (candeggina).

La gestione dei rifiuti è interamente posta a carico della impresa e dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

Articolo 19 – Disposizioni particolari concernenti la gestione del bar

Il bar, annesso al locale della mensa di Benevento, alla Via Calandra s.n.c., dovrà essere gestito nel rispetto di tutte le disposizioni di legge ed amministrative vigenti.

La Impresa aggiudicataria si impegna a corrispondere il canone per la gestione del bar, per il primo anno di durata del contratto, all'atto della stipula del contratto stesso e, per gli anni successivi, entro 10 giorni dalla scadenza dell' annualità.

La Impresa potrà effettuare nei locali del bar la vendita dei soli prodotti previsti dalle norme amministrative vigenti ed espressamente contemplati dalle relative autorizzazioni.

Il prezzo dei prodotti dovrà essere concorrenziale con quello praticato, per generi di medesima qualità e marca, dagli esercizi commerciali esterni all'Università.

Per alcuni prodotti di più largo consumo (caffè, cappuccino, succhi di frutta, croissant e similari) la Impresa concorderà con l'Azienda per il Diritto allo Studio Universitario il prezzo di vendita e lo stesso non potrà essere variato senza che sussistano obiettivi riscontri nella dinamica di aumenti commerciali applicati all'origine dalle ditte fornitrici.

Articolo 20 – Licenze ed autorizzazioni

La Impresa dovrà essere in possesso di licenze, permessi ed autorizzazioni occorrenti allo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto; provvederà, con i relativi oneri a suo carico, agli adempimenti richiesti dalle disposizioni vigenti o che saranno emanate dalle competenti autorità amministrative, sanitarie e di pubblica sicurezza.

In caso di inadempienza la Impresa sarà responsabile dei danni che ne potranno derivare all'Azienda per il Diritto allo Studio Universitario..

Articolo 21 - Fornitura utenze

Gli oneri connessi al consumo di energia elettrica, gas, acqua e riscaldamento saranno integralmente a carico della Impresa.

Altrettanto dicasi per gli oneri derivanti dallo smaltimento dei rifiuti speciali e dall'iscrizione obbligatoria al Consorzio Nazionale Imballaggi.

Articolo 22 - Imposte e tasse

Tutte le imposte e tasse relative all'esercizio dell'attività, quale che sia la loro natura, saranno a carico della Impresa aggiudicatrice dell' appalto.

A solo titolo esemplificativo, e non esaustivo, si richiamano l'ICIAP, la TARSU e le tasse e i tributi per lo smaltimento dei rifiuti speciali.

Articolo 23 - Durata del contratto

Il contratto avrà decorrenza dal 1 luglio 2011 ed avrà la durata di tre anni, salva la facoltà dell'Azienda per il Diritto allo Studio Universitario, ricorrendone i presupposti di legge, di optare per il rinnovo dello stesso, per un periodo massimo di ulteriori anni tre.

Articolo 24- Cauzione definitiva

La Impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà costituire una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, ai sensi dell'articolo 113 del Decreto Legislativo del 12 aprile 2006 n. 163, mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, redatta secondo lo schema tipo 1.2 "Garanzia fidejussoria per la cauzione definitiva", approvato con Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 12 marzo 2004 n. 123. Tale cauzione, che resterà vincolata per tutta la durata dell'appalto, costituisce garanzia dell'esatto adempimento contrattuale, delle eventuali penali applicate, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che l'Azienda dovesse eventualmente sostenere durante la gestione dell'appalto per fatti imputabili alla Impresa e/o per irregolare esecuzione del servizio e delle attività ad esso connesse.

Resta salvo il diritto per l'Azienda per il Diritto allo Studio Universitario di intraprendere ogni e qualsivoglia azione di risarcimento dei danni eventualmente subiti, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Impresa potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione sulla quale la predetta Azienda si sia eventualmente rivalsa, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. Ove tale reintegrazione non venga effettuata entro il termine di 15 giorni dalla ricezione della richiesta inoltrata dall'Azienda, quest'ultima potrà esercitare la facoltà di risolvere il contratto. Lo svincolo della cauzione sarà autorizzato solo alla scadenza del contratto.

Articolo 25 - Polizza assicurativa

La Impresa si intende espressamente obbligata a tenere sollevato ed indenne il committente da tutti i danni, sia diretti che indiretti, che potessero comunque e a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto dal presente Capitolato.

A tal fine, la Impresa si impegna a stipulare con una primaria Compagnia una polizza di assicurazione per Responsabilità Civile nei confronti degli studenti iscritti in corso e fuori corso all'Università del Sannio - Benevento, del personale docente e non dell'Università degli Studi del Sannio - Benevento e del personale dell'Azienda per il Diritto allo Studio Universitario di Benevento, a copertura dei rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti.

La predetta polizza dovrà contenere un massimale per sinistro non inferiore ad € 1.500.000,00.

La copertura assicurativa dovrà altresì garantire, oltre il risarcimento del danno, anche il rimborso delle eventuali spese di cura e degenza anche per quanto eventualmente pagato da parte dell'Azienda per il Diritto allo Studio Universitario.

Tutte le polizze dovranno prevedere che la Compagnia Assicuratrice si dovrà impegnare ad informare tempestivamente il committente in caso di sospensione della garanzia per mancato pagamento del premio o disdetta del contratto.

Articolo 26 – Conteggio dei pasti

Il conteggio dei pasti effettivamente consumati sarà effettuato sulla base dell'apposito report, prodotto dal sistema automatizzato di gestione del servizio di mensa. La emissione del predetto report avverrà, di norma, con cadenza mensile e, pertanto, con la medesima cadenza, l' Azienda per il Diritto allo Studio Universitario di Benevento provvederà alla contabilizzazione dei pasti fruiti.

Articolo 27 – Pagamento

Il pagamento del corrispettivo delle prestazioni oggetto dell'appalto, al netto di eventuali penalità, verrà effettuato entro sessanta giorni dalla data di ricevimento delle fatture, intestate alla Azienda per il Diritto allo Studio Universitario di Benevento, Via Tenente Pellegrini s.n.c., 82100 Benevento, secondo le modalità di accredito indicate dall'Impresa nella fattura stessa.

In ogni caso, il pagamento è subordinato all'accertamento della regolarità contributiva della Impresa.

Articolo 28- Disposizioni concernenti la tracciabilità dei flussi finanziari

La Impresa, ai sensi di quanto disposto dall'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 196, e successive modificazioni ed integrazioni, è tenuta ad utilizzare uno o più conto correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la Società Poste Italiane S.p.a., dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche relative all'appalto.

La Impresa è tenuta a comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi dei predetti conti correnti, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Il mancato rispetto delle predette disposizioni è, ai sensi di quanto disposto dall'articolo 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010, n. 196, causa di risoluzione del contratto di appalto.

Articolo 29 - Subappalto

Il subappalto è disciplinato dall'art. 118 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163.

Articolo 30 - Penalità

L'eventuale violazione degli obblighi contrattuali da parte della Impresa, sarà contestata dall'Azienda per il Diritto allo Studio Universitario, a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno, assegnando alla Impresa un termine perentorio, per adempiere ovvero per produrre controdeduzioni scritte.

In caso di ritardo nell'adempimento rispetto ai termini indicati per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali, ovvero qualora le controdeduzioni non fossero pervenute entro il termine prescritto o non fossero ritenute idonee a giustificare il ritardo, verrà applicata, per ogni singola violazione, una penale nella misura di € 500,00 (euro cinquecento), per ogni giorno di ritardo, fino a un massimo di € 5.000,00 (euro duemila) per ogni singola violazione.

Articolo 31- Risoluzione del contratto

Nel caso di mancato o non conforme adempimento del servizio rispetto alle prescrizioni contrattuali, l'Azienda per il Diritto allo Studio Universitario, a suo insindacabile giudizio, procederà alla risoluzione del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1454 del Codice Civile, previa diffida ad adempiere nelle forme e secondo le modalità di cui al precedente articolo 32..

Il contratto, inoltre, sarà risolto di diritto, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 del Codice Civile, senza alcun termine di preavviso e senza dover corrispondere alcunchè all'affidatario del servizio, nei seguenti casi:

- a) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitarie accertate dall'Azienda per il Diritto allo Studio Universitario ovvero dai competenti Organismi e/o Enti di controllo (ASL, NAS, Vigili Urbani);
- b) inadempienza accertata alle disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale;
- c) interruzione o sospensione da parte della Società del servizio, non dipendente da cause di forza maggiore;
- d) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- e) reiterate e gravi violazioni delle norme di legge e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- f) cessazione o fallimento della Impresa.

Sia nell'ipotesi di applicazione delle penali di cui al precedente articolo 32, che nel caso di risoluzione del contratto, è fatto salvo il diritto dall'Azienda per il Diritto allo Studio Universitario al risarcimento di tutti i danni eventualmente sofferti in conseguenza del ritardo ovvero della risoluzione, imputabili a colpa della Impresa.

Articolo 32 - Controversie

Il contratto di appalto oggetto del presente Capitolato Speciale non conterrà la clausola compromissoria e, pertanto, non si potrà fare ricorso all'arbitrato.

Tutte le controversie che dovessero eventualmente insorgere fra la Azienda per il Diritto allo Studio Universitario e la Impresa, durante l'esecuzione dell'appalto saranno, pertanto, deferite esclusivamente alla competente Autorità Giurisdizionale.

Allegato A

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI ASIAGO

Il formaggio Asiago deve essere ottenuto esclusivamente dal latte di vacca di due mungiture, di cui una scremata o di una sola mungitura parzialmente scremata per affioramento e ad acidità naturale e deve:

- a) essere prodotto nella zona del Trentino Alto Adige, del Veneto e del Friuli Venezia Giulia;
- b) essere genuino e di prima qualità;
- c) avere pasta compatta con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza;
- d) avere colore paglierino e sapore dolce;
- e) avere come grasso sulla sostanza secca minimo il 36%;
- f) avere crosta liscia, regolare, elastica e forma cilindrica.
- g) avere una stagionatura di almeno sei mesi;
- h) avere etichettatura e i sigilli come per legge;
- i) essere trasportato alla mensa universitaria in contenitori consentiti dalle norme igienico-sanitarie vigenti e con le prescrizioni previste dalle leggi sia nazionali che europee.

Ogni forma deve avere un peso compreso fra 9 e 14 Kg, con variazioni in più o in meno, in apporto alle condizioni tecniche di produzione.

EMMENTHAL

Deve essere ottenuto da latte fresco intero di vacca e deve:

- essere prodotto secondo le specifiche norme del paese di origine (SVIZZERA);
- essere genuino e di prima qualità;
- riportare la denominazione di origine EMMENTHAL che per legge spetta solo al formaggio fabbricato in Svizzera;
- avere un contenuto di grasso non superiore al 45%;
- avere pasta morbida elastica senza fessure e lacerazioni, disseminata di cavità più o meno grandi, a superficie interna lucente e leggermente umida;
- colore giallo chiaro e sapore dolce e delicato;
- avere forma e dimensioni indicate nelle specifiche norme di produzione del paese di origine;
- riportare l'etichettatura e i sigilli indicati per legge;
- avere stagionatura di almeno 4 mesi;
- essere trasportato al luogo di consegna in contenitori consentiti dalle norme igienico sanitarie vigenti.

FONTINA

Deve essere ottenuto da latte intero di vacca proveniente da una sola mungitura ad acidità naturale di fermentazione.

Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione riscaldamento a temperatura superiore a 36 gradi e deve:

- essere prodotto nella zona del territorio della regione autonoma Val D'Aosta;
- essere genuino e di prima qualità;
- avere crosta compatta, sottile dello spessore di circa 2 mm.;
- pasta elastica piuttosto molle con scarsa occhiatura fondente in bocca, di colore leggermente paglierino,
- avere forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo con facce piene o quasi piene;
- avere un peso per forma da 8 a 18 Kg;
- avere come grasso nella sostanza secca minimo 45%;
- avere un periodo medio di maturazione di mesi 3;
- avere etichettature e sigilli come per legge;
- essere trasportato al luogo di consegna in contenitori consentiti dalle norme igienico sanitarie vigenti:

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI**FORMAGGIO "GRANA PADANO"**

Il formaggio "Grana Padano" deve avere una stagionatura non inferiore a un anno. I caratteri organolettici e le caratteristiche interne ed esterne del formaggio grana sono di seguito indicate (D.P.R. 30.10.1955, n.1269):

Tipo: formaggio semi grasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca.

Forma: cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane leggermente orlate.

Peso: da 24 a 40 Kg. per forma. Nessuna forma deve avere peso inferiore a Kg. 24.

Dimensioni: diametro da circa cm. 35 a circa cm. 45; altezza dello scalzo da circa cm. 18 a circa cm. 25.

Confezione esterna: tinta scura ed oleatura oppure gialla dorata naturale e riportante impresso a fuoco il bollo qualità "Grana Padano" e la dizione Scelto/Zero/Uno.

Colore della pasta: bianco o paglierino.

Aroma e sapore caratteristici della pasta: fragrante, delicato.

Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radicale a scaglia.

Occhiatura: appena visibile.

Spessore della crosta: da 4 a 8 mm.

Composizione chimica: all'analisi devono riscontrarsi i seguenti dati:

- umidità non oltre 36%

- grasso (da determinarsi con l'acido-butirrometro Gerber, modificato

Siegfels non meno	32%		
- sostanze azotate non meno	43%		su sostanza secca
- ceneri non oltre	7%	_	

La partita deve essere costituita da un insieme di forme perfette, sia per ciò che riguarda la struttura interna ed esterna che l'aroma ed il sapore della pasta.

Le forme di formaggio devono essere confezionate, etichettate a norma di legge (L. 30.4.1962, n. 283, e D.P.R. 26.3.1980, n. 327) e seguenti.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI

PROVOLONE

Il provolone deve essere costituito da formaggio a pasta filata dura, prodotto con latte fresco e intero di vacca ad acidità naturale di fermentazione con stagionatura massima di 3 mesi e deve:

- a) essere prodotto e conservato secondo le norme vigenti in materia di formaggi e latticini (R.D.L. 15.10.1925, n. 2033, legge 2.2.1939, n. 396) e seguenti di alimenti in genere (legge 30.4.1962, n. 283, e D.P.R. 26.3.1980, n. 327) e seguenti;
- b) essere genuino, di prima qualità ed esente da difetti;
- c) avere pasta compatta, priva di occhi, di colore bianco leggermente paglierino e di sapore butirroso e gradevole (è tollerata una leggera occhiatura);
- d) avere un contenuto di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%;
- e) avere crosta liscia, sottile, lucida, di colore giallo-dorato o giallo-bruno;
- f) avere forma cilindrica e peso compreso fra 4 e 5 Kg.;
- g) riportare l'etichettatura e i sigilli prescritti per legge;
- h) essere trasportato alla mensa universitaria in contenitori consentiti dalle norme igienico-sanitarie vigenti e con le prescrizioni previste dalle leggi sia nazionali che europee.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI LATTE E YOGURT

Il latte da fornire deve essere intero ed avere un tenore di materia grassa non inferiore al 3,20% e deve osservare le prescrizioni stabilite dall'art. 1 del Regolamento CEE n. 566 del Consiglio del 15 marzo 1976 e seguenti.

Il latte deve:

- 1) essere somministrato in contenitori a perdere di materiale ammesso dalle norme igienico-sanitarie vigenti, chiusi con adatto sistema riconosciuto idoneo dall'autorità sanitaria sul quale, in modo chiaro e indelebile, sarà indicata la data di confezionamento e di scadenza;
- 2) essere trasportato alla mensa universitaria con le modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate per legge (art. 21 - R.D. 9 maggio 1929, n. 994 e seguenti).

YOGURT

Deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente alla attività dei microrganismi specifici di fermentazione (mantenuti vivi e vitali ed in quantità elevata fino alla data di validità riportata sul contenitore), al contenuto in grasso e ai contenitori. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi. La frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. Le confezioni devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione, e lo stesso deve essere sottoposto ad un trattamento di bonifica termica prima dell'inoculo dei fermenti. Deve inoltre essere indicato il termine minimo di conservazione con la dicitura " da consumarsi il.....".

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI PANNA PER ALIMENTI

La panna deve essere:

- a base di grassi vegetali;
- a lunga conservazione U.H.T.;
- in perfetto stato di conservazione, priva di odori disgustosi;
- in tutto conforme alle disposizioni di legge vigenti in materia.

Deve contenere i seguenti ingredienti:

- acqua;
- grassi vegetali idrogenati;
- malto destrine;
- latticello;
- emulsionanti sui grassi: lecitina;
- stabilizzanti: farina di semi di guar, amido modificato.

La panna deve essere preparata in confezioni, tetra pak, da ml. 500, non manomissibili, ermeticamente chiuse.

Sulla confezione deve risultare la denominazione del prodotto, il sigillo di garanzia, la data entro cui va consumata, gli ingredienti, il cognome e nome o la ragione o denominazione sociale del confezionatore ed il luogo dello stabilimento di confezione.

Il trasporto delle confezioni di panna alla mensa universitaria deve essere effettuato secondo le prescrizioni indicate per legge (Legge 30.4.1962, n. 283, e D.P.R. 26.3.1980, n. 327) e seguenti.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI PANNA PER DOLCI

La panna deve essere:

- a base di grassi vegetali;
- a lunga conservazione U.H.T.;
- in perfetto stato di conservazione, priva di odori disgustosi;
- in tutto conforme alle disposizioni di legge vigenti in materia.

Deve contenere i seguenti ingredienti:

- acqua;
- grassi vegetali idrogenati;
- zucchero;
- emulsionanti proteine del latte: lecitina, esteri lattici dei mono e digliceridi degli acidi grassi, aromi;
- stabilizzanti: sciroppo di sorbitolo, idrossipollicellulosa.

La panna deve essere preparata in confezioni, tetra pak, da ml. 500, non manomissibili, ermeticamente chiuse.

Sulla confezione deve risultare la denominazione del prodotto, il sigillo di garanzia, la data entro cui va consumata, gli ingredienti, il cognome e nome o la ragione o denominazione sociale del confezionatore ed il luogo dello stabilimento di confezione.

Il trasporto delle confezioni di panna alla mensa universitaria deve essere effettuato secondo le prescrizioni indicate per legge (Legge 30.4.1962, n. 283, e D.P.R. 26.3.1980, n. 327) e seguenti.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI BURRO

Il burro deve essere ottenuto dalle creme ricavate unicamente da latte di vacca. Deve:

- essere genuino e di recente produzione;
- presentare colore bianco giallognolo caratteristico;
- presentare gusto gradevole e aroma delicato;
- essere in perfetto stato di conservazione, privo di odori disgustosi come di rancido, di putrido, di pesce, di muffa e di altri diversi da quello caratteristico;
- di possedere caratteristiche fisico-chimiche indicate nell'art. 113 del R.D. 1° luglio 1926, n. 1361 e successive modifiche ed integrazioni;
- non deve contenere antisettici (all'infuori del sale da cucina) e coloranti;
- deve avere un contenuto in materia grassa non inferiore all'82%, un indice di rifrazione a 35° compreso fra 44 e 48, un numero di acidi volatili solubili non inferiori a 26, un numero di grassi insolubili compresi fra 2 e 3,5;
- essere in tutto conforme alle disposizioni di legge (legge 23.12.1956, n. 1526 e successive modifiche).

Il burro in pezzatura da grammi 10g (confezione monouso per distribuzione) e da Kg. 1 deve essere preparato in confezioni originali ed intere e contenuto in involucri non manomissibili, ermeticamente chiusi o in involucri chiusi con sigilli secondo le prescrizioni di legge (legge 23.12.1956, n. 1526 e seguenti).

Sull'involucro che racchiude il burro deve risultare la denominazione del prodotto, il peso netto, il cognome e nome o la ragione o denominazione sociale del confezionatore ed il luogo dello stabilimento di confezione, la data di confezionamento o scadenza.

Il trasporto delle confezioni di burro alla mensa universitaria deve essere effettuato secondo le prescrizioni indicate per legge (Legge 30.4.1962, n. 283, e D.P.R. 26.3.1980, n. 327 e seguenti).

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI SALUMI

I salumi, indicati di seguito, devono essere preparati da carne fresca di maiale sana e genuina e devono:

- 1) essere di prima qualità;
- 2) avere odore e sapore gradevoli caratteristici del tipo di prodotto e con spezie in giusta misura;
- 3) essere esenti da alterazioni che possano modificare la composizione del prodotto rendendolo non adatto all'alimentazione;
- 4) essere preparati a regola d'arte, secondo i più razionali e moderni processi di conservazione che garantiscono la preparazione igienica e la buona conservazione dei prodotti;
- 5) essere preparati secondo le prescrizioni di legge (legge 4.4.1964, n.171, e legge 30.4.1962, n. 283, e D.P.R. 26.3.1980, n. 327) e seguenti;
- 6) essere muniti dei bolli metallici portanti impresso da un lato il nome e il luogo della ditta produttrice, dall'altro la lettera "S" che indica la carne suina usata per la preparazione dei prodotti;
- 7) portare le etichette con le indicazioni prescritte per legge.

La stagionatura dei salumi dovrà essere quella dei salumi di giusta maturazione, secondo le qualità richieste, già pronti per l'uso, con l'esclusione, pertanto, di prodotti troppo maturi (essiccamento) o troppo freschi.

I tipi di salumi da somministrare sono:

a) SPIANATA ROMANA

Il prodotto deve essere di buona qualità, insaccato a grana grossa di colore rosso intenso, di sapore dolce o piccante con quantità minima di grasso, preparato con carni di suino, insaporito con sale, spezie ed altri aromi in giuste quantità, stagionato per un periodo non inferiore a 60 giorni.

Ogni pezzo deve avere un peso di Kg. 2 circa.

La quantità della fornitura di cui all'elenco allegato alla lettera d'invito può essere aumentata o diminuita fino al 20%.

b) PROSCIUTTO COTTO

Il prodotto deve essere senza polifosfati, di forma tipica a <<mandolino>> di peso compreso tra i kg. 6 e kg. 8 di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollienti; avere carne di colore rosa chiaro, compatta, grasso bianco, sodo e ben refilato; essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce.

All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite:

- acqua sul magro non superiore al 74%;
- umidità assoluta non superiore al 70%, con tolleranza + 1%;
- proteine 15 - 20%;
- ceneri 2 - 2,5%.

c) PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA

Deve essere costituito dalle parti muscolari della coscia dei suini che hanno per base ossea il femore, la tibia, la rotula, e la prima fila delle ossa tarsiche.

Deve essere magro, di sapore gradevole con giusto grado di salatura ed a maturazione completa (stagionatura di almeno 8 mesi).

Devono essere esclusi i prosciutti che, per la scarsa consistenza della carne e del grasso, per il colorito chiaro della carne stessa, per la mancanza del caratteristico aroma, risultino non completamente maturi.

Dovranno preferirsi prosciutti con contenuto di : acqua 61,80%; proteine 26,87%; sale 5,97% e sopra tutto grasso 3,46%

Devono essere esclusi, inoltre, i prosciutti aventi un'eccessiva proporzione del grasso e cotenna.

I prosciutti devono essere in possesso di tutti i requisiti prescritti dalle vigenti norme igienico-sanitarie sia nazionali sia comunitarie e deve portare impresso il marchio del consorzio.

Esso deve essere fornito intero dal peso netto di kg. 7/9 con tutte le indicazioni prescritte dalle disposizioni vigenti in materia sia nazionali sia comunitarie.

d) CAPOCOLLO STAGIONATO

Il capocollo deve essere di produzione nazionale, di prima qualità, esente da qualsiasi difetto, salato al punto giusto, deve avere una giusta percentuale di grasso e una stagionatura minima di mesi tre.

Ogni pezzo deve avere un peso compreso tra Kg. 3,500 e Kg. 4,500.

e) PANCETTA COPPATA

La pancetta coppata deve essere di tipo nazionale, di prima qualità, esente da qualsiasi difetto, deve avere una stagionatura minima di mesi due, le parti magre e grasse devono risultare in giuste proporzioni.

f) MORTADELLA DI BOLOGNA

La Mortadella deve essere di 1^a qualità, senza polifosfati, confezionata esclusivamente con carni suine finemente tritate a cui vanno aggiunti cubetti di grasso (lardelli) ricavati principalmente dalla cubettatura del grasso di gola, ed impastata insieme ad altri ingredienti: nitrito, sale, pepe, aromi naturali, zucchero etc.;

- avere una forma ovale o cilindrica, con la fetta di colore rosa, costellata di cubetti bianchi (lardelli) ben definiti;
- essere insaccata in budello naturale;
- avere un gusto delicato senza tracce di affumicature;
- emanare un profumo intenso, aromatico ed inconfondibile; una volta iniziata deve mantenere le sue caratteristiche di consistenza, aroma, e gusto per circa sette giorni;

Il prodotto dovrà essere fornito in pezzatura da kg. 10 a kg. 15, con un diametro non superiore a 35 cm..

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni prescritte dalle disposizioni vigenti in materia sia nazionali sia comunitarie ed essere consegnate in idonei imballaggi puliti ed integri.

g) WURSTEL

Devono essere prodotti esclusivamente con carne suina e carne bovina, proveniente da animali riconosciuti sani dall'Autorità Sanitaria prima e dopo la macellazione.

L'impasto deve essere omogeneo, senza grumi, perfettamente emulsionato e costituito da:

- 26% max di carne bovina;
- 47% max di carne suina;
- 8% max d'ingredienti;
- 19% max d'acqua aggiunta.

I wurstel devono essere prodotti senza budello, avere una lunghezza media di cm. 11 - 13, essere di forma cilindrica con le estremità arrotondate ed avere un diametro medio da 19 a 22 mm..

Si devono presentare di colore rosso bruno ad eccezione dei termini che possono avere un colore rosso più chiaro.

Al taglio non devono presentare vacuoli o fessure tuttavia queste sono tollerate se non eccedono i 2 mm. di diametro e sono limitate nel numero.

I wurstel, dopo essere stati cotti, devono avere subito processo di affumicazione.

Il prodotto può essere confezionato insieme a liquido di governo in contenitori metallici oppure sottovuoto in imballaggio trasparente rispondenti entrambi alle norme igienico sanitarie vigenti etichettati recanti tutte le indicazioni prescritte dalle disposizioni vigenti in materia sia nazionali sia comunitarie.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI ACETO DI VINO

L'aceto deve essere ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica di vini senza aggiunta di:

- materie coloranti, ivi compresa l'enocianina;
- acido acetico, anche se puro;
- altre sostanze.

A richiesta dell'Ente può essere fornito sia aceto proveniente da vini bianchi che aceto proveniente da vini rossi.

REQUISITI ORGANOLETTICI

COLORE:

- giallastro per l'aceto proveniente da vini bianchi;
- rosso vinoso per l'aceto proveniente da vini rossi.

ODORE:

acetico etereo gradevole.

SAPORE:

acido speciale senza retrogusto sgradevole.

LIMPIDEZZA:

l'aceto deve essere limpido. In caso di aceto torbido si dovrà accertare con lente di ingrandimento o con il microscopio se la torbidità sia dovuta a parassiti (anguillule, ecc;) o a fermentazioni secondarie putride.

Al fine di meglio apprezzare l'odore ed il sapore, l'aceto dovrà essere diluito con acqua tiepida oppure si dovrà neutralizzare esattamente l'aceto con soda.

Con questa ultima prova si avvertiranno la presenza di alcole, di aldeidi e gli odori empireumatici dell'acido pirolegnoso.

L'aceto non dovrà intorbidirsi a seguito di diluizione con acqua.

REQUISITI ANALITICI

- Contenuto in acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per ml. 100.
- Contenuto in estratto secco non inferiore a gr. 12 per litro per l'aceto rosso ed a gr. 10 per quello bianco e non superiore a gr. 25 per l'aceto rosso ed a gr. 20 per quello bianco.
- Contenuto in ceneri non inferiore a gr. 1,3 e non superiore a gr. 4,5 per litro.
- Contenuto in alcole non superiore all'1,5%.

I provvedimenti per le determinazioni analitiche sono riportati su "Metodi Ufficiali di analisi per i mosti, i vini e gli aceti" seconda edizione aggiornata in base al "Supplemento n. 1 D.M. 19/6/1965 e successivi".

CONDIZIONATURA

L'aceto dovrà essere fornito in bottiglie di vetro da litri 1.

Le bottiglie dovranno essere munite di suggello di garanzia, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza l'asportazione del suggello stesso.

Sulle bottiglie dovrà essere applicata un'etichetta che rechi, oltre all'indicazione "aceto di vino", le seguenti precisazioni:

- a) il nome e la sede della ditta produttrice;
- b) indirizzo dello stabilimento ove l'aceto è stato prodotto;
- c) quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione acetica.

Le indicazioni suddette dovranno essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo ed in carattere di altezza non inferiore a 5 mm. per l'indicazione di cui alla lett. a) e non inferiore a 2 mm. per le altre (Legge 14/12/1950 n. 1151 e successive modifiche ed integrazioni).

Tra data di consegna e termine di scadenza dei prodotti deve intercorrere un tempo minimo pari ai 2/3 di quello intercorrente fra data di produzione e data di scadenza.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI VINO

Il vino deve essere ottenuto dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, dell'uva ammostata o dal mosto d'uva, ecc. (art. 2 D.P.R. 12.2.1965, n. 162 e seguenti).

Il vino, con una gradazione alcolica non inferiore a 10 gradi, dovrà essere di produzione nazionale, limpido, di colore rosso rubino o bianco; inoltre, dovrà avere odore vinoso, sapore franco, asciutto, gradevole ed armonico.

Non dovrà risultare alterato per malattia come acescenza, girato, agrodolce, filante e simili o difettoso per avere acquistato odori o sapori estranei e disgustosi come acidità volatile, asprezza muffaticcia, legno fradicio. All'analisi organolettica o chimica e microscopica dovrà risultare rispondente ai requisiti prescritti dal D.P.R. 12.2.1965, n. 162 e seguenti.

Non è ancora ammessa nessuna manipolazione diretta a nascondere, correggere o arrestare malattie, difetti od alterazioni.

Il vino deve essere confezionato a norma di legge (legge 30.4.1962, n. 283, e D.P.R. 26.3.1980, n. 327 e seguenti) in confezione break da lt. 0,250 e da lt. 1 ermeticamente chiuse.

Tra data di consegna e termine di scadenza dei prodotti deve intercorrere un tempo minimo pari ai 2/3 di quello intercorrente fra data di produzione e data di scadenza.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI LEGUMI SECCHI

I legumi secchi (fagioli cannellini bianchi, ceci e lenticchie) devono essere sani, genuini, di prima qualità, di pezzatura media, e devono:

- presentare i caratteri della buona produzione nazionale;
- essere dell'ultimo raccolto;
- rispondere per grandezza forma e aspetto ai semi della specie;
- essere ben secchi, privi di polvere, privi di corpi estranei e di altri semi di qualsiasi natura; non sono ammessi legumi rugosi alla superficie, tarlati e ammuffiti;
- essere di facile e uniforme cottura, per la quale non dovranno occorrere più di due ore;
- essere consegnati in confezioni idonee da Kg. 1 netto sigillate ed etichettate a norma di legge.

Legumi conservati in scatola:

devono essere prodotti da legumi freschi e sani appartenenti alla specie di seguito indicate:

fagioli borlotti;
fagioli cannellini;
piselli fini;
fagiolini.

Il liquido di governo sarà costituito da acqua e sale nelle proporzioni previste per la buona conservazione del prodotto secondo la normativa vigente.

L'offerta deve essere fatta a peso netto sgocciolato. L'indicazione del peso netto sgocciolato deve risultare sull'etichetta del contenitore insieme a tutte le altre indicazioni prescritte per legge.

Tra data di consegna e termine di scadenza dei prodotti deve intercorrere un tempo minimo pari ai 2/3 di quello intercorrente fra data di produzione e data di scadenza.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI FARINA

La farina deve essere ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

La farina deve:

- essere farina "tipo OO";
- essere priva di odori e sapori sgradevoli, in ottimo stato di conservazione e priva di difetti e alterazioni (Legge 30.4.1962, n. 282, e D.P.R. 26.3.1980, n. 327 e seguenti);
- deve possedere le caratteristiche della farina "tipo OO" indicate all'art. 7 della legge 4.7.1967, n. 580 e seguenti;
- deve essere fornita in confezioni da Kg. 1 di carta o altro materiale rispondente alle norme igienico sanitarie vigenti, etichettati secondo le disposizione dell'art. 13 della legge 4.7.1967, n. 580 e seguenti.

Tra data di consegna e termine di scadenza dei prodotti deve intercorrere un tempo minimo pari ai 2/3 di quello intercorrente fra data di produzione e data di scadenza.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI PANE PER CELIACI

Il pane deve essere ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farina di grano tenero, acqua potabile e lievito naturale o selezionato, olio di semi di girasole e con aggiunta di sale comune.

La farina da impiegare per la confezione del pane deve essere quella specifica per celiaci oppure miscela di amido di mais, fecola di patate, farina di riso e farina di semi di carrube, di buona qualità, in perfetto stato di conservazione, esente da parassiti, animali, micotossine, antiparassitari, metalli pesanti, additivi o da altre alterazioni o difetti (legge 30/4/1992, n. 283, e D.P.R. 26/3/1980, n. 327).

Il pane deve:

- a) Risultare ben lavorato, lievitato, cotto e raffreddato;
- b) Avere odore e sapore gradevoli;
- c) Avere la mollica porosa, elastica, asciutta, e, se compressa con le mani, deve rapidamente riprendere la forma primitiva;
- d) Essere fornito nel formato "panino" (pezzatura da 80 grammi), ciascun pezzo deve essere contenuto in un film neutro protettivo rispondenti alle norme igienico sanitarie vigenti;
- e) Essere trasportato nel luogo di consegna in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura, in modo che, il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni causa di insudiciamento;
- f) Avere le seguenti caratteristiche chimiche:

umidità max	31%	(legge 580 del 4/7/1967 art. 16 / D.P.R. n. 187/2001)
ceneri max	0,60.	

La ditta dovrà fornire, inoltre, in comodato N. 10 contenitori.

Ogni confezione da 150 grammi "Panino" dovrà avere un'etichetta con descrizione dell'articolo, ingredienti, nome e ragione sociale del produttore, luogo di trasformazione.

CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI LIEVITO

Il lievito deve essere costituito da cellule in massima parte vivente con adeguato potere fermentativo, con umidità non

superiore al 75% e con ceneri non superiori all'8% rifiuto alla sostanza secca.

Ogni confezione dovrà riportare il nome e ragione sociale del produttore, data di produzione (giorno, mese ed anno) e quanto altro previsto dalle norme vigenti in materia.

PANE

Il pane dovrà essere fresco, garantito di produzione giornaliera ben lievitato e ben cotto. Deve essere prodotto con farina di grano tenero di tipo "O" in forma di rosetta, con regolare aggiunta di sale comune, confezionato in monoporzioni. Deve rispondere ai requisiti previsti dalla Legge n. 580 del 04-07-1967 e s.i.m.. Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie, quali gusto eccessivo di lievito, odore rancido, di farina cruda, muffa o altro.

Il trasporto deve avvenire secondo le condizioni indicate dall' art. 26 della Legge 580 cioè in "recipienti lavabili e muniti di copertura a causa di insudiciamento". Nel caso di contenitori rigidi o altri contenitori (es. sacchi di carta) questi devono rispondere ai requisiti specifici previsti dal D.M. 31 luglio 1973 e s.i.m. .

PASTE ALIMENTARI

La pasta dovrà essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta in Italia e con farina di semola di grano duro e acqua secondo quanto previsto dalla Legge 04 luglio 1967 n°580.

Le confezioni sigillate ed integre devono riportare tutte le informazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992 n°109 e la data di scadenza in modo ben visibile. La pasta deve essere in perfetto stato di conservazione, di odore e sapore gradevole, priva di muffe, immune da insetti e loro parti, di colore giallognolo, aspetto omogeneo, fatura vitrea, esente da difetti di essiccazione. Dovrà essere di aspetto uniforme, e sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente 2,5 g. di sale per 15') non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Gli gnocchi dovranno essere prodotti essenzialmente con patate e farina "OO" o di tipo "O" senza aggiunta di additivi. I ravioli devono contenere un ripieno (ricotta o altro) con una percentuale non inferiore al 25%, con contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca, non inferiore a quella prescritta dalla disposizione di legge. La loro etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. N°109/ 92.

Per la pasta per lasagne dovranno essere utilizzate sfoglie di pasta all'uovo. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente senza preventivo passaggio in acqua bollente.

La pasta cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza considerando l'eventuale trasporto con contenitori termici all'esterno dal centro di cottura.

Per la pizza: pasta lievitata di pane preparata con farina di tipo "O", acqua, olio extravergine di oliva, sale e lievito di birra.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI RISO

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura (art.1, legge 18.3.1958, n.325, e modifiche successive).

Il riso non deve aver subito alcun trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

E' ESCLUSA LA FORNITURA:

- a) del riso contenente il 30% di risetto;
- b) del riso scondizionato o alterato o comunque tale da non essere adatto all'alimentazione umana.

SONO CONSENTITE LE SEGUENTI TOLLERANZE:

- grane striate rosse: 10,00% - difformità naturali: 15,00%
- grane gessate: 3,00% - grane vaiolate: 1,20%
- grane macchiate: 0,30% - grane ambrate: 0,20%
- rottura: 3,00.

Il riso, oggetto della fornitura, deve essere del tipo "Riso Fino RIBE PARBOILED" e deve essere fornito in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice, da Kg. 5; i sigilli devono essere confezionati in modo che, in seguito all'apertura, siano resi inservibili.

Si intendono sigillate quelle confezioni la cui chiusura impone per apertura la lacerazione dell'involucro.

Su apposito cartellino assicurato da sigillo sull'imballaggio devono essere indicati nell'ordine: il gruppo di appartenenza e la varietà.

Tra data di consegna e termine di scadenza dei prodotti deve intercorrere un tempo minimo pari ai 2/3 di quello intercorrente fra data di produzione e data di scadenza.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI CONSERVA VEGETALI

Le conserve vegetali devono essere prodotte da sostanze vegetali genuine, sane, fresche, mature e ben lavate.

Le conserve vegetali, che di seguito saranno indicate, devono:

- 3) essere di prima qualità ed avere odore, colore e sapore normali ed essere esenti da alterazioni;
- 4) essere prive di larve, parassiti e di alterazioni di natura parassitaria;
- 5) essere esenti da antif fermentativi, edulcoranti e coloranti non consentiti per legge;
- 6) essere preparate a regola d'arte, secondo i più razionali e moderni processi di conservazione che garantiscono la preparazione igienica, l'efficace sterilizzazione e la buona conservazione del prodotto, contenente data di scadenza.
- 7) essere preparate secondo le prescrizioni di legge (R.D. 14.10.1926, n. 1927, R.D.L. 8.2.1923, n. 501, legge 30.4.1962, n. 283, e D.P.R. 26.3.1980, n. 327 e seguenti);
- 8) essere contenute in contenitori metallici nuovi, privi di ammaccature o di altre lesioni, ottenuti da banda stagnata di spessore idoneo e con non più dell'1% di piombo nella stagnatura, contrassegnati con le indicazioni prescritte per legge (nome, ragione sociale e sede del produttore, peso netto, peso sgocciolato, ecc).

Saranno rifiutate le conserve vegetali fabbricate con sostanze vegetali non genuine, guaste, infette o colpite da malattia che ne alteri la composizione o comunque non adatte alla alimentazione.

Le conserve vegetali richieste sono le seguenti:

Macedonia di frutta:

deve essere preparata impiegando frutta di prima qualità e giusta maturazione (pesche, albicocche, ananas, ciliege, pere, uva, etc..). Il liquido di governo sarà costituito da sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, leggermente acidulato e successiva sterilizzazione delle scatole. La macedonia deve essere prodotta ai sensi della normativa vigente e delle direttive CEE.

L'offerta deve essere fatta a peso netto sgocciolato, l'indicazione del peso netto sgocciolato deve risultare sull'etichetta del contenitore insieme a tutte le altre indicazioni prescritte per legge.

Ananas sciropate:

deve essere preparata impiegando frutta di prima qualità e giusta maturazione.

Il liquido di governo sarà costituito da sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, leggermente acidulato e successiva sterilizzazione delle scatole. L'ananas deve essere prodotta ai sensi della normativa vigente e delle direttive CEE.

L'offerta deve essere fatta a peso netto sgocciolato, l'indicazione del peso netto sgocciolato deve risultare sull'etichetta del contenitore insieme a tutte le altre indicazioni prescritte per legge.

Giardiniera all'aceto di vino:

deve essere preparata impiegando vegetali genuini sani e freschi (carote, cavoli, cipolline, finocchi, ecc.). Il liquido di governo sarà costituito da acqua e aceto di vino nelle proporzioni previste per la buona conservazione del prodotto ai sensi della normativa vigente.

L'offerta deve essere fatta a peso netto sgocciolato. L'indicazione del peso netto sgocciolato deve risultare sull'etichetta del contenitore insieme a tutte le altre indicazioni prescritte per legge.

Olive verdi in salamoia:

devono essere preparate da olive fresche e sane di colore verde preventivamente deamarizzate con soluzione alcalina e fermentate in salamoia,, senza l'uso di anidride solforosa, come conservante. Il liquido di governo deve essere formato da acqua e sale nelle proporzioni previste per la buona conservazione del prodotto ai sensi della normativa vigente e deve essere limpido e di colore paglierino.

L'offerta deve essere fatta a peso netto sgocciolato. L'indicazione del peso netto sgocciolato deve risultare sull'etichetta del contenitore insieme a tutte le altre indicazioni prescritte per legge.

La quantità della fornitura di cui all'elenco allegato alla lettera d'invito può essere aumentata o diminuita fino al 20%.

Olive verdi snocciate :

Devono essere preparate da olive fresche, sane, mature, ben lavate, di prima qualità e secondo le prescrizioni di legge.

L'offerta deve essere fatta a peso netto sgocciolato. L'indicazione del peso netto sgocciolato deve risultare sull'etichetta del contenitore insieme a tutte le altre indicazioni prescritte per legge.

Olive greche in salamoia:

devono essere preparate da olive fresche e sane di colore nero deamarizzate e fermentate in salamoia. Il liquido di governo deve essere formato da acqua e sale nelle proporzioni previste per la buona conservazione del prodotto ai sensi della normativa vigente e deve essere limpido e di colore rosso bruno.

L'offerta deve essere fatta a peso netto sgocciolato. L'indicazione del peso netto sgocciolato deve risultare sull'etichetta del contenitore insieme a tutte le altre indicazioni prescritte per legge.

Purea di patate:

deve essere prodotta esclusivamente da patate fresche sane e sbucciate. La purea di patate deve:

- essere soffice, priva di grumi, di residui di buccia, di odore e sapore gradevole;
- essere esente da difetti organolettici;
- essere fornita in confezioni originali da kg. 5 munite di efficace chiusura di garanzia e recante all'esterno, in modo ben visibile, le indicazioni prescritte per legge;
- essere contenuta in contenitori riportanti sull'etichetta tutte le indicazioni prescritte per legge.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI UOVA

Le uova devono essere uova in guscio di gallina, atte al consumo come tali.

Le uova devono essere conformi alle norme vigenti (legge 3.5.1971, n. 419 e seguenti) e ai regolamenti comunitari (Regolamento CEE n. 1619/68 e n. 95/69 e seguenti, Reg. CE 2052/2003, Reg. CE 2295/2003) e al D.Lgs. 29/7/2003, n. 267.

Le uova da fornire devono appartenere alla categoria A e presentare le caratteristiche seguenti:

guscio: pastorizzato

guscio e cuticola: normali, netti, intatti;

camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm.;

albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;

tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, che non si allontanano sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione;

germe: sviluppo impercettibile;

odore: esente da odori estranei;

pezzatura: da meno di 65 gr. a 60 gr. (categoria A).

Le uova (categoria A) devono essere consegnate in piccoli imballaggi recanti in lettere visibili e leggibili la dicitura relativa ad uno dei tre sistemi di allevamento previsti dalla normativa comunitaria e quant'altro disposto all'art. 18 del Regolamento CEE n. 1619/68 e seguenti, e dal D.Lgs. 181/2003 e trasportate in condizioni tali da essere mantenute pulite, asciutte ed esenti da odori estranei e preservate dagli urti, dalle intemperie e dall'azione della luce.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI ZUCCHERO

Lo zucchero “semolato” o “bianco semolato” deve essere in possesso di caratteristiche non inferiore a quelle previste all’art. 1 – punto 2 della Legge 31 marzo 1980, n. 139, dal D.Lgs. 109/92 e s.m. e i. e dal D.Lgs. del 20 febbraio 2004 n. 51 – Attuazione della Direttiva n. 2001/111/CE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all’alimentazione umana.

Lo zucchero deve essere di aspetto uniforme, asciutto, di odore e sapore caratteristici; deve essere dotato di ottima solubilità in acqua, a temperatura ambiente.

Il trasporto deve avvenire nel pieno rispetto delle norme d’igiene.

Lo zucchero deve essere consegnato in scatole di cartone per alimenti, a forma di parallelepipedo rettangolo, ermeticamente chiuse, del tipo comunemente in commercio, da Kg. 1 (peso netto).

Le scatole devono a loro volta essere immesse in robusti scatoloni di cartone ondulato, atti a resistere a tutte le sollecitazioni di trasporto, maneggio e stivaggio.

I contenitori devono recare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- Ditta produttrice;
- Denominazione del prodotto;
- Numero e peso netto dei pacchetti contenuti;
- Mese ed anno di produzione (anche in codice);
- Eventuali altre indicazioni obbligatorie per legge.

Tra data di consegna e termine di scadenza dei prodotti deve intercorrere un tempo minimo pari ai 2/3 di quello intercorrente fra data di produzione e data di scadenza.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI BIBITE ANALCOLICHE

Le bibite analcoliche sono bevande gassate e non gassate, preparate con acqua potabile od acqua minerale contenenti una o più delle seguenti sostanze:

- a) succo di frutta;
- b) infusi, estratti di frutta o di parti di piante commestibili o amaricanti o aromatizzanti;
- c) essenze naturali;
- d) saccarosio, acido citrico, acido tartarico (D.P.R. 19/5/1958 e seguenti).

Le sostanze impiegate nella fabbricazione delle bibite analcoliche devono essere genuine ed in perfetto stato di conservazione.

L'anidride carbonica impiegata per la gassazione deve essere esente da gas nocivi ed indicata per essere addizionata agli alimenti.

Thè alla pesca: vero infuso di thè non gassato senza coloranti e senza conservanti. Infuso di thè (acqua, thè), succo di frutta (9,5% di frutta), zucchero, destrosio, aromi, succo di limone, esaltatore di sapidità (acido ascorbico), acidificante (acido citrico).

Thè al limone - Ingredienti: Acqua minerale naturale, zucchero, estratto di thè non gassato, senza coloranti e senza conservanti, acidificante (acido citrico), succo di limone, esaltatore di sapidità (acido ascorbico), aromi.

Le bibite oggetto della fornitura sono:

bibite analcoliche: Coca Cola e Aranciata Fanta – Thè al gusto di pesca e Thè al gusto di limone – Aranciata e Cola.

Le bibite analcoliche devono essere confezionate a norma di legge (legge 30/4/1962, n.283, e D.P.R. 26/3/1980, n. 327 e seguenti) in lattine della capacità di 33 cl..

Sui contenitori devono essere riportate tutte le indicazioni obbligatorie prescritte per legge (denominazione che caratterizza il prodotto, marchio, sede dello stabilimento di produzione, il quantitativo, termine minimo di conservazione, etc.)

Il trasporto deve avvenire nel pieno rispetto delle norme d'igiene e delle leggi vigenti in materia sia nazionali che europee.

Tra data di consegna e termine di scadenza dei prodotti deve intercorrere un tempo minimo pari ai 2/3 di quello intercorrente fra data di produzione e data di scadenza.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI NETTARE DI FRUTTA IN BRIK

Il succo di frutta deve essere costituito dal liquido ottenuto per spremitura della frutta, di colore uniforme, sapore caratteristico senza note di fermentato, con aggiunta di acqua e zucchero alla purea dei frutti di provenienza.

Il succo di frutta deve essere confezionato a norma di legge in recipienti break da 200 ml. ermeticamente chiusi. Sulla confezione devono essere riportate tutte le indicazioni prescritte per legge:

- denominazione loro riservata;
- elenco degli ingredienti;
- nome della ditta produttrice e confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione.

Ingredienti:

acqua, purea di frutta (non inferiore al 40%), zucchero, sciroppo di glucosio, antiossidante: ac. I ascorbico, acidificante: acido citrico.

Caratteristiche della confezione: tetrabrik con cannuccia.

Termine massimo di conservazione o data di scadenza: 18 mesi.

I succhi richiesti dovranno essere delle seguenti qualità di frutta

- succo di pera
- succo di pesca
- succo di albicocca
- succo di pompelmo;
- . succo di mela;
- succo di ananas.

Tra data di consegna e termine di scadenza dei prodotti deve intercorrere un tempo minimo pari ai 2/3 di quello intercorrente fra data di produzione e data di scadenza.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI ACQUA MINERALE

L'acqua minerale dovrà corrispondere alle caratteristiche previste dalle norme vigenti per le acque minerali naturali di cui alle leggi R.D. 28/9/1919 n. 1924, D.M. 20/1/27, R.D. 27/7/34, n. 1265, ed a quanto dichiarato nella etichetta apposta sulla confezione in conformità del D.M. 1/2/1983.

La fornitura dovrà inoltre conformarsi alle condizioni generali e particolari previste dalla legge 30/4/1962, n. 283, e del relativo regolamento di esecuzione del 26/3/80, n. 327, sulla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, nonché alle prescrizioni del D.P.R. 18/5/82, n. 322 e D.Lgs.181/2003 sulla etichettatura dei prodotti alimentari.

L'acqua minerale oggetto della fornitura è:

- 9) acqua minerale naturale.

Sulla etichetta devono essere riportate tutte le indicazioni obbligatorie prescritte per legge (il marchio, il nome e la ragione sociale del produttore, la sede dello stabilimento di produzione, il quantitativo etc...).

CONFEZIONE E TRASPORTO

L'acqua minerale dovrà rispondere in tutto alle prescrizioni dei DD.MM. 21/3/73 e 17/2/81 e a tutte le altre disposizioni relative agli imballaggi ed ai contenitori per le sostanze alimentari.

L'acqua minerale deve essere in confezione da ½ litro in PET.

Il trasporto deve avvenire nel pieno rispetto delle norme d'igiene e delle leggi vigenti in materia sia nazionali che europee.

Tra data di consegna e termine di scadenza dei prodotti deve intercorrere un tempo minimo pari ai $\frac{2}{3}$ di quello intercorrente fra data di produzione e data di scadenza.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI BIRRA

La birra deve essere ottenuta per mezzo della fermentazione alcolica con ceppi di saccaromices carlobergensis o di saccaromices cerevisia di mosti preparati con malto di orzo anche torrefatto ed acqua, amaricati con luppolo. Il luppolo può essere utilizzato anche in polvere, sotto forma di estratti o di concentrati.

Il malto d'orzo può essere sostituito con malto di frumento, con riso o con altri cereali anche rotti o macinati o sotto forma di fiocchi fino alla percentuale massima del 25% calcolato sul peso complessivo del cereale impiegato.

La birra deve essere limpida o tutto al più, leggermente opalina, priva di sedimenti. L'odore ed il sapore devono essere gradevoli, il colore deve variare dal giallo pallido al giallo carico. La schiuma deve essere bianca, voluminosa e persistente.

Si intende esclusa la birra ottenuta da materie prime avariate o guaste o contenenti sostanze vietate tossiche o comunque nocive e che non abbia le caratteristiche e i requisiti a norma di legge (Legge 16.8.1962, n.1354 e D.P.R. 30.12.1970, n. 1498, e seguenti).

REQUISITI CHIMICI

La birra deve avere i seguenti requisiti chimici:

- Alcool: % in valore a 20° C - min 3,5 - max 4,5;
- Acidità totale espressa in NaOH N/10: non deve superare i ml 40x100 ml;
- Ceneri: non più di g.0,55 x ml 100;
- Anidride carbonica in peso: non meno di gr. 0,3 x ml.100 e non più di gr. 1 per ml 100;
- Acidità volatile espressa in NaOH N/10: non deve superare i ml 8,5 x 100 ml;
- Anidride solforosa: non più di 20 mg x litro;
- Grado saccarometrico in volume: non inferiore a 13°.

Nella preparazione della birra:

- a) non devono essere impiegate sostanze amidacee diverse da quelle indicate al primo comma né aggiunti ai mosti di birra zuccheri e succhi di frutta;
- b) non devono essere aggiunti coloranti, a meno che non provengano dal malto di orzo torrefatto;
- c) non devono essere aggiunti agenti di conservazione: è tollerata la presenza dell'anidride solforosa, nella quantità massima di 20 milligrammi x litro;
- d) non devono essere aggiunti o comunque impiegati alcool, sostanze schiumogene o sostanze amare diverse dal luppolo;
- e) devono essere comunque rispettate tutte le norme fissate dalla legge 16/8/1962, n. 1354, e successive modificazioni ed integrazioni.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

La birra deve essere confezionata a norma di legge (Legge 30.4.1962, n. 283, e D.P.R. 26.3.1980, n. 327, e seguenti) in lattine della capacità di 0,33 cl.

Le lattine devono riportare tutte le indicazioni obbligatorie prescritte per legge (il marchio, il nome e la ragione sociale del produttore e la sede dello stabilimento di produzione, il quantitativo ecc.)

Il trasporto deve avvenire nel pieno rispetto delle norme d'igiene e delle leggi vigenti in materia sia nazionali che europee.

Tra data di consegna e termine di scadenza dei prodotti deve intercorrere un tempo minimo pari ai 2/3 di quello intercorrente fra data di produzione e data di scadenza.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI CARNE FRESCA DI AGNELLO

Le carni di agnello devono provenire da animali allevati sul territorio nazionale o CEE.

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado, ed ogni richiesta degli organi preposti al controllo igienico - sanitario, di indicare la provenienza delle carni introdotte nel proprio laboratorio.

1) Le carni da somministrare devono:

- essere conformi alle norme di legge in vigore;
- avere buono colorito e buona consistenza;
- essere di gusto gradevole e tenere;
- non presentare caratteristiche organolettiche alterate;
- non provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali;
- provenire da animali sani, che, all'ispezione sanitaria, siano stati riconosciuti incondizionalmente idonei al consumo.

2) L'Ente si riserva la facoltà di far visitare dal proprio personale il locale in cui sono conservate le carni destinate alle mense universitarie, di far vigilare continuamente o saltuariamente, la lavorazione dei prodotti da fornire, per assicurarsi, tra l'altro, della qualità delle carni impiegate, della presenza dei bolli dell'Ufficio Sanitario e del Veterinario del Comune, della bontà del processo di conservazione e dell'osservanza delle norme igienico - sanitarie previste dalle leggi nazionali e comunitarie.

Con ciò rimane tuttavia impregiudicata la responsabilità del fornitore a qualsiasi conseguenza derivante dalle risultanze. Saranno rifiutati i pezzi riconosciuti difettosi, o, comunque, non rispondenti in tutto o in parte alle caratteristiche sopra citate. Qualora i pezzi forniti, pure in possesso dei requisiti richiesti, alla prova di cottura, dovessero presentarsi duri o fibrosi, il fornitore dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione. Ove il fornitore non intenda o non sia in grado di provvedere alla sostituzione, si applicherà la norma di cui all'art. 6 del capitolato generale.

3) Il personale della ditta fornitrice, adibito alla consegna delle carni nei magazzini della mensa, dovrà essere provvisto di libretto sanitario. Detto personale dovrà essere assicurato contro gli infortuni per incidenti eventuali che potessero verificarsi nei locali dell'A.DI.S.U. durante le operazioni di consegna.

L'A.DI.S.U. è comunque sollevato da ogni responsabilità derivante da quanto sopra (comma precedente), anche nei confronti dei terzi.

4) La consegna, nei modi e nei tempi previsti dal capitolato di appalto, deve avvenire in buste sigillate, osservando le prescrizioni igienico - sanitarie previste dalle leggi vigenti. Il trasporto deve avvenire secondo le disposizioni di cui all'art. 11 del D.P.R. 10.8.1972, n. 967 e seguenti, e secondo le norme CEE e con veicoli muniti di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 327/80.

L'agnello, oggetto della fornitura, deve essere intero, conforme a quanto su esposto.

Il peso pulito, eviscerato e privo di testa e zampe, può variare tra i 12 e 15 chilogrammi.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI CARNE FRESCA DI CONIGLIO

Le carni di coniglio devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali allevati sul territorio nazionale o CEE.

La ditta aggiudicataria dovrà essere in grado, ed ogni richiesta degli organi preposti al controllo igienico - sanitario, di indicare la provenienza delle carni introdotte nel proprio laboratorio.

1) La carne di coniglio dovrà provenire da animali sani, in ottimo stato di nutrizione e che, all'ispezione sanitaria, siano stati riconosciuti incondizionalmente idonei al consumo.

A prova dell'avvenuta ispezione, sulla carcassa di ciascun animale ammesso al consumo, deve essere applicato un bollo a placca del Comune sul quale risulti la sigla VS (visita sanitaria) e il numero assegnato al veterinario addetto al macello.

E' vietata l'insuffazione d'aria o l'immissione di qualsiasi sostanza nel connettivo sottocutaneo, nonché il trattamento delle carni con acqua ossigenata, con sostanze chimiche decoloranti o con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici, con sostanze o radiazioni a scopo conservativo.

Dovrà essere fornito il posteriore intero del coniglio tagliato all'altezza dell'ultima costola (prima vertebra lombare) ricavato da coniglio intero, macellato fresco, asciutto, completamente eviscerato, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale che non può essere spellata.

2) L'Ente si riserva la facoltà di far visitare dal proprio personale il locale in cui sono conservate le carni destinate alle mense universitarie, di far vigilare continuamente o saltuariamente, la lavorazione dei prodotti da fornire, per assicurarsi, tra l'altro, della qualità delle carni impiegate, della presenza dei bolli dell'Ufficio Sanitario e del Veterinario del Comune, della bontà del processo di conservazione e dell'osservanza delle norme igienico sanitarie previste delle leggi nazionali e comunitarie.

Con ciò rimane tuttavia impregiudicata la responsabilità del fornitore a qualsiasi conseguenza derivante dalle risultanze. Saranno rifiutati i pezzi riconosciuti difettosi, o, comunque, non rispondenti in tutto o in parte alle caratteristiche sopra citate. Qualora i pezzi forniti, pure in possesso dei requisiti richiesti, alla prova di cottura, dovessero presentarsi duri o fibrosi, il fornitore dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione. Ove il fornitore non intenda o non sia in grado di provvedere alla sostituzione, si applicherà la norma di cui all'art. 8 del capitolato generale.

3) Il personale della ditta fornitrice, adibito alla consegna delle carni nei magazzini della mensa, dovrà essere provvisto di libretto sanitario. Detto personale dovrà essere assicurato contro gli infortuni per incidenti eventuali che potessero verificarsi nei locali dell'A.DI.S.U. durante le operazioni di consegna.

L'A.DI.S.U. è comunque sollevato da ogni responsabilità derivante da quanto sopra (comma precedente), anche nei confronti dei terzi.

4) La consegna, nei modi e nei tempi previsti dal capitolato di appalto, deve avvenire in imballaggi o recipienti conformi alla normativa nazionale e comunitaria, osservando le prescrizioni igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti. Il trasporto deve avvenire secondo le disposizioni di cui all'art. 11 del D.P.R. 10.8.1972, n. 967 e seguenti, e secondo le norme CEE e con veicoli muniti di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 327/80.

Il peso del coniglio può variare da kg. 1 a kg. 2.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI

CARNE FRESCA DI POLLO E TACCHINO

Le carni di pollo e tacchino devono essere tassativamente fresche e provenire da animali, allevati sul territorio nazionale o CEE, sani, in perfetto stato di ingrassamento e macellati di recente secondo quanto stabilito dalle norme legislative (Legge 30.4.1962, n.283, e D.P.R. 26.3.1980, n.327) e sanitarie vigenti, D.P.R. 10.8.1972, n. 967 e seguenti e dalle norme comunitarie.

La ditta aggiudicataria dovrà essere in grado, ed ogni richiesta degli organi preposti al controllo igienico - sanitario, di indicare la provenienza delle carni introdotte nel proprio laboratorio.

1) Le carni devono:

- a) essere di ottima qualità e di colorito bianco rosato o tendente al giallo;
- b) presentarsi bene dissanguate, prive di chiazze sanguigne e verdastre, di ecchimosi, edemi, ematomi e in perfetto stato di conservazione;
- c) essere di buona consistenza, tenere e non flaccide, non infiltrate di sierosità, non presentare caratteristiche organolettiche alterate, non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali, di taglio facile, cottura facile e odore aromatico caratteristico all'arrostimento. Per gli animali trattati con antibiotici dovranno comunque essere rispettati i tempi di sospensione;
- d) provenire da carcasse che abbiano subito il normale processo di raffreddamento;
- e) portare ben visibili ed inalterati il bollo a prova della avvenuta ispezione sanitaria ai sensi del D.M. 23.2.1973 e D.M. 25.7.1990 e seguenti e dalle norme comunitarie.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazioni dei grassi.

- 2) L'Ente si riserva la facoltà di far visitare dal proprio personale il locale in cui sono conservate le carni destinate alle mense universitarie, di far vigilare continuamente o saltuariamente, la lavorazione dei prodotti da fornire, per assicurarsi, tra l'altro, della qualità delle carni impiegate, della presenza dei bolli dell'Ufficio Sanitario e del Veterinario del Comune, della bontà del processo di conservazione e dell'osservanza delle norme igienico - sanitarie previste dalle leggi nazionali e comunitarie.

Con ciò rimane tuttavia impregiudicata la responsabilità del fornitore a qualsiasi conseguenza derivante dalle risultanze. Saranno rifiutati i pezzi riconosciuti difettosi, o, comunque, non rispondenti in tutto o in parte alle caratteristiche sopra citate. Qualora i pezzi forniti, pure in possesso dei requisiti richiesti, alla prova di cottura, dovessero presentarsi duri o fibrosi, il fornitore dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione. Ove il fornitore non intenda o non sia in grado di provvedere alla sostituzione, si applicherà la norma di cui all'art. 8 del capitolato generale.

- 3) Il personale della ditta fornitrice adibito alla consegna delle carni nei magazzini della mensa, dovrà essere provvisto di libretto sanitario. Detto personale dovrà essere assicurato contro gli infortuni per incidenti eventuali che potessero verificarsi nei locali dell'A.DI.S.U. durante le operazioni di consegna.

L'A.DI.S.U. è comunque sollevato da ogni responsabilità derivante da quanto sopra (comma precedente), anche nei confronti dei terzi.

- 4) La consegna, nei modi e nei tempi previsti dal capitolato di appalto, deve avvenire in imballaggi o recipienti conformi alla normativa nazionale e comunitaria, osservando le prescrizioni igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti. Il trasporto deve avvenire secondo le disposizioni di cui all'art. 11 del D.P.R. 10.8.1972, n. 967 e seguenti, secondo le norme CEE e con veicoli muniti di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 327/80.

La fornitura riguarda:

BUSTI DI POLLO FRESCHI: devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da - allevamenti a terra - nazionali o CEE igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario, essere macellati da non oltre tre giorni, perfettamente puliti, eviscerati e senza rigaglie, testa, collo e zampe ed essere di colore "giallo" di buona consistenza. Il peso di ciascun busto di pollo non deve essere inferiore a 1300 grammi nè superiore a 1500 grammi.

PETTI DI POLLO FRESCHI: devono essere consegnati affettati del peso di 150 grammi. Devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da allevamenti

nazionali o CEE, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; essere macellati da non oltre tre giorni e conservati a temperatura di refrigerazione.

La carne dovrà essere di colore “giallo” di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, non presentare caratteristiche organolettiche alterate;

- non dovrà provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. Per gli animali trattati con antibiotici dovranno comunque essere rispettati i tempi di sospensione;

- dovrà essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna.

COSCIOTTI DI POLLO FRESCHI: devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da allevamenti nazionale o CEE.

Essere macellati (da non meno 12 ore e non più di cinque giorni) con raffreddamento in cella frigorifero.

La carne deve essere di colore giallo di buona consistenza.

Il peso di ogni singola coscia deve essere circa di gr. 300.

FESA DI TACCHINO CON LEGATURA Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchino allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie). Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia.

La fesa di tacchino fresca, di prima qualità, dovrà:

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da allevamenti nazionali o CEE igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario;

- essere macellata da non oltre tre giorni e conservata a temperatura di refrigerazione;

- essere priva di ossa e di parti legamentose;

- essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI CARNE BOVINA

1) Le carni oggetto della fornitura devono essere di vitellone, di prima scelta, e non dovranno mai avere una reazione alcalina, la reazione dovrà essere acida. Non dovranno contenere all'analisi una percentuale di acqua superiore al 65 - 70%. Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori, da animali che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali e non dovranno, inoltre, essere trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette né contenere residuo di farmaci. La macellazione, il sezionamento, la commercializzazione delle predette carni dovranno essere conformi alle disposizioni governative, comunali e comunitarie vigenti. La ditta aggiudicataria dovrà essere in grado, ad ogni richiesta degli organi preposti al controllo igienico-sanitario, di indicare la provenienza delle carni introdotte nel proprio laboratorio, paese e n. di approvazione dell'impianto di macellazione etc..., come previsto dai regolamenti (CE) n. 1760/2000, (CE) n. 1825/2000, dal Decreto Ministeriale 30 agosto 2000 e dal Decreto Ministeriale 13 dicembre 2001 contenente disposizioni applicative al Regolamento CE n. 1760/2000 - Etichettatura carni bovine.

Le carni che devono essere conformi alla normativa CEE (Legge 29/11/1971, n. 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni), devono provenire da animali giovani d'ambo i sessi (bovino maschio castrato e non castrato oppure femmina, che non abbia partorito e che non sia gravida) con i denti incisivi da latte od al massimo con due denti incisivi da adulto, in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento, allevati esclusivamente per la macellazione.

Esse devono presentarsi di un colore roseo caratteristico, ben monde di sangue, asciutte e sane, di tessitura fine ed omogenea, con fibre difficilmente dissociabili, di odore piacevole caratteristico, devono, altresì, risultare frollate e di facile cottura, prive di tutti i cascami grassi, cartilagini, nervi ed ossa, devono provenire da animali macellati da non più di 15 giorni e di peso vivo superiore a kg. 300 e peso morto oltre kg. 150 in canale.

2) La fornitura di carne bovina fresca di vitellone disossato riguarda pezzi ricavati da:

sezioni posteriori (roast-beef senza osso, tre costole, fesa, noce, girello), con percentuale di grasso non superiore all'8%;

sezioni anteriori (spalla e sottospalla), con percentuale di grasso non superiore all'8%.

Su richiesta dell'Ente, la carne ricavata da sezioni posteriori (roast-beef senza osso, tre costole, fesa e noce) dovrà essere consegnata a fette e quella ricavata da sezioni anteriori (spalla e sottospalla) dovrà essere consegnata macinata, hamburger e/o spezzatino. La carne macinata dovrà essere preparata, al massimo, nelle 12 ore che precedono la consegna. Sarà macinata con brevi interruzione per evitare il riscaldamento del tritacarne. La carne macinata non dovrà subire manipolazioni come aggiunta di additivi, grassi, sangue e carne scadente.

3) L'Ente si riserva la facoltà di far visitare dal proprio personale i locali in cui è conservata la carne destinata alla mensa universitaria e le relative attrezzature, che, ai sensi del D.M. 3/2/1977. - Regolamento di esecuzione del Decreto 17/1/1977, n. 3, devono essere conformi alle prescrizioni igienico - sanitarie previste dalle vigenti norme, di far vigilare continuamente o saltuariamente, la lavorazione del prodotto da fornire, per assicurarsi, tra l'altro, della qualità della carne impiegata, della presenza dei bolli dell'Ufficio Sanitario e del Veterinario del Comune, della bontà del processo di conservazione e dell'osservanza delle norme igieniche.

Con ciò rimane tuttavia impregiudicata la responsabilità del fornitore a qualsiasi conseguenza derivante dalle risultanze. Saranno rifiutate le carni riconosciute difettose, o comunque non rispondenti in tutto o in parte alle caratteristiche sopra citate. Qualora la carne fornita pure in possesso dei requisiti richiesti, alla prova di cottura dovesse presentarsi dura o fibrosa, il fornitore dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione. Ove il fornitore non intenda o non sia in grado di provvedere alla sostituzione, si applicheranno le norme di cui al capitolato generale.

4) La consegna, nei modi e nei tempi previsti dal capitolato di appalto, deve avvenire in confezioni sottovuoto, osservando le prescrizioni igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti. Il trasporto deve avvenire con automezzi del tipo coibentato muniti di autorizzazioni sanitarie ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. 327/80 e seguenti, autorizzazione prevista anche nel mod. A - Dichiarazione.

Il personale della ditta fornitrice, adibito alla consegna delle carni nei magazzini delle mense, dovrà essere provvisto di libretto sanitario. Detto personale dovrà essere assicurato contro gli infortuni per incidenti eventuali che potessero verificarsi nei locali dell'A.DI.S.U. durante le operazioni di consegna.

L'A.DI.S.U. è comunque sollevato da ogni responsabilità derivante da quanto sopra (comma precedente), anche nei confronti dei terzi.

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI
CARNE DI MAIALE E SALSICCE FRESCHE**

1) La carne di prima scelta deve provenire da animali sani di specie suina, classificati a norma della Legge 4/4/1964 n.171 e successive aggiornamenti e modificazioni, in perfetto stato di ingrassamento e macellati di recente. La carne deve rispondere a quanto stabilito dalle norme legislative (Legge 30.4.1962 n. 283 e successive modifiche e D.P.R. 26.3.1980, n. 327 e successive modifiche ed integrazioni) e sanitarie vigenti.

La ditta aggiudicataria dovrà essere in grado, ed ogni richiesta degli organi preposti al controllo igienico - sanitario, di indicare la provenienza delle carni introdotte nel proprio laboratorio.

La carne fresca di maiale deve:

- 10) essere carne fresca, di ottima qualità, di grana delicata, tessitura omogenea e di colore tipico della carne fresca di maiale;
- 11) presentarsi bene dissanguata, priva di chiazze sanguigne, e in perfetto stato di conservazione;
- 12) essere di consistenza tenera, di taglio facile, cottura facile e odore aromatico all'arrostimento;
- 13) essere priva di grasso di copertura e di deposito;
- 14) provenire da carcasse che, dopo il normale periodo di raffreddamento, abbiano subito il normale processo di frollatura;
- 15) portare ben visibili ed inalterati i bolli dell'Ufficio Sanitario del Comune.

La macellazione dei suini deve essere eseguita con l'osservanza delle disposizioni comunitarie, governative e comunali vigenti.

Le carni non dovranno provenire da animali che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali e non dovranno, inoltre, essere trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette, né contenere residuo di farmaci.

2) La fornitura di carne fresca di maiale riguarda pezzi appartenenti a:

Cosciotto di maiale: Il cosciotto di maiale deve essere disossato, sgrassato e privo di cotenne, la carne deve provenire dalla coscia piena e ben conformata.

Filone: Il filone deve essere tenero, ben sgrassato e avere un peso di Kg. 4 circa.

Fesa: la fesa deve essere tenera e polposa.

Carrè con osso (costole affettate con osso): Il carrè deve comprendere 13 costole (15 se si tratta di razza Landrace), deve essere privo di cotenne e di grasso esterno.

Salsiccia fresca di maiale: La salsiccia fresca di maiale deve essere confezionata a regola d'arte (legata) con carne fresca e magra di maiale (a totale percentuale di grasso consentita e comunque non superiore al 20%) insaccata in budello naturale con l'aggiunta, a richiesta, di finocchietto e/o spezie. Non deve contenere additivi, conservanti e coloranti e deve essere confezionata almeno 24 ore prima della consegna.

Le sostanze proteiche non devono aver subito processi di degradazione enzimatica per cui non devono avere odore sgradevole di idrogeno solforato, sapore piccante, presenza nell'impasto di aree di colorito giallo - verdastro.

3) L'Ente si riserva la facoltà di far visitare dal proprio personale il locale in cui è conservata la carne destinata alle mense universitarie, di far vigilare, continuamente o saltuariamente, la lavorazione del prodotto da fornire, per assicurarsi, tra l'altro, della qualità della carne impiegata, della presenza dei bolli dell'Ufficio Sanitario e del Veterinario del Comune, della bontà del processo di conservazione e dell'osservanza delle norme igieniche.

Con ciò rimane tuttavia impregiudicata la responsabilità del fornitore a qualsiasi conseguenza derivante dalle risultanze. Saranno rifiutate le carni riconosciute difettose, o comunque non rispondenti in tutto o in parte alle caratteristiche sopra citate. Qualora la carne fornita, pure in possesso dei requisiti richiesti, alla prova di cottura dovesse presentarsi dura o fibrosa, il fornitore dovrà provvedere alla immediata sostituzione. Ove il fornitore non intenda o non sia in grado di provvedere alla sostituzione, si applicheranno le norme di cui al capitolato generale.

4) La consegna, nei modi e nei tempi previsti dal capitolato d'appalto, deve avvenire in confezioni sottovuoti, osservando le prescrizioni igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti.

Il trasporto deve avvenire con automezzi del tipo coibentato muniti di autorizzazione sanitarie ai sensi dell'art. 44

del D.P.R. 327/80 e successive modifiche autorizzazione prevista anche nel mod. A - Dichiarazione.

Il personale della ditta fornitrice adibito alla consegna delle carni nei magazzini delle mense, dovrà essere provvisto di libretto sanitario.

Detto personale dovrà essere assicurato contro gli infortuni per incidenti eventuali che potessero verificarsi nei locali dell'A.D.I.S.U. durante le operazioni di consegna.

L'A.D.I.S.U. è comunque sollevato da ogni responsabilità derivante da quanto sopra (comma precedente), anche nei confronti dei terzi.

L'A.D.I.S.U. si riserva la facoltà di sospendere la somministrazione qualora, a causa del favorevole andamento stagionale, si sconsigli il consumo delle carni di maiale.

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI
MOZZARELLA - MOZZARELLA AFFUMICATA – FIORDILATTE - RICOTTA**

LA MOZZARELLA:

deve provenire dalla lavorazione del latte intero di bufala e deve:

- a) essere preparata e conservata secondo le norme vigenti in materia di formaggi e latticini (R.D.L. 15.10.1925, n. 2033, R.D.L. 1938, n. 1177, convertito nella legge 2.2.1939, n. 396 e seguenti) e di alimenti in genere (Legge 30.4.1962, n. 283, e D.P.R. 26.3.1980, n. 327);
- b) essere genuina, esente da difetti (occhiature, odore e sapore sgradevoli);
- c) avere consistenza leggermente elastica nelle prime 8-10 ore dopo la confezione;
- d) avere un contenuto di grasso sulla sostanza secca: minimo 50%;
- e) avere forma globosa, superficie liscia e lucente e colore bianco porcellaneo;
- f) essere confezionata ai sensi del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, e del D.L. 11 aprile 1986, n. 98, coordinati con la legge di conversione 11 giugno 1986, n. 252, in imballaggi che avvolgono interamente il prodotto sui quali devono essere riportate le seguenti indicazioni:
 - denominazione di vendita;
 - elenco degli ingredienti;
 - termine minimo di conservazione;
 - quantità netta ovvero dicitura "da vendersi a peso";
 - luogo di origine o di provenienza;
 - nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante, nonché sede dello stabilimento di produzione e/o confezionamento;
 - condizioni opportune di conservazione;
- g) essere fornita, a richiesta dell'Amministrazione, in preconfezioni singole da gr.180, 100 e 50 nette cad. ed in formato treccina in preconfezioni singole da gr. 80.
- h) essere trasportata alla mensa universitaria in contenitori standard di materiale consentito dalle norme igienico sanitarie vigenti e con liquido di governo.

LA MOZZARELLA AFFUMICATA

deve provenire dalla lavorazione del latte intero di bufala e deve:

- a) essere preparata e conservata secondo le norme vigenti in materia di formaggi e di latticini (R.D.L. 15.10.1925, n. 2033, e Legge 2.2.1939, n. 396 e seguenti) e di alimenti in genere (legge 30.4.1962, n. 283 e D.P.R. 26.3.1980, n. 327);
- b) essere genuina esente da difetti (occhiature, odore e sapore sgradevoli);
- c) avere un contenuto di grasso sulla sostanza secca: minimo 50%;
- d) avere forma globosa e un peso netto di 500 grammi, 100 grammi e 50 grammi;
- e) essere stata affumicata con procedimento naturale mediante l'impiego di paglia, foglie, legno, ecc.;
- f) essere confezionato ai sensi del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, e del D.L. 11 aprile 1986, n. 98, coordinati con la legge di conversione 11 giugno 1986, n. 252, in imballaggi che avvolgono interamente il prodotto sui quali devono essere riportate le seguenti indicazioni:
 - denominazione di vendita;
 - elenco degli ingredienti;
 - termine minimo di conservazione;
 - quantità netta ovvero dicitura "da vendersi a peso";
 - luogo di origine o di provenienza;
 - nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante, nonché sede dello stabilimento di produzione e/o confezionamento;
 - condizioni opportune di conservazione;
- g) essere trasportata alla mensa universitaria in contenitori standard di materiale consentito dalle norme igienico sanitarie e con liquido di governo.

IL FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA (FIORDILATTE)

deve provenire dalla lavorazione del latte fresco intero di vacca e deve:

- 16) essere preparato e conservato secondo le norme vigenti in materia di formaggi e latticini (R.D.L. 15.10.1925, n. 2033, R.D.L. 1938, n.1177, convertito nella legge 2.2.1939, n. 396) e di alimenti in genere (legge 30.4.1962, n. 283, e D.P.R. 26.3.1980, n. 327);
- 17) essere genuino, esente da difetti (occhiature, odore e sapore sgradevoli);
- 18) essere prodotto nelle 12-24 ore precedenti la consegna;
- 19) avere un contenuto di grasso indicato per legge (R.D.L. 1938, n. 1177, convertito nella legge 2.2.1939, n. 396);
- 20) avere un peso compreso fra 400 e 500 grammi cad.;
- 21) essere confezionato all'origine ai sensi del D.P.R. 18 maggio 1932, n. 322, e del D.L. 11 aprile 1986, n. 98, coordinati con la legge di conversione 11 giugno 1986, n. 252, e seguenti in imballaggi che avvolgono interamente il prodotto anche in più pezzi, in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

Sulle confezioni dei formaggi freschi a pasta filata devono essere riportate le seguenti indicazioni, con le modalità previste dalle norme generali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari:

- denominazione di vendita;
-
- elenco degli ingredienti;
- la quantità netta o nominale, ovvero, nel caso di prodotto contenuto in liquido di governo, la quantità di prodotto sgocciolato;
- la data di scadenza;
 - il nome o la ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante, nonché la sede dello stabilimento;
 - le modalità di conservazione;
- la dicitura di identificazione del lotto;
- i) il luogo di origine o di provenienza;
 - essere fornito in confezioni da kg. 5, in liquido di governo con l'indicazione del peso netto;
 - essere trasportato alla mensa universitaria in contenitori standard di materiale consentito dalle norme igienico sanitarie vigenti.

Su richiesta dell'Ente, il fiordilatte dovrà essere consegnato a cubetti, per uso pizzeria, in idonee confezioni per il trasporto.

LA RICOTTA DI VACCA :

deve provenire dalla lavorazione di siero di latte di vacca, essere sana, genuina, preparata di recente e conservata a perfetta regola d'arte, esente da difetti ed impurezze e conforme alle norme vigenti in materia di formaggi e di sostanze alimentari sia nazionali sia comunitarie.

La ricotta, in pezzatura da gr. 80, deve essere confezionata secondo le prescrizioni di legge e trasportata alla mensa universitaria in contenitori standard di materiale consentito dalle norme igienico sanitarie.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati vari devono corrispondere a quanto stabilito dalla legge 27.1.1968, n. 32, pubblicata sulla G.U. n. 36 del 10.2.1968, dai Decreti Ministeriali pubblicati sulla G.U. n. 178 del 15.6.1971 e seguenti che regolano:

- 1) le norme per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati;
- 2) l'elenco degli alimenti surgelati;
- 3) la determinazione dei tempi massimi da impiegare per la surgelazione dei singoli alimenti o di gruppi di alimenti;
- 4) le norme relative al controllo della produzione e alla vendita per il consumo degli alimenti;
- 5) le modalità per il confezionamento, etichettatura, etc.;
- 6) le modalità da osservare nel trasporto degli alimenti surgelati.

I prodotti surgelati, oggetto della fornitura, dovranno essere di prima qualità e conformi alle norme vigenti in materia di disciplina igienico-sanitaria (legge 30.4.1962, n. 283, e D.P.R. 26.3.1980, n. 327 e successive modificazioni e integrazioni) e alle norme della Comunità Economica Europea per quanto riguarda la qualità delle materie prime impiegate e la procedura di lavorazione.

Tra data di consegna e termine di scadenza dei prodotti deve intercorrere un tempo minimo pari ai 2/3 di quello intercorrente fra data di produzione e data di scadenza.

I prodotti surgelati dovranno essere forniti in confezioni chiuse all'origine (tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate), etichettate secondo le disposizioni di legge in vigore (D.L. del 27/1/1992, n. 109, in attuazione delle direttive CEE 89/395 e 89/396) e successive modifiche. Le confezioni non devono presentare ghiaccio al loro interno e devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- a) proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- b) proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- c) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- d) non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Saranno rifiutate le confezioni difettose o comunque non rispondenti in tutto o in parte alle caratteristiche richieste.

Il trasporto dei prodotti surgelati alle mense universitarie dovrà essere eseguito in conformità a quanto disposto dal D.M. 15.1.1971 e seguenti e con le modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura stabilite per legge (art. 51 D.P.R. 26.3.1980, n. 327 e successive modificazioni ed integrazioni) senza interrompere la catena del freddo (- 1 8° C).

Il fornitore é responsabile dell'osservanza di tutte le norme di legge indicate e dei danni comunque arrecati a persone e cose sia dell'Ente che di terzi nell'esecuzione della fornitura.

I prodotti surgelati che interessano la fornitura sono i seguenti:

- | | |
|-------------------------------------|--|
| - vongole | confezioni da gr. 500 (peso sgocciolato) |
| - piselli fini | confezioni da Kg. 2,500 - 5 |
| - fagiolini medi | confezioni da Kg. 2,500 - 5 |
| - patate prefritte a listelle | confezioni da Kg. 2,500 - 5 |
| - spinaci | confezioni da Kg. 2,500 - 5 |
| - bastoncini di filetti di merluzzo | porzione da gr. 30 |
| - ravioli | confezioni da kg. 2,500 |
| - ravioli di magro | |
| - ravioli di carne | |
| - tortellini di carne | |

- gnocchi di patate
- sofficini di formaggio
- arancini di riso
- melanzane grigliate
- zucchine a rondelle
- peperoni grigliati
- funghi champignon
- cuori di carciofi
- punte di asparagi
- crocchette di patate
- patate novelle
- lasagne all'uovo e verdi a sfoglie surgelate

- | | | |
|---|-----------------------------|--|
| 8) Sogliola filetti di platessa | pezzatura |
 - massima gr. 150 |
| 9) Pesce spada a trance | pezzatura | - minima gr. 200

 - massima gr.300 |
| 10) Sogliole olandesi | pezzatura | - minima gr.150

 - massima gr. 200 |
| 11) Verdure assortite per minestrone | confezioni da kg. 2,500 - 5 | |
| 12) Verdure per insalata russa | | |
| 13) Seppie intere pulite - seppia SPP U/6 | | |

La fornitura dei prodotti di cui sopra deve essere in confezioni chiuse all'origine, (tali da garantire l'autenticità del prodotto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate), etichettate secondo le disposizioni di legge in vigore.

La glassatura dei prodotti non deve essere superiore al 20%.

CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA E FORMAGGINI

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA IN SCATOLA - MONOPORZIONE

Il prodotto dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno propriamente detto, preparato a regola d'arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione ed inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata a quella della scatola, conservati in olio commestibile di ottima qualità.

Dalla richiesta sono quindi esclusi i prodotti ottenuti dalla lavorazione dei prodotti di scarto del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca", benché più pregiati.

Per "tonno propriamente detto" si intendono tutte le specie maggiori della famiglia dei tunnidi, catturate allo stato adulto e cioè con un peso superiore ai 15 Kg. per ogni esemplare. Restano esclusi, pertanto, l'alalunga o tonno bianco (*Thunnus alalunga*), tutte le specie di tonnetti (*Euthynnus sp.*) e i tombarelli (*Auxis sp.*).

Il tonno dovrà presentarsi in ottimo stato di conservazione, dovrà essere consistente, con fibre non stoppose, di colore roseo naturale, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura.

All'atto dell'apertura della scatola il tonno dovrà risultare totalmente immerso nell'olio; non dovrà emanare odore sgradevole, da qualsiasi origine esso derivi; tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore roseo, senza annerimenti. Il prodotto che si presentasse con colorazioni biancastre tendenti al verde sarà senz'altro escluso.

Il prodotto deve essere contenuto in scatole confezionate a regola d'arte con lamierino di ferro stagnato (latta o banda stagnata) oppure verniciato con speciali preparati che impediscano, in modo assoluto, il contatto diretto del metallo con il prodotto sciolto.

Le scatole, inoltre, dovranno portare a rilievo, o litografato in modo indelebile, le seguenti dichiarazioni specifiche:

- a) prodotto contenuto;
- b) qualità dell'olio impiegato per la conservazione;
- c) peso netto del contenuto;
- d) nome del produttore;
- e) luogo di produzione;
- f) data di scadenza.

Saranno rifiutate le scatole che presentino colaggio del contenuto e che, comunque, siano ammaccate o deformate.

Il prodotto deve essere fornito in scatole dal peso netto non inferiore a gr. 80 e non superiore a gr. 100.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno propriamente detto, preparato a regola d'arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione ed inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata a quella della scatola, conservati in olio commestibile di ottima qualità. Dalla richiesta sono quindi esclusi i prodotti ottenuti dalla lavorazione dei prodotti di scarto del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca", benché più pregiati.

Per "tonno propriamente detto" si intendono tutte le specie maggiori della famiglia dei tunnidi, catturate allo stato adulto e cioè con un peso superiore ai 15 Kg. per ogni esemplare. Restano esclusi, pertanto, l'alalunga o tonno bianco (*Thunnus alalunga*), tutte le specie di tonnetti (*Euthynnus sp.*) e i tombarelli (*Auxis sp.*).

Il tonno dovrà presentarsi in ottimo stato di conservazione, dovrà essere consistente, con fibre non stoppose, di colore roseo naturale, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura.

All'atto dell'apertura della scatola il tonno dovrà risultare totalmente immerso nell'olio; non dovrà emanare odore sgradevole, da qualsiasi origine esso derivi; tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore roseo, senza annerimenti. Il prodotto che si presentasse con colorazioni biancastre tendenti al verde sarà senza altro escluso.

Il prodotto deve essere contenuto in scatole confezionate a regola d'arte con lamierino di ferro stagnato (latta o banda stagnata) oppure verniciato con speciali preparati che impediscano, in modo assoluto, il contatto diretto del metallo con il prodotto sciolto.

Le scatole, inoltre, dovranno portare a rilievo, o litografato in modo indelebile, le seguenti dichiarazioni specifiche:

- a) prodotto contenuto;
- b) qualità dell'olio impiegato per la conservazione;
- c) peso netto del contenuto;
- d) nome del produttore;
- e) luogo di produzione.

Saranno rifiutate le scatole che presentino colaggio del contenuto e che, comunque, siano ammaccate o deformate.

Il prodotto deve essere fornito in scatole del peso netto (tonno + olio) non inferiore a Kg. 2,2 e non superiore a Kg. 4,5.

Tra data di consegna e termine di scadenza dei prodotti deve intercorrere un tempo minimo pari ai 2/3 di quello intercorrente fra data di produzione e data di scadenza.

FORMAGGINI

I formaggini devono essere di prima qualità e rispondenti a tutti i requisiti di legge.

Essi devono essere conformi anche nel confezionamento alle norme vigenti sia nazionali che internazionali. La confezione di involucro protettivo resistente deve contenere n. due formaggini e deve portare in caratteri chiari il nome della ditta produttrice, il peso e la data di scadenza.

Il trasporto deve essere effettuato secondo le prescrizioni previste sia dalle leggi nazionali che europee.

Tra data di consegna e termine di scadenza dei prodotti deve intercorrere un tempo minimo pari ai 2/3 di quello intercorrente fra data di produzione e data di scadenza.

CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI VERDURE IN SCATOLA

Le verdure in scatola devono essere prodotte da sostanze genuine, sane, fresche e ben lavate e devono:

- a) essere di prima qualità ed avere odore, colore e sapori normali ed essere esenti da alterazioni;
- b) essere prive di larve, parassiti e di alterazioni di natura parassitaria;
- c) essere esenti da antifermentativi;
- d) essere preparate a regola d'arte, secondo i più razionali e moderni processi di conservazione che garantiscono la preparazione igienica, l'efficace sterilizzazione e la buona conservazione del prodotto;
- e) essere preparate secondo le prescrizioni di legge nazionali ed europee;
- f) essere contenute in contenitori ermeticamente chiusi contrassegnati con le indicazioni prescritte per legge (nome, ragione sociale e sede del produttore, peso, validità, etc.). Saranno rifiutate le confezioni difettose.

Le verdure in scatola richieste sono le seguenti:

- cetriolini sott'aceto;
- cipolline bianche;
- barbabietole rosse.

La fornitura deve riguardare esclusivamente i prodotti di cui sopra; non saranno ammesse sostituzioni anche parziali con altri non indicati.

L'offerta deve essere fatta a peso sgocciolato.

L'indicazione del peso netto sgocciolato deve risultare sull'etichetta insieme a tutte le altre indicazioni prescritte per legge.

Tra data di consegna e termine di scadenza dei prodotti deve intercorrere un tempo minimo pari ai 2/3 di quello intercorrente fra data di produzione e data di scadenza.

CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI SALSE:
MAIONESE – KETCHUP - SENAPE

MAIONESE:

- deve essere preparata con ingredienti naturali e selezionati come l'olio di semi di girasole, uova fresche, succo di limone, etc.

Il prodotto deve essere rispondente ai requisiti di legge sia nazionali che europee e deve essere conforme, alle norme vigenti sia nazionali che europee.

Saranno rifiutate le confezioni difettose o comunque non rispondenti in tutto o in parte alle caratteristiche richieste.

La fornitura deve riguardare esclusivamente il prodotto di cui sopra; non saranno ammesse sostituzioni anche parziali con altri prodotti non indicati nel presente capitolato. La fornitura deve essere fornita in contenitori da Kg. 5 (peso netto) di plastica con possibilità di inserimento del dispenser.

KETCHUP:

Deve essere composto da semiconcentrato di pomodoro, zucchero, aceto di barbabietole, acqua sale, amido, amido modificato, esaltatore di sapidità, glutammato monopodico, conservante E 211, correttore dell'acidità E 507, spezie. Deve essere confezionata a norma delle vigenti disposizioni nazionali e CEE (data confezionamento, società stabilimento di produzione etc.).

La fornitura deve essere fornita in contenitori da Kg. 5 (peso netto) di plastica con possibilità di inserimento del dispenser.

SENAPE:

Deve essere composta da aceto, acqua, semi di senape, sale, paprika, spezie, aglio, aromi naturali. Deve essere confezionata a norma delle vigenti disposizioni nazionali e CEE (data confezionamento, società stabilimento di produzione etc.).

La fornitura deve essere fornita in contenitori da Kg. 5 (peso netto) di plastica con possibilità di inserimento del dispenser.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

1) - REQUISITI DEL PRODOTTO

L'olio d'oliva extra vergine deve essere in possesso di tutti i requisiti chimico-fisici prescritti dal regolamento CEE n. 2568/91 dell'11 luglio 1991 e relativa rettifica di cui alla G.U. CEE n.248 del 5/9/1991.

Deve essere ottenuto dalle olive mediante processi meccanici o altri processi fisici, e non aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. Esso deve contenere non più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

L'olio deve presentarsi limpido (a 20° C), scevro di sedimento, di colore dal giallo dorato al giallo verdolino più o meno intenso, di gusto perfettamente irreprensibile, con leggero odore che ricordi quello del frutto d'olivo, cioè in possesso dei requisiti propri del prodotto puro di ottima qualità.

Deve essere altresì in perfetto stato di conservazione, privo di odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di verme e simili.

2) - MODALITA' DI COLLAUDO

Le determinazioni analitiche e la valutazione organolettica del predetto prodotto saranno eseguite secondo i metodi indicati nel sopraccitato Regolamento CEE n. 2568/91 dell'11 luglio 1991 e successive variazioni (Reg.CEE n.183/93 del 29/1/93 e n. 826/93 del 6/4/93).

L'Ente si riserva, peraltro, la facoltà di eseguire, o far eseguire, tutte le prove, le analisi ed i saggi che riterrà opportuno, al fine di verificare la qualità della fornitura ed il rispetto delle disposizioni legislative.

3) - CONDIZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

Il prodotto deve essere consegnato in scatola di banda stagnata a forma di cilindro o di parallelepipedo rettangolo, da allestirsi nel formato da lt. 5 (quantità netta).

In sede di collaudo verrà verificata la rispondenza fra la quantità netta indicata sulla scatola ed il contenuto effettivo della scatola.

Le scatole devono essere allestite in tre pezzi: corpo, fondo e coperchio, impiegando banda stagnata elettrolitica di tipo non inferiore alla E 2,8/2,8, di scelta standard, litobrillante di spessore adeguato alla quantità netta di olio sopra richiamata (lt. 5).

E' consentito l'impiego di banda stagnata D 2,8/1,4; in tal caso la superficie esterna di detta banda dovrà essere litografata o verniciata con idonea vernice.

Per le caratteristiche della banda stagnata, le tolleranze, i metodi di prova si fa riferimento a quanto previsto dalla "EN10203".

I contenitori o scatole, comunque, devono essere confezionate a regola d'arte e realizzare una completa ermeticità.

Devono risultare adeguatamente robuste, ben pulite, senza bombature, ammaccature, lesioni o tracce di ruggine.

Inoltre devono essere conformi alle vigenti leggi sanitarie per quanto riguarda la verniciatura, l'acciaio di base, lo stagno di copertura della latta, il materiale impiegato per la saldatura, il materiale da inserire tra corpo e fondelli, il cemento plastico usato per la giunzione longitudinale e per ogni altro particolare inerente alla lavorazione delle scatole stesse e del prodotto in esse contenuto.

La rispondenza dei contenitori a quanto previsto dalle vigenti norme sanitarie dovrà essere comprovata dalla esibizione, da parte della ditta fornitrice, e richiesta del responsabile, della dichiarazione di conformità rilasciata dal produttore, di cui al D.M. 21/3/1973 sulla disciplina igienica degli imballaggi, e successive modificazioni, ed al D.M. 18/2/1984 e seguenti.

Sulla scatola devono essere riportate, impresse a rilievo o litografate in modo indelebile, oppure stampate su etichetta saldamente applicata, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta fornitrice;
- denominazione del contenuto;
- quantità netta;
- data di fabbricazione anche in codice;
- data di scadenza;
- ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti, in merito all'imballaggio e confezionamento del prodotto in oggetto.

VARIE

A richiesta dell'Ente il condizionamento e/o l'imballaggio potranno essere anche che quelli di uso commerciale purché conformi alle norme di legge e purché la confezione sia tale, nel suo complesso, da resistere a tutte le sollecitazioni di

trasporto, maneggio e stivaggio; in particolare, ove l'imballaggio sia del tipo commerciale del nominato "fardello", esso dovrà essere costituito da una base in cartone preferibilmente munita di bordo e da pellicola in materiale plastico termoretraibile opportunamente traforato in modo da evitare eventuali fenomeni di corrosione a carico dei contenitori o comunque accumuli di condensa; saranno considerate sufficienti, come traforo, anche le sole aperture eventualmente praticate nella pellicola plastica al fine di facilitare il maneggio del fardello.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

1) - REQUISITI DEL PRODOTTO

L'olio deve provenire dalla estrazione a mezzo solvente o dalla pressione meccanica dei semi scelti, sani e ben conservati delle arachidi (*Arachis hipogea L.*). Dopo l'estrazione l'olio deve essere sottoposto a processo industriale di rettificazione, altrimenti detto "di raffinazione". Si prescrivono le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

non deve contenere traccia dei prodotti impiegati durante tutte le fasi della lavorazione;
 è tollerata la presenza di tracce dei solventi di estrazione, in quantità non superiore a 5 p.p.m. L'accertamento verrà effettuato mediante esame gascromatografico;

deve presentarsi limpido (a 20°C), scevro di sedimenti, di colore tipico della specie cui appartiene, in perfetto stato di conservazione, privo di odori o sapori anomali e/o sgradevoli;

deve essere esente da coloranti aggiunti. La decolorazione degli olii dai pigmenti eventualmente presenti deve essere tale che gli assorbimenti spettrofotometrici a 420 e 453 nanometri, corrispondenti rispettivamente ai massimi di assorbimento della clorofilla e del betacarotene, non superino i valori di 0,20 e di 10,10 misurati sull'olio, diluito con egual volume di esano in vaschetta da cm.1, con riferimento all'esano normale (Legge 27/1/1968 n. 35 e seguenti);

deve dare positiva la reazione cromatica caratteristica da addizione di olio di sesamo di cui al D.M. 18/12/1975 e seguenti.

Densità relativa a 20°/20°C: 0,914 - 0,917;

Acidità totale espressa in acido oleico in peso: max 0;

Numero di perossidi (meq O₂ /kg): max 5;

Insaponificabile (in etere etilico): max 1,0%;

Composizione degli steroli: quella specificata al successivo punto 2;

Composizione degli acidi grassi: quella specificata al successivo punto 2;

Saggio di Kreis: reazione negativa.

L'olio deve essere comunque in possesso di tutti i requisiti previsti dalla vigente legislazione.

2)- MODALITA' DI COLLAUDO

Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i "metodi ufficiali di analisi per gli olii ed i grassi" editi dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, nonché per le determinazioni ivi non contemplate, secondo i metodi in uso presso l'Istituto Superiore di Sanità in Roma ed i Laboratori Provinciali di Igiene e Profilassi.

La composizione in acidi grassi e steroli deve rientrare nei limiti fissati dalla commissione tecnica governativa per gli olii ed i grassi.

L'Ente si riserva, peraltro, la facoltà di eseguire, o far eseguire, tutte le prove, le analisi ed i saggi che riterrà opportuno, al fine di verificare la qualità della fornitura ed il rispetto delle disposizioni legislative.

3) - CONDIZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

Il prodotto deve essere consegnato in scatola di banda stagnata a forma di cilindro o di parallelepipedo rettangolo, da allestirsi nel formato da lt. 5 (quantità netta).

In sede di collaudo verrà verificata la rispondenza fra la quantità netta indicata sulla scatola ed il contenuto effettivo della scatola.

Le scatole devono essere allestite in tre pezzi: corpo, fondo e coperchio, impiegando banda stagnata elettrolitica di tipo non inferiore alla E 2,8/2,8, di scelta standard, litobrillante di spessore adeguato alla quantità netta sopra richiamata (lt.5).

E' consentito l'impiego di banda stagnata D 2,8/1,4; in tal caso la superficie esterna di detta banda dovrà essere litografata o verniciata con idonea vernice.

Per le caratteristiche della banda stagnata, le tolleranze i metodi di prova si fa riferimento a quanto previsto dalla "EN10203".

Le scatole, comunque, devono essere confezionate a regola d'arte e realizzare una completa ermeticità.

Devono risultare adeguatamente robuste, ben pulite, senza bombature, ammaccature, lesioni o tracce di ruggine.

Inoltre devono essere conformi alle vigenti leggi sanitarie per quanto riguarda la verniciatura, l'acciaio di base, lo stagno di copertura della latta, il materiale impiegato per la saldatura, il materiale da inserire tra corpo e fondelli, il cemento plastico usato per la giunzione longitudinale e per ogni altro particolare inerente alla lavorazione delle scatole stesse e del prodotto in esse contenuto.

La rispondenza dei contenitori a quanto previsto dalle vigenti norme sanitarie dovrà essere comprovata dalla esibizione, da parte della ditta fornitrice, della dichiarazione di conformità rilasciata dal produttore, di cui al D.M.21/3/1973 sulla disciplina igienica degli imballaggi, e successive modificazioni, ed al D.M. 18/2/1984.

Sulla scatola devono essere riportate, impresse a rilievo o litografate in modo indelebile, oppure stampate su etichetta saldamente applicata, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta fornitrice;
- denominazione del contenuto;
- quantità netta;
- data di fabbricazione anche in codice;
- data di scadenza;

- ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti, in merito all'imballaggio e confezionamento del prodotto in oggetto.

4) VARIE

A richiesta dell'Ente il condizionamento e/o l'imballaggio potranno essere anche quelli di uso commerciale, purché conformi alle norme di legge e purché la confezione sia tale, nel suo complesso, da resistere a tutte le sollecitazioni di trasporto, maneggio e stivaggio; in particolare, ove l'imballaggio sia del tipo commerciale del nominato "fardello", esso dovrà essere costituito da una base in cartone preferibilmente munita di bordo e da pellicola in materiale plastico termoretraibile opportunamente traforato in modo da evitare eventuali fenomeni di corrosione a carico dei contenitori o comunque accumuli di condensa; saranno considerate sufficienti, come traforo, anche le sole aperture eventualmente praticate nella pellicola plastica al fine di facilitare il maneggio del fardello.

La quantità della fornitura di cui all'elenco allegato alla lettera d'invito può essere aumentata o diminuita fino al 20%.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI

POMODORI PELATI – DOPPIO CONCENTRATO - PASSATA E POMODORI A CUBETTI

I POMODORI PELATI devono essere preparati da pomodori di tipo lungo privati della buccia, di produzione agostana, sani, freschi, maturi e ben lavati.

I pomodori pelati devono:

- a) presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo;
- b) avere odore e sapore caratteristici del pomodoro fresco ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria (macchie necrotiche, ecc.); non devono presentare maculatura d'altra natura e devono essere esenti da marciume; devono essere esenti da antifermentativi, edulcoranti e coloranti;
- d) avere un peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto; è consentita l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%;
- e) essere interi e comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato;
- f) presentare un residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4,5%;
- g) rispondere alle altre caratteristiche qualitative e merceologiche indicate per i pomodori pelati per l'esportazione (D.P.R. 11.4.1975, n. 428 e seguenti);
- h) essere contenuti in contenitori metallici ermeticamente chiusi e sterilizzati. I contenitori impiegati per la conservazione del prodotto devono essere nuovi, fabbricati con banda stagnata di spessore idoneo e con non più dell'1% di piombo nella stagnatura. La lavorazione, la condizionatura dei contenitori medesimi, deve essere eseguita in modo razionale, secondo gli usi commerciali.
- i) Le aggraffature e le saldature debbono essere uniformi e perfette tali da garantire la conservazione dei contenitori. Gli orli debbono essere regolari e simmetrici, privi di tagli radiali. I contenitori non devono presentare lesioni, ammaccature, rigonfiamenti;
- j) essere lavorati secondo le norme della vigente legislazione igienico-sanitaria (legge 30.4.1962, n. 283, e D.P.R. 26.3.1980, n.327 e seguenti);
- k) presentare sui contenitori del peso di 3 Kg. circa con caratteri chiari le indicazioni prescritte per legge (nome e ragione sociale del produttore, sede dello stabilimento, dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata etc...);
- l) l'offerta dovrà essere fatta a peso netto.

Tra data di consegna e termine di scadenza dei prodotti deve intercorrere un tempo minimo pari ai 2/3 di quello intercorrente fra data di produzione e data di scadenza.

IL DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO deve risultare dalla concentrazione del succo di pomodoro ottenuto da frutti di prima qualità e di prima scelta, sani, freschi, maturi e ben lavati.

Il doppio concentrato deve:

- risultare esclusivamente dalla concentrazione del frutto sino alla consistenza di un ottimo concentrato;
- presentarsi di colore rosso naturale, avere odore e sapore gradevole di buon pomodoro fresco, ed alla masticazione

non deve lasciare la sensazione di scricchiolio fra i denti, imputabile alla presenza nel prodotto di sostanze estranee silicee;

- essere privo di odore e sapore estranei ed esenti da aggiunte di antifermentativi, edulcoranti e coloranti; inoltre deve avere i requisiti indicati all'art. 3 del D.P.R. 11.4.1975, n. 428 e seguenti;
- all'esame microscopico presentare prevalentemente cellule del mesocarpo del pomodoro, ripiene di granuli rossi e solo qualche rara cellula dell'epicarpo, a titolo di tolleranza consentita;
- deve presentare un residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 28%;
- essere prodotto a regola d'arte, secondo i più razionali sistemi moderni di conservazione ed in conformità alle norme di legge vigenti (legge 30.4.1962, n. 283, e D.P.R. 26.3.1980, n. 327 e seguenti).

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori nuovi di banda stagnata del peso di Kg. 2,200 contrassegnati con le indicazioni prescritte per legge (nome e ragione sociale del produttore; sede dello stabilimento di produzione; il peso netto espresso con il sistema metrico decimale; ecc.). I contenitori di latta devono risultare prodotti da materiale di buona qualità contenenti non più dell'1% di piombo nella stagnatura e ben confezionati e privi di ammaccature ed altre lesioni.

Tra data di consegna e termine di scadenza dei prodotti deve intercorrere un tempo minimo pari ai 2/3 di quello intercorrente fra data di produzione e data di scadenza.

LA PASSATA DI POMODORO deve essere ottenuta per triturazione e setacciamento di frutti di prima qualità e di prima scelta, sani, freschi, maturi e ben lavati.

La passata deve:

- a) risultare esclusivamente dalla triturazione e setacciamento dei frutti freschi di pomodoro, convenientemente separato da bucce e semi;
- b) presentarsi di colore rosso naturale, avere odore e sapore gradevole di buon pomodoro fresco;
- c) essere privo di odore e sapore estranei ed esenti da aggiunte di antifermentativi, edulcoranti e coloranti; inoltre deve avere i requisiti indicati all'art. 3 del D.P.R. 11.4.1975, n.428 e seguenti;
- d) presentare prevalentemente all'esame microscopico cellule del mesocarpo del pomodoro, ripiene di granuli rossi e solo qualche rara cellula dell'epicarpo, a titolo di tolleranza consentita;
- e) presentare un residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 28%;
- f) essere prodotto a regola d'arte, secondo i più razionali sistemi moderni di conservazione ed in conformità alle norme di legge vigenti (legge 30.4.1962, n. 283, e D.P.R. 26.3.1980, n. 327 e seguenti).

Il prodotto deve essere consegnato in bottiglie del peso netto di g. 700 contrassegnate con le indicazioni prescritte per legge (nome e ragione sociale del produttore; sede dello stabilimento di produzione, dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata, il peso netto espresso con il sistema metrico decimale etc..).

POMODORO A CUBETTI deve essere preparata da pomodori pelati a pezzi, succo di pomodoro e acido citrico (se necessario).

La polpa deve:

- a) risultare di colore rosso uniforme;
- b) avere caratteristiche del pomodoro fresco, sano, maturo, senza parti verdi o gialle;
- c) avere odore e sapore dolce, senza retrogusti anomali;
- d) contenere il succo di colore rosso caratteristico, brillante, ben raffinato, denso e senza punti neri o altro;
- e) essere consegnata in barattoli del peso netto di g. 400/420, laccati internamente, grezzi esternamente, con apertura normale e recanti le indicazioni prescritte per legge (nome e ragione sociale del produttore; sede dello stabilimento di produzione, dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata, il peso netto espresso con il sistema metrico decimale etc..);
- f) l'offerta dovrà essere fatta a peso netto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI ED AGRUMARI

I prodotti ortofrutticoli ed agrumari devono:

- essere di giusto grado di sviluppo e maturazione;
 - essere sani e resistenti ed esenti da alterazioni e lesioni non cicatrizzate;
 - essere puliti, interi, esenti da materie estranee e senza aumento artificioso di umidità;
 - essere di prima qualità: la qualità dei prodotti dovrà essere, così come definita, per ogni singolo prodotto, dalle norme speciali tecniche e dalle norme di qualità pubblicate nella G.U. ed applicate dall'Istituto Nazionale per il commercio estero (I. C.E.). Saranno sempre esclusi e rifiutati prodotti non rispondenti alle suddette norme o comunque risultino avariati, alterati, sofisticati, adulterati, o che appartengono a specie o cultivar diverse da quelle indicate; .
 - presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, cultivar e le qualità richieste;
 - appartenere, in relazione alla specie e cultivar ordinate, alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
 - essere omogenei per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme; a seconda della specie e cultivar, essere prive di parti o porzioni non indirettamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale diviso dalla pianta;
- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi tara o difetto di qualsiasi origine, a giudizio insindacabile del preposto alla ricezione dei prodotti.
- Saranno esclusi e rifiutati prodotti che si presentino immaturi, guasti, fennentai, invasi da parassiti animali e vegetali, eccessivamente sporchi di sabbia e terriccio, imbrattati di concimi chimici ed animali, eccessivamente bagnati e marci, appassiti o che abbiano subito trattamenti per accelerare o ritardare la maturazione, favorire la .dote cromatica e consistenza del vegetale. Saranno rifiutati i prodotti contenenti antiparassitari oltre i limiti prescritti per legge (O.M. 6.1.1979 - G.U. n.39 :..dell' 8.1.1979).
- Gli imballaggi possono essere di legno o altro materiale ammesso:
dalle disposizioni igienico sanitarie e restano di proprietà del fornitore che curerà a sue spese alloro ritiro.

FRUTTA

GENNAIO: arance, mandarini, mele, pere, limoni, banane

FEBBRAIO: arance, mandarini, mele, pere, limoni, banane

MARZO: arance, mele, limoni, banane.

Aprile: arance, mele, limoni, banane, pere:

Maggio: arance, mele, limoni, banane, pere, fragole.

Giugno: arance, mele, limoni, banane, pere, fragole, prugne, albicocche.

Luglio: mele, limoni, banane, pere, fragole, prugne, albicocche, anguria.

Agosto

Settembre: mele, limoni, banane, pere, uva.

Ottobre: mele, limoni, banane, pere, uva.

Novembre: mele, limoni, banane, pere, uva, mandarini.

Dicembre: mele, limoni, banane, pere, uva, mandarini.

La frutta dovrà essere di prima qualità, deve avere la seguente pezzatura:

mele: peso non inferiore a gr.180 per frutto;

arance: peso non inferiore a gr.180 per frutto;

pere: peso non inferiore a gr.180 per frutto

mandarini: peso non inferiore a gr.70 per frutto
 albicocche: peso non inferiore a gr.40 per frutto
 pesche: peso non inferiore a gr.100 per frutto
 prugne: peso non inferiore a gr.40 per frutto
 banane: devono avere lunghezze di cm.10 e cm.12 per frutto

La varietà delle singole specie di frutta sopraindicata dovrà essere scelta tra le migliori qualità:

mele: deliziose, deliziose gialle, storking e annurche; tale varietà di mele dovrà essere somministrata [mo a tutto il 15 marzo. Dal 15 marzo fmo al 30 aprile possono . essere fornite le seguenti varietà di mele: "imperatore", "golden", che sono a maturazione invernale
 arance: varietà di produzione siciliana e tra le migliori di produzione Pagani -Sorrento;
 mandarini: varietà tra le produzioni siciliane e tra le migliori varietà nostrane;
 ciliegie: varietà tra le migliori duracine e bianche;
 prugne: varietà tra le migliori locali, sempre che raggiungono il peso minimo sopraindicato;
 albicocche: tra le migliori qualità della zona;
 pesche: tra le migliori qualità della zona;
 uva bianca: tra le migliori qualità Italia, Regina, Zibibbo;
 banane: tra le migliori qualità tropicali dell'America Centrale;
 anguria: tra le migliori qualità nostrane di foima tondeggiate, e americane a frutto allungato;
 fragole: tra le migliori qualità di produzione locale.

ORTAGGI E VERDURE

Gennaio: sedano, prezzemolo, melanzane, bietole, cipolle, rape, broccoli, insalata, cavolfiori, zucchine, peperoni, patate, pomodori da insalata;
 Febbraio: sedano, prezzemolo, melanzane, cipolle, rape, broccoli, insalata, cavolfiori, zucchini, peperoni, patate, pomodori da insalata;
 Marzo: sedano, prezzemolo, melanzane, cipolle, rape, broccoli, insalata, zucchine, peperoni, patate, pomodori da insalata;
 Aprile: sedano, prezzemolo, melanzane, bietole, cavoli, cappucce, cipolle, cavolfiori, zucchine, peperoni, patate, pomodori da insalata;
 Maggio: sedano, prezzemolo, melanzane, bietole, cappucce o verza, cipolle, scarole, carciofi, zucchine, peperoni, patate, pomodori da insalata;
 Giugno: sedano, prezzemolo, bietole, zucca, melanzane, cappucce o verza, cipolle, aglio, scarole, carciofi, zucchine, peperoni, patate, pomodori da insalata;
 Luglio: sedano, prezzemolo, bietole, cavoli, melanzane, cappucce, cipolle, aglio, scarole, zucca, gialla, peperoni, patate, pomodori da salsa e da insalata;
 Settembre: bietole, cipolle, pomo don per msalata, melanzane, scarole, aglio sedano, prezzemolo, zucca gialla, patate, pomodori da salsa;
 Ottobre: bietole, cipolle, melanzane, scarole, pomodori, peperoni, sedano, prezzemolo, patate, pomodori da insalata;
 Novembre: sedano, prezzemolo, bietole, cipolle, melanzane, pomodori da insalata, peperoni, scarole, broccoli, patate;
 Dicembre: sedano, prezzemolo, bietole, cipolle, rape, broccoli, patate, pomodori da insalata.

La varietà delle singole specie di frutta sopraindicata dovrà essere scelta tra le migliori qualità

Tabella dietetica dei viveri al naturale

peso minimo a crudo da impiegarsi normalmente per ogni singola porzione (grammatura):

Pasta asciutta	gr. 150 ,
Tortellini o/ e ravioli	gr 80
Minestra di legumi e pasta	
Legumi	gr. 150 ;
Pasta	gr. 100
Riso	gr. 100
.Minestrone di riso o pasta:	
Riso	gr. 100
Patate	gr. 100
Verdura	gr. 150
Legumi	gr. 50
Carne:	
Carne(in umido, ragù, spezzatino)	gr. 170/200
Costino o prosciutto di maiale	gr. 170/200
Genovese, lessso	gr. 170/190
Pizzaiola, scaloppe, scaloppine	gr. 140/170 ,
Arrostato, tonnato, brasato	gr. 170/190
Cotolette milanese	gr. 140/170
Involtini o da padella qualità vitellone	gr. 140/170 :
Salsiccia suina	gr. 160 .
Polpette	gr. 180
Wurstell	gr. 150
Pollo	gr. 300
Petto di pollo	gr. 170 .
Fesa di tacchino	gr. 170/190 ,
Coniglio	gr. 250
Costatina di agnello	gr. 220/250'
Hamburger (carne bovina)	gr. 160
Involtini di prosciutto cotto alla russa	gr. 150 di prosciutto con ripieno

Pesce:

pesce esente da lische (surgelato): gr. 200
(calamari e ciuffi, polipi, polipetti, filetti di sogliola,

filetti di merluzzo, bastoncini di merluzzo)	
Insalata di mare	gr. 200
(calamari gr. 80 + ciuffi gr. 30 + gamberi sgucciati gr 30 + vongole sgucciate gr. 30 + polipi gr 30)	
Frittura di calamari e gamberi	gr. 200
(calamari gr. 150 + gamberi gr. 50)	
Pesce (surgelato)	gr. 200
Merluzzo decapitato, cernia a trance, pesce spada a trance	
Sogliole olandesi. .	
Formaggio fresco a pasta filata	gr. 180
Omelette	n° 2 uova con ripieno
Prosciutto cotto e/o capocollo e bocconcini	gr. 160 (gr. 80 + 80)
Uova e salame e/o prosciutto cotto e/o capocollo	n° 1 uovo + gr. 100 salame o prosciutto cotto o capocollo,
Salame, uova sode e tonno	gr. 50 di tonno + n° 1 uovo + gr. 50 di salame
Uova e uova sode	n° 2 uova + gr. 50 di tonno
Salumi misti	gr. 150
piatto freddo con formaggio	gr. 150
Provolone e formaggi da tavola	gr. 150
Contorni:	
Il contorno segue il corso naturale della stagione (patate fritte, peperoni, insalata, pomodori, peperoncini , melanzane , spinaci, fagiolini, carciofi, broccoli, etc.).	
Grassi:	
Grassi da 35 a 40 gr. (olio- burro)	
Condimento totale (olio o burro) olio di oliva extra vergine di I° qualità:	
per pietanze e contorni	gr. 40
burro in confezione hotel	gr. 20
Pomodori pelati	gr. 100.
tomodori pelati con concentrato	gr. 100 cr.
Pane in pezzi da gr. 100 pezzi 2 confezionati in buste singole e microforata	
Frutta (a scelta dell'utente fra due specie)	gr.200
Limone 3 spicchi	

MENU ESTIVI

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	<p>PRIMI PIATTI Pennette al Pesto Insalata di Riso Pasta/Riso al pomodoro/in bianco</p> <p>SECONDI PIATTI Spezzatino di Tacchino con Carciofi Cotoletta alla Milanese Piatto Freddo Mozzarella</p> <p>CONTORNI Spinaci al Naturale Insalata di Pomodori Insalata verde</p>	<p>PRIMI PIATTI Pasta alla Sorrentina Risotto alla pescatora Pasta/Riso al pomodoro/in bianco</p> <p>SECONDI PIATTI Seppioline in umido con piselli Straccetti di manzo con mais e rucola Simmenthal e pomodoro Mozzarella</p> <p>CONTORNI Patate Prezzemolate Zucchine Trifolate Insalata verde</p>	<p>PRIMI PIATTI Orecchiette alla Barese Insalata di Pasta Pasta/Riso al pomodoro/in bianco</p> <p>SECONDI PIATTI Arrosto di Tacchino con Mais e Rucola Gateau di Patate Bastoncini di merluzzo al forno Mozzarella</p> <p>CONTORNI Patate all'Origano Insalata Pomodori e Fagioli Insalata verde</p>	<p>PRIMI PIATTI Gnocchi freschi Pomodorini e basilico Penne con peperoni Pasta/Riso al pomodoro/in bianco</p> <p>SECONDI PIATTI Lombatina di maiale ai ferri Scaloppina di vitello alla Fiorentina Piatto freddo di salumi Mozzarella</p> <p>CONTORNI Crocchette di Patate Fagiolini al naturale Insalata verde</p>	<p>PRIMI PIATTI Linguine ai Frutti di Mare Spaghetti con pomodoro fresco e zucchine Pasta/Riso al pomodoro/in bianco</p> <p>SECONDI PIATTI Pesce spada alla griglia Frittata di spinaci Cotoletta di pollo Mozzarella</p> <p>CONTORNI Purè di Patate Insalata Pomodoro e Mais Insalata verde</p>

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
II SETTIMANA	PRIMI PIATTI Risotto allo Zafferano Insalata di Pasta Pasta/Riso al pomodoro/in bianco SECONDI PIATTI Arrosto di Tacchino con Funghi Sformato di patate con prosciutto Piatto Freddo Mozzarella CONTORNI Melanzane a Funghetto Insalata di Pomodori Insalata verde	PRIMI PIATTI Gnocchetti sardi ai carciofi Pennette al salmone Pasta al pomodoro fresco/o in bianco SECONDI PIATTI Pollo al Forno Filetto di Sogliola Dorato al Profumo di Arancio Frittata di Spinaci Mozzarella CONTORNI Carote lesse Patate Fritte Insalata verde	PRIMI PIATTI Rigatoni alla norcina Insalata di Riso Pasta/Riso al pomodoro/o in bianco SECONDI PIATTI Hamburger all' Anacapri Cotoletta di vitello Tonno e mais Mozzarella CONTORNI Patate alla Paesanella Bruschette con Pomodorini Insalata verde	PRIMI PIATTI Crepès ai funghi Penne alla marinara Fusilli con pomodoro fresco /o in bianco SECONDI PIATTI Zucchine ripiene Involtini di manzo al sugo Crocchette di pollo Mozzarella CONTORNI Patate al Rosmarino Funghi Trifolati Insalata verde	PRIMI PIATTI Tubetti con pesce Spada in salsa rosa Insalata di Pasta Pasta/Riso al pomodoro o/in bianco SECONDI PIATTI Merluzzo al forno Tortino di verdure Fettina di vitello in umido Mozzarella CONTORNI Patate duchessa Insalata Pomodori e Mais Insalata verde

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
III SETIMANA	PRIMI PIATTI Farfalle ai Carciofini di Paestum Insalata di Riso Pasta/Riso al pomodoro/o in bianco SECONDI PIATTI Scaloppine all'aceto balsamico Involtini di carne con verdure Piatto Freddo Mozzarella CONTORNI Patate lesse Insalata di Pomodori Insalata verde	PRIMI PIATTI Linguine al pesto Tofette con Seppioline di Scoglio Pasta/Riso al pomodoro/o in bianco SECONDI PIATTI Filetto di Cernia alla Amalfitana Spezzatino di vitello Tonno e mais Mozzarella CONTORNI Patate all' Origano Zucchine al Naturale Insalata verde	PRIMI PIATTI Sartù di riso Pasta e piselli Pasta/Riso al pomodoro/o in bianco SECONDI PIATTI Petto di tacchino farcito Carne alla pizzaiola con pomodorino fresco Sofficini agli spinaci Mozzarella CONTORNI Piselli alla Francese Insalata Patate e Pomodori con origano Insalata verde	PRIMI PIATTI Scialatielli Speck e radicchio Insalata di Pasta Pasta/Riso al pomodoro/o in bianco SECONDI PIATTI Insalata di Pollo con Sedano e carote Scaloppina di vitella al limone Piatto freddo Mozzarella CONTORNI Melanzane al pomodoro Patate Fritte Insalata verde	PRIMI PIATTI Gnocchetti Sardi Vongole e zucchine Pizza margherita Pasta/Riso al pomodoro/o in bianco SECONDI PIATTI Polipo all' Insalata Cotoletta di pollo Tortino di verdura Mozzarella CONTORNI Purea di Patate Insalata Pomodori e fagioli Insalata verde

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
IV SETTIMANA	PRIMI PIATTI Pasta al Filetto di Pomodoro Fusilli al Tris di verdure Pasta/Riso al pomodoro/o in bianco SECONDI PIATTI Cotoletta di Tacchino alla Valdostana Piatto Freddo Frittata con zucchine Mozzarella CONTORNI Bruschette con Pomodriini Patate al forno Insalata verde	PRIMI PIATTI Linguine con gli Scampi Insalata di Pasta Pasta/Riso al pomodoro/o in bianco SECONDI PIATTI Pesce Spada alla Mediterranea Gateau di Patate Arrosto ai ferri Mozzarella CONTORNI Cavolfiori lessi Crocchette di patate Insalata verde	PRIMI PIATTI Maccheroni alla carrettiera Insalata di Riso Pasta/Riso al pomodoro/ o in bianco SECONDI PIATTI Rollè di vitello Sfornato di mozzarella e spinaci Bastoncini di merluzzo Mozzarella CONTORNI Patate al Rosmarino Insalata Pomodoro e Mais Insalata verde	PRIMI PIATTI Trofie Pomodorini freschi e rucola Rigatoni al Pesto Pasta/Riso al pomodoro/o in bianco SECONDI PIATTI Cosce di pollo con olive e peperoni Barchette di Melanzane ripiene Piatto freddo di prosciutto crudo Mozzarella CONTORNI Patate Novelle al Forno Spinaci al Naturale Insalata verde	PRIMI PIATTI Gnocchetti sardi ai carciofi Pennette al tonno Pasta/Riso al pomodoro/o in bianco SECONDI PIATTI Straccetti con rucola Pesce Spada alla Griglia Hamburger arrosto Mozzarella CONTORNI Patate alla Paesanella Insalata di Pomodori Insalata verde

MENU INVERNALI

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	PRIMI PIATTI Pasta alla Boscaiola Minestrone di verdure con riso Pasta/Riso al pomodoro/in bianco SECONDI PIATTI Spezzatino di Tacchino con Carciofi Cotoletta alla Milanese Piatto freddo Mozzarella CONTORNI Patate alla Fornarina Spinaci al burro Insalata	PRIMI PIATTI Risotto alla pescatora Pasta e Fagioli Pasta/Riso al pomodoro/in bianco SECONDI PIATTI Seppioline in umido con piselli Parmigiana di Melanzane Fettina di vitello in umido Mozzarella CONTORNI Patate all'origano Bieta saltata con pinoli Insalata	PRIMI PIATTI Orecchiette alla Barese Riso e Piselli Pasta/Riso al pomodoro/in bianco SECONDI PIATTI Prosciutto di Maiale con Funghi Gateau di Patate Hamburger ai ferri Mozzarella CONTORNI Patate Prezzemolate Broccoli Calabresi saltati in padella insalata	PRIMI PIATTI Gnocchi freschi alla Bolognese Pasta e Lenticchie Pasta/Riso al pomodoro/in bianco SECONDI PIATTI Salsiccia al Forno Scaloppina alla Fiorentina Piatto freddo Mozzarella CONTORNI Patate Arrosto Cavolfiori all' Insalata Insalata verde	PRIMI PIATTI Linguine ai Frutti di Mare Pasta e ceci Pasta/Riso al pomodoro/in bianco SECONDI PIATTI Polipetti alla Luciana con Crostini Frittata di spinaci Spezzatino di manzo Mozzarella CONTORNI Purè di Patate Zucchine trifolate Insalata verde

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
II SETTIMANA	PRIMI PIATTI Pasta alla Bella donna Zuppa di legumi Pasta/Riso al pomodoro/in bianco	PRIMI PIATTI Pennette al salmone Pasta e Patate Pasta/Riso al pomodoro/in bianco	PRIMI PIATTI Penne all'arrabbiata Pasta e lenticchie Pasta/Riso al pomodoro/in bianco	PRIMI PIATTI Lasagne al forno Passato di Verdure Pasta/Riso al pomodoro/in bianco	PRIMI PIATTI Tubetti con pesce Spada in salsa rosa Pasta con la Zucca Pasta/Riso al pomodoro/in bianco
	SECONDI PIATTI Arrosti di Tacchino con Funghi Crespelle Ricotta e Salame Bastoncini di pesce Mozzarella	SECONDI PIATTI Pollo al Forno Filetto di Sogliola Dorato al Profumo di Arancio Sofficini agli spinaci Mozzarella	SECONDI PIATTI Hamburger all'Anacapri Mozzarella in Carozza Spezzatino di vitello con piselli Mozzarella	SECONDI PIATTI Carne di vitello alla Pizzaiola Spiedini di Carne Mista Piatto Freddo Mozzarella	SECONDI PIATTI Trance di Salmone al Forno Tortino di verdure Bastoncini di merluzzo Mozzarella
	CONTORNI Patate all'Origano Melanzane a funghetto Insalata verde	CONTORNI Carotine lesse Patate Fritte Insalata verde	CONTORNI Patate alla Paesanella Peperoni in Cassuola Insalata verde	CONTORNI Fagiolini all'insalata Crocchette di Patate Insalata verde	CONTORNI Patate duchessa Funghi Trifolati Insalata verde

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
III SETTIMANA	PRIMI PIATTI Pasta alla Sorrentina Farfalle ai Carciofini di Paestum Pasta/Riso al pomodoro/in bianco	PRIMI PIATTI Tofette con Seppioline di Scoglio Pizza alla Napoletana Pasta/Riso al pomodoro/in bianco	PRIMI PIATTI Sartù di riso Gomiti olive e capperi Pasta/Riso al pomodoro/in bianco	PRIMI PIATTI Sclatielli Speck e radicchio Pasta e Piselli Pasta/Riso al pomodoro/in bianco	PRIMI PIATTI Gnocchetti Sardi Vongole e zucchine Pennette al Ragù di Spinaci Pasta/Riso al pomodoro/in bianco
	SECONDI PIATTI Scaloppine all'aceto balsamico Piatto Freddo Merluzzo in bianco Mozzarella	SECONDI PIATTI Filetto di Cernia alla Amalfitana Agnello arrostito Frittata di Patate Mozzarella	SECONDI PIATTI Coniglio al Greco di Tufo Calzoni alla Napoletana Fettina di vitello in umido Mozzarella	SECONDI PIATTI Pollo alla diavola Brasato al barolo Piatto freddo Mozzarella	SECONDI PIATTI Polipo all'Insalata Cotoletta di pollo Tortino di Verdure Mozzarella
	CONTORNI Friarielli alla Napoletana Patate Arrosto Insalata verde	CONTORNI Patate all'Origano Scarola Capperi e Olive Insalata verde	CONTORNI Patate alla Fornarina Spinaci Insalata verde	CONTORNI Melanzane al pomodoro Pura di Patate Insalata verde	CONTORNI Broccoli all'agro Patate Prezzemolate Insalata verde

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
IV SETTIMANA	PRIMI PIATTI Pennette alla Vodka Zuppa di Legumi Pasta/Riso al pomodoro/in bianco	PRIMI PIATTI Linguine con gli Scampi Pasta e patate Pasta/Riso al pomodoro/in bianco	PRIMI PIATTI Maccheroni alla carrettiera Pasta e lenticchie Pasta/Riso al pomodoro/in bianco	PRIMI PIATTI Tagliatelle ai Funghi Porcini Pasta al Forno alla Partenopea Pasta/Riso al pomodoro/in bianco	PRIMI PIATTI Pennette al tonno Risotto con la Zucca Pasta/Riso al pomodoro/in bianco
	SECONDI PIATTI Cotoletta di Tacchino alla Valdostana Bastoncini di pesce Piatto freddo Mozzarella	SECONDI PIATTI Pesce Spada alla Mediterranea Omelette Cotoletta di pollo Mozzarella	SECONDI PIATTI Rollè di vitello Sfornato di mozzarella e spinaci Sogliola impanata Mozzarella	SECONDI PIATTI Cosce di pollo con olive e peperoni Scaloppina al marsala Piatto Freddo Mozzarella	SECONDI PIATTI Filetto di Merluzzo al Pomodorino Trance di Salmone ai Ferri Fettina di vitello alla pizzaiola Mozzarella
	CONTORNI Cavolfiori lessi Patate al forno Insalata verde	CONTORNI Bieta saltata con pinoli Crocchette di patate Insalata verde	CONTORNI Patate Fritte Carote Insalata verde	CONTORNI Purezza di patate Piselli alla Francese Insalata verde	CONTORNI Patate alla Paesanella Fagiolini alla S. Marzano Insalata verde

COMPOSIZIONE DEI CESTINI

- 1) Panini n. 2 g.200
 Frutta di stagione n.1 g.200
 Succo di frutta n.1 125 ml
 Capocollo g.80
 Asiago g.100
 Tris posate di plastica
 Bicchiere
 Tovaglioli
- 2) Panini n. 2 g.200
 Frutta di stagione n.1 g.200
 Succo di frutta n.1 125 ml
 Mozzarella mista buf. vacc. g.100
 Prosciutto cotto g.100
 Tris posate di plastica
 Bicchiere,
 Tovaglioli
- 3) Panini n. 2 g.200

Frutta di stagione n.l	g.200
Succo di frutta n.l	125 mI
Prosciutto crudo	g.80
Parmiggiano Reggiano	g.100
Tris posate di plastica	
Bicchiere	
Tovaglioli	
4) Panini n. 2	g.200
Frutta di stagione n.l	g.200
Succo di frutta n.l	125 mI
Provolone	g.100
Carne in scatola	g.90
Tris posate di palstica	
Bicchiere	
Tovaglioli	
5) Panini n. 2	g.200
Frutta di stagione n.l	g.200
Succo di frutta n.l	125 mI
Formaggio sottiletta	g.100
Prosciutto crudo	g.80
Tris posatedi plastica	
Bicchiere	
Tovaglioli	
6) Panini n. 2	g.200
Frutta di stagione n.l	g.200
Succo di frutta n.l	125 mI
Grana padano .	g.70
Salame Napoli	g.100
Tris posate di plastica	
Bicchiere	
Tovaglioli	

7) Panini n. 2	g.200
Frutta di stagione	g.200
Succo di frutta n.l	125 ml
Tonno all'olio d'oliva	scatoletta g.80
Emmental Svizzero	g.100
Tris posate	
bicchiere	
tovaglioli	

8) Panini n. 2	g.200
Frutta di stagione	g.200
Succo di frutta n.l	125 ml
N° 1 Mozzarella	gr. 50
Prosciutto cotto	gr.100
Tris posate	
bicchiere	
tovaglioli	

I cestini dovranno essere alternati quotidianamente e per la loro preparazione necessitano confezioni sottovuoto monoporzionate, con derrate riferite al costo derivate al costo derivate da gare d'appalto. Inoltre nel cestino è inclusa bibita a scelta:

acqua ½ l

coca-cola in lattina da 0,33

aranciata in lattina da 0,33