

Istituto “Emilio Biazzi” – i.p.a.b. – Struttura Protetta

29010 CASTELVETRO PIACENTINO (PIACENZA)
TELEFONO: 0523 825040 – FAX: 0523 825048

info@istitutoemiliobiazzi.it - istitutoemiliobiazzi@pec.it

CODICE FISCALE 80010650333

Partita IVA: 01002400339

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA, PER LOTTI SEPARATI, DI PASTI SEMILAVORATI A LEGAME REFRIGERATO COMPRENSIVI DELLA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI A CRUDO A COMPLETAMENTO DELLA GIORNATA ALIMENTARE PER OSPITI CHE SI ALIMENTANO NORMALMENTE E FORNITURA PASTI SPECIALI PER DISFAGICI. LOTTO I CIG 74808901B9 - LOTTO 2 CIG 7480904D43.

ART. 1 - FINALITA' E OGGETTO DELL'APPALTO

Con l’appalto disciplinato dal presente capitolato, l’Istituto Emilio Biazzi – I.P.A.B Struttura Protetta – Piazza Emilio Biazzi 3 – 29010 Castelvetro Piacentino – operante nel settore socio assistenziale a favore di anziani non autosufficienti, intende assicurare la fornitura dei pasti per gli ospiti ricoverati oltre che le forniture di generi alimentari e generi alimentari speciali per la preparazione dei pasti per disfagici.

Formano oggetto dell’appalto l’organizzazione e lo svolgimento dei servizi e delle forniture di seguito elencati:

1. produzione quotidiana dei pasti semilavorati a legume refrigerato cook & chill (condimenti per la pasta, paste al forno se previste nel menù, brodi di carne o di verdura, pietanze del pranzo e della cena, contorni di verdure fresche o cotte) presso il centro di cottura autorizzato alla produzione di pasti da asporto indicato in sede di offerta, con esclusione delle prime colazioni e dei primi piatti la cui cottura e preparazione avverrà presso le cucine dell’Istituto rispettando quantità e qualità desumibili dalle allegate grammature per pasti, nonché le caratteristiche dei prodotti alimentari oggetto del contratto;
2. trasporto e consegna quotidiana dei suddetti pasti presso l’Istituto Emilio Biazzi nelle modalità e entro gli orari stabiliti;
3. fornitura degli ulteriori prodotti alimentari al crudo necessari al completamento della giornata alimentare quali pane, biscotti, fette biscottate, latte, acqua, vino, bevande, pasta, omogeneizzati, frutta e verdura fresca, zucchero, sale, ecc.;
4. fornitura dei prodotti alimentari speciali per la preparazione di pasti per ospiti disfagici o con problemi di deglutizione, compresa l’eventuale fornitura, in comodato d’uso, delle apposite attrezzature per la preparazione quotidiana dei suddetti pasti;
5. altri servizi di supporto alla ristorazione quali la consulenza da parte del proprio servizio dietetico per la predisposizione e aggiornamento dei menù normali e per diete speciali secondo il programma dietetico concordato con la Direzione dell’Istituto e secondo le specifiche comunicate.

ART. 2 – IMPORTO DELL'APPALTO – SUDDIVISIONE IN LOTTI

Il valore dell'appalto per la durata iniziale contrattuale di 24 mesi, comprendente il servizio di preparazione e consegna dei pasti semilavorati a legume refrigerato cook & chill (primi piatti o condimenti dei primi, pietanze, verdure e contorni) le forniture di generi alimentari (pasta a crudo, pane, latte, biscotti, bevande ecc.) a completamento della giornata alimentare, oltre che la fornitura di prodotti alimentari speciali per disfagici, ammonta a complessivi Euro **410.245,00** (Euro quattrocentodiecimiladuecentoquarantacinque/00) IVA esclusa.

Non sono previsti oneri per la sicurezza ai sensi del D.lgs n. 81/2008 e s.m.i, in quanto non si ravvisano interferenze che possono comportare dei rischi riconducibili alla normativa sopracitata.

La fornitura viene suddivisa in DUE LOTTI merceologici di seguito descritti:

LOTTO 1 – Fornitura pasti semilavorati a legume refrigerato e forniture complementari a completamento della giornata alimentare per ospiti che si alimentano normalmente. Importo a base di gara: Euro 307.315,00 (Euro trecentosettemilatrecentoquindici/00) CIG 74808901B9.

Gli importi unitari posti a base di gara, influenti ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica (da intendersi quale corrispettivo unitario omnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto e posta a carico della ditta offerente), sono pari a:

<i>Servizio di preparazione e consegna pasti semilavorati a legume refrigerato e forniture complementari</i>	<i>Prezzi unitari stimati a giornata alimentare</i>	<i>Numero presunto giornate alimentari per la durata contrattuale</i>	<i>Importo complessivo Euro</i>
Giornate alimentari complete (prima colazione, due break, pranzo e cena)	€ 6,10	40.150	244.915,00
Giornate alimentari parziali (prima colazione, un break, solo pranzo)	€ 4,00	15.600	62.400,00
Totale			307.315,00

Gli importi sopra riportati sono comprensivi di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

Quantità

Il numero di pasti e la quantità indicativa di prodotti alimentari che la Ditta appaltatrice dovrà fornire per il corretto funzionamento quotidiano della mensa è desumibile dal nr. di pasti quotidiani da prepararsi secondo i menù tipo e grammature allegati al presente capitolato e corrispondente a:

- N. 55 = giornate alimentari/giorno complete (prima colazione, due break, pranzo e cena) per 55 ospiti residenziali, equivalenti a circa 20.075 =(ventimilazero settantacinque) giornate alimentari/anno;

- N. 25 = giornate alimentari/giorno parziali (prima colazione, un break, solo pranzo) per gli ospiti semiresidenziali frequentanti il Centro Diurno e per il servizio domiciliare, equivalenti a circa 7.800 = (settemilaottocento) giornate alimentari/anno.

I dati forniti sono puramente indicativi e potranno essere soggetti a variazioni in base alle esigenze operative dell'Istituto senza la necessità di modifica formale del presente capitolato, purché contenuti nel quinto di legge. Resta facoltà dell'Amministrazione aumentarli o diminuirli secondo le esigenze contingenti o del mutare del numero o della tipologia degli ospiti.

Modalità di erogazione del servizio

I pasti semilavorati, a seguito della loro preparazione ad opera del fornitore presso il centro di cottura indicato in sede di offerta, devono essere abbattuti di temperatura a mezzo di attrezzature appositamente adibite ed in seguito confezionati in appositi contenitori, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministro della Salute, in modo di assicurare, durante il trasporto sino all'Istituto, la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualunque specie, ivi compresi quelli batterici e virali.

Contenitori e modalità di confezionamento devono inoltre essere idonei a rendere possibile la successiva riattivazione dei prodotti presso le cucine dell'Istituto e consentire il loro trasferimento sui carrelli termici utilizzati per la distribuzione nei reparti.

I pasti devono rispondere alle caratteristiche, per quantità e qualità organiche, definite secondo i menù e le tabelle dietetiche concordati, in conformità a quanto richiesto nel presente capitolato e tenuto conto delle esigenze dietetiche anche particolari dei singoli ospiti.

Le modalità di cottura ed abbattimento devono essere tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e della qualità del cibo (es. mediante bollitura, cottura a vapore, al forno ecc.).

Nello svolgimento del servizio deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale svolgimento delle attività dell'Istituto.

I vizi o le difformità rispetto alle caratteristiche quantitative e qualitative, nonché rispetto alle modalità di fornitura, legittimano il rifiuto - da parte del personale dell'Istituto - di autorizzare la distribuzione al tavolo dei pasti stessi, quando la difformità sia riscontrabile per effetto dell'esame visivo, tattile, olfattivo e degustativi dell'oggetto della fornitura.

La consegna dei pasti di cui sopra, deve avvenire **entro le ore 09,00 a.m di ogni giorno, festività comprese**, al fine di poter effettuare le operazioni di riattivazione delle pietanze da parte del personale di cucina.

Le pietanze a legume refrigerato devono essere veicolate nel rispetto delle temperature di legge (cook & chill).

La consegna dei generi alimentari a crudo necessari per il corretto funzionamento quotidiano della mensa dell'Istituto (pane, acqua, vino, bevande, fette biscottate, latte, biscotti, pasta, olio, aceto, omogeneizzati, frutta e verdura fresca, ecc.) deve avvenire con cadenza periodica da concordarsi

con l'Istituto (non superiore alla settimana).

Al momento della consegna dei pasti e dei generi alimentari, la ditta deve rilasciare regolare documento di consegna agli incaricati di cucina, cui compete apporre la propria firma per ricevuta. In particolare, il documento di consegna relativo alle preparazioni alimentari a legume refrigerato, dovrà riportare la precisa descrizione della tipologia di pasti consegnati, la data e l'ora di partenza dal centro di cottura.

Il ritiro dei contenitori utilizzati per la consegna, il cui lavaggio è a cura della ditta aggiudicataria, dovrà essere effettuato quotidianamente e negli orari preventivamente concordati con gli addetti della cucina.

Il servizio oggetto dell'appalto avverrà nell'osservanza delle tabelle merceologiche e dietetiche inserite nel presente capitolato.

L'Istituto si assume l'impegno di comunicare con almeno due giorni di anticipo, il numero dei pasti suddivisi nelle diverse opzioni previste a menù.

Caratteristiche e requisiti dei pasti

Il prezzo pattuito per ogni giornata alimentare dovrà comprendere il servizio di preparazione e consegna dei pasti semilavorati a legume refrigerato per gli ospiti dell'Istituto, oltre che le forniture di generi alimentari per il completamento della giornata alimentare, nel rispetto dei menù tipo e della grammatura previste con garanzia delle seguenti caratteristiche e requisiti:

- **per circa nr. 55 ospiti residenziali in grado di alimentarsi autonomamente:**

Prima colazione:

- latte, caffè e/o caffè d'orzo, tè, succhi di frutta,
- yogurt, budini a base di latte, ricotta fresca o formaggi teneri spalmabili,
- biscotti secchi, frollini, fette biscottate, pane, cereali integrali,
- marmellata, miele, frutta fresca o essiccata (es. prugne secche);

Break:

- caffè e/o caffè d'orzo, tè, succhi di frutta,
- biscotti, budini a base di latte, gelato, yogurt, gelatine di frutta o purea di frutta;

Pranzo e cena

- un primo piatto almeno tra due scelte (di cui una minestra in brodo),
- un secondo piatto almeno tra due scelte (di cui una di salume o formaggio),
- un contorno di verdure,
- pane fresco,
- frutta fresca di stagione, macedonia di frutta fresca, frutta cotta, purea di frutta, budino, yogurt, gelato,
- 1000 ml acqua minerale a testa al dì, ¼ di vino a testa al dì, ¼ di litro di succo di frutta al dì.

Domenica e i giorni festivi: a pranzo un primo e/o un secondo piatto come da tradizione locale e dolce in aggiunta (nel periodo estivo eventualmente gelato). Dovranno essere rigorosamente rispettate le tradizioni locali circa i menù da servire in occasione dei giorni festivi e di

particolari festività per esempio:

- tortelli di ricotta il giorno della Vigilia di Natale, il Lunedì dell'Angelo e il 15 di agosto,
- anolini in brodo nei giorni di Natale, Pasqua, 8 dicembre,
- tortelli dolci i giorni di Carnevale e San Giuseppe,
- chiacchiere e frittelle il giorno di Carnevale,
- mostarda, panettoni e/o pandori nel periodo Natalizio,
- colomba a Pasqua,
- spumante nelle feste.

Dovranno essere rispettate e garantite le diete particolari: l'aggiudicatario dovrà provvedere all'approntamento di diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici o per motivi etico/religiosi. Dovrà provvedere altresì a fornire dolcificanti per diabetici e parte delle bevande e dei dolci previsti nel menù, idonei al consumo per diabetici.

Eventuali alternative o sostituzioni dei prodotti, rese necessarie da contingenze particolari di mercato, dovranno essere autorizzate dalla Direzione dell'Ente.

Il committente, d'intesa con l'appaltatore, potrà in ogni momento e per qualsiasi ragione, chiedere la modifica dei menù settimanali e l'aggiornamento delle tabelle dietetiche.

La qualità delle derrate alimentari dovrà essere conforme a quanto stabilito nel presente capitolato, Allegato A) Criteri di scelta delle materie prime.

Le grammature di massima di composizione dei pasti dovranno rispettare le indicazioni dell'Amministrazione appaltante come di seguito indicato:

Dosi per pasto stabilite secondo i fabbisogni

PREPARAZIONI	GRAMMATURA
Pasta asciutta o riso	Gr. 70
Pasta in brodo	Gr. 35
Pasta o riso o cereali per minestrone	Gr. 35
Carne di pollo o tacchino per scaloppine, cotolette, lessi, arrosti o macinata	Gr. 130
Carne di manzo o vitello per arrosto, lessi o macinata	Gr. 130
Carne di manzo o vitello o pollo per polpette o impasti vari	Gr. 80
Salumi vari	Gr. 70
Formaggi vari	Gr. 70
Uova strapazzate/ uova sode	Nr. 2 /porzione
Verdure	Gr. 150
Pane	Gr. 70
Fette biscottate	Gr. 65
Biscotti secchi	Gr. 65
Frollini	Gr. 50

Cereali integrali per la colazione	Gr. 60
Latte	ml. 200
Yogurt	Gr. 125
Frutta fresca	Gr. 150
Gelato	Gr. 150
Budini	Gr. 125
Gelatine di frutta	Gr. 125
Purea di frutta	Gr. 125

Dosi stabilite per i condimenti

PREPARAZIONI	GRAMMATURA
Formaggio grana per pasta con ricotta	Gr. 2 / porzione
Formaggio grana per pasta	Gr. 5 / porzione
Formaggio grana per risotti	Gr. 5 / porzione
Formaggio grana per verdure calde	Gr. 5 / porzione
Formaggio grana per minestrina	Gr. 4 / porzione
Formaggio grana per impasti	Gr. 10 / porzione
Olio per verdure fredde e crude	Gr. 6 / porzione
Aceto per verdure fredde e crude	Gr. 4 / porzione
Olio per pasta	Gr. 5 / porzione
Burro per risotti	Gr. 5 / 2 porzioni
Burro per verdure calde (no per le verdure in umido)	Gr. 5 / 2 porzioni
Uova per frittate	n. 1,5 porzione
Grana per frittate	gr. 15 / porzione
Uova per impasti	Nr. 1 / 4 porzioni
Tè e/o infusi vari (camomilla)	q.b
Orzo solubile/ Caffè	q.b
Zucchero/dolcificanti	q.b

LOTTO 2 - Fornitura prodotti alimentari speciali per ospiti con problemi di deglutizione e disfagia. Importo a base di gara: €uro 102.930,00 (€uro centoduemilanovecentotrenta/00) CIG 7480904D43.

Gli importi unitari posti a base di gara, influenti ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica (da intendersi quale corrispettivo unitario omnicomprensivo e remunerativo di ogni voce in oggetto dell'appalto e posta a carico della ditta offerente) sono pari a:

<i>Fornitura prodotti alimentari speciali per circa 30 ospiti con problemi di deglutizione/disfagia;</i>	<i>Prezzi unitari stimati a giornata alimentare</i>	<i>Numero presunto giornate alimentari per la durata contrattuale</i>	<i>Importo complessivo €uro</i>
Preparazioni alimentari speciali per la giornata alimentare completa (prima colazione, due break, pranzo e cena) per ospiti con problemi di deglutizione e disfagia	€ 4,70	21.900	102.930,00

Quantità

Il numero di pasti e la quantità indicativa di prodotti alimentari speciali che la Ditta appaltatrice dovrà fornire per il corretto funzionamento quotidiano della mensa è desumibile dal nr. di pasti quotidiani da prepararsi per ospiti disfagici o con problemi di deglutizione e corrispondente a:

- N. 30 = giornate alimentari/giorno complete (prima colazione, break, pranzo e cena) equivalenti a 10.950 = (diecimilanovecentocinquanta) giornate alimentari/anno;

I dati forniti sono puramente indicativi e potranno essere soggetti a variazioni in base alle esigenze operative dell'Istituto senza la necessità di modifica formale del presente capitolato, purché contenuti nel quinto di legge. Resta facoltà dell'Amministrazione aumentarli o diminuirli secondo le esigenze contingenti o del mutare del numero degli ospiti.

Caratteristiche e requisiti dei pasti

Il prezzo pattuito per ogni giornata alimentare dovrà comprendere la fornitura di prodotti alimentari speciali per la preparazione di pasti completi omogenei e nutrienti, nel rispetto dei menù tipo proposti e nella grammatura prevista per garantire un pasto nutrizionalmente completo.

Nel caso in cui la preparazione dei pasti avvenga attraverso apposite macchine automatizzate e calibrate, le stesse dovranno essere fornite in comodato d'uso, e il prezzo offerto per giornata alimentare, dovrà comprendere anche gli interventi di manutenzione e pronto ripristino in caso di guasto.

Tali prodotti alimentari dovranno essere adatti per la preparazione di pasti a consistenza cremosa idonei per disturbi della deglutizione, in vari gusti e menù.

Il pasto fornito dovrà essere nutrizionalmente completo con presenza dei tre macronutrienti, presenza di fibre solubili e/o insolubili in rapporto bilanciato. Gusto palatabile dopo la preparazione.

In particolare dovranno essere forniti prodotti per la somministrazione quotidiana a circa 30 ospiti con problemi di deglutizione/disfagia, come segue:

Prima colazione

- mousse cremosa a base di latte o crema di riso o semolino o bevanda al gusto di tè, o altri prodotti idonei per la colazione;

Break

- Mousse di frutta o budino o gelato.

Pranzo e cena

- un primo piatto tra due scelte;
- un secondo piatto tra due scelte;
- contorno a base di verdura;
- purea di frutta o budino o gelato;
- 500 gr acqua gelificata in vari gusti al giorno in vari momenti della giornata;

La Ditta si impegna a fornire i prodotti di cui trattasi in confezioni da circa 1000/1500 gr da prepararsi secondo le indicazioni e nelle quantità previste, eventualmente anche attraverso apposite macchine automatizzate e calibrate, nelle condizioni migliori e, comunque ordinarie, considerate correnti sul mercato del prodotto e segnatamente:

- i prodotti offerti devono essere debitamente autorizzati all'immissione in commercio e, quindi, in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa comunitaria e nazionale;
- ogni singola confezione dovrà riportare il numero del lotto nonché la data di preparazione e di scadenza ben chiare e visibili;
- nelle condizioni migliori di imballaggio, conservazione e di efficienza, con garanzia da ogni danno od avaria evidente od occulta che possa prodursi od essere prodotta per effetto, ad esempio, dello stato di immagazzinamento precedente o durante la consegna, dell'influenza sul prodotto delle condizioni ambientali e meteorologiche e dello stato chimico fisico delle materie, o per difetto imputabile al personale cui sono state affidate le operazioni stesse, o per difetto di imballaggio, scarso o non adatto.

Le grammature di massima di composizione dei pasti finali dovranno rispettare le indicazioni dell'Amministrazione appaltante come di seguito indicato:

Dosi indicative per pasto stabilite secondo i fabbisogni

PREPARAZIONI	GRAMMATURA indicativa per ogni porzione finita
Passati di verdura, zuppe, vellutate, creme e minestre	gr. 120 a porzione
Semolino	gr. 120 a porzione
Crema di riso	gr. 120 a porzione
Pasta	gr. 120 a porzione
Purè di verdura in vari gusti	gr. 120 a porzione

Mousse in vari gusti (di formaggio, di prosciutto, ecc)	gr. 120 a porzione
Omogeneizzato di manzo	gr. 120 a porzione
Omogeneizzato di pollo	gr. 120 a porzione
Omogeneizzato di pesce	gr. 120 a porzione
Omogeneizzato di vitello	gr. 120 a porzione
Omogeneizzato di tacchino	gr. 120 a porzione
Puree e mousse di frutta	gr. 100 a porzione
Dessert (mousse, budini)	gr. 100 a porzione
Latte e biscotti	gr. 125 a porzione
Bevande (acqua gelificata in vari gusti)	gr. 125 a porzione

ART. 3 – PERIODO DI PROVA

I primi sei mesi dalla data di stipula contrattuale, la fornitura – ai sensi dell’art. 1353 del codice civile – si intenderà conferita in prova al fine di consentire all’Amministrazione una effettiva valutazione ampia e complessiva rispetto ai prodotti ed al servizio complessivamente reso.

In caso di valutazione negativa, ad insindacabile e motivato giudizio dell’Istituto, espressa al termine del periodo di prova, il committente potrà recedere (ex art. 1373 del Codice Civile) mediante comunicazione scritta e motivata con preavviso di 15 giorni, ed invio a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC).

In tal caso alla Ditta spetterà il solo corrispettivo per i prodotti già consegnati alla struttura ed esclusione totale di ogni rimborso od indennizzo a qualsiasi titolo.

L’Amministrazione potrà altresì procedere, in tale evenienza, all’incameramento dell’intera garanzia definitiva, fatta salva la richiesta degli eventuali maggiori danni subiti.

ART. 4 – OBBLIGHI DELL’APPALTATORE

La Ditta aggiudicataria o le Ditte aggiudicatarie sono tenute a adempiere ai seguenti obblighi:

1. effettuare il servizio di preparazione e consegna dei pasti a legume refrigerato, le forniture dei generi alimentari a crudo necessari alla mensa dell’Istituto nei modi indicati nel presente Capitolato e nel preciso rispetto delle modalità indicate in Offerta Tecnica;
2. effettuare la fornitura dei prodotti alimentari speciali per la preparazione dei pasti speciali per disfagici o con problemi di alimentazione nei modi indicati nel presente Capitolato e nel preciso rispetto delle modalità indicate in Offerta Tecnica;
3. nel caso siano previste, fornire in comodato d’uso le eventuali macchine erogatrici necessarie per la preparazione dei pasti speciali per disfagici e garantirne la pronta manutenzione o sostituzione in caso di malfunzionamento;
4. assicurare, nell’espletamento dell’appalto, l’impiego di personale qualificato, il cui onere sarà a carico della ditta con responsabilità per quanto riguarda lo stesso;
5. compensare e comprendere nell’importo complessivo iniziale, determinato dal prezzo offerto, tutti gli oneri che per la mano d’opera derivano dall’osservanza di tutte le disposizioni di legge e dall’ottemperanza di tutti gli obblighi ed oneri stabiliti dalle leggi, dalle norme assicurative e di consuetudine;
6. assicurare ai propri dipendenti, condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai

- contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria. Adempiere a tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali;
7. assicurare, nel caso l'Istituto disponga la temporanea chiusura della propria cucina, l'esecuzione complessiva del servizio, con preparazione a legume fresco/caldo;
 8. impiegare per i trasporti, automezzi aventi le caratteristiche previste dalla legge e regolamenti in vigore e muniti di relativa autorizzazione sanitaria e di adeguata copertura assicurativa ex legge 990/69;
 9. attuare e garantire la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche profilattiche, atte ad evitare inconvenienti, in relazione al trasporto di alimenti e bevande;
 10. sostenere tutte le spese inerenti e conseguenti i trasporti, necessarie per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto;
 11. inoltrare a questa Amministrazione la documentazione di tracciabilità e provenienza degli alimenti di origine biologica e/o di produzione locale (km 0) dichiarati in sede di offerta tecnica;
 12. inoltrare a questa Amministrazione la documentazione di tracciabilità e provenienza di tutti gli alimenti e prodotti forniti;
 13. inoltrare a questa Amministrazione tutta la documentazione necessaria all'autocontrollo da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, tracciabilità degli alimenti, stoccaggio materie alimentari, preparazioni pasti, conservazione e trasporto, somministrazione, protocolli di pulizia, disinfestazione e disinfezione, conservazione e trasporto) ai sensi del D.L 155/97. Detta documentazione completa di scheda relativa alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo. Dovrà essere fornito il nominativo o i nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo;
 14. stipulare un'assicurazione per la copertura della responsabilità civile per danni a cose o persone conseguenti allo svolgimento del servizio, nonché contro la responsabilità civile verso terzi per i rischi connessi all'attività di somministrazione dei cibi e bevande e per quanto direttamente o indirettamente dipendente dal proprio operato, per un massimale non inferiore a Euro 1.500.000,00 per sinistro con limite di Euro 500.000,00 per persona e di Euro 500.000,00 per danno a cose;
 15. presentare mensilmente la fattura elettronica con l'indicazione del numero delle giornate alimentari fornite suddivise nelle varie tipologie di pasti;
 16. designare una persona con funzioni di "Referente/Responsabile" cui compete il controllo in ordine al corretto adempimento degli obblighi contrattuali derivanti dal presente capitolato. La Ditta aggiudicataria comunica il recapito telefonico o indirizzo mail di detto Referente/Responsabile per ogni comunicazione in merito alla gestione dell'oggetto del contratto. Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempienze fatte in contraddittorio con detto Referente/Responsabile si intendono fatte direttamente alla Ditta aggiudicataria.

ART. 5 – COMPITI DELL' ISTITUTO

L'Istituto, per lo svolgimento del servizio, adempirà ai seguenti compiti con l'impiego del proprio personale e utilizzo della propria cucina e delle proprie attrezzature:

1. ricezione dei pasti semilavorati e delle forniture alimentari e successivo controllo per l'inesistenza di vizi o difformità quantitative e/o qualitative;
2. preparazione delle prime colazioni e dei break;
3. cottura e preparazione della pasta e della minestrina necessarie per il pranzo e per la cena;
4. riattivazione delle pietanze e dei contorni;

5. preparazione dei pasti per disfagici;
6. preparazione dei carrelli termici per la distribuzione nei reparti;
7. lavaggio delle stoviglie e dei piatti;
8. pulizie delle attrezzature e dei locali.

Restano a carico dell'Istituto anche le spese per:

- manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali cucina, delle attrezzature, degli impianti e quant'altro contenuto negli stessi;
- fornitura gas, energia elettrica, acqua calda e fredda;
- smaltimento dei RSU, della disinfezione e disinfestazione dei locali cucina.

L'Istituto si assume l'impegno di comunicare con almeno due giorni di anticipo, il numero dei pasti suddivisi nelle diverse opzioni previste a menù.

ART. 6- INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice o per altra evenienza che possa influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta dovrà comunicarne notizia entro le ore 12,00 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento. Inoltre, sulla base di quanto stabilito dalla L.146/90 recante *"Norme nell'esercizio del diritto di sciopero per i servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati"*, in caso di proclamazione di sciopero, l'impresa aggiudicataria si impegna a garantire, concordandolo con i responsabili del servizio, i quantitativi necessari di personale necessario per il funzionamento dei servizi essenziali. Resta stabilito, in linea di principio, che in caso d'interruzione del servizio anche per cause di forza maggiore, la Ditta appaltatrice dovrà assicurare la somministrazione dei pasti e delle forniture necessarie.

ART. 7 - DURATA DELL'APPALTO - RINNOVO

La durata dell'appalto è di 24 mesi, decorrenti presumibilmente dal 01/10/2018 e scadenti il 30/09/2020 o, eventualmente, dalla data del verbale di consegna anticipata del servizio prima della sottoscrizione del contratto in caso di urgenza.

Il contratto potrà essere, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, rinnovato fino ad un massimo di ulteriori 18 mesi.

Il rinnovo potrà essere concesso, alle medesime condizioni giuridiche ed economiche del presente appalto, o alle migliori condizioni che saranno concordate tra le parti.

L'Istituto Emilio Biazzi esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata (PEC) almeno tre mesi prima della scadenza del contratto originario, e la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a rispondere entro e non oltre 15 giorni.

In caso di mancata risposta, mancato accordo o se ritenuto non conveniente da parte dell'Amministrazione, si provvederà ad indire nuova procedura per l'affidamento dei servizi e delle forniture. In tal caso l'Istituto si riserva di prorogare unilateralmente, alle medesime condizioni giuridiche ed economiche, il presente appalto per un periodo non superiore a 6 mesi nelle more di individuazione di un nuovo contraente.

ART. 8 – PREZZO DEL SERVIZIO E CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

I prezzi delle giornate alimentari, come suddivise per i due lotti, saranno quelli risultanti dal verbale che concluderà la gara.

Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti, nelle tipologie descritte nel presente capitolato e indicate nell'offerta dell'impresa, è comprensiva di ogni spesa che il presente capitolato pone a carico dell'Impresa aggiudicataria. I prezzi dovranno intendersi onnicomprensivi per cui non sarà ammessa la fatturazione di altre spese.

I prezzi unitari dei pasti, nelle tipologie descritte nel presente capitolato e indicati nell'offerta dell'impresa, si intendono stabiliti dall'offerente a suo rischio e pericolo, e quindi invariabili durante tutta la durata del contratto che si andrà a stipulare per tutte le forniture, e indipendenti da qualsiasi eventualità. I prezzi non subiranno variazioni per tutta la durata del contratto.

Il corrispettivo è dato dall'importo di aggiudicazione per il numero di pasti effettivamente richiesti nel periodo di riferimento.

Preliminarmente e in caso di variazione nel numero e della tipologia degli ospiti, l'Amministrazione comunicherà alla Ditta il numero degli ospiti presenti in struttura suddivisi tra ospiti residenti che si alimentano normalmente e fruiscono della giornata alimentare completa (colazione, pranzo, cena e break), ospiti non residenti frequentanti il Centro Diurno che fruiscono solamente di alcuni pasti nell'arco della giornata e ospiti disfagici o con problemi di alimentazione che fruiscono dei pasti speciali.

ART. 9 – RESPONSABILITA'

L'appaltatore si obbliga a sollevare l'Amministrazione da ogni pretesa e da azione che possa derivare da terzi per mancato adempimento ed obblighi contrattuali, trascuratezza, omissione o colpa.

L'appaltatore è sempre responsabile, verso l'Amministrazione e gli ospiti, dell'esecuzione delle forniture assunte e del rispetto di tutte le leggi vigenti in materia.

E' altresì direttamente responsabile del contegno e operato dei propri dipendenti e dei danni eventuali che dagli stessi o dai mezzi impiegati potrebbero derivare.

Sarà a totale carico dell'appaltatore ogni responsabilità sia civile che penale per eventuali danni arrecati all'Istituto o a terzi, derivanti dall'espletamento del servizio, oggetto del presente capitolato, o a cause ad esso connesse, compresi casi di intossicazione alimentare.

ART. 10 – ASSICURAZIONI PARTICOLARI E SPECIALI

L'appaltatore deve essere assicurato per la copertura della responsabilità civile per danni a cose o persone conseguenti allo svolgimento del servizio, nonché contro la responsabilità civile verso terzi per i rischi connessi all'attività di somministrazione dei cibi e bevande, e in particolare per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione alimentare, cibi e/o bevande avariate e per quanto direttamente o indirettamente dipendente dal proprio operato, che possa derivare al patrimonio dell'Amministrazione, ai suoi dipendenti, collaboratori nonché a terzi, per un massimale non inferiore a Euro 1.500.000,00 per sinistro con limite di Euro 500.000,00 per persona e di Euro 500.000,00 per danno a cose.

La polizza dovrà inoltre prevedere espressa rinuncia ad azione di rivalsa nei confronti dell'Istituto e avere validità ed efficacia per tutta la durata del contratto.

L'appaltatore deve essere assicurato anche verso terzi e per qualsiasi causa, agli effetti della responsabilità civile per danni provocati direttamente, indirettamente, inconsapevolmente o in qualsiasi altro modo dalle sue maestranze o dai suoi mezzi di trasporto. L'obbligatorietà delle assicurazioni speciali non richiede volta per volta un ordine o una prescrizione particolare (scritta o verbale) del committente ma è conseguenza diretta e rientra a tutti gli effetti nel genere di servizio affidato.

ART. 11 – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitarie attinenti alla fornitura, preparazione, conservazione, trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria.

Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del D.Lgs nr. 155/97 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

Il Piano di controllo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- identificare ed analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
- identificare i punti critici di controllo;
- fissare i limiti critici per ciascun punto;
- stabilire le procedure di sorveglianza;
- determinare misure correttive;
- stabilire procedure di verifica;
- documentare e registrare tutte le procedure.

L'Amministrazione, si riserva la facoltà di effettuare controlli e prelievi, senza preavviso di regola, per verificare la corrispondenza quali/quantitativa dei prodotti alle norme igienico/sanitarie, eventualmente richiedendo l'intervento del servizio competente dell'A.U.S.L. In particolare i controlli consisteranno:

1. nella verifica delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato;
2. nel prelievo dei cibi e bevande per sottoporli ad analisi chimiche e/o microbiologiche.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la Ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione dell'Istituto o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che poter pretendere alcun rimborso.

ART. 12 - PENALI

L'appaltatore nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio stesso.

Qualora durante l'esecuzione del servizio si verificassero inadempienze l'Istituto applicherà le

seguenti penalità:

- nel caso di pasti giornalieri non forniti €uro 50,00 per ogni pasto,
- nel caso di ritardo nella consegna quotidiana superiore ai trenta minuti rispetto l'orario concordato (entro le ore 9,00 a.m festività comprese) si procederà alla applicazione di una penale di €uro 250,00=,
- nel caso di ritardo nella consegna di prodotti che non sarà ritenuto giustificato dall'Istituto si procederà alla applicazione di una penale di €uro 250,00=,
- nel caso in cui la qualità del pasto non corrisponda alle condizioni contrattuali o alle norme igienico sanitarie, si procederà alla applicazione di una penale di €uro 50,00 per ogni pasto, oltre al recupero dell'eventuale danno causato dall'inadempienza=,
- la mancata osservanza del piano di autocontrollo rispondente ai requisiti del sistema HACCP comporterà l'applicazione di una penale di €uro 1.000,00 oltre al recupero dell'eventuale danno causato dall'inadempienza=,
- la mancata osservanza della produzione dei documenti di consegna e tracciabilità dei preparati alimentari e delle derrate alimentari comporterà una penale di €uro 250,00 ad infrazione;
- per ogni altra inadempienza rispetto a quanto stabilito nel presente capitolato verrà applicata una penale di €uro 250,00 oltre al recupero del danno causato dall'inadempienza.

Le infrazioni accertate esonereranno l'appaltatore dal pagamento delle penali, qualora le stesse risultino imputabili a causa di forza maggiore ed ad eventi eccezionali non imputabili alla Ditta appaltatrice.

L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione alla quale il gestore avrà facoltà di presentare contro deduzioni entro cinque giorni dalla notifica.

ART. 13 – SUBAPPALTO

Il subappalto di parte dei servizi in oggetto del presente contratto è consentito nelle forme e nella misura previste dall'art. 105 del D.lgs 50/2016. A pena di nullità il contratto non può essere ceduto.

ART. 14 – RISOLUZIONE DELL'APPALTO

E' facoltà dell'Amministrazione risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile a rischio e danno dell'appaltatore con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

- interruzione del servizio protratta per oltre un giorno (mancata fornitura dei pasti o delle forniture necessarie), salvo cause di forza maggiore;
- accertata mancata osservanza delle condizioni igieniche necessarie per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- accertamento di tre infrazioni per ritardo nella consegna quotidiana di cui al precedente art. 12;
- accertamento di più infrazioni di cui al precedente art. 12 purchè accertate dagli organi competenti;
- la responsabilità diretta e accertata dagli organi competenti anche di un solo episodio di intossicazione alimentare;
- nel caso l'appaltatore venga a mancare in qualsiasi momento ad obblighi assunti con il presente e malgrado il richiamo e trascorsi quindici giorni dalla diffida di adempiere;
- quando l'appaltatore si renda colpevole di frode;

- quando ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente contratto;
- il fornitore non adempia agli obblighi di tracciabilità sui flussi finanziari previsti dalla legge 136/2010 e successive modifiche ed integrazioni.

Nel caso di risoluzione del contratto per incapacità o negligenza la cauzione sarà trattenuta in misura da consentire il recupero delle spese sostenute dall'Istituto.

Sarà inoltre esperita l'azione del risarcimento del danno per eventuali maggiori spese che l'Istituto dovrà sostenere.

ART. 15 – FALLIMENTO

Il contratto si intende senz'altro risolto nel caso di fallimento dell'Impresa aggiudicataria (salvo quanto disposto in caso di RTI dall'art. 45 D.L.gs.50/2016) dal giorno precedente alla pubblicazione della sentenza di fallimento, salve tutte le ragioni ed azioni del committente verso la massa fallimentare, anche per danni, con privilegio sul deposito cauzionale.

ART. 16 – RECESSO UNILATERALE

Per gravi e giustificati motivi, la Ditta appaltatrice può richiedere all'Amministrazione di recedere dal contratto con preavviso di almeno 60 giorni. In caso d'accoglimento della richiesta, l'Amministrazione incamererà il deposito cauzionale.

ART. 17 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

In ottemperanza alle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali” ed in conseguenza della procedura di gara, si comunica che i dati riguardanti le ditte partecipanti sono soggetti al trattamento da parte dell'Ente, secondo le seguenti modalità:

- il trattamento riguarda qualunque operazione e complesso di operazioni, svolte con l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati, concernenti la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la conservazione, l'elaborazione, la modificazione, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distribuzione dei dati;
- i dati verranno trattati con le finalità istituzionali inerenti le attività dell'Istituto ed in particolare per l'esecuzione della gara a pubblico incanto e delle successive procedure previste da regolamenti o disposizioni di legge;
- il trattamento dei dati avverrà con procedure atte a garantire la sicurezza;
- il conferimento dei dati è obbligatorio per la partecipazione alla gara ed all'esecuzione del contratto di fornitura;
- la conseguenza dell'eventuale rifiuto a rispondere e conferire i dati escluderà la ditta dalla gara;
- i dati sono utilizzati e comunicati per fini istituzionali in adempimento a specifiche disposizioni di legge o regolamento quale il diritto di accesso ai sensi della L.241/90 e ss.mm.ii.;
- la ditta ha diritto a conoscere, cancellare, rettificare, aggiornare, integrare i dati ed opporsi al trattamento degli stessi.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì applicare le norme del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii. relativamente ai dati di cui il personale impiegato verrà, eventualmente, a conoscenza per ragione dell'incarico ricevuto.

Il responsabile della gestione di tutti i trattamenti è il Responsabile del Procedimento, dott.ssa Linda Tinelli.

Il titolare del trattamento è l'Istituto Emilio Biazzi, con sede in Castelvetro P.no P.zza Emilio Biazzi n. 3 – tel. 0523 825040/fax 0523 824078 – e-mail infostitutoemiliobiazzi.it

ART. 18 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

La Ditta aggiudicataria, per il tramite del legale rappresentante, si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136, pena la nullità assoluta del presente contratto.

L'aggiudicatario si obbliga a comunicare gli estremi identificativi del conto corrente dedicato di cui all'art. 3 della L. 136/2010, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul predetto conto corrente.

Qualora le transazioni relative al presente contratto siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane SpA, il presente contratto si intende risolto di diritto, secondo quanto previsto dall'art. 3 comma, comma 8, della L. 136/2010.

L'aggiudicatario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

Il fornitore che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria procede all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente l'Amministrazione Contraente e la Prefettura territorialmente competente. Il fornitore si obbliga e garantisce che nei contratti sottoscritti con i subconcorrenti, verrà assunta dalle predetti controparti l'obbligazione specifica di risoluzione immediata del relativo rapporto contrattuale nel caso in cui questi abbiano notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, con contestuale obbligo di informazione nei confronti dell'istituto, dell'Amministrazione Contraente della Prefettura territoriale competente. Con riferimento ai subcontratti, il Fornitore si obbliga a trasmettere all'Istituto Emilio Biazzi, oltre alle informazioni di cui all'art. 118, comma 11, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, attestante che nel relativo subcontratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla Legge sopracitata. Per tutto quanto non espressamente previsto, restano ferme le disposizioni di cui all'art. 3 della L. 13.08.2010 n. 136.

ART. 19 - DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia degli obblighi contrattuali, la Ditta appaltatrice dovrà prestare un deposito cauzionale definitivo in contanti o polizza fideiussoria (bancaria o assicurativa) nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo dell'appalto. Tale cauzione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice Civile nonché l'operatività delle garanzie medesime entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Il deposito cauzionale non esonera l'appaltatore dal risarcimento dei danni conseguenti all'inadempimento contrattuale.

Lo stesso sarà incamerato, dall'Amministrazione, qualora sia accertato il definitivo inadempimento di una delle prestazioni contrattuali o il contratto sia risolto per cause imputabili alla Ditta appaltatrice.

Il deposito cauzionale sarà restituito alla Ditta appaltatrice al termine del contratto.

ART. 20 – OSSERVANZA DELLE NORME DI CAPITOLATO

In caso di negligenza o di mancanza della Ditta appaltatrice negli obblighi stabiliti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, l'Amministrazione si riserva di provvedere - a carico ed a spese della ditta stessa, nel modo e con i tempi ritenuti più opportuni e più convenienti - per l'esecuzione del servizio.

ART. 21 – FATTURAZIONE E TERMINI DI PAGAMENTO

Le fatture saranno emesse dalla Ditta appaltatrice mensilmente con indicazione del numero di giornate alimentari fornite suddivise nelle diverse tipologie di pasti, dovranno essere in formato elettronico (codice univoco ufficio UFMX2E) e riportare il Codice Identificativo di Gara C.I.G. indicato nel bando di gara.

Il termine di pagamento viene stabilito con scadenza a 30 giorni fine mese data ricevimento fattura, previa verifica della regolarità contributiva (mediante DURC), da effettuare mediante bonifico bancario sul conto corrente dedicato – anche in via esclusiva – che la Ditta si impegna a comunicare ai fini della L. 136/2010.

Anche i pagamenti riporteranno il C.I.G. indicato nel bando di gara.

ART. 22 – STIPULA E SPESE CONTRATTUALI

Il contratto verrà stipulato a mezzo di scrittura privata in forma digitale e sarà soggetto a registrazione in caso d'uso, con onere di registrazione a carico dell'aggiudicataria.

La committente porrà a carico dell'Impresa aggiudicataria le spese sostenute per assolvere l'obbligo di pubblicazione del bando di gara.

ART. 23 – FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto e degli allegati citati, è competente il Foro di PIACENZA.

ART. 24 – MODIFICHE CONTRATTUALI

Se nel corso del periodo contrattuale intervenissero nuove o diverse esigenze, ovvero si rendessero opportune modifiche ad alcune modalità d'espletamento del servizio, queste dovranno risultare da atto scritto sottoscritto da entrambe le parti.

ART. 25 – RINVIO ALLE NORME GENERALI

La presentazione di offerta equivale a piena ed integrale accettazione da parte della ditta partecipante delle clausole e condizioni indicate nel presente capitolato di appalto e nel disciplinare di gara a cui si rimanda per quant'altro ivi non specificato.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa ricorso a quanto disposto dal Decreto Legislativo 50/2016, dal D.P.R. n. 207/2010 e s.m.i., dal Codice Civile, da tutta la documentazione di gara e dalla restante normativa vigente in materia.

ART. 26– ALLEGATI

L'allegato "A" "*Allegato materie prime cucina*" forma parte integrante del presente "Capitolato Speciale d'Appalto".

Castelvetro Piacentino, li 17/05/2018

Il Responsabile del Procedimento
D.ssa Tinelli Linda
Firmato digitalmente

Documento sottoscritto con firma digitale ai sensi del DPR n.445/2000 e dell'art. 21 del D. Lgs. N.82/2005 e successive modificazioni ed integrazioni. Il documento originale è conservato in formato elettronico su banca dati dell'Istituto Emilio Biazzi.

ALLEGATO A)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA, PER LOTTI SEPARATI, DI PASTI SEMILAVORATI A LEGAME REFRIGERATO COMPRENSIVI DELLA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI A CRUDO A COMPLETAMENTO DELLA GIORNATA ALIMENTARE PER OSPITI CHE SI ALIMENTANO NORMALMENTE E FORNITURA PASTI SPECIALI PER DISFAGICI. LOTTO 1 CIG 74808901B9 - LOTTO 2 - CIG 7480904D43

CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

La qualità del pasto, confezionato e servito nel servizio di ristorazione, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di *“qualità superiore”*.

Per “qualità” s’intende quell’igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell’acquisto delle derrate sono:

- Precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n.109/92 dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- Termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera;
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all’origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- Caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell’alimento;
- Mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei, e in perfetto stato di manutenzione;
- Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (esempio appartenenza ad un consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell’alimento, presenza all’interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo di qualità);
- Impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- Modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- Fornitura regolare, a peso netto.

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente capitolato. In aggiunta a quanto sopra specificato, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura anche di prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, dando priorità a prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e a prodotti di cui si garantisca l’assenza di organismi geneticamente modificati. La scelta delle materie prime di provenienza biologica sarà concordata tra la ditta aggiudicataria e l’Amministrazione appaltante, sulla base del menù concordato

L’Amministrazione appaltante si riserva vigilanza periodica, sulla percentuale di cui sopra, attraverso la richiesta dei documenti di consegna dei prodotti.

Inoltre si dovranno prevedere:

- Le consegne di derrate, da parte di ditte produttrici e/o fornitrici, devono essere effettuate entro le ore 09,00 dei giorni prefissati e alla presenza del personale avente la qualifica di *“cuoco”*. Si dovrà curare,

inoltre, il controllo tempestivo del capitolato d'acquisto in base alle nuove acquisizioni scientifiche e ai risultati analitici del controllo pubblico esercitato ai vari livelli sulle derrate alimentari.

Particolare attenzione merita la valutazione del prezzo d'acquisto dei prodotti alimentari utilizzati, che non deve mai prescindere dalla qualità degli stessi.

In particolare per i prodotti congelati e surgelati, la merce dovrà essere di I^a qualità e dovrà corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti leggi e regolamenti in materia che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte del presente Capitolato.

Il processo di congelamento dovrà risultare conforme alle tecniche moderne, così come regolate dal D.M 15/06/1971, mentre dovrà essere garantita la continuità della "*catena del freddo*", a norma del D.M 15/06/1971 modificato dal D.M 01/03/1972, dal D.M 20/06/1972 e dal D.M 29/01/1981.

I caratteri organolettici dei vari prodotti surgelati devono presentarsi perfetti, pertanto il prodotto deve essere esente da forme patogene con particolare riferimento agli agenti endopatogenici delle tossoinfezioni alimentari (stafilococchi, salmonella, shichelle, ecc.). I prodotti dovranno avere odore e sapore caratteristici.

I prodotti inoltre devono essere debitamente autorizzati all'immissione in commercio e, quindi in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa comunitaria e nazionale. Ogni singola confezione dovrà riportare il numero del lotto nonché la data di preparazione e di scadenza ben chiare e visibili. E dovrà essere nelle condizioni migliori di imballaggio, conservazione e di efficienza, con garanzia da ogni danno od avaria evidente od occulta che possa prodursi od essere prodotta per effetto, ad esempio, dello stato di immagazzinamento precedente o durante la consegna, dell'influenza sul prodotto, delle condizioni ambientali e meteorologiche e dello stato chimico fisico delle materie o per difetto imputabili al personale cui sono state affidate le operazioni stesse, o per difetto di imballaggio, scarso o non adatto.

Gli operatori del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL potranno effettuare in ogni momento, prelievi di campioni di alimenti per l'accertamento delle conformità degli stessi ai requisiti di legge. Tale potere di controllo potrà essere esercitato anche dall'Amministrazione dell'Istituto.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

CEREALI E DERIVATI

PANE

Pane di tipo comune preparato giornalmente a piccola pezzatura composto da farina di grano tenero tipo O, acqua, sale, lievito naturale secondo le modalità previste dalla legge, ottenuto da pasta lievitata a lungo, ben cotta, con crosta friabile e omogenea, mollica a porosità regolare ed elastica, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente ma resta aderente alla mollica, il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore rancido, di farina cruda, muffa od altro.

Pane integrale prodotto con farina integrale nella quale non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti e conservanti. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Non sarà accettato pane con semilavorati, additivi o con lavorazione a soffiato o speciale.

Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane riscaldato, surgelato e rigenerato. Confezionamento e trasporto. I contenitori devono essere in materiale atossico per uso alimentare, in perfette condizioni igieniche, i quantitativi richiesti dalle mense devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati al solo fine di protezione igienica e trasportati mediante automezzi igienicamente idonei.

Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti ad eccezione dei prodotti da forno, pasta fresca, pasticceria. Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

PANE GRATTUGGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, crackers o similari. E' sottoposto alla medesima legislazione del pane. Il pane grattugiato verrà fornito in confezioni chiuse in modo da preservarlo da eventuali contaminazioni ed insudiciamenti.

BASE PER PIZZA PARZIALMENTE COTTO E SURGELATO

Ottenuto da lavorazione di farina tipo 0, acqua, strutto, lievito naturale, estratto di malto, olio di oliva, sale, deve essere trasportato in contenitori per alimenti opportunamente sigillati a scopo protettivo.

PASTA SFOGLIA ARROTOLATA SURGELATA

Ottenuta da lavorazione di farina di grano tenero tipo OO, margarina, acqua, sale, deve essere trasportata in contenitori per alimenti opportunamente sigillati a scopo protettivo.

RISO

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche della varietà Superfino Arborio Roma con particolare indicazione per il tipo Parboiled. Non deve lasciare le mani incipriate, non deve essere trattato con sostanze non consentite, deve avere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e regolamenti definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere sapore e odore gradevole che non denuncino rancidità o presenza di muffa ed essere esente da difetti (grani spuntati, gessati, rotti, striatura e vaiolatura interna). La fornitura sarà effettuata in confezioni originali e sigillate da 1 Kg.,5Kg.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri, deve essere di recente ed omogenea lavorazione in perfetto stato di conservazione, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele o insetti, né sapore acido, piccante né altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata o avariata; qualora fosse rimossa non deve cedere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi e diventare collosa. La pasta di formato piccolo deve avere una tenuta di cottura pari a 15 minuti, quella di formato grosso deve avere una tenuta di cottura pari a 20 minuti. La prova di cottura viene effettuata in una cucina a discrezione dell'Istituto in acqua bollente, nella proporzione di 1:10 in peso senza sale.

Gli ingredienti non devono contenere sostanze nocive; il contenuto di antiparassitari deve essere inferiore a 0,01 mg/Kg. Sulle confezioni sigillate devono essere riportate tutte le informazioni previste dal D.P.R. 18 maggio 1982 n.322 ed in modo ben visibile la data di scadenza.

Sarà garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente ai formati richiesti.

PASTA ALL'UOVO (anche surgelata)

La pasta, con l'impiego di uova, deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola e deve rispondere ai requisiti indicati dalle vigenti norme di legge (Circolare n.32 del Ministero della Sanità del 3/8/85).

Non deve contenere prodotti geneticamente modificati ed essere conformi al D.P.R. n.109 del 07/04/99. Sulle confezioni sigillate devono essere riportate tutte le informazioni previste dal D.P.R. 18 maggio 1982 n.322 ed in modo ben visibile la data di scadenza.

FARINA

Tra gli sfarinati di grano presenti in commercio è da preferirsi l'utilizzo di farina tipo "0", con le caratteristiche previste dalla legge perché più adatta alle preparazioni da cucina e da forno. Deve presentare odore e sapore lieve e gradevole. Saranno preferite le farine provenienti da coltivazioni biologiche. L'umidità non dovrà essere superiore al 14,5%.

FARINA DI MAIS

La farina di mais da acquistare per la preparazione della polenta deve rispettare la normativa vigente in materia (legislazione sul prodotto del granoturco) e quindi le norme che regolano l'impiego dei cereali, per l'alimentazione umana, e tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche, di salubrità e genuinità previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Possono essere impiegate altresì farine di mais ottenute da cereali provenienti da coltivazioni biologiche (Regolamento CEE n. 2092/91).

GRISSINI, FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, PANE A CASSETTA

Devono essere forniti in confezioni originali e sigillate e conformi alla stessa legislazione applicata per i pani speciali, nonché regolamentata dal D.P.R. 23/06/93 N.283.

BISCOTTI

Biscotti secchi, frollini, devono essere consegnati in confezioni originali e sigillate.

LEGUMI

Da utilizzarsi secchi e confezionati secondo le norme vigenti. Sono quindi da escludere quelli in scatola. Nel caso di legumi secchi, essi dovranno essere consegnati in perfetto stato di conservazione, immuni da insetti e privi di corpi estranei. Saranno da preferire quelli ottenuti con mezzi di lotta integrata o coltivazione biologica, con scadenza non superiore ad un anno della raccolta.

CONSERVE E SEMICONSERVE

Le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente: per tutti i prodotti contenuti nella confezione dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato, denominazione e tipo di prodotto, norme della ditta produttrice e confezionatrice, luogo di produzione, ingredienti in ordine decrescente in base al peso, data di scadenza. Qualitativamente tali prodotti devono essere paragonabili a quelli corrispettivi reperibili al dettaglio.

POMODORI PELATI

Devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione, contenuti in latte di banda stagnata.

I frutti interi devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti, devono quindi possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti devono essere di qualità superiore d'origine italiana a produzione tipica stagionale e di prima categoria. Ad ogni fornitura dovrà apparire sistematicamente sui contenitori la provenienza, l'identità del produttore o della ditta confezionatrice.

E' preferibile somministrare frutta e verdura di stagione.

I prodotti dovranno essere accompagnati da certificazioni analitiche relative alla ricerca di residui di fitofarmaci come da normativa.

L'ortofrutta deve provenire da coltivazioni in cui si applicano i sistemi di lotta integrata, provvista di marchi registrati e riconosciuti a norma di legge; a tali marchi devono sottendere precisi disciplinari di produzione. I requisiti dei prodotti provenienti da coltivazioni cui si applicano i metodi dell'agricoltura biologica, devono essere conformi a quanto stabilito dalla legge n.220 del 17/9/95.

CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI ORTAGGI

Oltre ad essere senza difetti e di selezione accurata devono inoltre avere le seguenti caratteristiche:

- Essere di recente raccolta;
- Essere asciutti e puliti;
- Essere maturi fisiologicamente non solo commercialmente;
- Non devono presentare terrosità;
- Essere conformi in tutto alle caratteristiche merceologiche delle specie e varietà richieste;
- Essere omogenei e uniformi;
- Essere privi di parti o porzioni non utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- Essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- Essere privi di parassiti animali o vegetali;
- Essere indenni da difetti che possono alterare le caratteristiche organolettiche; non presentare tracce di appassimento e comunque di alterazioni anche iniziali, di fermentazione anche incipiente o guasti prodotti da insetti o dalle loro larve;

In particolare:

1. I pomodori devono essere interi, sani, puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature; devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati nel giro di 2 o 3 giorni;
2. Gli ortaggi a foglia (prezzemolo, coste, catalogne, verza) devono essere sani, senza foglie gialle e rinsecchite.
3. Le insalate devono essere intere pulite, ben chiuse ed opportunamente mondate; la scelta della varietà dovrà essere effettuata in base alla stagione con una sufficiente rotazione;
4. Le rape e le radici devono essere sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo, non devono presentare cuore legnoso.

Si sottolinea l'obbligo che le aziende produttrici osservino i tempi di legge relativi agli intervalli intercorrenti fra trattamenti con fitofarmaci e raccolta e che non vengano utilizzati per l'immagazzinamento altri metodi di conservazione oltre la bassa temperatura e all'umidità.

Gli ortaggi a bulbo e a tubero (aglio, cipolla, patate) non dovranno essere germoglianti né trattati con raggi gamma.

CARATTERISTICHE GENERALI DELLA FRUTTA

La frutta deve appartenere alla prima qualità secondo le qualità di selezione, e rispettare in toto la normativa vigente, dovrà essere esente da difetti, presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà richieste, avere raggiunto la maturità fisiologica, che la renda adatta per il pronto consumo, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione, a conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico, non essere danneggiata da grandine, né durante il trasporto. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici, gusto di fermentazione anche incipiente, che portino tracce di appassimento e ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogenei, che siano parassitate (larve in attività biologica all'interno della frutta) scudetti di

coccidi aderenti all'epicarpo, tacche, crostone, spacchi semplici o raggianti da ticchiolatura, che presentino distacco prematuro del peduncolo, sgambatura o morfologia irregolare dovuta ad anomalie di sviluppo.

Le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, dovranno essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione.

In particolare:

1. Le mele devono essere Stark o Golden con peso superiore a 150 grammi: non sono ammesse mele con la polpa farinosa;
2. Le pere devono essere della varietà Williams, Abate, Conference, Kaiser con peso superiore a 150 grammi e devono raggiungere il giusto grado di maturazione entro tre giorni dalla fornitura;
3. L'uva deve essere Regina o Italia con grappoli nella totalità asciutti e maturi; i grappoli stessi dovranno presentarsi di media lunghezza rispetto alla varietà, rimondati e privi di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, depresse e marcescenti;
4. Le arance di varietà Tarocco-Nevel, Valencia, Moro devono avere un contenuto minimo di succo del 35%;
5. I clementini devono avere un tenore in succo minimo del 40%.

Nel caso di frutta a provenienza extracomunitaria (banane) è richiesta la certificazione con marchio conosciuto CEE, il frutto non deve trasudare acqua, non deve essere eccessivamente maturo (macchie scure e polpa non consistente) né troppo acerba ed essere pronta al consumo nell'arco di 4 giorni per prodotto conservato a temperatura ambiente, in questo periodo deve essere mantenuto il colore e la consistenza tipica del frutto maturo.

OMOGENEIZZATI DI FRUTTA

Devono essere privi di additivi e conservanti; la confezione richiesta è il vasetto di vetro da frigo.

VERDURE SURGELATE

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti ed essere in ogni caso sane ed in buone condizioni igieniche atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalla norma di legge (d.lgs n.110 del 27/01/92 e d.lgs. n.109 del 27/01/92). Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non avere subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni da 2,5 Kg. Originali chiuse e impermeabili all'aria, essere conservati e trasportati senza che sia mai stata interrotta la catena del freddo nel rispetto delle norme vigenti ed in modo da garantire l'autenticità e la sicurezza del prodotto contenuto. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza.

Tutti i prodotti congelati o surgelati, prima di essere sottoposti alla cottura devono essere scongelati.

E' vietato lo scongelamento in acqua e i prodotti surgelati non devono presentare:

1. Alterazioni di colore, odore, sapore;
2. Bruciature da freddo;
3. Parziali decongelazioni;
4. Ammuffimenti;
5. Il test di rancidità deve risultare negativo.

OMOGENEIZZATI DI VERDURA

Devono essere privi di additivi e conservanti; la confezione richiesta è il vasetto di vetro da frigo.

MINISTRONE SURGELATO

Le verdure impiegate devono essere di almeno 11 tipi diversi rappresentati da verdure giunte a giusta maturazione, sane, brillanti e consistenti (a grana compatta i legumi), non parassitate, tagliate non troppo finemente, a cubettatura omogenea e sciolta, senza eccessiva frammentazione, perfettamente pulite.

FAGIOLINI FINI VERDI – ASPARAGI – BROCCOLI – CAVOLI – FINOCCHI A SPICCHIO – CAROTE BABY

Il prodotto destinato alla surgelazione deve avere colorazione omogenea, brillante, essere consistente, di giusta maturazione e surgelato singolarmente. Sono da escludere alla somministrazione prodotti rinsecchiti e/o colorazione giallastra e non caratteristica e di maturazione eccessiva oltre a prodotti con ruggine o attaccati da parassiti e marciume. In particolare gli asparagi non devono essere filamentosi.

SPINACI E BIETOLE – ERBETTE - PREZZEMOLO – COSTE – BASILICO MACINATO

Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, non filamentoso, con assenza di corpi estranei, a glassatura compatta.

PISELLI FINISSIMI E FAGIOLI

Il prodotto deve essere sano, brillante ed integro, a giusta maturazione e privo di qualsiasi difetto.

Nei casi di prodotti ottenuti da coltivazioni in cui si applicano mezzi di lotta integrata o coltivazioni biologiche, dovranno riportare i marchi autorizzati a norma di legge.

PATATE NOVELLE E PATATE A SPICCHI

Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano e brillante, con assenza di corpi estranei, a glassatura compatta.

MISTO SOFFRITTO

Il prodotto pulito deve essere sano e integro, a giusta miscelazione e privo di qualsiasi difetto, con assenza di corpi estranei.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO SURGELATI

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche; la quantità richieste dovranno pervenire adeguatamente confezionate e sigillate.

Gli automezzi usati per il trasporto dal centro di produzione o stoccaggio al consumo dovranno essere provvisti dell'autorizzazione per trasporto di prodotti congelati/surgelati ed impiegati in tutte le fasi del trasporto.

In ogni momento deve essere garantito il mantenimento della catena del freddo .In generale: chiedere alle ditte fornitrici dichiarazioni circa le caratteristiche del sistema di autocontrollo esistente in azienda.

CARNE BOVINA, SUINA, PRODOTTI AVICOLI, CUNICOLI, ITTICI

CARNE BOVINA

Le carni utilizzate devono essere della migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione ed in buona condizione di frollatura, in ogni caso priva di qualsiasi indizio che denoti una frollatura eccessiva. Le carni non devono presentare alterazioni microbiche e fungine, devono presentare grana fine, colorito brillante colore rosso-roseo, tessuto adiposo bianco compatto e odore fresco aromatico.

Ai fini della tipizzazione delle carni in oggetto si fa riferimento a quanto previsto dai regolamenti CEE n.805/1968 e n.1208/1981 e n.2930/1981 e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, classi di conformazione e in classi di ingrassamento.

Le carni bovine utilizzate dovranno provenire da carcasse di animali maschi castrati di età inferiore ai due anni categoria A oppure da animali femmine che non abbiano partorito categoria E, classificate per conformazione con le lettere della griglia CEE “U” o “R” con stato di ingrassamento 2 (due). Le carni di bovino adulto devono provenire da animali macellati da non meno di 5 (cinque) giorni, il disosso, la lavorazione ed il confezionamento dovranno essere effettuati entro 8-10 giorni dalla data di macellazione. Le

carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CEE ed essere carni di origine nazionale e dovranno riportare il bollo di regolare certificazione sanitaria e di classificazione merceologica. In particolare dovrà essere specificata la provenienza, dovrà essere dichiarata l'assenza di estrogeni secondo la legge n.4 del 3 febbraio 1961 e se refrigerata deve essere sottoposta ad un processo complessivo di raffreddamento che non determina cristallizzazione dell'acqua presente nel muscolo.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igieniche ottimali. Tutti i tagli di carne dovranno pervenire al centro di cottura in confezioni sottovuoto. Le confezioni dovranno avere le seguenti caratteristiche:

1. Involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza di sottovuoto;
2. Etichettatura conforme alla legge;
3. Senza ristagno di sangue.

La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento rilasciata dal Ministero della Sanità sulla base delle direttive CEE n.64/433 recepita dalla L.1073/71 e della idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti in oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'Ente appaltante.

I tagli richiesti sono: pesce e lingua di manzo – reale e spalla di vitello.

CARNE SUINA FRESCA (lonza di maiale)

Deve essere costituita da unica pezzatura cui corrisponde il taglio Bologna, priva di grassi solidi di superficie; la sezione del lombo deve corrispondere esclusivamente ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari. La lombata dovrà provenire da suini nazionali con peso morto non inferiore ai 130 Kg. Il tessuto muscolare deve essere rosa lucente, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione. Le carni suine devono provenire da animali macellati in stabilimenti abilitati CEE e devono riportate impresso il bollo sanitario.

POLLAME CONGELATO

Le carni utilizzate devono provenire da animali allevati sul territorio nazionale. I polli devono provenire da "allevamenti a terra" e non in gabbia, non devono avere subito azione di sostanze estrogene ed essere consegnati alla cucina dell'Istituto spennati, dissanguati, privi di viscere senza testa, collo e zampe. Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di seriosità senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi e il dissanguamento deve essere completo. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore (D.P.R. n.503/82). Sul pollo deve essere evidente il bollo e la data del macello, nonché il marchio della visita sanitaria e di classificazione. Deve essere specificata la provenienza e presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca.

In particolare:

PETTI DI POLLO

Le carni di pollo a busto devono essere esclusivamente fresche e provenienti da animali allevati sul territorio nazionale. Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di seriosità senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. I prodotti devono essere conformi alle Norme di legge in vigore (D.P.R. n.503/82). Il pollo deve essere fornito esclusivamente a busto e deve essere evidente il bollo e la data del macello.

COSCE DI POLLO E SOTTOCOSCE DI POLLO

Le cosce di pollo di origine nazionale da somministrare devono essere ricavate da pollo avente caratteristiche dei polli a busto. I prodotti devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CEE. Le normative specifiche a cui devono rispondere i prodotti sono D.P.R. 530/82, regolamento CEE 1906/90 e 1538/91.

TACCHINO

Il prodotto deve provenire da animali di origine nazionale.

Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie). Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con giusto rapporto scheletro-carne conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia. Devono essere esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni o bruciature, da freddo o ossidazioni da grassi. I prodotti devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CEE.

FESA DI TACCHINO

La fesa di tacchino di prima qualità deve:

- Provenire da animali nazionali in ottimo stato di nutrizione e conservazione, con classe di conformazione A e proveniente da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CEE e controllati sotto il profilo sanitario;
- Non provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali.

Per gli animali trattati con antibiotici devono essere rispettati i tempi di sospensione.

Le normative specifiche a cui devono rispondere i prodotti sono il D.P.R. M. n.503/82 e regolamento CEE 1906/90 e 1538/91.

Il processo di congelamento dovrà risultare conforme alle tecniche moderne, così come regolato dal D.M. 15/06/1971, mentre dovrà essere garantita la continuità della catena del freddo, a norma del D.M. 15/06/1971, modificato dal D.M. 01/03/1972, dal D.M. 20/06/1972 e dal D.M. 29/01/1981.

Tutte le carni devono essere trasportate con mezzo autorizzato dall'AUSL al trasporto delle carni.

Le carni fresche devono essere confezionate sotto vuoto in tagli da 2 Kg. E da 5 Kg.

OMOGENEIZZATI DI CARNE (POLLO/MANZO/VITELLO)

Devono essere privi di additivi e conservanti; la confezione richiesta è il vasetto di vetro da frigo da 120 gr.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Il pesce dovrà essere surgelato e commercializzato in conformità al D.lgs.vo n.110/97, prodotto da grandi marche di provenienza nordica e provenire da zone di produzione – confezione italiana o da paesi CEE, essere accuratamente pulito e privo di spine cartilagini e pelle.

Le confezioni di peso netto non superiore 10 Kg. Devono contenere un prodotto qualitativamente analogo a quello posto in vendita al dettaglio con riportate in etichetta le diciture previste dalla legislazione vigente. Il pesce deve essere surgelato in confezioni impermeabili o se fresco in confezione sigillata sottovuoto. Il pesce surgelato deve essere preparato e confezionato in conformità alle norme vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1 marzo 1972 e successive modificazioni) ed inoltre deve rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971.

Il prodotto deve essere a glassatura o ghiacciatura monostratificata non superiore al 20-25%.

Sono previsti bastoncini di pesce, filetto di platessa, filetto di alibut, filetto Alaska, filetoni di merluzzo, tranci di palombo.

TONNO

Dovrà rispondere ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e dovrà essere fornito confezionato sott'olio o al naturale, in contenitori in banda stagnata.

Sono previste forniture in confezioni da 2 Kg. E da 80 gr.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Le modalità di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto sino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

UOVA

Le uova dovranno essere di produzione nazionale e devono provenire da centri di imballaggio ufficialmente riconosciuti, ed essere imballate ed etichettate conformemente ai regolamenti CEE n.1619/68, 95/69, 1907/90,2617/93,3117/94,1274/91, alla L.419/71 e al Decreto MAF 16/04/86.

La confezione deve recare l'etichettatura leggibile ed in particolare:

1. nome, ragione sociale ed indirizzo e numero distintivo del centro di imballaggio,
2. categoria di qualità peso,
3. data di imballaggio.

Le uova non devono avere subito alcun trattamento di lavaggio, di conservazione e refrigerazione, nel rispetto della legislazione comunitaria.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

I prodotti lattiero caseari e il latte devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario ai sensi del D.P.R. nr.54/97; non sono conformi latte e prodotti lattiero caseari prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.

I suddetti prodotti devono recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto oppure sul contenitore, la confezione e imballaggio. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.lgs.vo n.251/96 e al D.lgs.vo n.109/92.

I formaggi a denominazione di origine tipici possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate; sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei ad una temperatura tra 0°C e 4°C secondo gli articoli 47 e 52 del D.P.R. n.327 del 1980.

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

Per latte si intende il prodotto definito come latte pastorizzato come da D.P.R. n.54/97 con esclusione del latte pastorizzato a temperatura elevata, deve riportare la data di scadenza come da D.P.R. n.322/82.

Il latte fresco pastorizzato, di alta qualità, dovrà essere etichettato come tale e dovrà rispondere ai requisiti fissati dalla Legge 03/05/89 n.169.

YOGURT INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO

Lo yogurt dovrà presentare una carica di *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* in forma viva e vitale fino alla scadenza del prodotto di almeno 1.5×10^6 alla sesta U.F.C./gr. Lo yogurt d'ogni tipo deve essere privo di additivi alimentari, la frutta eventualmente presente dovrà essere in purea e non a pezzi.

Lo yogurt biologico s'intende a norma del Regolamento CEE n. 2092/91.

Non è ammesso Yogurt prodotto a partire da latte in polvere e prodotti similari compresi i "dessert".

La data di scadenza deve essere di almeno tre settimane a partire dalla data di consegna.

RICOTTE E FORMAGGI FRESCHI

Non devono contenere additivi alimentari, la mozzarella dovrà avere scadenza ad almeno due settimane dalla data di consegna e deve presentarsi morbida senza gusti anomali d'acidimento, la ricotta, da latte pastorizzato, dovrà avere una scadenza di uno o due giorni successiva alla data di produzione, da escludersi la produzione da latte in polvere, deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto secondo il D.M. 21/03/1973, le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto

(ricotta romana, ricotta piemontese). Sono previsti inoltre formaggini molli e formaggio tipo “Philadelphia” in confezioni singole.

FORMAGGI A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA

Sono previsti taleggio, caciotta, quartirolo, fontina, asiago, provolone valpadana, emmenthal, parmigiano reggiano e grana padano.

I formaggi con denominazione fontina, asiago, provolone valpadana, emmenthal, parmigiano reggiano e grana padano sono da intendersi D.O.P.

Il parmigiano reggiano deve essere stagionato almeno 22 mesi, deve essere di prima scelta e non sono ammesse sottoscelte.

Il grana padano deve essere stagionato almeno 18 mesi.

Il formaggio a grana (reggiano e padano) deve essere grattugiato nel quantitativo giornaliero sul posto.

GRASSI ANIMALI E VEGETALI

Tutti i prodotti utilizzati devono essere muniti di etichetta riportante: la denominazione del prodotto, il lotto, T.M.C. produttore/confezionatore, la zona di produzione.

OLIO EXTRA VERGINE E VEGETALI

L’olio extra-vergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve avere subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio.

Il prodotto deve contenere al massimo 0.78 in peso di acidità, espressa come acido oleico.

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della legislazione in materia (D.M. n.509/87). Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole ed aromatico nonché colore e caratteristiche secondo la provenienza e contenuto in bottiglie scure.

OLIO D’OLIVA

Olio ottenuto da un taglio di olio d’oliva raffinato e di olio d’oliva vergine con acidità massima dell’1,5% secondo il D.M. 31/10/1987 n.509 l’olio d’oliva può essere utilizzato in tutti i tipi di cottura in sostituzione dell’olio extra vergine d’oliva.

BURRO

Per “burro” si intende il prodotto definito all’articolo 1 della Legge 23/12/56 n.526, sottoposto a pastorizzazione, compatto, di odore e sapore gradevoli e di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all’interno. Il burro deve essere fresco, non sottoposto a congelamento, esente da rancidità e privo di qualsiasi difetto. La percentuale di grasso non deve essere inferiore all’82%. Deve rispondere anche alle caratteristiche stabilite dalla Legge 13.05.1983 e al già citato D.P.R. 54/97.

Verifica temperatura di conservazione dei prodotti lattiero-caseari (latte e ricotta max+4, tollerato +9, burro, yogurt e formaggi freschi max+6 tollerati +14).

E’ vietato l’uso di surrogati del burro e l’impiego di margarine.

SALUMI

CARATTERISTICHE IGIENICO/SANITARIE

I salumi devono provenire da aziende riconosciute a livello comunitario, ai sensi del D.Lgs.n.537/92, non sono conformi i salumi prodotti da stabilimenti in deroga alla normativa comunitaria.

I salumi dovranno recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Il bollo può essere apposto direttamente sul prodotto, oppure sul contenitore, la confezione o l’imballaggio.

L’etichettatura dovrà essere conforme al Dlg.vo n.251/96 e al D.lg.vo n.109/92.

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DISOSSATO

Il prodotto dovrà essere lavorato in stabilimenti riconosciuti idonei in base al D.L. 30/12/1992 N.537.

Ogni singolo prodotto o parte di esso deve riportare la data di inizio stagionatura in base all'O.M. 04/02/78 ed il relativo contrassegno di denominazione di origine.

Dovrà avere un peso compreso tra i 7 e i 10 Kg. Con assenza di difetti esterni e interni; la stagionatura dovrà essere compresa tra i 12 e i 18 mesi.

Per prosciutto crudo si devono intendere il prosciutto di Parma e S. Daniele, recanti il marchio D.O.P. dei relativi consorzi di produzione.

PROSCIUTTO COTTO DA COSCE DI SUINO NAZIONALE IN TRANCI CONFEZIONATI SOTTOVUOTO

Deve essere del tipo senza polifosfati, con pezzature dei tranci di peso compreso tra 1 e 2 Kg.; Nel caso di diete per allergia non deve contenere derivanti del latte; gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti secondo le modalità consentite dalla vigente legislazione. Di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote e rammollenti, la carne deve essere rosa chiaro, compatta, il grasso deve essere chiaro, sodo, ben rifilato senza difetti. Il protein fat free content dovrà avere un valore minimo di 20.5. Presenza del bollo CEE e/o bolli di consorzi, etichettatura, data di scadenza.

OMOGENEIZZATI DI PROSCIUTTO

Devono essere privi di additivi e conservanti; la confezione richiesta è il vasetto di vetro da frigo da 120 gr.

COPPA NOSTRANA STAGIONATA

Dovrà essere di peso non inferiore a Kg. 1,5 – stagionatura minima giorni 70, di colore rosato scuro, sapore dolce.

MORTADELLA DI BOLOGNA IN TRANCI CONFEZIONATI SOTTOVUOTO

Dovrà essere di prima qualità, con pezzature dei tranci di peso non superiore a Kg.3, confezionata tassativamente con carne e grasso di maiale. Dovrà contenere non più del 25% di grasso duro di suino (lardelli), con esclusione di parti tendinee e cartilaginee. Sale e droghe in giusta proporzione.

L'odore dovrà essere gradevole ma non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie. Le sostanze impiegate nell'impasto, le fasi di insaccamento, della stufatura, dovranno essere eseguite in ottemperanza alle disposizioni contenute del R.D 20/12/1928 nr.3298 e successive modifiche. La mortadella dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione. Le parti carnose dovranno essere di colore roseo, il grasso bianco sodo. La massa insaccata dovrà presentarsi compatta e senza vuoti.

L'umidità dovrà essere contenuta nel limite massimo del 40%, dovrà essere infine senza polifosfati aggiunti.

SALE DA CUCINA E SALE IPOSDICO

Il sale utilizzato per cucinare, sia fine che grosso, dovrà essere iodato e in piccola pezzatura (1 kg) per evitare la scorretta utilizzazione dello iodio in esso contenuto che tende a depositarsi sul fondo.

ZUCCHERO

Il prodotto sarà conforme alla legge 31/03/1980 n.139.

Verrà fornito in confezioni sigillate da 1 Kg. In conformità al D.L. 27/01/92 n.109. A seconda delle necessità potrà essere fornito zucchero semolato, zucchero di canna.

ACETO

Il prodotto dovrà corrispondere ai requisiti delle leggi vigenti. Dovrà essere fornito aceto di vino, aceto di frutta in confezioni originali e sigillate.

MIELE

Il prodotto dovrà corrispondere ai requisiti delle leggi vigenti. Dovrà essere fornito miele millefiori o con l'indicazione dell'origine vegetale o floreale.

PREPARATI PER BRODO

Il prodotto dovrà corrispondere ai requisiti delle leggi vigenti. Dovrà essere fornito, a secondo delle necessità, estratto di carne, estratto per brodo, dadi per brodo e condimenti.

THE E CAMOMILLA

I prodotti dovranno rispondere ai requisiti della legislazione vigente ed essere fornite in confezioni originali e sigillate in buste mono-uso.

GELATI

Il prodotto dovrà corrispondere ai requisiti delle leggi vigenti. Dovrà essere fornito gelato industriale in confezioni monodose o vaschette pluriporzioni. E' previsto inoltre gelato per diabetici.

SUCCHI DI FRUTTA E MOUSSE DI FRUTTA (al naturale)

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti nel D.P.R. 18/05/1982 n.489, nel D.M. 07/05/1992 n.399/R, nel D.L. 27/01/1992 n.109. Devono essere forniti nelle varietà di frutta richieste in confezioni monodose di vetro o cartone.

ZAFFERANO

Il prodotto dovrà corrispondere ai requisiti delle leggi vigenti. Dovrà essere fornito zafferano in polvere, in involucri originali e sigillati.

VINO DA TAVOLA

Il prodotto dovrà corrispondere ai requisiti delle leggi vigenti. Dovrà essere fornito vino da tavola lambrusco da un litro e mezzo, vino bianco amabile da due litri e vino bianco secco da due litri.

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale da fornire, in bottiglie di PET, dovrà corrispondere a tutte le condizioni previste dalle leggi in vigore per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e non gassate confezionate in recipienti chiusi (R.D.27/07/34 n.1265 – D.P.R. 19/05/1958 n.719 – D.P.R. 26/03/1980 n.327).

L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.L. 109/92.

Sulle etichette dovranno essere riportate tutte le indicazioni previste dal D.M. 01/02/1983.

Le acque minerali dovranno essere prive di ogni impurità o di residui estranei alla composizione chimica dichiarata, dovranno essere batteriologicamente pure come indicato nella Circolare del Ministero della Sanità del 09/09/1976.

Le acque minerali dovranno rispondere a tutti i requisiti di cui alla vigente legislazione e a tutti i regolamenti o disposizioni nazionali o comunitarie che venissero emanati nel periodo della fornitura.

ALTRI PRODOTTI

Sono previsti inoltre i seguenti prodotti che comunque dovranno corrispondere ai requisiti di legge vigenti, in particolare:

- Besciamella pronta in confezioni tetrapak da 0,5 lt o 1 lt.;
- Preparato per purè di patate;
- Frutta sciroppata;
- Frutta disidratata (es. prugne secche)
- Bibite con o senza zucchero;
- Caffè;

- Caffè solubile (miscela orzo-segale);
- Dolcificante ipocalorico in polvere e liquido;
- Aromi;
- Crusca;
- Pasta integrale in diversi formati;
- Pasta e prodotti aproteici;
- Pasta glutinata;
- Farina di mais;
- Fecola di patate;
- Lievito in bustine;

Altri prodotti non citati saranno concordati di volta in volta dall'Amministrazione e dalla Ditta aggiudicataria.

Castelvetro Piacentino, li 17/05/2018

Il Responsabile del Procedimento
D.ssa Tinelli Linda

Documento sottoscritto con firma digitale ai sensi del DPR n.445/2000 e dell'art. 21 del D. Lgs. N.82/2005 e successive modificazioni ed integrazioni.
Il documento originale è conservato in formato elettronico su banca dati dell'Istituto Emilio Biazzi.