

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di gestione mensa e bar, del servizio di coffee break, nonché del servizio di somministrazione di snack e bevande mediante distributori automatici presso la sede di Equitalia S.p.a.

CAPITOLATO TECNICO

1. GENERALITA'

Il presente Capitolato definisce le condizioni, le caratteristiche e le modalità di svolgimento dei servizi mensa, bar, servizio di coffee break e del servizio di somministrazione di snack e bevande mediante distributori automatici (d'ora in poi, anche solo "servizio") della sede di Equitalia S.p.A. (d'ora innanzi, per brevità, anche semplicemente Equitalia) situata in Roma, Via Giuseppe Grezar n. 14.

Per il servizio di mensa, al fine di favorire una dieta equilibrata e uno stile alimentare volto alla tutela della salute di tutti gli utenti fruitori del servizio stesso, Equitalia intende inserire generi alimentari che provengano da agricoltura biologica, da sistemi di produzione integrata, tipici e tradizionali, denominazione protetta (DOP e IGP), da pesca sostenibile. Per la corretta esecuzione del servizio si precisa che:

- ✓ *per prodotto biologico e prodotti ittici provenienti da acquacoltura biologica* si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi.
- ✓ *per sistemi di produzione integrata* si fa riferimento alla norma UNI 11233:2009.
- ✓ *per prodotti identificati come DOP* (Denominazione di Origine Protetta) e *IGP* (Indicazione Geografica Protetta), si fa riferimento al Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- ✓ *per prodotti tradizionali e per prodotti tipici* si intendono i prodotti compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- ✓ *per pesca sostenibile* si intende l'attività realizzata nel rispetto dei criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council od equivalenti.

2. OGGETTO

Le attività oggetto del servizio, da svolgersi presso la sede di Via G. Grezar n. 14 – Roma, consistono principalmente in:

2.1 GESTIONE DEL SERVIZIO BAR

La gestione del servizio Bar richiede l'esecuzione delle seguenti attività:

- a) approvvigionamento e preparazione di alcuni prodotti in distribuzione come negli esercizi aperti al pubblico;
- b) servizio al banco;
- c) pulizia del locale bar e delle sue attrezzature;

- d) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente documento.

2.2 GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA

La gestione del servizio Mensa, richiede l'esecuzione delle seguenti attività:

- a) approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso la cucina della mensa della sede;
- b) collocazione delle vivande nella apposita catena *free flow (distribuzione a isole)*;
- c) distribuzione dei pasti agli utenti;
- d) pulizia delle stoviglie, delle attrezzature e dei locali cucina e sala mensa con relativo smaltimento dei rifiuti prodotti;
- e) predisposizione dei menù settimanali, secondo quanto previsto dal successivo Par. 5.2.4.;
- f) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente documento.

Per quanto riguarda la somministrazione dei pasti, l'Aggiudicataria dovrà garantire l'erogazione di 6 tipologie di menù composte dal seguente numero di "pezzi":

- ✓ menù A – Pasto completo: primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta o dolce e caffè
- ✓ menù B – Pasto ridotto: secondo piatto, contorno, frutta o dolce
- ✓ menù C – Pasto ridotto: primo piatto, contorno, frutta o dolce
- ✓ menù D – Menù griglia: alimento fresco cotto al momento sulla griglia, contorno, frutta o dolce
- ✓ menù E – Pasto leggero: primo piatto o secondo piatto, contorno o frutta o dolce
- ✓ menù F - Menù insalata/pizza: Insalatona o trancio di pizza frutta o dolce

2.2.1 Il pane e l'acqua minerale in bottiglia da 50 cl, sono inclusi in ogni tipologia di menù e nel relativo prezzo. Per le altre tipologie di bevande analcoliche (birra analcolica, aranciata, coca cola o prodotti similari, chinotto, etc.) sarà corrisposto il prezzo indicato nell'Offerta economica dell'Aggiudicataria per le medesime bevande, nella parte relativa al servizio bar.

Per ogni tipologia di menù sarà corrisposto l'importo quotato dalla società nell'offerta economica.

Il buono pasto non dà diritto a resti in denaro ad alcun titolo, non è cedibile a terzi, non è cumulabile.

Si precisa che durante la validità contrattuale potrà essere necessario cambiare la società emittente il buono pasto e/o il valore facciale del buono stesso; in tale ipotesi la ditta sarà obbligata a convenzionarsi con la nuova società emittente.

Il pagamento del corrispettivo, per la fruizione del servizio mensa e del servizio bar, potrà essere effettuato in contanti o tramite i buoni pasto concessi al personale dipendente presso la sede di Equitalia, del valore facciale di Euro 5,29 (cinque/29).

Alla mensa potranno avere accesso anche dipendenti del Gruppo Equitalia che potranno utilizzare anche buoni pasto di valore nominale diverso.

Si precisa che i buoni pasto – di diverso valore nominale - erogati attualmente (e fino al 7 giugno 2014, salva l'eventuale proroga di 6 mesi) ai dipendenti del Gruppo Equitalia sono emessi dalla società Qui! Group S.p.a..

Si precisa che, in riferimento ai buoni pasto della Qui! Group S.p.a., la stessa si è impegnata a rimborsare all'esercente un importo pari al valore nominale di ciascun buono pasto, decurtato di una percentuale non superiore al 8,5%.

La Società Aggiudicataria è tenuta pertanto ad accettare tali buoni pasto.

La Società Aggiudicataria dovrà consentire al personale di poter utilizzare anche parzialmente il buono pasto giornaliero. A tal fine metterà a disposizione degli utenti che ne facciano richiesta un dispositivo magnetico/ elettronico ricaricabile. Tale dispositivo – non nominativo - sarà di volta in volta ricaricato o con denaro corrente o con buoni pasto in distribuzione ai dipendenti. Tramite apposito lettore dovrà essere scalato dal dispositivo l'importo corrispondente a quanto consumato. Il dipendente, comunque, potrà pagare il pasto utilizzando indistintamente il dispositivo precaricato, con credito a scalare, ovvero il buono pasto e/o il denaro contante.

Ai fini della consegna dei dispositivi, la Società Aggiudicataria potrà pretendere, dai fruitori del servizio che ne facciano richiesta, una cauzione di importo massimo di Euro 3,00 (tre/00), che sarà restituita all'atto della riconsegna del dispositivo stesso.

2.3 GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE E SNACK

La gestione dei distributori automatici, richiede l'esecuzione delle seguenti attività:

- a) fornitura e installazione di apposite macchine termoregolate: per la distribuzione di bevande e snack;
- b) rifornimento e manutenzione dei distributori con cadenze programmate o secondo necessità;

2.4 SERVIZIO DI COFFEE BREAK

Oggetto del servizio sarà la preparazione di colazioni di lavoro e la relativa somministrazione presso i locali della sede di volta in volta indicati.

Sono previste 2 tipologie di coffee break:

- a) un coffee break "semplice", composto da: Caffè o The, Latte, Succhi di frutta, Acqua, brioche (anche mignon);
- b) un coffee break "rinforzato", composto da: Caffè o The, Latte, Succhi di frutta, Acqua, brioche, pizzette, tramezzino.

I prodotti utilizzati per la preparazione dei coffee break dovranno rispettare quanto previsto ai successivi punti 5.2.5 e 5.2.12. Il servizio comprenderà anche il ritiro al piano dei contenitori e di quant'altro utilizzato per le colazioni di lavoro.

I coffee break ordinabili, andranno da un minimo di 5 persone a salire per successivi multipli di 5.

Il pagamento sarà a totale carico di Equitalia previa emissione di regolare fattura da parte della Società Aggiudicataria.

2.5 Equitalia, inoltre, in occasione di particolari ricorrenze (Natale, Pasqua etc.), si riserva la facoltà di concordare con l'Aggiudicataria la quotazione di menù alternativi a quelli previsti nel Capitolato Tecnico.

In tal caso, le spese saranno ad esclusivo carico della parte richiedente e l'Aggiudicataria presenterà adeguati preventivi di spesa e si impegnerà ad eseguire i pasti richiesti previa ricezione di formale ordinativo.

3. DURATA

La durata del servizio è di 2 anni.

Equitalia si riserva la facoltà di cui all'art. 57, comma 5, lettera b), del D. lgs. 163/2006, per ulteriori periodi, fino ad un massimo di 3 anni esercitabili di anno in anno, per un valore complessivo massimo stimato pari ad € 1.455.987,00 (IVA esclusa).

4. IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO

4.1 Presso la sede di Via G. Grezar n. 14 di Equitalia saranno presenti a pieno regime circa 450 persone.

A tal proposito, si precisa che il servizio di ristorazione inizierà presumibilmente entro la fine del corrente anno e che il numero giornaliero di utilizzatori presunto sarà di circa 280 persone.

Il valore stimato dell'appalto è costituito da

- Euro 758.221,15 (IVA al 4% esclusa) per il servizio mensa;
- Euro 127.272,73 (IVA al 10% esclusa) per il servizio bar;
- Euro 6.818,18 (IVA al 10% esclusa) per il servizio di coffee break;
- Euro 78.346,15 (IVA al 4% esclusa) per il servizio di distribuzione automatica di snack e bevande.

L'importo totale presunto dell'appalto calcolato su 2 anni, ammonta pertanto a **Euro 970.658,21 (IVA esclusa)** oltre i costi della sicurezza per i rischi da interferenza.

Per il servizio bar il valore presunto dell'appalto è stato stimato considerando un'affluenza media giornaliera di circa 280 persone mentre, per il coffee break si è stimato un consumo pari a 200 ordinativi annui da 5 unità per quello semplice e 100 ordinativi annui da 5 unità per quello rinforzato.

4.2 Equitalia non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti, delle consumazioni al bar e dei prodotti erogati dai distributori automatici che saranno consumati quotidianamente in quanto trattandosi di prima attivazione del servizio, presso una sede di nuova attivazione, non esiste uno storico dei consumi. Equitalia, inoltre, non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze.

La data di inizio del servizio sarà comunicata da Equitalia con 30 gg di anticipo, pertanto la Società Aggiudicataria provvederà entro tale periodo all'ottenimento di tutte le autorizzazioni e quant'altro necessario (idoneità sanitarie, libretti formativi etc.), per assicurare il puntuale e corretto avvio del servizio.



5. MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

5.1 GESTIONE DEL SERVIZIO BAR

Il servizio bar sarà aperto a tutte le persone comunque presenti all'interno della sede.

Tale servizio sarà erogato, escluse le festività infrasettimanali, tutti i giorni dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 8.00 alle ore 10.00 e dalle ore 12.30 alle ore 15.00.

Il servizio di coffee break dovrà essere garantito dalle ore 8.30 alle ore 18.00.

Sarà messo a disposizione della Società Aggiudicataria, un locale Bar avente superficie totale in pianta di circa 60 mq (compresa la zona di preparazione sul retro), la dotazione prevista comprenderà:

- una vetrina termoregolata per l'esposizione e la vendita di alimenti;
- sottobanchi refrigerati;
- piastre per riscaldamento di panini e tramezzini.

Il Bar è dotato di predisposizione per l'allaccio della macchina per il caffè e del forno brioche.

L'Aggiudicataria potrà aggiungere, a propria cura e spese, anche altre attrezzature che riterrà opportuno per garantire il corretto espletamento del servizio.

Equitalia si riserva la facoltà di modificare l'orario concordato per l'apertura del bar, in particolare di chiedere il protrarsi dello stesso in considerazione di particolari eventi quali riunioni, convegni, conferenza generale della dirigenza che comportano presenza del personale. Le eventuali esigenze saranno comunicate con un preavviso di almeno 48 ore.

Generi alimentari minimi somministrati

La Società Aggiudicataria dovrà impegnarsi alla somministrazione di tutti i prodotti di comune erogazione nei bar aperti al pubblico e i prodotti somministrati dovranno essere di prima scelta e/o primarie marche, così pure la pasticceria dolce e salata e ogni altro prodotto di sostituzione del pranzo (panini con varie farciture, pizze, sandwiches, toasts, etc). La preparazione dei panini dovrà essere fatta con materie prime fresche, non dovranno essere distribuiti panini confezionati.

Prezzi di vendita dei prodotti

I prezzi di vendita saranno determinati con riferimento al listino oggetto dell'offerta economica. Il listino dei prezzi di vendita dovrà essere affisso nel bar in luogo ben visibile.

5.2 GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA

5.2.1 La sala mensa sarà organizzata con sistema di distribuzione a isole (free flow).

E' prevista la presenza di una "isola caldi", con personale fisso della Società Aggiudicataria preposto alla somministrazione delle portate calde agli utilizzatori, l'erogazione delle altre portate (secondi freddi, frutta, dolce e bevande), avverrà mediante sistema self-service con isole dedicate. L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni lavorativi della settimana dal lunedì al venerdì con accesso nella fascia oraria compresa tra le 13.00 e le ore 14.30 con esclusione delle festività infrasettimanali. Durante lo svolgimento giornaliero del servizio, i cibi dovranno essere distribuiti nella stessa quantità e varietà.

Si dovrà garantire, pertanto, la disponibilità di tutte le pietanze fino al termine del servizio.

La sala mensa ha una superficie in pianta di circa 250 mq (zona free flow compresa) ed ha una capacità di posti a sedere di circa 100/120 persone, la cucina che si sviluppa su una superficie di circa 170 mq, comprende i locali spogliatoi ed è dotata di celle frigorifero, di tutte le attrezzature e macchinari necessari per la lavorazione degli alimenti, nonché di un blocco cottura dotato di piastre ad induzione, bollitori elettrici, griglie, il tutto elencato in maniera indicativa, ma non esaustiva nell'allegato D al presente Capitolato

Sono presenti inoltre due distinte zone, la prima dotata di forni elettrici, la seconda interamente dedicata alle operazioni di lavaggio, fornita pertanto di lavastoviglie varie.

5.2.2 Nella composizione dei pasti devono essere osservate le tipologie di cui all'allegato A) e le grammature minime di cui all'allegato B) al presente Capitolato.

L'Aggiudicataria deve garantire ogni giorno l'erogazione di un menù vegetariano. Parimenti dovranno essere assicurate le preparazioni per allergici, per chi presenta intolleranze alimentari, diabetici, celiaci, etc. In tal caso, gli interessati prenderanno accordi direttamente con il responsabile della mensa, comunicando entro ogni giovedì della settimana precedente, i giorni di presenza alla mensa per la settimana successiva, in modo da poter predisporre i pasti per tali soggetti. In particolare, per la preparazione dei pasti per celiaci si rimanda al *Prontuario dei prodotti per Celiaci* e alle *Regole fondamentali per l'alimentazione priva di glutine fuori casa*

disponibili sul sito www.celiachia.it. I suddetti menù dovranno essere somministrati alle stesse condizioni e agli stessi prezzi offerti per le tipologie di menù quotate nell'offerta economica. Gli alimenti somministrati, inoltre, dovranno avere caratteristiche di qualità e caratteristiche organolettiche riportate nell'allegato C).

5.2.3 Equitalia si riserva di controllare in qualsiasi momento, alla presenza di un rappresentante dell'Aggiudicataria, il rispetto delle grammature indicate. Il medesimo accertamento potrà essere svolto dalla Commissione per il controllo sulla corretta gestione del servizio (di seguito semplicemente Commissione).

A tal proposito si precisa che la Commissione sarà composta da personale interno di Equitalia e/o da personale esterno qualificato, opportunamente selezionato per il controllo della qualità degli alimenti, della corretta conservazione dei cibi e di ogni altro aspetto riguardante il regolare espletamento del servizio.

5.2.4 Entro il giorno 20 di ogni mese, la Società Aggiudicataria invierà a Equitalia i menù settimanali del mese successivo. Il menù della settimana dovrà essere esposto nella sala mensa dal venerdì precedente e riportare:

- scelte possibili;
- indicazione delle pietanze realizzate con prodotti biologici e/o IGP, DOP, ecc;
- indicazione dei prodotti surgelati e/o congelati;
- indicazione delle spezie ed eventuale presenza di glutammato di sodio.

Ogni menù, compresi quelli relativi alle diete speciali, deve essere corredato dall'elenco degli ingredienti e dalle informazioni nutrizionali.

I menù dovranno essere pianificati in modo tale che i singoli piatti siano somministrati con la massima variabilità. Resta inteso che il menù giornaliero dovrà consentire una scelta così come disposto nell'allegato A.

5.2.5 Per quanto riguarda i generi alimentari che provengano da agricoltura biologica, da sistemi di produzione integrata, tipici e tradizionali, denominazione protetta (DOP e IGP), e da pesca sostenibile, si dovranno rispettare le seguenti indicazioni:

Prodotti di tipo A: almeno il 50% (in termini di peso sul totale) degli approvvigionamenti mensili di frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire da produzione biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, da "sistemi di produzione integrata" (rif. norma UNI 11233:2009), prodotti IGP, DOP e da prodotti tipici e tradizionali. La percentuale dei prodotti biologici non dovrà essere inferiore al 25% del totale.

Prodotti di tipo B: almeno il 50% (in termini di peso sul totale) degli approvvigionamenti mensili di carne deve provenire da produzione biologica, prodotti IGP e DOP e prodotti tipici e tradizionali. La percentuale dei prodotti biologici non dovrà essere inferiore al 20 %.

Prodotti di tipo C: almeno il 20% (in termini di peso sul totale) degli approvvigionamenti mensili di pesce deve provenire da:

- acquacoltura biologica
- pesca sostenibile



Le definizioni di prodotti biologici, IGP, DOP, prodotti tipici e tradizionali e pesca sostenibile, sono quelle già indicate al punto 1 del presente capitolato con i riferimenti alle rispettive norme e regolamenti.

I prodotti ortofrutticoli devono essere preferibilmente stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” concordati con Equitalia.

L'Aggiudicataria dovrà indicare il rispetto delle sopra esposte percentuali di prodotti e dei criteri di sostenibilità nel report di cui al successivo paragrafo 8.

Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e, relativi regolamenti attuativi e quindi devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

L'Aggiudicataria dovrà ottenere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in copia nei propri uffici e nei locali della mensa a disposizione di Equitalia, la quale potrà richiedere in visione i documenti originali.

Tutti i prodotti da sistemi di produzione integrata, DOP e IGP devono rispondere a quanto previsto dai regolamenti CE 1898/2006, CE 510/2006 e dovranno essere compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n. 350 del 8 settembre 1999.

Tutto il pesce surgelato deve essere certificato MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti.

E' comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o geneticamente modificati;
- conservanti ed additivi chimici;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati.;
- alimenti in prossimità di scadenza.

L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo “marino integrale”.

A richiesta di Equitalia la ditta Aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

5.2.6 I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche e ingredienti di prima scelta e, soltanto dove strettamente necessario, con alimenti surgelati e dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui sono cucinati.

La cottura e la preparazione dei cibi devono avere le caratteristiche della cucina tradizionale italiana.

Per quanto riguarda i prodotti ittici, l'Aggiudicataria dovrà indicarne tassativamente la provenienza e la zona di pescaggio, sarà pertanto vietata la somministrazione dei prodotti per i quali non siano fornite tali specifiche.

Nella proposta di piatti e menù si dovrà, inoltre, tener conto della stagionalità delle produzioni.

Le preparazioni dovranno incontrare il gradimento della gran parte degli utenti.

Equitalia attiverà una procedura per verificare l'andamento del servizio al fine di rilevare eventuali non corrispondenze della composizione del pasto, delle grammature, della conservazione degli

alimenti, dell'integrità delle divise del personale e in generale dell'osservanza di tutte le disposizioni previste nel manuale HACCP. La Commissione, potrà, eseguire sondaggi sul livello di soddisfazione degli utenti relativamente alla qualità del servizio e delle portate servite.

La sostituzione o l'utilizzo temporaneo con elementi non compresi nella tabella grammature, dovrà essere preventivamente comunicata e motivata per iscritto ad Equitalia, la quale si riserverà la facoltà di autorizzare o meno quanto richiesto. La sostituzione potrà essere effettuata nell'ambito dello stesso gruppo alimentare (primi piatti, secondi piatti), fatto salvo il principio che il valore nutrizionale dell'alimento sostitutivo deve essere equivalente a quello dell'alimento sostituito.

5.2.7 Sarà cura della Società Aggiudicataria rifornire la sala mensa di:

- a) bicchieri di vetro, posate di metallo, posate e bicchieri in plastica, piatti in ceramica;
- b) olio extra vergine di oliva e aceto biologici nelle bottiglie originali da max un litro;
- c) sale e pepe in contenitori igienici;
- d) altri aromi, condimenti e salse (peperoncino, maionese, ketchup, etc.);
- e) limoni tagliati a spicchi;
- f) stuzzicadenti, tovaglioli di carta, tovagliette di carta;
- g) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente documento.

La Società Aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere:

- h) alla pulizia dei tavoli e ritiro dei vassoi che i fruitori dei pasti avranno cura di riporre sui carrelli appositamente messi a disposizione in numero idoneo;
- i) alla tempestiva rigovernatura e messa in ordine di pentolame, stoviglie, posateria, vetreria, e quant'altro serva per l'effettuazione del servizio;
- j) alla raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla gestione del servizio e conferimento presso i cassonetti messi a disposizione nelle vicinanze dell'immobile da parte dell'azienda che per Roma effettua il servizio di gestione integrata dei servizi ambientali (AMA S.p.A.), oppure presso il punto di raccolta messo a disposizione da Equitalia all'interno della sede;
- k) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente documento.

5.2.8 L'Aggiudicataria è tenuta ad esporre in maniera visibile la data di scadenza dei prodotti non lavorati (es. prosciutto, formaggi, ecc) serviti senza l'involucro/imballaggio.

5.2.9 Di norma non potranno essere serviti generi congelati né pasti preconfezionati, salvo quanto detto di seguito e in casi eccezionali di cui al successivo paragrafo 10. Saltuariamente potranno essere serviti prodotti surgelati limitatamente a quelli ittici, alle verdure e agli ortaggi non stagionali.

5.2.10 L'organizzazione e la gestione del servizio è a carico della Società Aggiudicataria che dovrà espletarlo secondo le seguenti indicazioni minime:

- a) il vasellame, la posateria e i vassoi necessari per l'esecuzione del servizio dovranno essere predisposti prima dell'inizio della distribuzione dei pasti in numero sufficiente per la somministrazione degli stessi, prevedibile nell'intera giornata;
- b) la frutta dovrà essere somministrata utilizzando contenitori monoporzione;
- c) sostituzione di oggetti eventualmente danneggiati e/o usurati;
- d) fornitura, lavatura e sostituzione degli indumenti del personale addetto al servizio;
- e) pulizia quotidiana dei locali cucina, sala mensa, bar e servizi igienici dedicati;

5.2.11 Per i prodotti di carta, riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta» (fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici) l'Aggiudicataria deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Tale requisito é comprovato dall'utilizzo di carta riconducibile al gruppo di prodotti «tessuto-carta» - che siano in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE, o qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo I) equivalente rispetto al criterio. E' accettato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

In particolare dovranno rispettare questo criterio anche i tovaglioli di carta e tovagliette di carta copri vassoio.

5.2.12 Il personale impiegato dall'Aggiudicataria dovrà essere costantemente in numero adeguato ai fini della tempestiva, ordinata e perfetta erogazione del servizio.

5.2.13 Equitalia si riserva altresì la facoltà, con preavviso di 45 giorni solari, di modificare in accordo con la Società Aggiudicataria, modalità e tempi di erogazione del servizio. Nel caso in cui queste modifiche dovessero comportare oneri di costo aggiuntivi, gli stessi saranno valutati congiuntamente con la Società Aggiudicataria.

5.2.14 Qualora Equitalia, a seguito di eventi eccezionali non dipendenti dalla propria volontà, debba ordinare per qualsiasi causa la sospensione del servizio mensa anche per periodi rilevanti, l'appaltatore non avrà diritto ad alcun risarcimento.

5.2.15 La Società Aggiudicataria provvederà ad esporre il listino prezzi praticato per il servizio mensa, in luogo ben visibile all'interno dell'area *free flow*.

5.3 GESTIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE E SNACK

5.3.1 La Società Aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura spese e rischio all'installazione di distributori automatici nelle zone di ristoro predisposte da Equitalia.

I distributori automatici da installare sono, allo stato, i seguenti:

- n. 3 distributori di bevande calde (caffè, caffè macchiato, tè, latte, cappuccino, cappuccino al cioccolato, caffè d'orzo, cioccolato, camomilla);
- n. 2 distributori di bevande fredde (acqua minerale, bibite analcoliche, succhi di frutta, tè);
- n. 2 distributori di snack (patatine, salatini, snack dolci o salati, biscotti, merendine, yogurt);
- n. 1 distributore di gelati.

L'elenco di cui sopra, a discrezione di Equitalia, potrà subire variazioni in funzione delle esigenze che si presenteranno nel corso dell'esecuzione del contratto.

L'installazione dovrà essere eseguita a regola d'arte, secondo le norme vigenti. Al termine del contratto l'Aggiudicataria dovrà rimuovere le proprie installazioni e provvedere ai necessari ripristini.

L'Aggiudicataria dovrà garantire l'idoneità e conformità delle proprie macchine distributrici ai requisiti previsti dalla legge in materia di sicurezza e di tutela igienico-sanitaria per tutta la durata del servizio, nonché l'integrità e la corretta conservazione dei prodotti ivi inseriti

L'Aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese a sostituire le macchine che, per causa di usura, difettosità o di evoluzione tecnologica, possano risultare non più consone ad assicurare un servizio di distribuzione adeguato. La sostituzione potrà avvenire spontaneamente su decisione dell'Aggiudicataria o entro 5 giorni lavorativi dalla motivata richiesta di Equitalia.

L'Aggiudicataria dovrà assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature, tale da garantire un'ottimale condizione igienica delle stesse.

L'Aggiudicataria è tenuta a verificare giornalmente le quantità interne dei prodotti e a provvedere, ogni due giorni, alla ricarica degli stessi, nonché delle monete necessarie per l'erogazione del resto. Inizialmente la frequenza di ricarica dovrà essere tale da soddisfare un consumo medio giornaliero generato da circa 280 persone.

L'Aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla manutenzione periodica dei distributori in modo da assicurare la ottimale funzionalità degli stessi, nonché gli interventi in caso di guasto. Questi ultimi dovranno essere effettuati entro 24 ore dalla avvenuta segnalazione.

Sarà a carico dell'Aggiudicataria l'onere relativo all'allontanamento e smaltimento dei rifiuti prodotti a seguito degli interventi effettuati.

La Società Aggiudicataria dovrà garantire il servizio per la distribuzione automatica di bevande e snack, sotto la propria completa responsabilità e con l'organizzazione dei mezzi e del personale necessario nel rispetto delle normative vigenti in materia.

I distributori dovranno consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde.

I distributori dovranno essere predisposti per l'accettazione di tutti i tagli di moneta metallica (fino a € 0,05) e erogare il resto, dovranno altresì essere predisposti per il funzionamento con lo stesso dispositivo magnetico/elettronico previsto per il pagamento del servizio mensa.

I prezzi dei prodotti dovranno essere esposti in maniera ben visibile.

5.3.2 I generi di consumo dovranno essere di prima qualità, di rinomanza nazionale e conformi alle norme vigenti in materia di prodotti alimentari ed essere totalmente esenti da O.G.M.

I prodotti da erogare saranno i seguenti:

- ✓ **bevande calde:** quali caffè, caffè macchiato, tè, latte, cappuccino, cappuccino al cioccolato, caffè d'orzo, cioccolato, camomilla, etc;
- ✓ **bevande fredde in lattina, tetrapak o bottiglie di pet:** acqua minerale, bibite analcoliche, succhi di frutta, tè;
- ✓ **snack:** patatine, salatini, snack dolci o salati, biscotti, merendine, yogurt;
- ✓ **gelati.**

Nei distributori, le etichette sui prodotti dovranno essere sempre ben visibili e applicate in conformità della normativa vigente in materia, al fine di mostrare, in particolare: la marca, la denominazione dei prodotti oggetto di distribuzione e la relativa scadenza.

Equitalia potrà effettuare controlli a campione qualitativi e quantitativi, alla presenza di un rappresentante dell'Aggiudicataria, senza che l'Aggiudicataria possa rifiutarsi.

Equitalia si riserva, inoltre, di chiedere la sostituzione di prodotti qualora per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna la distribuzione. La sostituzione dovrà avvenire entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta.

Prezzi di vendita dei prodotti

I prezzi di vendita saranno determinati con riferimento al listino oggetto dell'offerta economica e comunque non dovranno essere superiori a quelli offerti dal bar.

Al fine del monitoraggio del servizio, l'Aggiudicataria si impegna a trasmettere con cadenza trimestrale e su file excel resoconto/report sui consumi delle bevande calde/fredde e dei prodotti alimentari consumati.

5.4 CHIUSURA AZIENDALE

Eventuali periodi di chiusura in occasione di festività o ferie saranno comunicati da Equitalia alla Società Aggiudicataria con un preavviso minimo di una settimana.

Altre situazioni particolari che potranno incidere sull'accesso dei dipendenti/visitatori al servizio saranno comunicate tempestivamente all'Aggiudicataria.

6. UTILIZZATORI DEL SERVIZIO

6.1 Il servizio oggetto del presente Capitolato è destinato al personale di Equitalia S.p.a., del Gruppo Equitalia e alle persone non dipendenti munite di badge rilasciato da Equitalia.

6.2 La mensa potrà essere utilizzata anche da persone partecipanti a corsi e/o riunioni che si svolgono presso Equitalia.

In tali casi, sarà cura di Equitalia trasmettere all'Aggiudicataria il numero totale delle persone che si aggiungeranno, al numero di persone normalmente frequentante la mensa, in modo tale che l'Aggiudicataria possa organizzarsi per provvedere adeguatamente all'erogazione dei pasti.

Equitalia provvederà, inoltre, a trasmettere all'Aggiudicataria la lista degli utenti per i quali intende pagare il corrispettivo del pasto. In tal caso l'Aggiudicataria avrà cura di raccogliere le firme degli utenti a comprova dell'avvenuta erogazione.

Il corrispettivo di tali pasti sarà pagato da Equitalia dietro presentazione di regolare fattura accompagnata dalla lista firmata.

7. LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

7.1 – Locali, impianti e attrezzature

Per tutta la durata del servizio, Equitalia concederà in comodato d'uso gratuito alla Società Aggiudicataria i locali mensa, la cucina, il Bar e gli spazi per l'installazione dei distributori automatici.

In allegato al presente capitolato (Allegato D) si riporta un elenco indicativo e non esaustivo delle attrezzature che si trovano nei locali mensa e cucina e che saranno messi a disposizione per l'espletamento del servizio. L'elenco sarà comunque oggetto di verifica in sede di sopralluogo.

L'Aggiudicataria si impegna ad utilizzare gli spazi concessi e le relative sussistenze ai soli fini dell'esecuzione del servizio.

Le condizioni dei locali e dei beni al momento della consegna risulteranno da apposito verbale che sarà redatto congiuntamente tra Equitalia e la Società Aggiudicataria.

La Società Aggiudicataria si obbliga a conservare e custodire con cura e diligenza quanto affidatole per l'attività oggetto del presente Capitolato, siano esse di Equitalia che proprie, con ogni cura finalizzata alla migliore conservazione delle stesse ed al puntuale rispetto delle norme di igiene e di quelle relative alla sicurezza di cui al D.Lgs. 81/08, nonché di quanto previsto dai manuali di manutenzione.

La Società Aggiudicataria si impegna a comunicare con congruo anticipo ad Equitalia, ogni necessità di adeguamento degli impianti e delle attrezzature affidatele in uso per l'esecuzione del servizio, derivanti da necessità operative o da sopraggiunta normativa.

L'Aggiudicataria, previa autorizzazione scritta da parte di Equitalia, potrà a propria cura e spese integrare le attrezzature già presenti, con altre che riterrà indispensabili a migliorare il servizio offerto. Tali integrazioni saranno valutate all'interno dell'offerta tecnica.

La Società Aggiudicataria al termine dell'appalto dovrà provvedere a proprio carico alla rimozione di tutte le attrezzature integrate durante il servizio ripristinando lo stato iniziale dei locali.

Nel caso in cui al termine del contratto l'Aggiudicataria non provvederà a tale rimozione, vi provvederà Equitalia con relativo addebito dei costi di trasporto e deposito.

7.2 - Manutenzione

La Società Aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese alla manutenzione ordinaria delle attrezzature affidatele.

A tal fine, l'Aggiudicataria dovrà presentare 15 giorni prima dell'inizio del servizio, un programma nel quale indicare l'elenco degli interventi manutentivi e la cadenza periodica con cui saranno effettuati durante tutta la durata dell'appalto.

Nella redazione del programma, l'Aggiudicataria dovrà comunque prevedere almeno un passaggio mensile di controllo e osservare quanto previsto nei libretti di uso e manutenzione, nonché quanto indicato dalla normativa vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

Di tale programma sarà data evidenza ad Equitalia che potrà eventualmente chiedere integrazioni/chiarimenti.

La Società Aggiudicataria dovrà comprovare l'avvenuta manutenzione trasmettendo ad Equitalia copia dei report d'intervento ogni 2 mesi.

Equitalia si riserva di verificare in ogni momento che le manutenzioni ordinarie siano eseguite correttamente e qualora in sede di verifica, fossero riscontrate delle inadempienze, l'Aggiudicataria vi dovrà provvedere entro il termine stabilito da Equitalia e comunque non oltre 5 giorni.

Dopo tale termine Equitalia, accertato il mancato intervento, provvederà ad incaricare una ditta per l'esecuzione della manutenzione contestata ribaltandone all'Aggiudicataria i costi sostenuti.

Resta a carico di Equitalia la manutenzione degli impianti elettrico, idrico e di condizionamento, nonché la manutenzione straordinaria delle attrezzature fisse e mobili, degli impianti e dei locali affidati.



La Società Aggiudicataria si impegna a segnalare entro 24 ore agli indirizzi e-mail: facilitymanagement@equitaliaspa.it e sicurezza_tutela@equitaliaspa.it eventuali guasti degli impianti e delle attrezzature usate.

Graveranno sulla Società Aggiudicataria i costi per il ripristino di tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del suo personale o dei suoi fornitori.

7.3 - Riconsegna

Entro il 31 dicembre di ogni anno l'Aggiudicataria e Equitalia effettueranno congiuntamente una ricognizione sull'esistenza e sullo stato di conservazione di quanto affidato in uso redigendo apposito verbale. In tale circostanza Equitalia potrà richiedere interventi di ripristino a spese dell'Aggiudicataria, da eseguirsi entro 2 mesi, salvo casi che richiedono interventi più tempestivi. Qualora l'Aggiudicataria non provvedesse a tale ripristino vi provvederà Equitalia ribaltandone le spese all'Aggiudicataria stessa.

La Società Aggiudicataria s'impegna a riconsegnare, al termine del servizio oggetto del presente Capitolato, i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione da Equitalia, nello stato in cui si trovavano al momento della consegna, tenuto conto della normale usura.

All'atto della riconsegna sarà redatto verbale in contraddittorio tra Equitalia e l'Aggiudicataria.

Le eventuali difformità riscontrate in contraddittorio rispetto al corrispondente verbale di consegna di cui al punto 7.1 formeranno oggetto di valutazione economica e i relativi importi saranno addebitati alla Società Aggiudicataria.

7.4 – Utenze

Restano a carico di Equitalia le spese per il consumo di energia elettrica, gas e dell'acqua.

Sarà messa a disposizione una linea telefonica/fax per comunicazioni in ambito nazionali, le spese relative saranno a carico di Equitalia nei limiti strettamente necessari allo svolgimento del servizio.

7.5 – Accesso del personale

L'accesso del personale addetto al servizio dovrà essere effettuato previa identificazione presso la reception situata al piano terra dell'immobile di Via G.Grezar 14.

Ad ogni persona impiegata nel Servizio sarà consegnato un badge personale che non potrà essere ceduto a terzi, salvo eventuale autorizzazione scritta di Equitalia.

Qualora si rendesse necessaria la sostituzione di una delle persone facenti parte dello staff per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, la Società Aggiudicataria dovrà darne comunicazione a Equitalia con 3 giorni lavorativi di anticipo.

In caso di sopraggiunta ed improvvisa sostituzione dovuta a malattia o ad altra impossibilità del personale operante, dovrà esserne inviata comunicazione a mezzo mail almeno 2 ore prima dell'inizio dell'orario di lavoro.

7.6 – Ricezione merci

L'Aggiudicataria dovrà comunicare via mail ad Equitalia entro le ore 12.00 del giorno precedente la ricezione delle merci:

- nominativo del fornitore;
- nominativo del vettore;
- nominativo del personale addetto alla consegna.

Equitalia provvederà ad autorizzare/non autorizzare via mail l'accesso.



Eventuali disservizi/danni che si dovessero verificare a causa della mancata/ritardata comunicazione da parte dell'Aggiudicataria dei dati richiesti, saranno a carico della stessa.

L'Aggiudicataria si impegna a garantire il rispetto delle norme relative al D.Lgs 81/08 per quanto concerne le attività di carico/scarico delle merci e, ove ritenuto necessario, Equitalia potrà richiedere che tali attività siano presidiate da un dipendente della Società Aggiudicataria stessa.

8. REPORT SUI PASTI SOMMINISTRATI E PRODOTTI UTILIZZATI

L'Aggiudicataria dovrà fornire ad Equitalia un report trimestrale entro il giorno 15 del mese successivo al trimestre di riferimento, relativamente a:

- numero totale dei pasti consumati;
- numero dei pasti consumati, suddivisi per tipologie di menù somministrati (A-B-C-D-E- F);
- consumazioni servizio bar, distinte per tipologie;
- consumazioni presso i distributori automatici;
- coffee break semplici e rinforzati.

Equitalia, inoltre, fornirà alla Società Aggiudicataria uno schema per la reportistica delle tipologie e delle quantità di alimenti/prodotti al fine della verifica della corretta esecuzione delle prestazioni.

Equitalia si riserva ad ogni modo la facoltà di procedere, senza preavviso alcuno, alla verifica a campione del materiale somministrato con specifico riferimento a quanto indicato al paragrafo 1 e alla verifica dei documenti amministrativi relativi agli alimenti forniti per accertare che la proporzione somministrata sia conforme a quanto offerto. Equitalia, ad ogni modo, si riserva di verificare in ogni momento lo stato di conservazione delle provviste alimentari, lo stato di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per il servizio e, in generale, il rispetto delle condizioni contrattuali.



9. DISPOSIZIONI SULLE PERSONE ADDETTE AL SERVIZIO E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

9.1 La Società Aggiudicataria dovrà avvalersi esclusivamente di personale proprio dipendente , ovvero legato da un rapporto di collaborazione esclusiva, specializzato in relazione alle prestazioni da eseguire, nonché di adeguati mezzi, beni e servizi necessari per l'esatto adempimento delle obbligazioni assunte, dichiarando di essere dotata di autonomia organizzativa e gestionale.

Il personale addetto all'esecuzione del servizio dovrà essere costantemente in numero adeguato al fine di garantire l'ottimale svolgimento del servizio stesso.

L'offerta tecnica dovrà contenere, a pena d'inammissibilità della stessa, una relazione tecnica nella quale siano indicati il numero, la qualifica, l'esperienza delle persone che saranno impiegate per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato, nonché descrivere l'organizzazione della giornata di lavoro, in riferimento a modalità, tempi e numero di addetti che si intendono impiegare nel bar, nella mensa, per la somministrazione dei coffee break e per i distributori automatici al fine di garantire il regolare, efficace ed efficiente svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato.

In ogni caso al servizio di mensa dovrà essere dedicato almeno 1 (uno) cuoco ed 1 (uno) aiuto-cuoco, entrambi in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: diploma (quinquennale) di cuoco o attestato di qualifica professionale (triennale) per addetto ai servizi alberghieri di cucina (rilasciato da istituti professionali per i servizi alberghieri e della ristorazione).

Le figure di cuoco e capogruppo mensa dovranno aver svolto le medesime mansioni per almeno 5 anni presso mense aziendali o strutture equivalenti con una capacità media di 200 pasti/giorno.

Le risorse minime individuate da Equitalia, che l'Aggiudicataria dovrà garantire per l'erogazione del servizio, sono di seguito elencate:

servizio mensa

- n. 1 capogruppo mensa a tempo pieno (40 ore settimanali);
- n. 1 cuoco a tempo pieno (40 ore settimanali);
- n. 1 aiuto cuoco a tempo parziale (25 ore settimanali);
- n. 5 addetti a tempo parziale (20 ore settimanali).

servizio bar

- n. 1 addetto a tempo pieno (40 ore settimanali);
- n. 1 addetto a tempo parziale (25 ore settimanali).

La Società Aggiudicataria dovrà in ogni caso garantire la continuità del servizio, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri addetti assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo.

Equitalia potrà richiedere con preavviso scritto di almeno 3 (tre) giorni lavorativi, la sostituzione motivata delle persone non ritenute idonee.

In entrambi i casi, l'Aggiudicataria dovrà fornire a Equitalia il Curriculum Vitae del personale supplente al fine di ottenere dalla stessa la necessaria autorizzazione; il Curriculum Vitae del nuovo personale dovrà essere equivalente a quello del personale sostituito.

Il personale impiegato nell'esecuzione del Servizio dovrà tenere un contegno corretto sotto ogni riguardo e non potrà eseguire, presso la sede di Equitalia, attività diverse da quelle oggetto del presente Capitolato.



9.2 La Società Aggiudicataria, all'atto della stipula del contratto, dovrà nominare almeno un Responsabile ed un Vice-Responsabile del servizio, fornendo numero di telefono fisso, cellulare e indirizzo e-mail. Entrambi i soggetti dovranno essere dotati di adeguate competenze professionali e di idoneo livello di responsabilità e potere decisionale, per la gestione di tutti gli aspetti dell'esecuzione contrattuale. Tali soggetti avranno l'incarico di organizzare e controllare gli addetti, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.

Compito del Responsabile e del Vice-Responsabile sarà anche quello di predisporre e fornire puntualmente la reportistica di cui al punto 8 del presente Capitolato.

La Società Aggiudicataria rende inoltre disponibili le seguenti figure referenti delle quali sarà fornito il nominativo, l'e-mail e il numero di telefono:

- referente per gli aspetti nutrizionali: dietista o analoga figura professionale che risponda per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, per la gestione dei menù e delle diete speciali;
- referente per l'autocontrollo igienico sanitario – figura professionalmente qualificata e delegata all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare anche nei rapporti con Equitalia;
- referente per gli adempimenti in tema di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro – figura professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro, comprese le necessità afferenti alla redazione del DUVRI, alla fornitura di DPI ed in generale di idoneo abbigliamento professionale.

10. SCIOPERI, CASI DI FORZA MAGGIORE, SITUAZIONE DI EMERGENZA

10.1 In caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, la Società Aggiudicataria deve darne notizia a Equitalia con un anticipo di almeno 2 giorni.

Saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i prevedibili disagi.

10.2 In situazioni di emergenza, come ad esempio la mancanza di acqua o di energia elettrica, saranno adottate le seguenti precauzioni:

- A) **CARENZA DI ACQUA.** Ogni giorno l'Aggiudicataria avrà cura di riempire di acqua i bollitori che verranno eventualmente utilizzati per la cottura di verdure e legumi surgelati e la pulizia di attrezzature come affettatrice e coltelli.

In mancanza d'acqua, compatibilmente con le scorte di magazzino, l'Aggiudicataria relativamente al servizio mensa, opererà come segue:

Ipotesi 1) conoscenza del problema lo stesso giorno del servizio

sostituto 1° piatto

- yogurt
- formaggio
- succo di frutta
- merendina
- frutta
- budino

sostituto 2° piatto

- affettati (bresaola, prosciutto, salame)
- formaggio
- mozzarella
- scatoletta di tonno
- caprese

contorno

- legumi surgelati

Le altre componenti del pasto restano invariate.

Ipotesi 2) conoscenza del problema almeno un giorno prima del servizio

A condizione che il problema si manifesti entro le ore 15.00 del giorno prima, dovrà fornire pasti provenienti da una cucina esterna che sarà indicata dalla Società Aggiudicataria.

Tali pasti dovranno essere trasportati presso la mensa di Equitalia in contenitori termici sigillati o con altro mezzo che assicuri l'igienicità e la conservazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi.

Il menù sarà quello prodotto nella cucina di provenienza quel giorno.

Nell'offerta tecnica sono previsti punteggi aggiuntivi per la società che è in grado di garantire una struttura alternativa all'interno del Comune di Roma da usare in caso di emergenza.



B) **CARENZA DI ELETTRICITA'.** L'Aggiudicataria assicurerà gli stessi servizi di cui ai sopraindicati punti 1) e 2), salvo i contorni che potranno essere sostituiti da insalata.

C) **ALTRE INDICAZIONI.**

Con riferimento al servizio di somministrazione dei pasti, la Società Aggiudicataria dovrà tenere in magazzino scorte sufficienti a far fronte ad improvvise carenze o mancanze di acqua e/o di energia elettrica.

Nei soli casi di pasti provenienti da cucina esterna, Equitalia, corrisponderà le spese vive sostenute per il trasporto, risultanti da idonei documenti giustificativi.

11. ALTRE OBBLIGAZIONI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIA

11.1 Oltre a quanto indicato nei precedenti paragrafi, sono a carico della Società Aggiudicataria i seguenti oneri:

- ✓ l'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento dei generi alimentari, con l'impegno a non accantonare derrate in quantità superiore al normale fabbisogno tenuto conto anche di quanto previsto al precedente paragrafo 10.2 lettera C;
- ✓ la fornitura del vasellame, delle posate, dei bicchieri, del pentolame, dei vassoi da forno, degli utensili e accessori da cucina e di quant'altro necessario per il corretto espletamento del servizio di ristorazione, bar e coffee break;
- ✓ la preparazione/cottura e distribuzione degli alimenti al banco bar e presso i *free flow*;
- ✓ l'acquisizione di idonei registratori di cassa per il servizio bar e per il servizio mensa, muniti di software per la gestione tessere delle carte magnetiche/elettroniche;
- ✓ le imposte e le tasse di qualsiasi tipo inerenti l'attività svolta, inclusa quella per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- ✓ la fornitura di idonei cassonetti a tenuta ermetica, per il deposito temporaneo dei rifiuti nella isola ecologica che sarà predisposta a cura di Equitalia;
- ✓ il conferimento dei rifiuti prodotti, presso l'isola ecologica sopra menzionata;
- ✓ le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti derivanti dal servizio;
- ✓ le spese e la fornitura in opera di prodotti per la pulizia e relativi dispenser e accessori per le stoviglie, per le attrezzature e per i locali cucina e sala mensa le spese inerenti i servizi di derattizzazione e deblattizzazione;
- ✓ gli indumenti di lavoro del personale, i Dispositivi di Protezione Individuale, nonché i detersivi, i disinfettanti e gli attrezzi necessari alla pulizia dei locali, degli impianti e degli attrezzi;
- ✓ le tovagliette sottovassoio, i bicchieri, i tovaglioli di carta e le posate;
- ✓ il rifornimento dei vari condimenti e degli accessori previsti sui tavoli condimix presenti in sala mensa;
- ✓ le spese per la pulizia delle tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant'altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi;
- ✓ il possesso delle necessarie autorizzazioni in corso di validità per l'esecuzione del servizio e per tutta la sua durata e i relativi aggiornamenti;
- ✓ l'individuazione, nelle attività oggetto del servizio, di ogni fase, circostanza o fatto che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. 193/2007;

- ✓ quanto altro indispensabile per la corretta esecuzione del servizio.
- ✓ le multe e sanzioni che perverranno a Equitalia per una non corretta gestione del servizio, che saranno riaddebitate alla Società aggiudicataria, salva l'applicazione delle relative penali.
- ✓ sono a carico dell'Aggiudicataria tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alle volturazioni delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali;
- ✓ tutti gli ulteriori oneri scaturenti dall'Offerta migliorativa dell'Aggiudicataria.

11.2 Pulizia e raccolta differenziata dei rifiuti

Sono a carico della Società Aggiudicataria le seguenti attività:

- a) la pulizia quotidiana delle cucine, della sala mensa, del bar, dei servizi igienici dedicati al proprio personale, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili delle stoviglie e accessori (con deposito provvisorio dei rifiuti nei posti di raccolta che saranno indicati da Equitalia), con esclusione dei servizi igienici destinati all'utenza;
 - b) il lavaggio e la sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti della sala cucina e di preparazione dei cibi, rivestimenti, macchinari, tavoli di lavoro, cappe di aspirazione, organi illuminanti, infissi, ecc.;
 - c) la pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e immagazzinamento delle provviste;
 - d) la pulizia dei locali spogliatoio;
 - e) gli interventi ordinari per la deblattizzazione, la derattizzazione e la disinfestazione di tutti gli ambienti con metodi ecologici, e gli interventi straordinari qualvolta qualora se ne presentasse la necessità;
- la Società Aggiudicataria deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dall'attività oggetto dell'appalto, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Roma.

Le attività di cui ai punti b) – e) dovranno essere eseguite con frequenza tale da garantire l'ottimale livello di igiene, come da Piano che dovrà essere consegnato ad Equitalia prima dell'avvio del servizio.

La Società Aggiudicataria deve utilizzare prodotti detergenti che rispettano i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE) ed equivalenti con riferimento al gruppo di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari", ovvero di qualsiasi sostanza o preparato contenente saponi e/o altri tensioattivi destinati ad attività di lavaggio e pulizia dei locali delle mense e locali attigui. Il rispetto del requisito è comprovato dall'utilizzo di detergenti che siano in possesso dell'etichetta EU Ecolabel 005/344 CEE, o qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo I) equivalente rispetto al criterio.

Equitalia effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale, anche attraverso la Commissione.

11.3 Norme d'igiene

La Società Aggiudicataria durante l'erogazione del servizio oggetto di gara dovrà:

- garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande avvengano nel più rigoroso rispetto delle norme igieniche e sanitarie;
- garantire che il personale addetto ai servizi indossi cuffia e abiti da lavoro sempre in perfetto ordine e puliti;
- individuare, nell'attività in oggetto, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e applicare, mantenere e aggiornare le procedure di sicurezza secondo il

Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. n.193/07;

- avvalersi di personale che accederà ai locali destinati al servizio nel rispetto di tutte le prescrizioni di accesso fornite da Equitalia prima dell'avvio del Servizio;
- impegnarsi a manlevare e tenere indenne Equitalia da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, d'igiene e sanitarie vigenti.

La Società Aggiudicataria si obbliga far sottoporre a proprie spese ad opportuna visita di idoneità, da parte degli Enti pubblici autorizzati, il personale che sia stato assente dal lavoro per malattie infettive, ricevendone opportuno Nulla Osta prima del loro rientro in servizio.

11.4 Sicurezza sul lavoro

L'Aggiudicataria è tenuta a fornire al proprio personale i dispositivi individuali di protezione (DPI) indicati nel proprio Documento di Valutazione dei Rischi, rispettare le prescrizioni previste nel DUVRI e partecipare alle prove di evacuazione dell'edificio.

12. DISPOSIZIONI SUL PERSONALE DELLA SOCIETA' AGGIUDICATARIA

12.1 Il personale dovrà prestare servizio munito di apposita divisa e di opportuna tessera di riconoscimento; le divise indossate per la somministrazione dei cibi dovranno essere di colore diverso e distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio locali, attrezzature, stoviglie, etc.

12.2 La Società Aggiudicataria deve assicurare che il personale impegnato sia istruito ed informato in materia di igiene alimentare nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e attrezzature presenti nei locali destinati all'esecuzione del servizio.

Equitalia declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo uso delle apparecchiature concesse in dotazione.

Le persone addette all'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, devono essere nel numero e con le caratteristiche dichiarate in fase di offerta dalla Società Aggiudicataria, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio. Eventuali variazioni dovranno essere necessariamente motivate ed approvate da Equitalia. Le variazioni apportate non dovranno per alcuna ragione generare deficienze sul livello di esecuzione del servizio. In mancanza di tale approvazione formale non può essere effettuata alcuna variazione di organico.

12.3 Equitalia si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere ogni autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che la Società Aggiudicataria osservi le prescrizioni suddette.

13. CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI

13.1 Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, Equitalia si riserva di controllare in ogni momento la perfetta osservanza

da parte della Società Aggiudicataria di tutte le disposizioni contenute nel presente Capitolato sia direttamente, attraverso propri incaricati, sia attraverso organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti.

E' facoltà di Equitalia, anche senza preavviso, effettuare o disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, verifiche e controlli sulle seguenti attività ed elementi:

- a) andamento del servizio al fine di rilevare la non corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature;
- b) conformità del personale, delle divise e degli ambienti di somministrazione dei pasti a quanto previsto dal manuale HACCP, controlli qualitativi e quantitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla Società Aggiudicataria alle prescrizioni del Capitolato e dell'Offerta Tecnica, sia presso le cucine e sia nei locali destinati al consumo;
- c) validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali;
- d) caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
- e) modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
- f) termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- g) modalità di distribuzione dei pasti e rispetto delle temperature di riscaldamento;
- h) stato igienico degli impianti e delle attrezzature.
- i) organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto dei pasti;
- j) modalità di sgombero e smaltimento dei rifiuti;
- k) modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- l) caratteristiche dei detergenti e disinfettanti utilizzati per la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature;
- m) professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
- n) quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel contratto;
- o) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- p) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale;
- q) stato manutentivo dei luoghi e delle attrezzature;
- r) se oggetto di offerta migliorativa: recupero cibo, tracciabilità della filiera, etc...

Durante i controlli, la Società Aggiudicataria deve prestare la massima collaborazione.

Il prelievo di eventuali campioni avverrà nella misura strettamente necessaria all'espletamento delle verifiche e nulla può essere richiesto ad Equitalia per la quantità di alimento prelevata.

I controlli igienici e merceologici potranno essere effettuati anche dalla Commissione di cui al punto 5.2.3.

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza e della predetta Commissione.

13.2 Le procedure di campionamento e di analisi adottate dagli organi ufficiali di vigilanza sono definite dalle leggi sanitarie in vigore.

Anche i tecnici incaricati da Equitalia possono effettuare prelievi di campioni alimentari e non, da destinare a laboratori di analisi e bloccare gli alimenti o i pasti in attesa di accertamenti; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolto è addebitato alla Società Aggiudicataria.

Verificandosi quest'ultima ipotesi, Equitalia produce, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni mosse dal personale incaricato dei controlli all'Aggiudicataria, che può avvalersi del diritto del contraddittorio, presentando le proprie controdeduzioni entro giorni 10 dalla contestazione.

13.3 La Società Aggiudicataria deve avviare tutte le procedure di autocontrollo secondo i principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. n.193/07.

Le eventuali irregolarità, accertate dalla Società Aggiudicataria nell'ambito del programma di autocontrollo e i provvedimenti da essa adottati, devono essere segnalati ad Equitalia che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, può richiedere il rafforzamento del programma di autocontrollo.

Gli oneri relativi all'autocontrollo del Servizio sono a totale carico dell'Aggiudicataria.

14. PENALI

14.1 Equitalia si riserva di applicare alla Società Aggiudicataria penali in seguito al rilevamento di:

N.	Descrizione inadempimento	Penale
1	Mancata o cattiva pulizia di parti della cucina, della sala mensa, del bar e dei distributori automatici	- dalla prima alla terza violazione la somma applicata sarà lo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto per ciascuna violazione accertata; - dalla quarta violazione e per tutte le successive, l'importo applicato sarà lo 0,5‰ dell'importo totale presunto dell'appalto per ogni violazione.
2	Utilizzo da parte del personale di indumenti non conformi o sporchi	- dalla prima alla terza violazione la somma applicata sarà lo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto per ciascuna violazione accertata; - dalla quarta violazione e per tutte le successive, l'importo applicato sarà lo 0,4‰ dell'importo totale presunto dell'appalto per ogni violazione.
3	Mancata asportazione dei rifiuti dagli ambienti o mancato conferimento nell'isola ecologica o cassonetti raccolta rifiuti	- dalla prima alla terza violazione la somma applicata sarà lo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto per ciascuna violazione accertata; - dalla quarta violazione e per tutte le successive, l'importo applicato sarà lo 0,4‰ dell'importo totale presunto dell'appalto per ogni violazione.



4	Mancato rispetto delle norme di autocontrollo igienico sanitario previste al punto 11.3 del Capitolto Tecnico	- alla prima violazione accertata l'importo applicato sarà lo 0,4‰ dell'importo totale presunto dell'appalto; - alla seconda violazione accertata l'importo applicato sarà lo 0,5‰ dell'importo totale presunto dell'appalto; - dalla terza violazione in poi l'importo applicato sarà l' 1‰ dell'importo totale presunto dell'appalto con la facoltà di risoluzione del contratto.
5	Mancata rispondenza da parte degli alimenti ai requisiti igienici	- dalla prima alla terza violazione la somma applicata sarà lo 0,5‰ dell'importo totale presunto dell'appalto per ciascuna violazione accertata; - dalla terza violazione in poi Equitalia si riserva la facoltà di risolvere il contratto.
6	Ritrovamento di corpi estranei nei pasti serviti o nelle materie prime impiegate	- dalla prima alla terza violazione la somma applicata sarà lo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto per ciascuna violazione accertata oltre la sostituzione della pietanza/materia prima oggetto della violazione; - dalla quarta violazione e per tutte le successive, l'importo applicato sarà lo 0,4‰ dell'importo totale presunto dell'appalto per ogni inadempienza accertata.
7	Sospensione del servizio di ristorazione aziendale imputabile alla Società Aggiudicataria, in caso di ispezione da parte di enti preposti alla sorveglianza igienico-sanitaria (ASL, NAS etc..)	- alla prima sospensione lo 0,5‰ dell'importo totale presunto dell'appalto, con l'addebito integrale delle spese sostenute per garantire il servizio ai dipendenti; - dalla seconda sospensione l'importo applicato sarà l' 1‰ dell'importo totale presunto dell'appalto oltre le spese sostenute per garantire il servizio ai dipendenti e facoltà di risoluzione del contratto.

8	Mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo	per il primo e fino al terzo giorno di permanenza dell'addetto in questione, l'importo giornaliero applicato sarà lo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto; dal quarto giorno in poi e per tutti i giorni successivi di permanenza dell'addetto, l'importo giornaliero applicato sarà lo 0,5‰ dell'importo totale presunto dell'appalto.
9	Ritardo nell'avvio quotidiano del servizio	- per i primi 10 minuti di ritardo nell'avvio del servizio sarà applicato un importo pari a allo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto; - dopo i primi 10 minuti di ritardo sarà applicato un importo pari allo 0,4‰ dell'importo totale presunto dell'appalto e l'applicazione di tale somma si ripeterà per ogni successivo ritardo di 10 minuti.
10	Assenza di uno o più addetti nell'avvio o durante il servizio	- per ogni addetto assente sarà applicato un importo pari allo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto per ogni 30 minuti di assenza;
11	Mancato utilizzo dei DPI	- per ogni addetto sprovvisto di DPI sarà applicata una somma pari allo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto al giorno; - dal terzo richiamo in poi, per ogni addetto sprovvisto di DPI la somma applicata sarà pari allo 0,4‰ dell'importo totale presunto dell'appalto
12	Mancato utilizzo della tessera di riconoscimento	- dalla prima alla terza violazione la somma applicata sarà pari allo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto per ciascuna violazione accertata; - dalla quarta violazione e per tutte le successive, l'importo applicato sarà pari allo 0,4‰ dell'importo totale presunto dell'appalto per ogni violazione accertata.



13	Cessione del proprio badge ad altra persona	- per ogni violazione accertata sarà applicata una somma pari allo 1‰ dell'importo totale presunto dell'appalto e possibilità di richiesta sostituzione del dipendente.
14	Errato conferimento presso cassonetti dei rifiuti per la raccolta differenziata	- per ogni violazione accertata sarà applicata la somma pari allo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto oltre l'addebito di eventuali sanzioni comminate a Equitalia.
15	Mancata trasmissione entro il 15 del mese successivo al trimestre di riferimento, del report riepilogativo secondo quanto indicato al punto 8 del Capitolato Tecnico	- per ogni mancata o ritardata trasmissione sarà applicata la somma pari allo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto
16	Mancata comunicazione dell'impossibilità di erogare il servizio secondo quanto indicato al punto 10.1 del Capitolato Tecnico	- per ogni mancata comunicazione sarà applicata una somma pari all'1‰ dell'importo totale presunto dell'appalto
17	Mancata erogazione del servizio senza alcun preavviso e senza predisporre pasti alternativi	- per ogni violazione sarà applicata una somma pari all'1‰ dell'importo totale presunto dell'appalto
18	Condotta non decorosa da parte degli addetti.	- dalla prima alla terza violazione la somma applicata sarà pari allo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto per ciascuna violazione accertata; - dalla quarta violazione e per tutte le successive, l'importo applicato sarà pari a pari allo 0,4‰ dell'importo totale presunto dell'appalto per ogni inadempienza accertata.
19	Mancata disponibilità di tutte le pietanze previste nel menù giornaliero secondo quanto previsto al punto 5.2.1 del Capitolato Tecnico	- per ogni pietanza mancante nel giorno sarà applicata una penale pari allo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto.



20	Mancata rispondenza delle materie prime secondo a quanto prescritto all'Allegato C del Capitolato Tecnico	- alla prima violazione accertata sarà applicata una penale pari allo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto; - alla seconda violazione accertata sarà applicata una penale pari allo 0,5‰ dell'importo totale presunto dell'appalto - dalla terza violazione accertata in poi sarà applicata una penale pari all'1‰ dell'importo totale presunto dell'appalto con possibilità di risoluzione del contratto
21	Mancata rispondenza delle grammature previste nell'Allegato B del Capitolato Tecnico	- alla prima violazione accertata sarà applicata una penale pari allo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto; - alla seconda violazione accertata sarà applicata una penale pari allo 0,4‰ dell'importo totale presunto dell'appalto; - dalla terza violazione accertata in poi sarà applicata una penale pari allo 0,5‰ dell'importo totale presunto dell'appalto.
22	Mancata distribuzione di menù particolari secondo quanto indicato al punto 5.2.2 del Capitolato Tecnico	- per ogni giorno in cui, pur essendo prevista la distribuzione di tali menù, gli stessi non dovessero essere preparati, sarà applicata una penale pari allo 0,4‰ dell'importo totale presunto dell'appalto.
23	Mancato rispetto, relativamente ai prodotti impiegati, delle percentuali minime stabilite nel Capitolato tecnico e/o indicate nell'Offerta Tecnica, ove migliorativa, riferite ai prodotti provenienti da agricoltura biologica, da sistemi di produzione integrata, tipici e tradizionali, denominazione protetta (DOP e IGP), e da pesca sostenibile	- dalla prima alla seconda violazione la somma applicata sarà applicata una penale pari allo 0,5‰ dell'importo totale presunto dell'appalto per ciascuna violazione accertata; - dalla terza violazione l'importo applicato sarà applicata una penale pari all'1‰ dell'importo totale presunto dell'appalto con possibilità di risoluzione del contratto.



24	Mancata osservanza di quanto previsto dal manuale HACCP	- dalla prima alla terza violazione sarà applicata una penale pari allo 0,5‰ dell'importo totale presunto dell'appalto per ciascuna violazione accertata; - dalla quarta violazione in poi, sarà applicata una penale pari all'1‰ dell'importo totale presunto dell'appalto con facoltà di risoluzione del contratto.
25	Mancato rifornimento dei distributori automatici secondo quanto previsto al punto 5.3.1 del Capitolato Tecnico	- per ogni giorno di ritardo e per ogni distributore non rifornito sarà applicata una penale pari allo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto
26	Mancata sostituzione dei distributori dalla motivata richiesta di Equitalia secondo quanto previsto al punto 5.3.1 del Capitolato Tecnico	- per ogni giorno di ritardo nella sostituzione e per ogni distributore non sostituito, sarà applicata una penale pari allo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto
27	Inadempimento sul recupero del cibo non somministrato, qualora l'Aggiudicataria abbia indicato nella propria Offerta tecnica di aver sottoscritto un Protocollo d'intesa in tal senso	- per ogni violazione accertata sarà applicata una penale pari allo 0,7‰ dell'importo totale presunto dell'appalto;
28	Mancato utilizzo della cucina esterna nei casi di emergenza	- per ogni giorno di mancato utilizzo sarà applicata una penale pari allo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto
29	Perdita della disponibilità della cucina esterna da utilizzare nei casi di emergenza	- per ogni giorno di mancata disponibilità di una struttura esterna sarà applicata una penale pari allo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto e facoltà di risoluzione nel caso in cui dopo 30 giorni non sia resa disponibile in favore dell'Aggiudicataria una struttura esterna di analoghe caratteristiche.
30	Inadempimenti agli obblighi assunti con l'Offerta Tecnica, ove migliorativa, in riferimento ai Punteggi tecnici PT8 e PT9.	- Per ogni giorno di inadempimento rispetto ad ogni impegno assunto con l'Offerta Tecnica in riferimento ai Punteggi tecnici PT8 e PT9 e fino alla terza violazione accertata, sarà applicata una penale pari allo 0,5‰ dell'importo totale presunto dell'appalto - Dalla quarta violazione in poi sarà applicata una penale pari all'1‰ dell'importo totale presunto dell'appalto con possibilità di risoluzione del contratto



31	Mancato rispetto di quanto previsto dal Capitolato Tecnico e non elencato ai punti precedenti	- per ogni violazione accertata sarà applicata una penale pari allo 0,3‰ dell'importo totale presunto dell'appalto
----	---	--

Si applica l'art. 298 del D.P.R. n. 207/2010.

Qualora l'inadempimento cagioni ad Equitalia una perdita patrimoniale, tale importo sarà interamente addebitato alla Società Aggiudicataria.

15. DISPOSIZIONE FINALE

La Società Aggiudicataria dovrà eseguire il servizio oggetto del presente appalto nella piena e totale osservanza delle normative legislative e regolamentari nazionali, comunitarie e internazionali, vigenti in materia anche se non espressamente indicate nel presente Capitolato Tecnico.

L'Aggiudicataria sarà tenuta, inoltre, all'osservanza delle normative legislative e regolamentari inerenti la fornitura del servizio oggetto dell'appalto che dovessero essere emanate nel corso del servizio.



TIPOLOGIE COMPOSIZIONE DEL PASTO E SCELTE ALTERNATIVE**TIPOLOGIE DI MENU'**

Per il servizio mensa sono state individuate sei tipologie di menu, rispettivamente A, B, C, D, E e F che saranno composte dalle seguenti portate:

- Menu di tipo A - **PASTO COMPLETO**, così composto:
 - Primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta o dolce, caffè.
- Menu di tipo B - **PASTO RIDOTTO**, così composto:
 - secondo piatto, contorno, frutta o dolce.
- Menu di tipo C - **PASTO RIDOTTO**, così composto:
 - primo piatto, contorno, frutta o dolce.
- Menu di tipo D - **GRIGLIA**, così composto:
 - Alimento fresco cotto al momento sulla griglia, contorno, frutta o dolce.
- Menu di tipo E - **PASTO LEGGERO**, così composto:
 - primo piatto o secondo piatto, contorno o frutta o dolce.
- Menu di tipo F - **INSALATA/PIZZA**, così composto:
 - Insalatona o trancio di pizza, frutta o dolce.

Per ognuna delle tipologie di menu sopra riportate, è incluso il pane e una bottiglia di acqua liscia o leggermente frizzante da 50cl.

In funzione del tipo di menu scelto, i singoli piatti potranno essere composti dalle portate di seguito indicate:

- a) un primo piatto fra le seguenti scelte:
 - due primi piatti di pasta, come previsto dal menù del giorno
 - minestra, come previsto dal menù del giorno
 - pasta o riso in bianco
 - pasta o riso al pomodoro
- b) un secondo piatto fra le seguenti scelte:
 - due secondi come previsti dal menù del giorno
 - un piatto dello chef
 - un piatto freddo misto
 - affettati vari
 - pesce in bianco
 - latticini

- c) un contorno fra le seguenti scelte:
- due contorni cotti come previsto dal menù del giorno
 - insalata verde
 - insalata mista
 - contorni freddi assortiti
- d) per la griglia, un alimento a scelta tra:
- petto di pollo;
 - bistecca di manzo;
 - braciole di maiale;
 - wurstel;
 - salsicce;
 - hamburger;
 - provola;
 - scamorza;
 - pesce in tranci (salmone, pesce spada, tonno etc.)
- e) per il menù insalata/pizza, per quanto riguarda l'insalatona una composizione a scelta tra:
- insalata verde, pomodori, mais, tonno, olive e carote
 - insalata verde, pomodori, mais, mozzarelline, olive e carote
 - insalata verde, pomodori, mais, uova, olive e carote
- per quanto riguarda il trancio di pizza scelta tra:
- tre tipi di pizza
- f) una porzione di frutta fra le seguenti scelte:
- frutta di stagione
 - macedonia
- g) una porzione di dolce
- h) pane fra le seguenti scelte:
- pane normale
 - pane integrale
 - crackers
 - grissini
- i) bevande a scelta tra:
- bottiglie d'acqua naturale da 50 ml;
 - bottiglie d'acqua leggermente frizzante da 50 ml.
- 

SCELTE ALTERNATIVE

In alternativa ai piatti compresi nelle tipologie di menù di cui sopra e senza variazioni del prezzo convenuto, saranno offerti i piatti elencati nel seguito (le tipologie e le grammature sono definite negli allegati B e C).

- a) alternative al primo piatto - una porzione a scelta fra:
- formaggio
 - contorno
 - frutta
 - dolce
 - yogurt
- b) alternative al secondo piatto - due porzioni a scelta fra:
- formaggio

- contorno
 - frutta
 - yogurt
 - dolce
- c) alternative al contorno - una porzione a scelta fra:
- frutta
 - yogurt
 - dolce
- d) alternative alla frutta - una porzione a scelta fra:
- yogurt
 - succhi di frutta
 - dolce

Per le scelte alternative, secondo il menù del giorno, saranno disponibili a rotazione i seguenti alimenti:

FORMAGGI

- provolone
- stracchino
- emmenthal
- silano
- caciotta
- ricotta
- gorgonzola
- mozzarella
- pecorino



AFFETTATI

- prosciutto crudo
- salame
- lonza
- speck
- prosciutto cotto
- mortadella
- bresaola

DOLCI

- crostata
- ciambellone
- torte
- dolci al cucchiaio

VARIE

Dovranno essere inoltre disponibili:

- a) olio extra vergine di oliva e aceto, il tutto nelle bottiglie originali da max un litro: non è data possibilità di travasare nelle oliere da tavolo da contenitori di maggior capacità;
- b) sale marino integrale, sale marino alle erbe e pepe in contenitori igienici;
- c) limoni tagliati a spicchi;
- d) altri aromi, condimenti e salse (peperoncino, maionese, ketchup, etc.)
- e) stuzzicadenti
- f) tovaglioli di carta e tovagliette di carta copri vassoio, secondo i criteri ambientali definiti al punto 5.2.12 del Capitolato
- g) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente documento.



PRINCIPALI ALIMENTI E LORO GRAMMATURA MINIMA

ELENCO DEI PRINCIPALI ALIMENTI

N.B. I pesi indicati sono da riferire a generi a crudo e ad alcuni dei principali alimenti da utilizzare

PRIMI PIATTI

La quantità del primo piatto sarà servita su richiesta e comunque sarà offerta in misura non inferiore a gr. 90.

SECONDI PIATTI

CARNI

pollo	gr. 250
tacchino	gr. 250
fesa di pollo / di tacchino	gr. 130
coniglio	gr. 230
posteriore di carne bovina (per bistecche, scaloppe, fettine, roast beef, ecc)	gr. 120
anteriore di carne bovina (per bolliti)	gr. 170
cotoletta alla milanese	gr. 120
petto di carne bovina (per spezzatini, bocconcini, hamburger, polpette ecc.)	gr. 170
coscia o spalla di maiale	gr. 150
lonza o filone di maiale	gr. 150
braciole o carre' di maiale con osso	gr. 160
cotechino, salsicce, wurstel	gr. 150

AFFETTATI

prosciutto crudo (dolce o di montagna)	gr. 80
prosciutto cotto (senza polifosfati)	gr. 80
speck	gr. 80
salame	gr. 80
bresaola	gr. 80

PESCE

pesce in tranci	gr.150
filetti di platessa	gr.120
filetti di nasello	gr.120
filetti di merluzzo	gr.120

N.B. Non è consentita per nessuna ragione la somministrazione di Pangasio

ALTRO

uova di gallina	n. 2
formaggi	gr. 70

pizza (farciture varie, pomodoro, mozzarella, prosciutto, etc)	gr. 250
insalatona	Non meno di gr 250

CONTORNI

patate	gr. 200
--------	---------

VERDURE

cotte	gr.180
crude	gr. 80
pomodori	gr.150

LEGUMI

secchi	gr. 70
freschi	gr.120

PANE GRISSINI CRACKERS

rosette in pezzatura da	gr. 40/50
pane casereccio e integrale a fette	gr. 40/50
grissini e crackers	confezioni monodose

CONDIMENTI E GENERI VARI

olio, burro	q.b.
formaggio grana	q.b.
farina gialla o bianca	q.b.
latte in polvere	q.b.
aceto	q.b.
birra (analcolica)	33 cl.
ingredienti vari (odori, sapori, sale, ecc.)	q.b.

FRUTTA DOLCI VARI

fresca, di stagione	gr.180/200
secca	gr. 80

dolci vari freschi	gr. 70
yogurt, normale, magro, con frutta	gr. 125



QUALITA' E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI GENERI ALIMENTARI

1. CRITERI GENERALI

1.1 Prodotti surgelati - Caratteristiche

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità al D.lgs. n.110/92 e s. m. i.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.lgs. n.110/92 e s.m.i..

Durante il trasporto presso la mensa il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.lgs. n.110/92 e successive modifiche.

In particolare, il suddetto articolo specifica che le confezioni devono assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; assicurare protezione da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; non cedere al prodotto sostanze ad esse estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.lgs. n.109/92 e dal D.lgs.110/92.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quale formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C. in ogni punto dell'alimento.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento come riportato in etichetta: lo scongelamento deve avvenire a temperatura di -8°C + 1°C.

E' vietato congelare un prodotto fresco o già congelato.

Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelamenti; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

1.2 Prodotti congelati – Caratteristiche

La temperatura durante il trasporto presso la mensa non deve essere superiore a -10°C, secondo quanto prescritto dal D.P.R. n. 327/80.

I veicoli di trasporto devono essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature.

Durante la conservazione gli alimenti congelati devono essere sempre mantenuti a temperatura non superiore a -15°C.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 4°- 8° C. +1°C.

E' vietato congelare un prodotto fresco o già congelato.

Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelazioni; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.



1.3 Prodotti biologici, pesca sostenibile, produzione integrata, DOP e IGP, produzione agroalimentare tradizionale

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006 e (CE) N. 1898/2006 con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati e prodotti contenenti Organismi geneticamente modificati.

PRIMI PIATTI

PASTE ALIMENTARI

Devono essere di buona qualità.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- crepe o rotture;
- punti bianchi, punti neri.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di produzione, il peso netto, tipo di pasta, società produttrice, luogo di produzione, data di scadenza.

L'etichettatura deve essere ai sensi del D.lgs. n.109/92 e s.m.i..

PASTA DI SEMOLA

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta con farina di semola ed acqua, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dal D.lgs. n.109/92 ed, in modo ben visibile, la data di scadenza.

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50g. di pasta in 50 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5g. di sale per 15), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa. Additivi: non ammessi

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alla forma richiesta.

Può essere richiesta la fornitura anche di paste proteiche e quelle senza glutine per celiaci.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Prodotta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g per kg di semola. Per quanto riguarda i parametri microbiologici della pasta all'uovo devono esser rispettati i seguenti limiti:

- Carica microbica totale (aerobi mesofili a + 32° C): non superiore a 10⁴ UFC/g
- Salmonella assente 25/g
- Staphylococcus aureus: non superiore a 100g.

RISO

Deve essere conforme alla Legge del 18 Marzo 1958 n. 325 e s.m.i.. Deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare ed uniforme. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici e o fisici con l'aggiunta qualsiasi sostanze che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo, o sulla confezione, la denominazione della società produttrice o confezionatrice.

Le varietà impiegate possono essere diverse anche in funzione della diverse preparazioni gastronomiche (es. riso fine Rizzotto per le preparazioni in brodo, superfine Arborio e Carnaroli o semifino Violone per i risotti, integrale); in ogni caso sottoposte a trattamento **parboiled**.

Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna, né essere infestato da parassiti o larve in genere come da disposizioni legislative vigenti.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

E' preferibile che alla consegna il riso abbia ancora 1 anno di conservazione.

PASTE RIPIENE FRESCHE O SURGELATE

E' previsto l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, con ripieno di verdure e/o ricotta e/o carne o altro; se surgelati dovranno essere conformi alle normative vigenti e ad ogni successiva modifica. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%; il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, senza additivi e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico). E' ammesso anche l'impiego dei corrispondenti prodotti freschi confezionati in atmosfera modificata sottovuoto.

GNOCCHI DI PATATE E DI SEMOLINO

E' possibile l'impiego di gnocchi di patate surgelati o freschi, confezionati in atmosfera modificata, da prestarsi ad essere consumati asciutti e quindi di formato consono allo scopo. Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale ed eventualmente spinaci. Devono essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

SECONDI PIATTI

CARNE BOVINA

Deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE e non possono provenire da paesi extra europei.

Le carni debbono provenire da animali sani, regolarmente macellati e provvisti di bolli sanitari come disposto dalle norme vigenti. Non è assolutamente consentito l'uso di carni congelate o surgelate. Le carni possono essere consegnate alla dispensa tagliate in pezzi, quarti o tagli; in quest'ultimo caso è preferibile la confezione in sottovuoto che deve essere realizzata con i migliori requisiti tecnici e sanitari.

Sulle confezioni sottovuoto non si deve riscontrare:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di seriosità rosso bruna solidificata.

Ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n. 3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;

Deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6.

Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C a cuore del prodotto, e presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.lgs. n.336/99), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997.

Tagli richiesti: noce, girello, controgirello, rosa, pezza, lombo.

Indicativamente per la preparazione di arrosti possono essere utilizzati i tagli quali scamone, fesa interna, noce; per lo spezzatino\umidi la fesa esterna; spalla e sottospalla per la carne da macinare. In ogni caso è vietato l'impiego di carnetta nel confezionamento del ragù, hamburger e qualsiasi preparazione che necessiti il ricorso a carne tritata.

La carne bovina disossata dovrà inoltre essere stata sottoposta alla frollatura, preferibilmente almeno per 10 giorni, prima di essere sottoposta a preconfezionamento.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti, nelle pezzature richieste.

Vitello

Qualità extra – produzione nazionale – età: mesi 4. Caratteristiche: colore rosa pallido, tessuto muscolare solido e compatto, grana delicata, tessitura sottile. Massa carnosa asciutta, gruppi muscolari pieni, ben conformati, convessi. Grasso di copertura bianco, assenza di infiltrazioni adipose.

Vitellone

Produzione nazionale, età massima 12 mesi. Caratteristiche: colore rosa, tessuto muscolare asciutto e compatto, grana delicata, tessitura sottile. Grasso di copertura appena spalmata, assenza di infiltrazioni adipose.

Manzo - Manzarda

La carne deve provenire da bovini maschi castrati di età massima 3/5 anni o da giovani femmine che non hanno partorito o primipare. La carne deve essere di colorito rosa-rosso, asciutta, priva d'infiltrazioni adipose. Grasso esterno non eccedente la copertura dei muscoli in depositi di rilievo.

AVICOLI

Carni avicunicole fresche: pollo - tacchino – coniglio

Gli animali devono essere allevati in Italia, nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "Qualità carne" o "Allevamenti biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato, da allevatori selezionati che applicano un sistema di allevamento controllato ma simile a quello rurale.

Allevati a terra, in ambienti sani e spaziosi, a luce naturale, senza ventilazione forzata.

L'alimentazione deve essere rigorosamente naturale a base di cereali (non OGM) ed erba medica senza l'aggiunta di farine di carne e pesce.

Tipologia: polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, spiedini di pollo e tacchino, conigli interi o disossati.

Le carni dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione a visita sanitaria e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico - sanitario contenute nelle disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto.

La carne deve altresì:

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei;

In campo igienico - sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

Etichettatura: le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi in forma inamovibile.

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- Stato fisico (fresco – congelato – surgelato)
- Termine minimo di conservazione e data di scadenza
- Modalità di conservazione
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento conforme alla legislazione vigente
- Data di confezionamento
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra

- Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

POLLI IN BUSTO

Polli di allevamento a terra, di prima qualità (1°/A) del peso di g. 1000/1100 di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, assenza di callosità sternale;

- privi di testa e di colli, la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale;
- zampe tagliate a ½ cm. circa al di sotto dell'articolazione tarsica, assolutamente senza piume;
- i busti devono risultare privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio;
- la macellazione deve essere recente, alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione;
- il pollo non deve presentare fratture, edemi, ematomi e il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e in quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non dissecata, senza penna o piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Sono da escludere i prodotti che evidenziano cristallizzazione e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi.

PETTO DI POLLO

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, di provenienza nazionale con esclusione dei prodotti esteri.

Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di g. 230 - 250 a petto. Le caratteristiche igieniche e di conformazione dei petti di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato;
- la resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.
- Non devono trascorrere più di 2 giorni tra il momento della consegna e quello del consumo, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservabilità superiore.

COSCE DI POLLO

Le cosce di pollo (complete di fuso e sottocoscia, o a richiesta prive di sottocoscia) devono essere ricavate da polli di prima scelta, di provenienza nazionale e di fresca macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben stesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello dei metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico;

Le cosce dovranno essere confezionate sottovuoto, o in subordine in vaschette proprie protette da film plastico ben coeso. In tal caso non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione.

Non dovranno essere presenti sostanze estrogene, residui di antiparassitari e di antibiotici nelle carni.

FESA DI TACCHINO

Deve provenire da animali di prima qualità, nazionale, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione seguita da raffreddamento rapido.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco - rosa omogenea, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto non deve essere inferiore a kg 2 e superiore a kg 5.

La fesa deve essere confezionata sottovuoto o in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane; in tal caso però non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione. Ogni confezione deve essere etichettata secondo le norme vigenti e ogni successiva modifica ed integrazione.

CONIGLIO

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. n. 559 del 30 dicembre 1992, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg. Di peso. Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione. In particolare:

- riportare la data di confezionamento;
- riportare il nome della Società produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
- ottemperare ai regolamenti CEE che chiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose;
- le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei devono essere assolutamente pulite e sanificate o non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

CARNI SUINE FRESCHE

La carne deve provenire da suini magroni e deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.

Gli animali devono essere nati e allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "QUALITA' CARNE" o "Allevamenti Biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato ed inoltre:

- deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C, con tolleranza fino a +7°C, per la carne fresca;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto dovrà essere del tipo lonza ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie e del grasso. In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

PESCE SURGELATO

Il pesce surgelato deve essere esente da disidratazione intensa (bruciature da freddo) e da materiale estraneo, non presentare difetti evidenti di colore o grumi di sangue. I muscoli dei pesci somministrati non debbono essere flaccidi e debbono essere esenti da odori ammoniacali e da odori anomali di qualsiasi genere.

I filetti di sogliola debbono essere senza pelle, di dimensioni piuttosto uniformi. Dopo la cottura al vapore, al forno, per ebollizione, o frittura il pesce deve presentare il sapore caratteristico della specie ed essere esente da qualsiasi sapore ed odore anomalo e, per quanto riguarda la consistenza, né viscido, né sabbioso. I calamari debbono essere privi del "gladio o penna".

La frittura mista surgelata deve essere composta da: gamberetti sgusciati surgelati 25% - anelli e ciuffi di calamaro puliti surgelati 50% - lattarini surgelati 25%.

L'insalata di mare surgelata deve essere composta da: gamberetti sgusciati surgelati 30% - ciuffi ed anelli di calamaro puliti surgelati 60% - cozze surgelate 10%.

Per i prodotti con panatura questa non deve essere in eccesso e oltre i limiti imposti da una buona pratica di produzione. In ogni caso deve essere dichiarata la percentuale di prodotto base.

Nei bastoncini il pesce non può essere inferiore al 65%.

Su ciascuna confezione deve essere indicato il peso netto del prodotto utilizzabile dopo lo scongelamento, nonché la data entro la quale il prodotto stesso dovrà essere consumato.

I prodotti ittici congelati o surgelati devono essere certificati "pesca sostenibile" e provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al cap. V dell'allegato al D.lgs. n.531/92.

SALUMI

La merce deve essere di buona qualità pronta al taglio e deve provenire da suini maturi.

L'odore deve essere gradevole e tipico dei vari prodotti.

Il sale e le droghe devono essere presenti nella giusta misura.

I prodotti devono essere tassativamente esenti da sostanze coloranti.

I salumi dovranno essere affettati la mattina stessa possibilmente non prima di un'ora dall'orario previsto per la loro somministrazione e preparato da permettere la perfetta separazione delle fette.

PROSCIUTTO CRUDO

Dovrà essere di tipo dolce o montagna, di almeno 16 mesi di stagionatura e portare impresso il marchio di riconoscimento d'origine.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Dovrà presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm;
- peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso fra gli 8 e i 10 Kg. colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

E' auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzzi; il prosciutto dovrà essere consegnato affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione in frigorifero di fette eventualmente avanzate non è ammessa.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità senza aggiunta di polifosfati prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.. L'etichettatura deve essere conforme al D.lgs. n.109/92. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg e di pezzatura media di kg 6-8.

Alla consegna il prosciutto è preferibile abbia ancora 60 giorni di conservazione.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da attobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

BRESAOLA I.G.P.

Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina.

Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate dalla coscia bovina.

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento.

Il processo di stagionatura deve essere superiore ai 30 gg.

L'umidità calcolata sulla parte magra deve essere del 58-62%.

I grassi devono essere il 2-4%.

L'etichettatura deve rispondere a quanto descritto dal D.lgs. n.109/92 e dal D.lgs. n.77/93 sul confezionamento e sull'etichettatura dei prodotti di salumeria.

E' auspicabile consumare tutta la bresaola al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. La bresaola dovrà essere consegnata affettata di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione in frigorifero di fette eventualmente avanzate non è ammessa.

UOVA

E' previsto l'impiego di uova di gallina fresche, sgusciate e pastorizzate, in confezioni originali che soddisfino tutte le prescrizioni riportate al cap. VIII dell'allegato al D.lgs. n. 65/1993.

In particolare deve:

essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti;

- essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio. Devono essere di produzione nazionale. Il prodotto non deve contenere additivi.

Il trasporto e la successiva conservazione deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il prodotto al momento della consegna deve garantire una fruibilità di almeno 15 giorni.

Le confezioni una volta aperte vanno consumate completamente: non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte.

FORMAGGI

FORMAGGI FRESCHI

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, esenti da difetti esterni causati da muffe e marcescente, non devono esalare odori anomali e possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

E' consigliato l'impiego di formaggi a denominazione d'origine e tipici perché tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione.

Di seguito si elencano alcuni formaggi stagionati a denominazione d'origine protetta: Fontina, Asiago, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana, Taleggio, Toma piemontese, Montasio, Emmenthal.

La denominazione d'origine o tipica deve risultare dagli involucri che contengono i pezzi di formaggio preconfezionati.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Deve portare impresso sulla crosta il marchio del consorzio d'origine e deve avere raggiunto un ottimale grado di stagionatura.

Dovrà essere di 1^a scelta, avere ottimo sapore e profumo, avere una stagionatura di almeno 24 mesi, avere un contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 32%.

Il parmigiano, se grattugiato, deve essere prodotto nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato.

E' tollerata la conservazione di formaggio macinato in contenitori ermetici, su cui verrà indicata la data

e l'ora della macinatura, al massimo per 24 ore a condizione che venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura.

E' consentito l'impiego di Parmigiano Reggiano premacinato solo se confezionato in buste sottovuoto o in atmosfera modificata. Il contenuto delle buste dovrà presentare le stesse caratteristiche previste per il formaggio intero e riportare in etichetta il marchio di tutela depositato dal Consorzio.

Non è ammessa l'aggiunta di alcun additivo o conservante nel formaggio premacinato.

Nei plessi di distribuzione il formaggio premacinato dovrà essere consegnato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione di buste aperte è tuttavia consentita al massimo per 24 ore previa chiusura del sacchetto e conservazione in frigorifero a temperature non superiori a 4°C possibilmente in contenitori ermetici. Dovrà comunque comparire la data e l'ora di apertura del sacchetto: confezioni aperte di formaggio pregrattugiato prive delle indicazioni sopra descritte sono da considerarsi non idonee al consumo.

GRANA PADANO

Deve portare impresso sulla crosta il marchio del consorzio d'origine e deve avere raggiunto un ottimale grado di stagionatura.

Le forme devono essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore della pasta bianco o paglierino
- struttura della crosta 4 a 8 mm
- peso minimo della forma 24 Kg
- stagionatura minima un anno

ALTRI TIPI DI FORMAGGI RICHIESTI

Stracchino, Gorgonzola, Crescenza, Italico, Pecorino romano, Groviera, Fontal, Fiore sardo, Provolone, Caciocavallo, Scamorza.

I prodotti devono presentare all'analisi un contenuto di materia grassa conformemente alle vigenti disposizioni legislative.

Devono inoltre avere la stagionatura e le caratteristiche organolettiche corrispondenti alla migliore prima qualità commerciale.

Il latte vaccino utilizzato nella fabbricazione dei formaggi deve tassativamente provenire da allevamenti indenni da TBC.

MOZZARELLA

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione.

Deve essere confezionata in busta sigillata con liquido di governo, l'etichettatura conforme al D.lgs. n.109/92.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;

- non presentare macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria immerse nel latte liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza. Il prodotto deve avere almeno 15 giorni di vita residua al momento della consegna ed essere consumato nel giro di pochi giorni dalla data della consegna stessa.

RICOTTA

Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca o di pecora, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

E' consentito il solo uso di ricotta pastorizzata.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, latte, sale.

Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

LATTE

E' previsto l'impiego di latte a lunga conservazione UHT intero o parzialmente scremato, di produzione nazionale, per tutti gli utilizzi legati alle preparazioni culinarie. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno 1 mese di conservabilità.

Il latte intero deve contenere almeno il 3,2% di grasso.

BURRO

In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino pastorizzato. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Di pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

E' preferibile che il prodotto abbia ancora almeno 30 giorni di vita residua dalla consegna.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Eventuali confezioni aperte avvolte con l'involucro originale dovranno recare la data e l'ora dello sconfezionamento su un'apposita etichetta ed essere conservate nel centro di cottura al massimo per 24 ore.

PANNA

Panna da crema di latte, grasso minimo 20% commercializzata in tetra Brik asettico da 500 ml o da 200 ml o eventualmente altra pezzatura più confacente alle esigenze dei centri di produzione pasti.

Requisiti microbiologici richiesti, conformi alle normative vigenti e da ogni successiva modifica ed integrazione.

- Coliformi totali: inferiori a 10x10 UFC/g
- Salmonella: assente in 25/g

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli (prevalentemente di provenienza regionale e nazionale) devono essere conformi alle normative vigenti e in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (Legge 283/62, D.M. 19/05/00 e successivi aggiornamenti) e la rispondenza alla legge sugli additivi utilizzati (Legge 283/62, D.M. n. 209 del 27/02/96 e successivi aggiornamenti).

I vegetali freschi devono rispettare il Regolamento (CE) n. 466/01 per quanto riguarda il contenuto in nitrati.

Per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più dei 50% del ciclo vegetativo, in quanto se ciò non fosse, conterrebbero maggior quantità di contenuto in nitrati.

Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive.

Deve essere chiaramente indicata la provenienza sulla bolla di consegna o sull'imballaggio.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione.

Pertanto gli ortaggi devono essere di prima categoria o extra.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

Inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati del torsolo e dalle parti inutilizzate nella misura prevista.

FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere del tipo extra o di prima qualità ed, in particolare, deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;

- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, il che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non esservi presenza d'insetti infestanti, né di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- essere priva dei tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti consentiti;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, ne trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, ne presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele biologiche - pere

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve in alcun modo essere danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di Caldaro (da cuocere) jona gold, starkrimson, fiorina. Le varietà di mele biologiche devono alternarsi nel corso dell'anno.

Cultivar richiesto per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio, scelte tra quelle a migliore conservabilità.

Albicocche, susine, ciliege, nespole, kaki, nettarine, pesche

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere, in alcun modo, danneggiata. Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed, in ogni caso, il peso non deve, superare i 180 g.

Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance, mapo, pompelmi)

Devono essere esenti da colorazione anomala e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa, ne gonfia, ne distaccata dagli spicchi, ne deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Non sono accettati limoni naturali trattati superficialmente con difenile. Anche le arance non dovranno essere trattate con difenile. Acidità per clementine mandarini e arance, superiore a 5 g/lt misurato in acido citrico.

Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Uva da tavola bianca o nera

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Cultivar uva: Italia, Regina, Olivella.

Melone

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Anguria

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Fragole

Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto.

Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra. Le fragole è preferibile siano a lotta integrata.

Banane

Devono essere integre e al giusto punto di maturazione. Il picciolo deve essere integro. La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante evidente simbolo d'immatunità. Il peso medio è compreso tra 145 - 175 g.

FRUTTA SECCA

Per frutta secca s'intende sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione (mele, pere, fichi albicocche, uvetta, pugne), sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle nocciole noci pistacchi pinoli).

Tali prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo;
- essere omogenei e uniformi e le partite devono essere selezionate.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere un'anticipata maturazione;
- presentino tracce visibili di guasti, appassimento e abrasione;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali all'interno o all'esterno.

ORTAGGI SURGELATI

L'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile ed è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi di preparazione lo permettono.

Per la preparazione dei minestrone e dei passati di verdura devono, compatibilmente a quelle che sono le disponibilità stagionali, essere utilizzate almeno 10 verdure diverse come ad esempio: verza, rape, cavolfiore, zucca o zucchini, patate, carote, coste o costine, fagiolini, pomodori, fagioli secchi, piselli, sedani, cipolla e porri. Possono essere surgelate.

I piselli surgelati (fini novelli) devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi. La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), l'odore e sapore tipico, il colore verde brillante uniforme, non amidaceo e senza retrogusti anomali.

LEGUMI SECCHI

Lenticchie, piselli, fagioli di diversa qualità, ceci, fave, miscela di legumi secchi.

Tutti i semi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.), non devono presentare attacchi di parassiti.

Devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve avere subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

PATATE

Devono essere selezionate e prive di alterazioni dovute a parassiti.

SCATOLAME

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA E AL NATURALE

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale o estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto, non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione. (Regolamento CEE 92/1536).

POMODORI PELATI

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n.428/75.

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

Devono essere prodotti nell'anno.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Confezioni:

- contenitori in banda stagnata di pezzatura Kg.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n.283/62, D.M. 21/03/73 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18/02/84; ulteriori normative nel D.P.R. n. 77/82, G.U. n. 298 del 28/10/82.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- norme della società produttrice;
- norme della società confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;

Come da D.P.R. n.327/80 art. 64 e D.P.R. n. 322/82.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% come dall'articolo 67 del D.P.R. n.327/80, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 Kg normative del D.P.R. 777/82. G.U. n.298 del 28/10/82.

I contenitori devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.P.R. 18/25/82 n. 322.

OLIO - BURRO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Denominazione in vigore dall'1/01/1991 D.M. 509/87; anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla citata legge.

L'olio extra vergine di oliva dovrà essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive raccolte in Italia e deve aver subito soltanto le operazioni fisiche di lavaggio, sedimentazione e/o filtraggio, con l'esclusione di ogni altra manipolazione e di trattamenti chimici.

L'olio dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto saporito, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà quindi rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc..

Deve essere limpido, fresco e privo di impurità, e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee.

Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale 1gr./100gr.

OLIO DI SEMI

L'olio di semi per frittura deve essere di semi di arachide o girasole o mais (comunque di un unico seme oleario) e deve rispondere ai requisiti di qualità e composizione previsti dalla Legge (R.D.L. n.2033).

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283/62, D.M. 21/03/73 e successive modificazioni; per limiti di piombo totali (mg/Kg.) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno/piombo si faccia riferimento al D.M. 18/02/84.

BURRO

Burro all'82% di materia grassa ottenuto esclusivamente dalle centrifugazioni di latte vaccino

PANE – GRISSINI – CRACKER - DOLCI

PANE

Sia normale che integrale.

Pane fresco

Prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo "0" e "00", con regolare aggiunta di sale comune, acqua, lievito e olio extra vergine d'oliva, confezionato in monoporzioni.

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: *crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.*

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alla sede di Equitalia sulla base del presunto fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di coperchio a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti a requisiti specifici previsti dalla normativa vigente.

Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla normativa vigente.

Pane grattugiato e pan carrè

Il pane grattugiato e il pan carrè devono essere in confezioni originale sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi e con etichettatura secondo le normative vigenti (Legge n.580 del 04/07/67 e D.lgs. n.109/92). Le confezioni una volta aperte, vanno consumate in giornata.

Il pan carrè, utilizzato per la produzione di crostini da passare al forno, deve essere prodotto senza strutto e grassi idrogenati, ma preferibilmente con olio d'oliva o monoseme.

Pasta da pane per pizza e base per pizza

Deve essere prodotta artigianalmente con farina tipo "0", acqua, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, sale marino integrale.

Lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea, uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

E' ammesso, solo se concordato direttamente con Equitalia il ricorso a pasta di pane per pizza o focaccia confezionata in atmosfera modificata o surgelata. La confezione e l'etichettatura devono rispondere a quanto previsto dal D.lgs. n.109/92.

GRISSINI

I grissini devono essere del tipo "Torinesi" confezionati in pacchetti monoporzione.

A perfetta lievitazione e cottura, con una vita residua possibilmente superiore al 50%. Possono essere di tipo "speciale" con aggiunta di grassi preferibilmente non idrogenati.

Confezionati in monoporzione con imballaggio.

CRACKER

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportate tutte le indicazioni previste dalla legge.

La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto, il tenore massimo di umidità deve essere del 7%.

DOLCI

Sarà possibile presentare dolci vari freschi (dolci al cucchiaio, trancio di torta, bignè, etc.): in questo caso l'Aggiudicataria dovrà prendere le massime cautele igieniche.

Si dovranno alternare ricette diverse quali ad es. crostata, plumcake, torta allo yogurt, di carota, di mele, alle mandorle, al cioccolato. E' possibile altresì l'uso di prodotti confezionati monoporzione.

AROMI - CONDIMENTI

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.). Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.). Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

Spezie (cannella, chiodi di garofano, peperoncino, noce moscata ecc.). Le spezie dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, non devono essere soggetti ad attacchi parassitari.

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

Aceto

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino o delle mele e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume.

Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale.

Non deve aver subito trattamenti con anidridi solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

Sale

Tutto il sale, sia grosso che fino, deve essere del tipo "Marino integrale". Il prodotto non deve contenere corpi estranei.

BIBITE**BEVANDE**

E' consentita la somministrazione di acqua minerale liscia o gassata e delle principali bevande confezionate di primarie marche (aranciata, coca, chinotto ecc.)

BIRRA E VINO

E' consentita la somministrazione di sola birra analcolica, mentre è vietata la vendita e/o la somministrazione di vino.

ALCOLICI E SUPERALCOLICI

Per nessuna ragione è consentita la vendita e/o la somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche.

MARCHE STANDARD RICHIESTE PER LE DERRATE

Per le derrate dovranno essere utilizzate marche di primaria importanza, destinate alla grande distribuzione/ristorazione a meno che siano riferite alla filiera corta.

Equitalia si riserva la facoltà di richiedere in modo specifico l'utilizzo o l'esclusione di alcune marche.

TUTTI I PRODOTTI ELENCATI SONO TASSATIVI MA NON ESAUSTIVI A QUELLI ELENCATI POSSONO ESSERE AGGIUNTI ANCHE ALTRI, SEMPRE DI PRIMA SCELTA E QUALITA', PREVIA COMUNICAZIONE E APPROVAZIONE DEI COMPETENTI ORGANI DI EQUITALIA.



ELENCO ATTREZZATURE MENSA

1. Bilico a pavimento;
2. Tavolo refrigerato a due vani con alzatina;
3. N. 2 forni elettrici con vapore diretto;
4. Lavaoggetti elettrica con porta da 900mm;
5. Lavabicchieri;
6. Frigo digitale 650+650 lt 2 porte;
7. Cutter mixer 5.5 lt;
8. Cella con unità monoblocco 163*203 cm;
9. Cella con unità monoblocco 203*163 cm;
10. Cella con unità monoblocco 163*243 cm;
11. Freezer digitale 1300 lt 2 porte;
12. Ceppo in legno con copri ceppo;
13. Frigo digitale 650 lt 1 porta;
14. Brasiera elettrica con fondo compound 80 lt;
15. Fry top elettrico con piastra liscia orizz. 40 cm;
16. N. 2 fry top elettrico piastra rigata inclinata 40 cm;
17. N. 2 piani a induzione top 40 cm;
18. Piano a induzione top 80 cm;
19. Cuocipasta elettrico 2 vasche 40 lt;
20. Cuocipasta elettrico 1 vasca 40 lt;
21. Freezer digitale 650 lt 1 porta;
22. Impastatrice a spirale 25 lt;
23. Frigo digitale 1400 lt 2 porte;
24. Affettatrice verticale 350 mm;
25. Lavastoviglie a capottina;
26. Abbattitore di temperatura;
27. Bagnomaria per isola caldi;
28. Piano caldo per servizio pizza;
29. Vetrine refrigerate per preparazioni fredde;
30. Vasca per esposizione bevande;
31. N. 4 cesti per lavaggio piatti fondi e piani;
32. N. 2 cesti per lavaggio vassoi;
33. N. 3 carrelli porta vassoi;
34. N. 250 vassoi;
35. Tavoli di sbarazzo per zona lavaggio;
36. Tavoli e pensili per preparazioni e zona ufficio;
37. Vasca ammollo posate;
38. Contenitori per rifiuti;
39. Cappe di aspirazione;
40. Armadietti per spogliatoi personale;
41. Tavoli e sedi e per la sala mensa;
42. N. 2 arredi porta registratori di cassa;
43. Carrelli porta vassoi e posate;
44. Tavoli e sedie

