

## **CAPITOLATO D'ONERI**

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE E GESTIONE MENSE  
NELLE SEDI DI VIA GARIGLIANO 86/A E VIA S. ANGELO (LOCALITA'  
FOLCARA) – CASSINO (FR)**

***LAZIODISU – ADISU di Cassino***

**CIG 3026810A9E**

**INDICE**

<b>CAPITOLATO TECNICO</b>	<b>1</b>
<b>CAPO I : DISPOSIZIONI GENERALI</b>	<b>4</b>
ART. 1: FINALITA' E CONTENUTO DEL CAPITOLATO D'APPALTO	4
ART. 2: OGGETTO DELL'APPALTO E ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO	4
ART. 3: INDIVIDUAZIONE DELLE MENSE UNIVERSITARIE E PASTI PRESUNTI	4
ART. 4: DURATA DELL'APPALTO E IMPORTO PRESUNTO	5
<b>CAPO II: CARATTERISTICHE DEI MENÙ</b>	<b>5</b>
ART. 5: COMPOSIZIONE DEI PASTI	5
ART. 6: BEVANDE	6
ART. 7: MENU' GIORNALIERI	6
ART. 8: CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI GENERALI	6
<b>CAPO III: CARATTERISTICHE E MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO</b>	<b>6</b>
ART. 9: MODALITA' OPERATIVE DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO	6
ART. 10: RESPONSABILITÀ	7
ART. 11: REQUISITI MINIMI PER IL PERSONALE ADDETTO ALL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO	7
ART. 12: FORMAZIONE DEL PERSONALE	8
ART. 13: EROGAZIONE DEL SERVIZIO NEL CASO D'INTERRUZIONE DELLA PRODUZIONE PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE	8
ART. 14: ELEMENTI COSTITUTIVI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	8
ART. 15: CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	9
ART. 16: ORARI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI	9
ART. 17: APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E GARANZIE DI QUALITÀ	9
ART. 18: RICICLO	9
ART. 19: MANIPOLAZIONE E COTTURA	9
ART. 20: PREPARAZIONE DELLE CARNI	9
ART. 21: PREPARAZIONE DI PIATTI FREDDI	10
ART. 22: LAVAGGIO DEI VEGETALI	10
ART. 23: OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA	10
ART. 24: PROPRIETÀ PROPEDEUTICHE ALLA DISTRIBUZIONE	10
ART. 25: DISTRIBUZIONE CON IL SISTEMA DEL SELF-SERVICE	11
ART. 26: CONTENUTO DELL'OBBLIGO DI RIASSETTO	11
ART. 27: SMALTIMENTO RIFIUTI	11
ART. 28: CARATTERISTICHE DELLE STOVIGLIE E DEL TOVAGLIATO MONOUSO	12
ART. 29: PUBBLICAZIONE DEI MENU'	12
<b>CAPO IV: CONTROLLI E CONTESTAZIONI</b>	<b>12</b>
ART. 30: CONTROLLI DA PARTE DI LAZIODISU - ADISU di Cassino	12
ART. 31: TIPOLOGIA DEI CONTROLLI	12
ART. 32: DERRATE	13
ART. 33: METODOLOGIA DEL CONTROLLO	13
ART. 34: CONTESTAZIONI E PENALI	13
ART. 35: AUTOCONTROLLO	14
ART. 36: CONTROLLI	14
ART. 37: VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA	15
<b>CAPO V: MODALITÀ DI FRUIZIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>15</b>
ART. 38: MODALITÀ DI PAGAMENTO DA PARTE DELL'UTENTE	15
ART. 39: MODALITÀ DI FATTURAZIONE DEI SERVIZI E PAGAMENTI	15
<b>CAPO VI: ONERI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTANTE</b>	<b>16</b>
ART. 40: OBBLIGHI NORMATIVI	16
ART. 41: ALTRI OBBLIGHI ED ONERI	16
ART. 42: LICENZE COMMERCIALI ED AUTORIZZAZIONI	16
ART. 43: SPESE INERENTI IL SERVIZIO	17
ART. 44: MANUTENZIONE E VERIFICHE PERIODICHE A CARICO DELL'IMPRESA	17
ART. 45: REINTEGRO UTENSILI	18
ART. 46: RESPONSABILITÀ ASSICURAZIONE E CAUZIONE DEFINITIVA	18

<b>CAPO VII: RAPPORTI TRA LE PARTI</b>	18
ART. 47: VERBALE DI CONSEGNA LOCALI, ATTREZZATURE	18
ART. 48: ATTREZZATURE SPECIFICHE E ATTREZZATURE DI USO GENERALE	19
ART. 49: SPAZI PUBBLICITARI	19
ART. 50: TUTELA DELLA PRIVACY	19
<b>CAPO VIII :CLAUSOLE FINALI</b>	19
ART. 51: MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE	19
ART. 52: RECESSO E RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO	19
ART. 53 : TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI	20
ART. 54 : FORO COMPETENTE	21
<b>APPENDICE</b>	22
GRAMMATURE	23-37
QUALITA' DELLE MATERIE PRIME	38-53

## Capo I DISPOSIZIONI GENERALI

### ARTICOLO 1

(Finalità e contenuto del capitolato d'appalto)

1. Il presente capitolato disciplina i rapporti tra Laziodisu – ADISU di Cassino (in seguito denominata anche “Amministrazione” o “Laziodisu” o “stazione appaltante”) e l’impresa e/o ditta e/o RTI e/o Consorzio aggiudicatario/e dell’appalto (di seguito anche fornitore), per l’affidamento del servizio di ristorazione nelle sedi individuate nell’articolo 3.

### ARTICOLO 2

(Oggetto dell’appalto e articolazione del servizio)

1. L’appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione per gli studenti dell’ Università di Cassino, nonché gli ulteriori soggetti purché formalmente autorizzati da Laziodisu –ADISU di Cassino. Per eventuali utenti, autorizzati dall’Amministrazione ad usufruire del servizio mensa, il fornitore, dovrà accettare pagamenti in contanti, rispettando le norme igieniche del caso, e rilasciare, relativo scontrino fiscale. Resta salva la possibilità dell’Amministrazione di Autorizzare il gestore/affidatario, a stipulare accordi con altre Amministrazioni. In tale ipotesi l’autorizzazione contemplerà le modalità di esecuzione del servizio che in ogni caso non dovrà portare alcun documento all’utenza universitaria.

2. Salvo restando quanto disposto nel comma 1, per particolari esigenze, determinate da eventi particolari (corsi, convegni, master ecc., organizzati dall’Università e/o da Laziodisu – ADISU di Cassino), l’Amministrazione comunicherà preventivamente a solo titolo puramente indicativo il numero presunto dei partecipanti. Tale numero non sarà comunque vincolante per l’Amministrazione e il fornitore è comunque tenuto a garantire il servizio. Il pagamento dei pasti consumati dai partecipanti alle iniziative suddette avverrà con le modalità stabilite dall’Amministrazione.

3. Gli studenti accederanno alle mense in virtù di apposito accreditamento da parte di Laziodisu –ADISU di Cassino.

4. Ai fini dell’accreditamento di cui al comma 3, gli utenti devono essere muniti di un apposito tesserino elettronico nominale al quale originariamente viene attribuita l’appartenenza delle diverse fasce di reddito e che dà diritto alla consumazione di un pasto differenziato, così composto:

- A : Pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta, pane)- Oltre alle opzioni di cui all’Allegato B), al Disciplinare di gara
- B : Primo, contorno, frutta e pane
- C : Secondo, contorno, frutta e pane
- D : Pizza, contorno e frutta

5. Il servizio dovrà essere espletato dal fornitore sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto dal bando di gara, dal contratto e dal presente capitolato allo stesso allegati, nonché delle eventuali varianti migliorative offerte dal fornitore medesimo in sede di gara ed accolte dall’Amministrazione.

### ARTICOLO 3

(Individuazione delle mense universitarie e pasti presunti)

1. I locali, che Laziodisu – ADISU di Cassino, mette a disposizione per l’espletamento del servizio di ristorazione sono quelli di seguito indicati:

1.1 - locale mensa e centro cottura sito in Cassino, Via Garigliano, 86/A;

1.2 - locale mensa presso la sede dell’Università di Cassino, Via Sant’Angelo, località Folcara, Cassino.

Il servizio è antimeridiano e serale, esclusi sabato e festivi.

Il numero annuo presunto dei pasti è di 38.000 (trentottomila) unità, per un numero settimanale di pasti presunto, pari a circa 800 (ottocento) unità, in particolare per la mensa di cui al punto 1.1 i pasti annui presunti ammontano a 18.000 mentre per la mensa di cui al punto 1.2. i pasti presunti ammontano a 20.000 (i dati riportati si riferiscono alla media del numero dei pasti registrati nell’ultimo triennio).

2. Laziodisu – ADISU di Cassino non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale e quotidianamente. La società aggiudicataria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati. Si precisa che i valori sopra riportati sono puramente indicativi e presuntivi ai soli fini della formulazione dell'offerta e che Laziodisu – ADISU di Cassino non garantisce un numero minimo di utenti. Si precisa che le stime sono indicative, con possibilità di aumento e diminuzione dei valori previsti e non impegnano in alcun modo Laziodisu – ADISU di Cassino che deve corrispondere all'impresa aggiudicatrice dell'appalto l'importo corrispondente ai pasti effettivamente forniti.

3. nel caso i cui, durante il periodo contrattuale e per mutate esigenze organizzative di Laziodisu, la mensa ed il centro di cottura, di cui al comma 1 del presente articolo, venga trasferito, presso altra idonea struttura, l'impresa affidataria dovrà anch'essa trasferire le proprie attività, a richiesta di Laziodisu – ADISU di Cassino, e garantire il medesimo servizio di ristorazione di cui al presente capitolato.

#### ARTICOLO 4

(Durata dell'appalto e importo presunto)

1.L'appalto avrà la durata di 3 (tre) anni dalla data di stipula del contratto, con opzione per il rinnovo per un massimo di ulteriori anni 2 (due), per un importo presunto per il triennio pari ad € 750.000,00. (dico settecentocinquantamila/00) + I.V.A. oltre € 500.000,00 (dico cinquecentomila/00) + I.V.A., per il biennio eventuale di opzione, per un totale complessivo pari a € 1.250.000,00 (dico unmilione duecentocinquantamila/00) + I.V.A., oltre gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 11.250,00 (dico undicimiladuecentocinquanta/00) per il primo triennio + IVA, per il biennio eventuale di opzione € 7.500,00 (dico settemilacinquecento/00) + I.V.A., per complessivi oneri per la sicurezza di €. 18.750,00 (dico diciottomilasettecentocinquanta/00) + I.V.A.

2.L'opzione per il rinnovo di cui al comma 1, è esercitata da Laziodisu – ADISU di Cassino, nel rispetto di quanto disposto dall'articolo 57, comma 5, lett. b), del D.lgs 163 del 2006 e S.I.M., mediante comunicazione scritta (anche a mezzo fax e/o e-mail) rivolta all'affidataria del servizio, prima della scadenza contrattuale.

3. Nell'ipotesi di esercizio dell'opzione di cui al comma 2, il fornitore è tenuto a garantire il servizio agli stessi patti oneri e condizioni di cui al presente capitolato. Resta salvo quanto disposto dall'articolo 40, comma 5.

### Capo II CARATTERISTICHE DEI MENÙ

#### ARTICOLO 5

(Composizione dei pasti)

1. A prescindere dalle modalità operative di espletamento del servizio, i pasti giornalieri completi dovranno essere costituiti come segue:

1.1) un primo piatto (pasta asciutta o risotto o minestra o pizza), con aggiunta di formaggio grana grattugiato a richiesta dell'utente, con almeno due alternative, sostituibile a scelta dell'utente con una porzione di contorno di legumi o di verdura cruda/cotta o con una porzione di formaggio o latticini da gr. 80 o yogurt;

1.2) un secondo piatto consistente in una pietanza, a base di carne bianca o rossa o pesce, con almeno un'alternativa, sostituibile a scelta dell'utente, con una porzione di prosciutto crudo da gr. 60 o prosciutto cotto da gr. 70, o affettato misto da gr. 100, o grammi 100 di formaggi di due tipi diversi o una pizza o uova;

1.3) contorni appropriati al menù del giorno, con almeno un'alternativa: patate bollite o arrosto o fritte; verdure fresche o cotte di stagione; insalata, piselli freschi, pomodori freschi di stagione, legumi;

1.4) frutta di stagione di 1° qualità, sostituibile, a scelta del commensale, con:

a) una porzione di dessert (ovvero: creme-caramel, gelato, macedonia, yogurt, succo di frutta o dolce ); un contorno.

1.5) Pane (in confezioni di plastica per alimenti).

2. La macedonia di frutta fresca o la torta dolce non possono essere utilizzati in sostituzione del secondo piatto.

3. Il pasto di ogni utente potrà contenere al massimo due yogurt, oppure uno yogurt e un succo di frutta, oppure uno yogurt e una porzione di dolce.

4. Potranno essere messi a disposizione dell'utenza pasti differenziati come descritto all'articolo 2, comma 4, del presente capitolato, composti da varie combinazioni di pietanze.

5.L'appaltatore predisporrà su di un tavolo di servizio appositi contenitori di olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale e salse (maionese etc.) per il condimento delle pietanze.

**ARTICOLO 6**  
(Bevande)

1. L'appaltatore predisporrà per la fornitura di acqua potabile in quantità sempre adeguata agli utenti.
2. Il servizio minimo, non prevede altra erogazione gratuita di bevande diverse dall'acqua potabile. Restano salve eventuali offerte migliorative che saranno valutate dalla commissione in sede di offerta tecnica. Resta in ogni caso esclusa l'erogazione di bevande alcoliche durante i pasti.

**ARTICOLO 7**  
(Menù giornalieri)

1. L'aggiudicatario dovrà quotidianamente comprendere nella lista dei cibi a disposizione degli utenti almeno due "primi piatti", due "secondi piatti", due "contorni" nel rispetto delle quantità (cosiddette grammature), come indicato nell'appendice al presente capitolato, che è parte integrante e sostanziale del presente capitolato.
2. I quantitativi riportati nella tabella delle grammature degli alimenti sono elementi essenziali per la determinazione del prezzo del pasto e, in quanto tali, costituiscono il minimo indispensabile. Pertanto l'Impresa aggiudicataria deve integrare, ove occorre, sia in quantità che in qualità e numero gli ingredienti di appoggio, al fine di rendere le singole pietanze, secondo le consuetudini locali, conformi ad una normale e buona cucina, e a prevedere apposite alternative per gli eventuali utenti vegetariani e/o allergici.
3. L'Impresa dovrà assicurare la più ampia varietà nell'articolazione dei menù privilegiando i prodotti stagionali.
4. L'Impresa deve fornire la lista dei menù settimanali e mensili.
5. Su richiesta degli interessati, l'aggiudicatario provvederà, inoltre alla somministrazione di pasti che tengano conto della necessità di assicurare il servizio anche in favore di soggetti allergici (come ad esempio i celiaci, legge 123/05) e che tengano conto delle diversità religiose e filosofiche, divenute parte integrante della nostra comunità, nonché di utenti vegetariani.

**ARTICOLO 8**  
(Caratteristiche nutrizionali generali e divieto di utilizzo di prodotti OGM)

1. I pasti devono rispondere per quanto possibile alle caratteristiche nutrizionali generali indicate nei "Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti" per la popolazione Italiana (LARN), redatti dalla SINU e nel rispetto delle "Linee guida per una sana alimentazione per la popolazione italiana", redatte dall'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione (INRAN).
2. E' vietato l'utilizzo di prodotti OGM. Eventuali violazioni saranno sanzionate ai sensi del presente capitolato.

**Capo III**  
**CARATTERISTICHE E MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**

**ARTICOLO 9**  
(Modalità operative di espletamento del servizio)

1. Il servizio, dovrà essere erogato mediante pasti cucinati e distribuiti presso le mense di cui all'articolo 3.
2. Lo svolgimento del servizio di ristorazione, pertanto, si attuerà attraverso la produzione dei pasti in loco con il sistema tradizionale fresco, attraverso l'espletamento delle seguenti operazioni:
  - a) acquisizione delle materie prime e controllo qualitativo e igienico-sanitario delle stesse;
  - b) stoccaggio delle materie prime, tenendo conto della natura delle stesse e di quanto previsto dalla normativa vigente;
  - c) trasformazione delle derrate alimentari ed eventuali fasi di cottura e abbattimento;
  - d) distribuzione dei pasti pronti agli utenti.
3. L'appaltatore dovrà altresì provvedere, secondo necessità, all'espletamento delle seguenti operazioni:
  - a) pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali di pertinenza;

- b) lavaggio e sanificazione dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutti gli utensili da cucina e da tavola;
  - c) pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione di tutti i servizi igienici, sia quelli del personale, che quelli dell'utenza, assicurando negli stessi l'occorrente fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso e di quant'altro necessario all'igiene personale;
  - d) raccolta dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e degli imballaggi a perdere provenienti dai vari ambienti e loro convogliamento presso i punti di raccolta;
  - e) attuazione di tutte le misure precauzionali riguardanti la lotta agli infestanti;
  - f) controllo delle sale mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
  - g) controllo, durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, anche mediante interventi tempestivi laddove necessari;
  - h) interventi di manutenzione di cui al successivo art. 19;
  - i) fornitura e reintegro di tutto il materiale occorrente per il servizio;
  - j) disostruzione rete fognaria di appartenenza.
4. L'appaltatore dovrà, inoltre, garantire la massima cura dell'igiene del personale, e l'integrità delle strutture e delle attrezzature, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene degli alimenti.
5. Nello svolgimento del servizio, l'impresa appaltatrice dovrà, altresì assicurare:
- a) la presenza, la sicurezza e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro, degli arredi e degli utensili da cucina e da tavola che, pur se non compresi nell'inventario, siano necessari per assicurare la corretta esecuzione del servizio, i quali tutti, al termine dell'appalto rimarranno di proprietà di Laziodisu – ADISU di Cassino;
  - b) la presenza, la sicurezza e l'efficienza dei complementi e degli accessori necessari al buon funzionamento dell'attrezzatura da lavoro indicata nell'inventario, i quali tutti, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà di Laziodisu – ADISU di Cassino;
  - c) il reintegro degli utensili da cucina e gli arredi che si siano usurati, danneggiati o frantumati nel corso dell'esecuzione del servizio, i quali tutti, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà di Laziodisu – ADISU di Cassino.

#### ARTICOLO 10 (Responsabili)

1. Il Fornitore dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del Contratto, un Responsabile del servizio, con funzioni di Direttore della mensa a cui è affidata la direzione del servizio stesso.
2. Tale figura così nominata sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore. Tale Responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso l'Amministrazione, quando richiesto dalla stessa.
3. Il Responsabile del servizio (Direttore Mensa) dovrà avere almeno 3 anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva con qualifica idonea a svolgere tale funzione.
4. Il Responsabile del Servizio avrà l'obbligo della reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge, ed al "Capitolato di gara". Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile dell'esecuzione del contratto nominato dall'Amministrazione.
5. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc.) il Fornitore provvederà a nominare un sostituto in possesso dei requisiti richiesti di cui al comma 3.
6. L'Amministrazione nominerà a sua volta, il Responsabile dell'esecuzione del contratto che sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dal Fornitore.
7. Il Responsabile dell'Amministrazione dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi.
8. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate da Laziodisu – ADISU di Cassino al Responsabile del servizio del Fornitore si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

#### ARTICOLO 11 (Requisiti minimi per il personale addetto all'erogazione del servizio)

1. Il Fornitore dovrà assicurare la presenza di personale per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente capitolato, garantendo un rapporto operatore/utenti, al momento della distribuzione, sufficiente a garantire un buon servizio.

2. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione si farà riferimento a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria.
3. Il personale avente la qualifica di cuoco, deve avere 3 anni di esperienza lavorativa e il diploma o attestato di scuola alberghiera.
4. Il nominativo del cuoco e del sostituto cuoco dovranno essere trasmessi a Laziodisu – ADISU di Cassino.
5. La direzione del servizio di mensa è affidata al Responsabile del servizio di cui all'articolo 10.
6. Numero e nominativo del personale, con relative qualifiche, mansioni, livello retributivo e monte ore deve essere, comunicato a Laziodisu – ADISU di Cassino.
7. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate a Laziodisu – ADISU di Cassino.
8. Il Fornitore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene.
9. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti il nome del Fornitore ed il nome e cognome del dipendente.
10. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.
11. E' vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.
12. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.
13. Il Fornitore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro.
14. Il Fornitore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia, per malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili. A tal fine Laziodisu ADISU di Cassino si riserva il diritto di richiedere al Fornitore la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi.
15. Il Fornitore dovrà inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del servizio, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali del settore, anche nel caso in cui il Fornitore non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
16. L'appaltatore subentrante al rapporto contrattuale, per quanto attiene al personale della ditta cessante, è tenuto al rispetto della normativa vigente in materia.

## ARTICOLO 12

(Formazione del personale)

1. Il Fornitore all'atto dell'attivazione del servizio dovrà formare il proprio personale informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.
2. Il Fornitore dovrà presentare all'atto dell'attivazione del servizio e per il personale dichiarato (nominativamente, per qualifica e mansione), il programma formativo del personale coinvolto, e dei rischi da interferenze se esistenti.

## ARTICOLO 13

(Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore)

1. Il Fornitore dovrà essere in grado, anche in caso d'interruzione del servizio per causa di forza maggiore, ovvero in caso d'impossibilità di prestare il servizio dovuto a sciopero del personale, di garantire la fornitura del servizio, mediante altro servizio di ristorazione o servizio di emergenza, da concordarsi con l'Amministrazione.

## ARTICOLO 14

(Elementi costitutivi del servizio di ristorazione)



1. La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata mediante sistema “self service” da banco. Il servizio dovrà essere espletato con stoviglie realizzate con materiali idonei al contatto con gli alimenti e rispondenti ai requisiti previsti per legge. Detti materiali dovranno tutti essere forniti dall'impresa aggiudicataria del servizio.
2. Il riordino avverrà a cura degli utenti, che depositeranno i vassoi negli appositi carrelli all'uopo predisposti dall'impresa aggiudicataria.
3. Il trasporto, di pasti e bevande in località diverse dal centro di cottura di cui all'art. 3, deve avvenire con idonei mezzi e contenitori a norma nel rispetto delle normative igienico sanitarie di riferimento.

#### ARTICOLO 15

(Calendario di erogazione del servizio)

Le suddette mense universitarie di cui all'art. 3 rimarranno indicativamente chiuse durante:

- a) le vacanze natalizie per circa 17 giorni consecutivi; b) le vacanze pasquali per circa 7 giorni consecutivi; c) la pausa estiva per circa 40 giorni consecutivi.

Laziodisu – ADISU di Cassino, previo congruo preavviso, si riserva, comunque, il diritto di richiedere, ove necessario, l'erogazione del servizio anche durante i suddetti periodi.

#### ARTICOLO 16

(Orari di distribuzione dei pasti)

Gli orari di distribuzione dei pasti presso le mense universitarie, salvo diverse esigenze evidenziate nelle singole realtà e possibili variazioni, richieste dall'Amministrazione, dovranno essere di massima quelli di seguito indicati:

- a) servizio diurno ( dal lunedì al venerdì, esclusi festivi ): dalle ore 12,00 alle ore 15.00;
- b) servizio serale( dal lunedì al venerdì, esclusi festivi );, ove previsto: dalle ore 18,30 alle ore 21.00.

Laziodisu – ADISU di Cassino, previo congruo preavviso, si riserva, comunque, il diritto di richiedere, ove necessario, l'erogazione del servizio anche durante i periodi e/o giorni esclusi.

#### ARTICOLO 17

(Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità)

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari il Fornitore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. Il Fornitore dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili a Laziodisu – ADISU di Cassino idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche. Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.

#### ARTICOLO 18

(Riciclo)

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.
2. Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

#### ARTICOLO 19

(Manipolazione e cottura)

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

#### ARTICOLO 20

(Preparazione delle carni)

1. Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni.
2. Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo.

#### ARTICOLO 21

(Preparazione di piatti freddi)

1. Nel caso di consumo di prodotti crudi come gli insaccati o stagionati come i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare l'igiene delle attrezzature e degli utensili e i tempi delle lavorazioni.
2. Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo.

#### ARTICOLO 22

(Lavaggio dei vegetali)

I vegetali destinati al consumo devono essere lavati attentamente e disinfettati con l'ausilio di prodotti specifici.

#### ARTICOLO 23

(Operazioni preliminari alla cottura)

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

la preparazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate.

la carne tritata dovrà essere macinata prima della cottura, salvo che non venga fornita già lavorata da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte.

il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato.

il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo se non già approvvigionato preconfezionato.

le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura, se non già approvvigionato preconfezionato.

tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata.

le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione se non già approvvigionate preconfezionate.

i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con due ricambi d'acqua, nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione;

tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° e 4° C;

tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;

sono vietati i conservanti e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda e pesce crudo;

sono consentiti i dadi da brodo, i surgelati, i prodotti in scatola ed i prodotti sottovuoto.

#### ARTICOLO 24

(Attività propedeutiche alla distribuzione)

1. Il Fornitore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.
2. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica .
3. Il Fornitore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

#### ARTICOLO 25

(Distribuzione con il sistema del self-service)

1. Il Fornitore dovrà provvedere all'approntamento della sala mensa; gli utenti ritireranno il piatto del primo e del secondo con il contorno presso la linea self-service dove il fornitore provvederà allo scodellamento. I pasti verranno consumati ai tavoli. Al termine del pasto, gli utenti provvederanno a depositare i vassoi negli appositi carrelli. Terminata la consumazione dei pasti il Fornitore procederà al riassetto della sala mensa.

2. La distribuzione dei pasti a mezzo sistema self-service dovrà essere effettuata da personale sufficiente a garantire un servizio di scodellamento rapido ed efficiente.

3. Nella somministrazione dei pasti dovranno osservarsi le seguenti prescrizioni:

- la temperatura dei prodotti cotti, al momento dello scodellamento deve essere mantenuta su valori non inferiori a 65°;
- la temperatura dei prodotti freddi, al momento dello scodellamento, dovrà essere inferiore a 10° C;
- durante la distribuzione il personale addetto deve indossare la divisa prescritta, copricapo con capelli raccolti, mascherina e guanti in lattice monouso e non deve indossare anelli e bracciali;
- la divisa deve essere pulita ed utilizzata esclusivamente per il servizio;
- i prodotti devono arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni.

#### ARTICOLO 26

(Contenuto dell'obbligo di riassetto)

1. Il Fornitore dovrà provvedere al riassetto funzionale e strumentale della cucina e della sala mensa ed alla pulizia di tutti i locali utilizzati, della cucina, della Linea di Distribuzione, al lavaggio delle Stoviglie, delle Utensilerie, delle Attrezzature Specifiche e delle Attrezzature di Uso Generale.

2. Tutti i trattamenti di pulizia dovranno essere effettuati con prodotti atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.

3. I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente. Il Fornitore deve presentare, su richiesta, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.

4. I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

5. Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.

6. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti.

7. Il personale che effettua la pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

#### ARTICOLO 27

(Smaltimento Rifiuti)

1. Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti in sacchetti e contenitori. Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti posti all'esterno dei locali e/o nella pubblica via. Nel caso in cui venisse attuata a livello comunale la raccolta differenziata, il fornitore si impegna a predisporre tutto quanto necessario e/o richiesto per i consequenziali adempimenti, senza alcun onere per Laziodisu - ADISU di Cassino.

2. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

3. Il fornitore dovrà smaltire a proprie spese, anche stipulando apposito contratto con ditta autorizzata, eventuali rifiuti speciali.

4. La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, munite di pedale e coperchio, sarà a cura del fornitore.

5. Le tasse relative allo smaltimento dei rifiuti (TARSU) sono a carico del fornitore, che provvede a regolarizzare la propria posizione presso i competenti uffici comunali, tramite voltura.

#### ARTICOLO 28

(Caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato monouso)

1. I diversi materiali (stoviglie, piatti ecc.) dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- Piatto fondo semi rigido in polistirolo bianco conforme alla normativa vigente in materia di “Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d’uso personale”;
- Piatto piano semi rigido in polistirolo bianco conforme alla normativa vigente in materia di “Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d’uso personale”;
- Bicchiere 200cc n(g) polistirolo crystal trasparente rigido o polistirolo bianco conforme alla normativa vigente in materia di “Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d’uso personale”;
- Tovagliolo 33X33 doppio velo in ovatta di cellulosa conforme alla normativa vigente in materia di “Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d’uso personale”;
- Posate di plastica conformi alla normativa vigente in materia di “Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d’uso personale”;
- Vassoi di plastica conformi alla normativa vigente.

#### ARTICOLO 29

(Pubblicazione dei menù)

1. La lista dei menù giornaliera deve essere affissa nei locali di mensa in luogo ben visibile all’utenza, nell’immediata vicinanza della linea di distribuzione dei pasti, a disposizione degli utenti.

### CAPO IV CONTROLLI E CONTESTAZIONI

#### ARTICOLO 30

(Controlli da parte di Laziodisu-ADISU di Cassino)

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, Laziodisu – ADISU di Cassino e l’impresa appaltatrice provvederanno ad effettuare specifici controlli in merito.

2. L’impresa aggiudicataria dovrà consentire l’accesso a tutti i soggetti autorizzati da Laziodisu – ADISU di Cassino all’espletamento dei controlli alla stessa riservati.

3. I controlli e le verifiche effettuati dalla stazione appaltante nel corso dell’appalto non escluderanno, comunque l’eventuale responsabilità del fornitore rispetto alle competenti autorità, non faranno venir meno le garanzie prestate dall’impresa e non determineranno l’insorgere di alcun diritto in capo all’impresa medesima, né di alcuna preclusione in capo alla stazione appaltante.

4. Per le finalità di cui al presente articolo, apposita Commissione nominata da Laziodisu – ADISU di Cassino provvederà ad effettuare, in qualsiasi momento qualora ne rilevi la necessità, e comunque almeno bimestralmente, anche senza preavviso, e con le modalità ritenute opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Fornitore alle prescrizioni di legge e alle prescrizioni contrattuali.

#### ARTICOLO 31

(Tipologia dei controlli)

1. I controlli sono articolati di norma nel seguente modo:

- a) controlli a vista del servizio:
  - modalità di stoccaggio;
  - controllo della data di scadenza dei prodotti;
  - modalità di lavorazione delle derrate;

- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e degli ambienti in gestione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti e delle porzioni ;
- modalità di manipolazione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

b) controlli analitici

- prelievo di campioni alimentari (materie prime, semilavorati e prodotti finiti) e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

ARTICOLO 32

(Derrate)

1. E' fatto obbligo al fornitore di sottoporre a controlli analitici i blocchi di derrate custodite in magazzino prima del loro utilizzo.

ARTICOLO 33

(Controlli)

1. La metodologia di controllo è quella di seguito indicata:

- a) "controllo a vista del servizio". Una commissione di controllo o un incaricato, all'uopo nominati, effettuerà i controlli cosiddetti "a vista" e compilerà a tale scopo una "lista di controllo" che dovrà essere sottoscritta anche da un incaricato del fornitore che presenzierà alla verifica;
- b) Controllo da parte di personale tecnico incaricato da laziodisu;
- c) Nei casi di controlli da parte dell'Asl – Nas, o altre istituti deputati, l'appaltatore assume tutte le responsabilità di eventuali irregolarità riscontrate;
- d) Autocontrollo.

2. I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento dell'attività di produzione dei pasti ed il personale del fornitore non deve interferire ma deve favorire le procedure di controllo degli incaricati dell'Amministrazione.

3. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per le eventuali quantità di campioni prelevate.

ARTICOLO 34

(Contestazioni e penali)

1. Nel caso in cui il fornitore del servizio incorra in irregolarità e sanzioni, a seguito dei controlli di cui all'art. 33, Laziodisu – Adisu di Cassino, applicherà le seguenti penali, previa preventiva contestazione dei fatti ed acquisite relative controdeduzioni:

€ 500,00 per mancata corrispondenza di un prodotto con quanto indicato nelle Specifiche merceologiche degli alimenti;

€ 500,00 per variazioni di quanto previsto nel menù non concordate con l'Amministrazione;

€ 500,00 per mancato rispetto delle grammature indicate nella "Tabella delle quantità dei generi alimentari", di cui all'Appendice al presente capitolato verificato, su almeno 3 pesate della stessa preparazione;

€ 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti gli alimenti, le bevande e la linea di distribuzione self-service;

€ 500,00 per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardante il personale addetto;

€ 500,00 per forniture con parametri microbiologici, chimici e/o fisici non rispondenti alle norme vigenti;

€ 500,00 per mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;

€ 500,00 per uso non diligente o mancata manutenzione delle attrezzature e di tutti gli altri beni consegnati al Fornitore e con diffida scritta a provvedere alla attività necessaria per la manutenzione;

€ 500,00 per mancata manutenzione impianti ed arredi della sala mensa in gestione;

€ 500,00 per ritardi continuativi, superiori a 15 minuti, nella distribuzione dei pasti;

€ 500,00 per mancata disponibilità dei prodotti durante l'orario di erogazione del servizio;

€ 4.000,00 per sospensione/o mancata esecuzione del servizio su richiesta dell'Amministrazione. In tale ipotesi si provvederà all'applicazione della sanzione per ogni giorno di sospensione/o mancata esecuzione, fino al ripristino del servizio e salvo il risarcimento del maggior danno.

3. L'applicazione delle penali non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

4. Gli eventuali inadempimenti contrattuali riportati nella "lista di controllo" daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi. Il fornitore dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni all'Amministrazione nel termine massimo, decorrente dalla contestazione, di giorni 5 (cinque). Qualora dette deduzioni non siano ritenute accoglibili a giudizio dell'Amministrazione saranno applicate all'Impresa le penali come sopra indicate.

5. Laziodisu – ADISU di Cassino, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, potrà compensare i predetti crediti con quanto dovuto al fornitore a qualsiasi titolo ovvero in difetto avvalersi della cauzione senza bisogno di diffida ulteriore, accertamento o procedimento giudiziario.

6. La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'Impresa dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

7. L'Impresa prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Amministrazione a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

8. In caso di inadempienza dell'Impresa, resta ferma la facoltà dell'Amministrazione di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato addebitando all'Impresa, i relativi costi sostenuti.

9. Qualora nell'esecuzione del capitolato siano rilevate ulteriori inadempienze, l'impresa a cui è affidato il servizio corrisponderà una penale da € 500,00 a € 3000,00, per ogni manchevolezza che gli verrà contestata per iscritto e per le quali entro cinque giorni dal ricevimento della comunicazione, non fosse in grado di produrre giustificazioni pertinenti e valide. L'entità della penale è definita a discrezione dell'Amministrazione, in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

## ARTICOLO 35 (Autocontrollo)

1. Come previsto dalla normativa vigente, nazionale e comunitaria, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Pertanto devono essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare dovranno essere documentate dal fornitore le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo. Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio dovrà avvenire con la frequenza e la tipologia concordate con l'Amministrazione. I dati relativi ai controlli effettuati sia di tipo ispettivo che analitico dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione. Il Fornitore dovrà avvalersi di laboratori di prova accreditati. In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta dell'Amministrazione.

**ARTICOLO 36**  
(Controlli previsti dalla legge)

1. Fermo il diritto di controllo di Laziodisu – ADISU di Cassino, l'attività del fornitore potrà essere sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti.

**ARTICOLO 37**  
(Verifica della soddisfazione dell'utenza)

1. Il Fornitore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.
2. L'indagine verrà effettuata con modalità diverse, dovranno essere previsti due strumenti di indagine:
  - Questionario mensile, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto compilato dal responsabile del servizio nominato dal Fornitore
  - Questionario trimestrale, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata del contratto, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli utenti.
3. Inoltre, il Responsabile del servizio, nominato dal fornitore, dovrà garantire la reperibilità, intrattenendo rapporti con il Responsabile nominato da Laziodisu – ADISU di Cassino a garanzia della qualità del servizio.
4. Il questionario, concordato con Laziodisu- ADISU di Cassino, oltre a consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni. Verrà inoltre riportata la data, il menu del giorno e la qualifica del compilatore.
5. A cadenza periodica concordata con Laziodisu – ADISU di Cassino, il responsabile del servizio del Fornitore dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso.

**CAPO V**  
**MODALITÀ DI FRUIZIONE DEL SERVIZIO****ARTICOLO 38**  
(Modalità di pagamento da parte dell'utente)

1. Il gestore avrà a disposizione degli appositi lettori di badge con i quali potrà rilevare tramite postazione informatica fornita da Laziodisu Adisu di Cassino appurare la fascia di appartenenza di ciascuno studente, con l'indicazione della quota di partecipazione al costo del pasto, che deve essere corrisposta a Laziodisu – ADISU di Cassino dallo studente medesimo, tenuto conto altresì della composizione del vassoio.
2. Le quote di partecipazione al costo del pasto, corrisposte dagli studenti, ai sensi del comma 1, sono incassate per conto di Laziodisu – ADISU di Cassino dall'Impresa appaltatrice in acconto delle proprie spettanze per l'erogazione del servizio. A tale fine provvede alla emissione delle relative fatture giornalieri.

**ARTICOLO 39**  
(Modalità di fatturazione dei servizi e pagamenti)

1. Alla fine di ciascun mese il gestore emetterà una fattura riepilogativa in cui viene indicato il numero totale dei pasti erogati presso l'impianto in gestione, nel corso del mese e il relativo corrispettivo dal quale viene detratto l'importo delle fatture emesse ai sensi dell'articolo 39, comma 2.
2. Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente consumati.
3. La liquidazione e conseguente pagamento delle somme dovute avverrà entro 30gg, a fine mese dalla presentazione della fattura, ove non vi siano state contestazioni. L'appaltatore inserirà sulla fattura gli estremi identificativi relativi al CIG ed agli impegni di spesa ed ai capitoli di Bilancio, previamente comunicati da Laziodisu – ADISU di Cassino, nonché i dati necessari all'emissione dei mandati di pagamento, come codice fiscale, la partita IVA, IBAN, ed al rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari come previsto dalle L. 136/2010. Il pagamento dei corrispettivi è subordinato per'altro all'acquisizione della documentazione relativa alla dichiarazione comprovante la regolarità contributiva (DURC). In ogni caso il pagamento, sarà effettuato a favore della persona o delle persone autorizzate a riscuotere a mezzo di mandati diretti esigibili presso il Cassiere di questa Amministrazione, con quietanze delle citate persone o a mezzo di mandati diretti con accredito dei relativi importi sul conto corrente intestato al Fornitore. Eventuali spese sono a carico del Fornitore. Sulle somme dovute saranno operate – nel rispetto della

normativa fiscale – le detrazioni per gli importi eventualmente dovuti a Laziodisu - ADISU di Cassino a titolo di penale.

4. Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, il Fornitore potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste nel Contratto e nei relativi allegati; qualora il Fornitore si rendesse inadempiente a tale obbligo, Laziodisu – ADISU di Cassino potrà risolvere di diritto il contratto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con lettera raccomandata a.r., fermo restando il risarcimento degli eventuali danni.

5. L'Impresa potrà richiedere la revisione annuale del prezzo di ciascun pasto, senza effetto retroattivo rispetto alla richiesta medesima, sulla base dell'indice ISTAT nazionale generale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativi agli ultimi 12 mesi.

## **CAPO VI ONERI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTANTE**

### **ARTICOLO 40 (Obblighi normativi)**

1. Lo svolgimento del servizio di ristorazione dovrà conformarsi alle disposizioni relative alla tutela della sicurezza e dell'igiene del personale sul lavoro, al trattamento previdenziale, assistenziale ed assicurativo del personale dipendente dall'impresa, i cui oneri saranno ad esclusivo carico della stessa, nonché a quelle in materia igienico-sanitaria e della ristorazione.

2. L'impresa dovrà attuare nei confronti dei propri dipendenti e/o comunque occupati nelle attività oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili nelle località in cui si svolgeranno le predette attività, rispettando le condizioni risultanti da successive integrazioni. L'impresa dovrà, altresì, applicare i sindacati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I predetti obblighi vincoleranno l'impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca alle associazioni sindacali che hanno sottoscritto i contratti collettivi, ovvero receda dalle stesse.

3. Laziodisu – ADISU di Cassino, in caso di violazione delle norme dettate a tutela del lavoro rilevati dai competenti organi, previa contestazione all'impresa delle violazioni riscontrate, denuncerà le stesse alla competente Direzione Provinciale del Lavoro, riservandosi di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'impresa dovrà tempestivamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando la Direzione Provinciale del Lavoro abbia attestato che l'impresa ha regolarizzato la posizione contributiva dei propri dipendenti.

### **ARTICOLO 41 (Altri obblighi ed oneri)**

1. Entro e non oltre 30 giorni naturali e consecutivi, decorrenti dalla sottoscrizione del contratto di appalto, l'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile del servizio (Direttore Mensa) ed i recapiti telefonici del medesimo per la reperibilità.

2. L'impresa/e entro 30 giorni naturali e consecutivi dall'aggiudicazione del servizio dovrà redigere, il "Manuale di autocontrollo", basato sulla metodologia HACCP, come prescritto dalla normativa vigente. L'impresa dovrà, inoltre, assicurare la messa in opera di un efficiente sistema di rintracciabilità sui prodotti erogati in conformità con quanto previsto dalla vigente normativa. L'impresa dovrà mantenere a disposizione delle autorità competenti e di eventuali commissioni autorizzate da Laziodisu – ADISU di Cassino il relativo materiale documentale per le verifiche atte a valutare la regolare applicazione delle norme.

3. Contestualmente alla stipula del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà firmare il Documento Unico della Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), nonché fornire le dichiarazioni indicate nel documento di cui all'Allegato 5, del Disciplinare di gara.

### **ARTICOLO 42 (Licenze commerciali ed autorizzazioni)**

1. L'impresa, dovrà acquisire, qualora non già rilasciati, o se del caso volturare a proprio nome, tutte le licenze, le autorizzazioni ed i certificati necessari ai fini dello svolgimento del servizio, ivi compresi:



- a) la certificazione di agibilità richiesta per legge;
- b) il certificato di prevenzione incendi, ove prescritto;
- c) l'autorizzazione allo scarico eventuale di acque reflue;
- d) l'autorizzazione igienico-sanitaria di cui all'art. 2 della legge 283/62 e s.i.m..

2. L'impresa dovrà inoltre curare la corretta tenuta del registro di carico e scarico degli oli esausti e dovrà stipulare apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi.

3. Tale documentazione dovrà permanere presso i locali di produzione ed essere disponibile per gli eventuali controlli da parte delle competenti autorità o del personale di Laziodisu – ADISU di Cassino autorizzato al controllo.

#### ARTICOLO 43

(Spese inerenti il servizio)

1. Saranno ad esclusivo carico dell'impresa tutte le spese e gli oneri derivanti, a qualsiasi titolo, dall'adempimento degli obblighi contrattuali assunti. In particolare, l'impresa a propria cura e spese provvederà a tutti gli allacciamenti eventualmente occorrenti (energia elettrica, metano, vapore, acqua, telefono, rete informatica etc.), ad intestare o volturare a sé le relative utenze ed a pagare i conseguenti canoni e consumi. Nel caso in cui non sia possibile volturare alcune utenze, l'impresa rimborserà l'intera somma di competenza a Laziodisu – ADISU di Cassino che ne rilascerà fattura.

2. L'impresa provvederà, inoltre, ad attivarsi presso gli uffici competenti al fine di pagare direttamente gli oneri connessi alla raccolta ed allo smaltimento dei rifiuti.

3. Laziodisu – ADISU di Cassino è esonerata da qualsiasi responsabilità in caso di interruzione dei servizi per cause indipendenti dalla propria volontà.

4. L'impresa dovrà farsi interamente carico di tutte le spese relative alla gestione del servizio di ristorazione, incluse quelle connesse al pagamento di imposte e tasse, quelle derivanti dal rilascio di concessioni, autorizzazioni e provvedimenti simili, nonché quelle che dovessero riconnettersi a disposizioni normative emanate nel corso del rapporto contrattuale. Laziodisu – ADISU di Cassino sarà, al riguardo, sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

#### ARTICOLO 44

(Manutenzione e verifiche periodiche a carico dell'impresa)

1. L'impresa dovrà custodire, conservare ed utilizzare i locali delle mense universitarie, le attrezzature, gli arredi e gli utensili usando la diligenza e le comuni regole di correttezza.

2. L'impresa a propria cura e spese, avvalendosi di soggetti tecnicamente idonei, dovrà provvedere:

a) alla manutenzione ordinaria dei locali nei quali sono ubicate le mense universitarie, ivi compresa quella dell'impianto elettrico, di riscaldamento, idrico-sanitario etc;

b) agli interventi di manutenzione, secondo un piano annuale predisposto dalla stessa impresa e consegnato a Laziodisu – ADISU di Cassino, necessari per garantire l'efficienza nel tempo, la sicurezza e l'igiene delle attrezzature di lavoro (ivi compresi gli impianti tecnologici di preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti), degli arredi e degli utensili di cucina impiegati per lo svolgimento del servizio;

c) ove occorra, agli adeguamenti prescritti D.Lgs. 81/2008 e s.i.m.;

d) all'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro, qualora forniti dai fabbricanti;

e) all'acquisto di materiale di consumo occorrenti per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro;

f) alla verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 31/01), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza.

3. L'impresa, a propria cura e spese dovrà provvedere alle forniture occorrenti nonché alle verifiche periodiche prescritte dalla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, di conduzione degli impianti e di prevenzione incendi. Copia della documentazione attestante l'effettuazione delle predette verifiche ed il loro esito dovrà essere trasmessa alla stazione appaltante.

4. Gli interventi di manutenzione e di verifica periodica dovranno essere riportati su apposito registro che, a richiesta, dovrà essere esibito alla stazione appaltante. Nel predetto registro, per ciascun intervento dovrà essere riportato:

- a) il tipo di attrezzatura o di impianto sul quale si interviene e la data dell'intervento;
- b) la natura (di manutenzione o di verifica) e la tipologia dell'intervento, precisando l'inconveniente riscontrato;
- c) la denominazione della ditta che ha curato l'intervento;
- d) i pezzi di ricambio eventualmente utilizzati o il tipo di riparazione eseguita;
- e) la firma leggibile del responsabile della struttura di mensa.

#### ARTICOLO 45

(Reintegro utensili)

1. L'impresa in relazione alle esigenze rilevate durante lo svolgimento del servizio di ristorazione o in caso di furti, dovrà provvedere, a propria cura e spese, all'acquisto e/o al reintegro degli utensili da cucina e da tavola, degli accessori e dell'attrezzatura da lavoro.

#### ARTICOLO 46

(Responsabilità, assicurazione e cauzione definitiva)

1. L'impresa assumerà in proprio ogni responsabilità, direttamente o indirettamente connessa all'espletamento dell'appalto, in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati alle persone e/o alle cose, tanto di Laziodisu – ADISU di Cassino che dei terzi, qualunque ne sia la natura o la causa.

2. L'assunzione di tale responsabilità sarà documentata da due polizze assicurative stipulate:

- a) RCT (Responsabilità civile verso terzi): una polizza contro qualsiasi rischio derivante dalla responsabilità civile (comprese eventuali intossicazioni) per la gestione della mensa per cui l'impresa sia risultata aggiudicataria con massimale unico di € 5.000.000,00, con il limite di € 2.000.000,00 per ogni persona e di € 2.000.000,00 per danni a cose – per anno;
- b) RCO (Responsabilità civile verso prestatori di lavoro): € 5.000.000,00, con il limite di € 2.000.000,00 per ogni persona – per anno;
- c) Incendio: per massimale di € 6.000.000,00, per rischi relativi ad incendio della struttura con relativi impianti ed arredi.

3. L'appaltatore assumerà a proprio carico l'intero onere economico di franchigie eventualmente previste nelle predette polizze.

4. Le suddette polizze dovranno essere sottoscritte con primaria Compagnia assicurativa operante nell'intero territorio nazionale e copie delle stesse saranno consegnate a Laziodisu – ADISU di Cassino prima della stipula del contratto.

5. L'impresa, prima della stipula del contratto di appalto ed a garanzia degli obblighi con lo stesso assunti, dovrà produrre apposita cauzione definitiva secondo le modalità stabilite nel Disciplinare di gara.

### CAPO VII RAPPORTI TRA LE PARTI

#### ARTICOLO 47

(Verbale di consegna locali, attrezzature)

1. L'impresa alla stipula del contratto, dovrà procedere alla compilazione, insieme a Laziodisu – Adisu di Cassino, dell'inventario dei beni affidatigli in comodato d'uso gratuito presso ciascuna delle mense universitarie. Di tali operazioni verrà redatto apposito verbale sottoscritto da Laziodisu – ADISU di Cassino e da un responsabile dell'impresa. Tutto quanto affidato all'impresa, solleverà Laziodisu - ADISU di Cassino da qualsiasi onere derivante dagli interventi di manutenzione e/o dai reintegri che si dovessero rendere necessari anche a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'impresa appaltante senza alcuna compensazione per le eventuali migliorie apportate.

2. Il fornitore prenderà in consegna i locali di Laziodisu - ADISU di Cassino utilizzati per lo svolgimento del servizio di mensa e li condurrà diligentemente. Tali locali ed aree pertinenti, che saranno prese in carico alla sottoscrizione del contratto potranno essere visionati durante il sopralluogo consentito ai partecipanti alla gara.

3. Laziodisu - ADISU di Cassino metterà a disposizione del Fornitore l'attrezzatura e l'Utensileria in suo possesso. L'inventario dei beni affidati al fornitore, allegato al verbale di consegna dei locali, "attrezzature date in uso al fornitore", contiene l'elenco della tipologia di siffatta utensileria. Gli offerenti potranno visionare l'utensileria messa a disposizione presso la mensa. Qualora l'utensileria messa a disposizione da Laziodisu

- ADISU di Cassino non fosse sufficiente per il corretto espletamento del servizio, il Fornitore sarà tenuto ad integrare la stessa.

4. Al termine del contratto il Fornitore dovrà restituire l'Utensileria consegnata da Laziodisu - ADISU di Cassino, nelle stesse quantità ricevute ed indicate nel verbale di consegna (provvedendo al reintegro dei beni ricevuti se nel corso del rapporto dovessero venire a mancare).

#### RTICOLO 48

(Attrezzature specifiche e attrezzature di uso generale)

1. Laziodisu- ADISU di Cassino concederà in uso al Fornitore le Attrezzature Specifiche e quelle di Uso Generale indicate nell'inventario dei beni affidati al fornitore, "Attrezzature date in uso al fornitore". Gli offerenti potranno visionare dette attrezzature. Il Fornitore dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tali attrezzature e, qualora ritenute non sufficienti per l'espletamento del servizio, dovrà provvedere ad integrarle con proprie attrezzature che resteranno di sua proprietà. Sedie e tavoli sono forniti da Laziodisu - ADISU di Cassino unitamente alle altre attrezzature nelle quantità già esistenti, restando la necessità di integrarne il numero. In tale ultima ipotesi i relativi oneri sono a carico del fornitore. Al termine del contratto, il Fornitore dovrà restituire tutte le attrezzature ricevute in stato di funzionamento e in buono stato di conservazione. Nel caso in cui si debbano effettuare interventi di manutenzione straordinaria resi necessari da eventi non imputabili al mancato adempimento degli obblighi di manutenzione ordinaria e preventiva, il Fornitore potrà scegliere di non effettuare tali interventi ma di sostituire l'attrezzatura non funzionante con attrezzatura propria che rimarrà di sua proprietà.

2. Nel corso del contratto e al termine dello stesso, prima di procedere alla restituzione delle attrezzature a Laziodisu- ADISU di Cassino, l'Amministrazione procederà ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico dal Fornitore.

3. Nel caso in cui, in seguito all'esito delle ispezioni, Laziodisu - ADISU di Cassino constatasse danni ai locali e/o alle attrezzature, ecc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature, il Fornitore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, Laziodisu - ADISU di Cassino potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al Fornitore maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

#### ARTICOLO 49

(Spazi pubblicitari)

1. Tutti gli spazi utilizzabili a fini pubblicitari all'interno delle mense rimangono di pertinenza di Laziodisu - ADISU di Cassino la quale potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopo pubblicitario senza per questo dover riconoscere benefit al gestore. Laziodisu - ADISU di Cassino potrà inoltre fornire al gestore delle mense, tovaglie pubblicitarie, da porre a disposizione dell'utenza per l'applicazione sui vassoi o comunque materiale di vario genere.

#### ARTICOLO 50

(Tutela della privacy)

1. La ditta appaltatrice si impegna a tutelare l'utenza rispetto al trattamento dei dati di cui dovesse entrare in possesso nel rispetto del D.Lgs 196/03 ed è responsabile del trattamento dei dati trattati, relativi agli studenti utenti.

### CAPO VIII CLAUSOLE FINALI

#### ARTICOLO 51

(Modalità di aggiudicazione)

L'appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in coerenza con quanto disposto dall'articolo 83 del D.lgs 163 del 2006 e S.I.M., nel rispetto dei parametri e/o dei punteggi e/o dei criteri, e nel rispetto delle modalità e/o procedure, meglio specificati nel Disciplinare di gara.

## ARTICOLO 52

(Recesso e risoluzione anticipata del contratto)

1. Laziodisu – ADISU di Cassino si riserva di dichiarare risolto il contratto quando, dopo essere stata costretta a richiedere il corretto adempimento totale o parziale del servizio, la ditta aggiudicataria non vi abbia provveduto, o provvedendovi, non abbia ottemperato al rispetto dei termini dell'esecuzione del servizio concordati nel contratto e/o negli atti in esso richiamati. In caso di risoluzione del contratto, il deposito cauzionale verrà incamerato a titolo di penale e di indennizzo, salvo il risarcimento di maggiori danni. Laziodisu – ADISU di Cassino potrà unilateralmente recedere dal contratto, previo preavviso da darsi mediante lettera raccomandata A.R. da spedirsi almeno trenta giorni prima della data alla quale il recesso dovrà essere operativo.

2. Fermo restando quanto previsto nel comma 1, Laziodisu – ADISU di Cassino può recedere dal contratto medesimo:

a) in qualunque momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del Codice Civile e per qualsiasi motivo discrezionalmente valutato idoneo da Laziodisu - ADISU di Cassino stessa. In tale ipotesi in deroga a quanto disposto dall'articolo 1671 del codice civile, alla ditta è dovuto solo ed esclusivamente il pagamento delle prestazioni regolarmente effettuate e riconosciute da Laziodisu - ADISU di Cassino. Nulla è dovuto alla ditta per il mancato guadagno e rimane esclusa la possibilità per la ditta medesima di richiedere qualsivoglia compenso a qualsiasi titolo.

b) per motivi di pubblico interesse. In tale ipotesi alla ditta è dovuto solo ed esclusivamente il pagamento delle prestazioni regolarmente effettuate e riconosciute da Laziodisu - ADISU di Cassino. Nulla è dovuto alla ditta per il mancato guadagno e rimane esclusa la possibilità per la ditta medesima di richiedere qualsivoglia compenso a qualsiasi titolo.

3. Salvo quanto previsto nel comma 1, il contratto è risolto di diritto:

a) in caso di frode, di grave negligenza, di recidiva per gravi inadempienze e/o comunque, salva restando l'applicazione delle penalità previste, di contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali e di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;

b) in caso di cessazione di attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico della ditta;

c) in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili alla stessa Ditta appaltatrice, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile;

d) in caso in cui, nel rispetto di quanto previsto nel presente capitolato, vengano irrogate sanzioni per un totale complessivo non inferiore a € 10.000,00, nell'anno.

4. Fatto salvo quanto previsto nei commi 1, 2 e 3 ed in conformità con quanto disposto dall'art. 1456 e seguenti del Codice Civile, qualora la Ditta venga a trovarsi, anche successivamente alla stipula del presente contratto e nel periodo di durata e validità dello stesso, in una delle condizioni previste dalla normativa nel tempo vigente quali cause di esclusione di operatori economici dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di lavori, forniture e servizi e/o di divieto di stipulare i relativi contratti, il contratto è risolto unilateralmente di diritto.

5. Con la risoluzione all'Amministrazione ha facoltà di affidare a terzi il servizio, in danno della Ditta inadempiente. In tale ipotesi, alla Ditta inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Azienda, rispetto a quanto previsto dal contratto risolto. Dette spese sono prelevate da eventuali crediti vantati dalla Ditta inadempiente e/o dal deposito cauzionale, senza pregiudizio dei diritti dell'Azienda sui beni della Ditta medesima. Nel caso di minore spesa nulla compete alla Ditta inadempiente.

6. L'esecuzione in danno non esime la Ditta inadempiente dalle responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere, a norma di legge, per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

7. Resta salva la facoltà di recesso del presente contratto nei casi previsti dall'articolo 11 del D.P.R. 3 giugno 1998, n° 252 e successive modifiche e integrazioni.

8. Nelle ipotesi previste nei commi che precedono, Laziodisu – ADISU di Cassino, procede all'escussione della cauzione, salva restando la facoltà di richiedere il maggior danno e/o indennizzo.

## ARTICOLO 53

(Tracciabilità dei flussi finanziari)

1. L'Amministrazione, qualora l'appaltatore sia inadempiente agli obblighi di tracciabilità finanziaria previsti dalla L. 13 agosto 2010 n°. 136, attesa la nullità del contratto e per legge provvederà alla risoluzione del rapporto.

L'Amministrazione prima di effettuare i pagamenti con le modalità sopra previste, provvederà a conformarsi all'adempimento di cui all'art. 3, comma 5 della L. 13 agosto 2010 n°. 136.

L'appaltatore, inoltre, si impegna a trasmettere alla stazione appaltante i contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori, ai servizi e alle forniture per verificare che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010 n°. 136.

Qualora l'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n°. 136 ne darà immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede la stazione appaltante o l'amministrazione concedente.

Il mancato rispetto delle norme di cui all'art. 3 della L. 136/2010 comporta l'irrogazione delle sanzioni di cui all'art. 6 della legge stessa.

#### ARTICOLO 54 (Foro competente)

1. Per tutte le eventuali controversie che dovessero sorgere durante l'esecuzione del servizio e/o relative al contratto, sarà competente il Foro di Cassino. Anche in caso di contenzioso tra le parti l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle opere in contenzioso, secondo quanto previsto dal capitolato salvo il diritto di riserva.

TIMBRO E FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_

Ai sensi ed agli effetti dell' art. 1341 del codice civile, si approvano specificatamente le clausole di seguito elencate: Art. 2, comma 2; art. 3, comma 2; art. 4, commi 2 e 3; art. 13, comma 1; art. 15, comma 2; art. 16, comma 2; art. 27, comma 1 e 4; art. 30, comma 3 e 4; art. 32, comma 1; art 34 ; art. 39, commi 2, 3 e 4; art. 41, comma 3; art. 43; art. 44; art. 46 comma 3; art. 48, comma 1; art. 52, commi 1, 2, lett a) b) e d), 3, 4, 5, 6 e 8; art. 53.

TIMBRO E FIRMA PER ACCETTAZIONE \_\_\_\_\_

## APPENDICE Grammaturre

Il peso a crudo dei prodotti che dovranno comporre le singole pietanze dovrà essere il seguente:

### SALSE - CONDIMENTI - RIPIENI

#### 1) *salsa al pomodoro*

Pomodori freschi o pelati	gr.	70
Verdure – odori	gr.	2,5
Olio extra vergine di oliva	gr.	3
Concentrato pomodoro, aglio, sale, pepe, basilico	qb	qb

#### 2) *ragù*

Macinato Verdure-odori	gr	20
Concentrato di pomodoro	qb	
	gr	30
Pomodori freschi o pelati	gr.	20
Vino rosso	qb	
Aglio	qb	
Farina	gr	16
Olio e margarina	qb	5
Sale e pepe	qb	

#### 3) *salsa verde*

Prezzemolo	gr	20
Capperi	qb	
Oli	qb	5
Aceto bianco, sale e pepe	qb	

#### 4) *salsa al tonno*

Salsa al pomodoro	gr	45
Tonno	gr	15
Filetti acciuga	gr	3
Olio extra vergine di oliva	gr	5
Aglio e capperi	qb	
Sale	qb	

#### 5) *salsa tonnata*

Maionese	gr	20
Acciughe	gr	5
Tonno	gr	15
Capperi, vino bianco, sale e pepe	qb	

#### 6) *besciamella*

Latte	gr	50
Farina	gr	3,25

Margarina	gr	3,5
Sale	gr	1
Noce moscata, acqua	qb	

**7) ripieno per cannelloni**

Carne trita	gr	70
Uovo	gr	1\10
Grana	gr	5
Prezzemolo	gr	2
Latte	gr	5
Pane grattugiato	gr	15
Noce moscata, sale	qb	

**8) ripieno per verdure**

Carne trita	gr	35
Uovo	n.	1\10
Grana	gr	5
Olio e margarina	gr	6
Pane grattugiato	gr	10
Noce moscata, cipolle, latte	qb	
Sale	qb	
Zucchine, peperoni, melanzane, etc.		

**9) maionese per tonnato**

Olio	gr	10
Uovo	n.	1\30
Senape	gr	0,3
Aceto e limone	gr	1,3

**10) salsa per pesce bollito**

Prezzemolo	gr	5
Olio extravergine di oliva	gr	10
Limone	n. 1\8	

**PRIMI PIATTI**
**1) brodo vegetale**

Cipolle, carote, sedano, patate	gr	20
Concentrato di pomodoro	gr	3
Estratto di brodo vegetale	gr	3

**2) brodo di carne**

Carne per lesso con osso da far bollire	gr	120
Cipolle, carote, sedano patate	gr	20
Concentrato di pomodoro	gr	3
Sale	gr	1

**3) minestrone di pasta**

Pasta	gr	40
Verdura fresca	gr	80
Patate	gr	80

Glutammato	gr	1
Olio e margarina	gr	10
Lardo	gr	5
Pomodori	gr	20
Concentrato di pomodoro	gr	3
Aglio	gr	1
Basilico	qb	
Grana	gr	6
Sale e pepe	gr	3

#### **4) minestrone alla milanese**

Riso	gr	40
Verdura fresca	gr	80
Patate	gr	80
Glutammato	gr	1
Olio e margarina	gr	10
Lardo	gr	5
Pomodori pelati	gr	10
Concentrato di pomodoro	gr	3
Aglio	gr	1
Grana	gr	6
Sale e pepe	gr	3

#### **5) minestrone alla genovese**

Pasta	gr	40
Verdura fresca	gr	80
Patate	gr	80
Glutammato	qb	
Olio e margarina	gr	7
Pomodori e concentrato di pomodoro	qb	
Aglio, sale, pepe e grana	qb	

#### **6) passato di verdura**

Verdura fresca	gr	100
Patate	gr	100
Pomodori	gr	7
Concentrato di pomodoro, basilico, aglio	qb	
Glutammato, grana, sale e pepe	qb	

#### **7) zuppa di verdura**

Patate	gr	100
Verdure	gr	100
Fagioli secchi	gr	10
Pelati	gr	10
Concentrato pomodoro, aglio sale e pepe	qb	
Olio e margarina, glutammato	gr	5
Grana	gr	6

#### **8) pastina in brodo**

Brodo di carne	gr	200
Pastina	gr	35



Grana	gr	6
-------	----	---

**9) pasta e ceci o lenticchie**

Pasta	gr	35
Ceci o lenticchie	gr	35
Cipolle, glutammato, sale e pepe	qb	
Olio	gr	5

**10) pasta e fagioli o riso e fagioli**

Pasta o riso	gr	40
Grana	gr	6
Cipolle	gr	5
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Lardo	qb	
Fagioli secchi	gr	30
Patate	gr	60
Concentrato pomodoro, glutammato, sale e pepe	qb	

**11) riso e prezzemolo**

Brodo di carne	gr	200
Riso	gr	40
Prezzemolo	gr	5
Grana	gr	6

**12) pasta al sugo o al ragù**

Pasta	gr	100
Sugo al pomodoro	gr	70
Ragù (se al ragù)	gr	50
Grana	gr	6
Margarina	gr	5
Sale	gr	3

**13) pasta al burro**

Pasta	gr	120
Burro	gr	20
Grana	gr	6
Sale	gr	3

**14) pasta all'olio**

Pasta	gr	120
Olio extravergine di oliva	gr	15
Sale	gr	3

**15) maccheroni al formaggio**

Maccheroni	gr	120
Formaggio (Edamer – Olanda)	gr	20
Grana	gr	6
Margarina	gr	7
Sale e pepe	qb	

**16) rigatoni al tonno**

Rigatoni	gr	100
Salsa tonno	gr	50
Olio extravergine di oliva	gr	10
Prezzemolo	gr	3
Sale e pepe	qb	

**17) pasta al tonno e piselli**

Pasta	gr	100
Salsa tonno	gr	40
Piselli	gr	30
Olio extravergine di oliva	gr	5
Sale e pepe	qb	

**18) pasta al gratin**

Pasta	gr	100
Besciamella	gr	50
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Sale	qb	

**19) riso al sugo o al ragù**

Riso	gr	100
Sugo di pomodoro	gr	70
Ragù (se al ragù)	gr	50
Besciamella	gr	70
Grana	gr	6
Margarina	gr	5
Sale e pepe	qb	

**20) riso all'inglese**

Riso	gr	100
Burro	gr	20
Grana	gr	6
Sale	qb	

**21) risotto alla napoletana**

Riso	gr	100
Brodo di carne	gr	100
Salsa al pomodoro	gr	30
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Cipolle	gr	5
Sale	qb	

**22) risotto alla milanese**

Riso	gr	100
Brodo di carne	gr	100
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Vino bianco	cl	10

Zafferano	qb	
Cipolle	qb	
Sale	qb	

**23) risotto alla parmigiana**

Riso	gr	100
Brodo di carne	gr	100
Margarina	gr	7
Grana	gr	10
Vino bianco	cl	10
Cipolle e sale	qb	

**24) lasagne al forno**

Pasta secca per lasagne	gr	60
Besciamella	gr	60
Ragù	gr	20
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	5
Sale e pepe	qb	

**25) tortellini al burro**

Tortellini	gr	120
Burro	gr	16
Grana	gr	6
Sale	qb	

**26) tortellini di magro alla piemontese**

Tortellini di magro	gr	100
Sugo di carne	gr	40
Margarina	gr	7
Grana	gr	6
Sale e pepe	qb	

**27) cannelloni alla casalinga**

Pasta secca per cannelloni	gr	40
Ripieno per cannelloni	gr	100
Besciamella	gr	20
Salsa pomodoro	gr	20
Grana	gr	6
Margarina	gr	5
Sale e pepe	qb	

**28) gnocchi alla piemontese**

Gnocchi di patate	gr	250
Sugo di carne	gr	40
Margarina	gr	6
Grana	gr	6
Sale	qb	

**29) gnocchi di patate al pomodoro**

Gnocchi di patate	gr	250
Salsa pomodoro	gr	60
Grana	gr	6

Margarina	gr	7
Sale	qb	

**30) gnocchi al burro**

Gnocchi	gr	250
Burro	gr	20
Grana	gr	6
Sale	qb	

**SECONDI PIATTI:**
**1) bistecche alla piastra**

Carne	gr	120
Olio extravergine di oliva	gr	1
Sale e pepe	qb	

**2) braciola ai ferri o fegato ai ferri**

Braciola maiale o fegato	gr	120
Olio extravergine di oliva, sale e pepe	gr	1

**3) amburghesi**

Amburghesi	gr	150
Olio extravergine di oliva, sale e pepe	gr	1

**4) cotoletta alla milanese**

Carne	gr	90
Pane grattugiato	gr	40
Farina	gr	5
Uova	n.	1\8
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	

**5) scaloppine alla pizzaiola**

Carne	gr	120
Pomodori pelati	gr	50
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Vino bianco	cl	10
Basilico, prezzemolo, sale e farina	qb	

**6) bollito di manzo**

Carne per bollito	gr	160
Verdure varie	gr	20
Sale	qb	

**7) vitello tonnato**

Carne di vitellone (carne cotta)	gr	90
Salsa tonnata	gr	30
Capperi	gr	5

**8) spezzatino di manzo**

Spezzatino	gr	160
------------	----	-----

Pomodori pelati	gr	20
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Verdure, farina, prezzemolo	qb	
Vino	qb	

**9) goulash all'ungherese**

Spezzatino di manzo	gr	150
Pomodori pelati o freschi	gr	20
Vino rosso	cl	10
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Farina, cipolle, paprika, sale e pepe	qb	

**10) involtini di vitellone**

Carne	gr	80
Carne trita	gr	30
Uova	n.	1\2
Pomodori pelati	gr	15
Olio extravergine di oliva	gr	10
Grana	gr	2
Pane e sale	qb	

**11) saltimbocca alla romana**

Carne maiale	gr	80
Coppa	gr	15
Vino bianco	cl	7
Farina di grano tenero (tipo 0)	gr	4
Olio extravergine di oliva	qb	
Salvia e sale	qb	

**12) medaglioni ai funghi**

Carne bovina	gr	90
Funghi porcini secchi	gr	8
Pomodori pelati	gr	25
Latte	cl	20
Uova	gr	10
Formaggio edamer	gr	10
Pane grattugiato	gr	5
Parmigiano	gr	5
Olio extravergine di oliva	qb	
Prezzemolo, sale e pepe	qb	

**13) brasato di manzo**

Carne di vitellone	gr	150
Verdure miste	gr	40
Pomodori pelati	gr	20
Concentrato di pomodoro	qb	
Vino rosso	cl	10
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Farina	gr	5
Aromi, sale e pepe	qb	

**14) arrosto di maiale**

Carne di maiale	gr	150
-----------------	----	-----

Verdure	gr	10
Verdure e odori	qb	
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	
<b>15) roast beef</b>		
Roast beef	gr	130
Odori	gr	5
Sale e pepe	qb	
<b>16) arrosto di vitello</b>		
Punta di vitello	gr	180
Verdure varie	gr	10
Odori	gr	5
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	
<b>17) cosciotto di agnello al forno</b>		
Agnello	gr	200
Olio extravergine di oliva	gr	3
Aglione e rosmarino	qb	
Sale	qb	
<b>18) lingua salmistrata in salsa verde</b>		
Lingua salmistrata	gr	140
Salsa verde	gr	30
<b>19) trippa alla parmigiana</b>		
Trippa	gr	180
Cipolle	gr	15
Pomodori pelati	gr	20
Grana	gr	10
Brodo di carne	gr	50
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	
<b>20) cotechino con lenticchie</b>		
Cotechino	gr	150
Lenticchie secche	gr	35
Cipolle	gr	6
Pomodori pelati	gr	40
Rosmarino, sale e pepe	qb	
<b>21) fegato alla veneta</b>		
Fegato	gr	110
Cipolle	gr	30
Farina	gr	5
Prezzemolo	gr	3
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	6
Vino bianco	cl	5
Sale e pepe	qb	

**22) pollo arrosto**

Pollo 1\4	gr	250
Odori	gr	5
Olio extra vergine di oliva e margarina	gr	10
Sale e pepe	qb	

**23) pollo alla diavola**

Pollo 1\4	gr	250
Pane grattugiato	gr	5
Prezzemolo	gr	3
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Sale e pepe	qb	

**24) pollo alla cacciatore**

Pollo	gr	250
Pomodori pelati	gr	20
Verdure fresche	gr	10
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Aroma funghi	qb	
Prezzemolo	gr	3
Sale e pepe	qb	

**25) petto di pollo e tacchino**

Carne	gr	140
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale e pepe	qb	

**26) suprema di pollo di tacchino**

Carne	gr	120
Uova	gr	10
Pane grattugiato	gr	14
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale e pepe	qb	

**27) melanzane alla parmigiana**

Melanzane	gr	150
Mozzarella	gr	60
Pomodori pelati o freschi	gr	20
Basilico	qb	
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva	gr	10
Sale	qb	

**28) peperoni con carne**

Peperoni mondi	gr	190
Ripieno	gr	70
Uova	n.	1\10
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva	gr	10
Pomodori pelati	gr	10

Brodo	gr	30
Prezzemolo	qb	
Sale e pepe	qb	

**29) zucchine ripiene**

Zucchine monde	gr	190
Ripieno	gr	70
Grana	qb	
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Noce moscata, sale e pepe	qb	

**30) cotoletta di palombo alla milanese**

Cotoletta di palombo	gr	120
Pane grattugiato	gr	50
Uova	n.	1\8
Farina	gr	5
Aglio	qb	
Limone	n	1\8
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Prezzemolo, sale e pepe	qb	

**31) trancia di palombo in umido**

Trancia di palombo	gr	150
Pomodori pelati	gr	30
Concentrato di pomodoro	gr	1
Farina	gr	5
Limone	n	1\8
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale	qb	

**32) nasello bollito**

Nasello	gr	180
Odori	gr	20
Salsa per pesce bollito	gr	15
Sale	qb	

**33) baccalà alla vicentina**

Baccalà	gr	150
Cipolle	gr	5
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Pane grattugiato	gr	10
Brodo di carne	gr	30
Latte	gr	20
Limone	n	1\8
Aglio	qb	
Prezzemolo	gr	3
Sale e pepe	qb	

**34) baccalà alla livornese**

Baccalà	gr	150
Brodo di carne	gr	30
Farina	gr	5
Verdure fresche	gr	10



Olive	gr	5
Acciughe	gr	2
Aglio	qb	
Prezzemolo	gr	3
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Sale e pepe	qb	
Limone	n	1\8

**35) merluzzo fritto**

Merluzzo	gr	150
Farina	gr	10
Uova	n	1\8
Latte	gr	20
Limone	n	1\8
Olio	qb	
Noce moscata e sale	qb	

**36) palombo fritto**

Palombo	gr	120
Farina	gr	10
Uova	n	1\8
Latte	gr	20
Limone	n	1\8
Olio	qb	
Noce moscata e sale	qb	

**37) tonno e fagioli**

Tonno	gr	70
Fagioli cotti	gr	100
Cipolle	gr	5
Prezzemolo	gr	3
Olio extravergine di oliva	gr	5
Aceto	qb	
Sale e pepe	qb	

**38) filetti di pesce dorati**

Filetti di pesce	gr	130
Farina	gr	5
Uova	n	1\8
Limone	n	1\8
Olio e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	

**39) seppioline in umido**

Seppioline pulite	gr	120
Pomodori pelati	gr	70
Aglio	gr	2
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Prezzemolo, peperoncino, sale e pepe	qb	

**40) fritto di mare (pesce surgelato)**

Anelli	gr	60
Gamberetti	gr	30

Ciuffi di calamari	gr	40
Farina	gr	20
Olio	qb	
Sale	qb	

**41) frittata alla paesana**

Uova	n	2
Verdure (erbette o zucchine o altro)	gr	40
Patate	gr	40
Salsicce	gr	10
Latte	gr	20
Farina	gr	5
Prezzemolo	qb	
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale e pepe	qb	

**42) frittata con cipolle**

Uova	n	2
Cipolle fresche	gr	80
Latte	gr	20
Farina	gr	5
Olio extravergine di oliva	qb	
Prezzemolo	qb	

**43) omelette al formaggio**

Uova	gr	2
Formaggio emmenthal bavarese	gr	20
Farina	gr	5
Latte	gr	15
Olio extravergine di oliva	qb	
Noce moscata e sale	qb	

**CONTORNI**
**1) patate in umido**

Patate	gr	200
Pomodori pelati	gr	20
Cipolle	gr	10
Olio extra vergine di oliva	qb	
Prezzemolo, sale e pepe	qb	

**2) patate arrosto**

Patate	gr	200
Olio extravergine di oliva	qb	
Aromi, sale e pepe	qb	

**3) patate al gratin**

Patate	gr	200
Besciamella	gr	30
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Noce moscata e sale	qb	

**4) purea di patate**

Patate	gr	200
Burro	gr	5
Latte	gr	30
Noce moscata e sale	qb	

**5) patate lesse**

Patate	gr	200
Olio extravergine di oliva	gr	8
Sale e pepe	qb	

**6) patate fritte**

Patate	gr	200
Sale	qb	

**7) zucchine fritte in pastella**

Zucchine	gr	100
Farina	gr	10
Latte	gr	30
Uova	n	1\8
Olio	gr	10
Sale	qb	

**8) bietole al burro**

Bietole monde	gr	150
Burro	gr	10
Brodo di carne	gr	20
Cipolle	gr	5
Sale e pepe	qb	
Aglio	qb	

**9) spinaci al burro**

Spinaci mondi	gr	140
Burro	gr	20
Grana	gr	5
Sale e pepe	qb	
Aglio	qb	

**10) fagiolini verdi al pomodoro**

Fagiolini verdi	gr	120
Pomodori pelati	gr	20
Brodo di carne	gr	20
Olio extravergine di oliva	gr	10
Sale e pepe	qb	

**11) cipolle in umido**

Cipolle monde	gr	150
Pomodori pelati	gr	20
Olio extravergine di oliva	gr	10

Brodo di carne	gr	20
Prezzemolo	qb	
Sale e pepe	qb	
Aglio	qb	

**12) melanzane al pomodoro**

Melanzane	gr	140
Brodo di carne	gr	20
Pomodori pelati	gr	20
Olio extravergine di oliva	gr	10
Sale e pepe	qb	

**13) peperonata**

Peperoni mondi misti	gr	150
Cipolle	gr	10
Pomodori pelati	gr	20
Brodo di carne	gr	20
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale e pepe	qb	

**14) cavolfiore dorato**

Cavolfiore mondo	gr	150
Farina	gr	5
Latte	gr	10
Uova	n	1\8
Olio e margarina	gr	10
Sale	qb	

**15) insalate diverse**

Lattuga monda	gr	90
Scarola monda	gr	90
Indivia monda	gr	90

**16) insalata mista**

Insalata verde monda	gr	80
Pomodori	gr	40
Cipolle	gr	5
Olio, aceto e sale	qb	

**17) insalata di pomodori**

Pomodori	gr	150
Cipolle	gr	5
Olio, aceto, prezzemolo, sale e pepe	qb	

**18) insalata di barbabietole**

Barbabietole monde	gr	150
Cipolle	gr	10
Olio, aceto, sale e pepe	qb	

**19) insalata cotta**

Insalata monda	gr	150
Brodo di carne	gr	20

Margarina	gr	10
Sale e pepe	qb	

**20) zucchine alla provinciale**

Zucchine	gr	150
Pancetta	gr	5
Pomodori pelati	gr	20
Brodo di carne	gr	10
Olio e margarina	qb	
Prezzemolo, cipolle, sale e pepe	qb	

**21) coste al burro**

Coste monde	gr	150
Burro	gr	10
Cipolle	gr	5
Brodo di carne	gr	10
Sale e pepe	qb	
Aglio	qb	

**22) crauti**

Verza bianca monda	gr	150
Cipolle	gr	5
Pancetta	gr	5
Vino bianco e aceto	cl	10
Mele	gr	20
Brodo di carne	gr	20
Olio extravergine di oliva	gr	10
Sale e pepe	qb	

**FRUTTA**
**1) fresca di stagione**

Razione	gr	150
---------	----	-----

**2) cotta o macedonia**

Frutta	gr	150
Zucchero	gr	10
Limone	qb	

**PANE**

Razione (due rosette da gr 50)	gr	100
--------------------------------	----	-----

## **QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME**

***Le materie prime utilizzate nella preparazione delle pietanze dovranno rispondere ai requisiti di qualità di seguito descritti :***

### **PANE**

#### **PANE COMUNE**

- Prodotto con farine tipo 0, 00 seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge.
- Pezzature gr. 50/55.

#### **PANE INTEGRALE**

- A lievitazione naturale, prodotto con le farine previste dalla legge 580 / 67 e S.I.M.
- Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti od altro, salvo quanto previsto dalle leggi in vigore.
- Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri cellulosa e glutine previste dalla legge.
- Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane sarà quello previsto dalla legge.
- Per le pezzature fino a 70 gr. l'umidità massima è del 29% con una tolleranza del 2% in aumento per il pane integrale.

Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera (massimo 3 ore dalla cottura) e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- mollica morbida ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie, tipo sapore eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.

### **PASTE ALIMENTARI**

#### **PASTE DI SEMOLA DI GRANO DURO**

Prodotta con le modalità previste dalla legge n° 580/67 e successive modificazioni e dalla legge n° 440 dell'8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti di tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzatura o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe od altri agenti infestanti. La pasta deve possedere ottime caratteristiche di cottura e pertanto non risultare collosa e/o ammassata. Alla masticazione deve risultare consistente.

#### **PASTE FRESCHE ALL'UOVO**

Prodotte con semola di grano duro ed almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr per Kg. di semola, art. 31 legge N° 580 e successive modificazioni.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola). e possedere ottime caratteristiche di cottura.

### **PASTE FRESCHE ALL'UOVO O RIPIENE**

- Devono rispondere ai requisiti della legge n° 580/67.
- Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.
- Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico.

Inoltre il prodotto, oltre ad avere un valore di umidità massimo del 30%, dovrà possedere un valore in acqua libera di 0,82 – 0,85.

### **RAVIOLI O TORTELLINI SECCHI O SURGELATI**

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe od altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Il prodotto deve essere di buona qualità cioè con un buon rapporto fra pasta e ripieno (1 a 4) che deve essere preparato con quantità accettabili di carne di buona qualità e formaggio.

### **ALTRI PRODOTTI**

#### **GNOCCHI**

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- essere esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimenti e/o ad errate tecniche di conservazione;
- avere buone caratteristiche microbiche
- l'etichettatura conforme al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992;
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche.

#### **RISO**

- Deve rispondere ai requisiti della legge (18 marzo 1958 n° 325 e 5 giugno 1962 n° 56). Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.
- Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.
- Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti, legge 18 marzo 1958 n° 325 art. 2-3-4 e D.P.R. relativi alle annate agrarie.
- Il prodotto deve essere di 1° qualità e possedere buona qualità di cottura.

#### **OLI E GRASSI**

##### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

Il prodotto dovrà essere ottenuto meccanicamente dalla lavorazione delle olive, senza aver subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Esso, inoltre, non potrà contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna. Il prodotto dovrà essere in perfetto stato di conservazione e all'esame organolettico non deve rilevare alcun odore e sapore anomalo. Il numero di perossidi dovrà essere inferiore a venti e

la reazione di Kreis negativa. All'analisi gas-cromatografica e spettrofotometrica, il prodotto dovrà fornire valori rispondenti a quelli tipici dell'olio extra vergine, così come fissato dalla legge.

### **OLIO DI SEMI**

L'olio di semi dovrà possedere i requisiti prescritti dalla legge e regolamenti vigenti in materia.

L'olio di semi dovrà, comunque, possedere sapore ed odore gradevoli, numero di perossidi inferiore a cinque e reazione di Kreis negativa; all'analisi gas-cromatografica il prodotto dovrà possedere una composizione qualitativa e quantitativa in acidi grassi tipica di un olio genuino del tipo di semi dichiarato, senza aggiunte pur minime di olii di altri semi oleosi, salvo quanto previsto dal RDL del 15 ottobre 1925, n.2033.

### **BURRO**

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme di legge. In particolare il burro non deve avere contenuto in materia grassa inferiore all' 80% . Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore di superficie. Deve presentare buone caratteristiche dal punto di vista microbiologico.

## **CONSERVE VEGETALI**

### **POMODORI PELATI NORMALI**

Devono possedere i requisiti minimi previsti dalla legge, art. 2 del D.P.R. n°428 dell'11 aprile 1975.

Si ricorda che la suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano 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.

In ogni caso il prodotto deve essere di 1° qualità.

### **VERDURE SOTTACETO**

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, D.P.R. n° 327 del 30 giugno 1980 art. 64 e D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992:

- denominazione e tipo di prodotto;
- cultivar e varietà;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n°283 del

30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazione.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e non devono presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il prodotto deve essere, comunque di 1° qualità.



## **CONSERVE ANIMALI**

### **TONNO**

Conservas di pesce o carne tipo: tonno all'olio, filetti di acciughe sott'olio, filetti di sgombri sott'olio, etc.

Gli alimenti contenuti non devono presentare difetti di colore, odore o sapore. Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità.

Per il tonno confezionato sott'olio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%. Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne od altro.

## **SPEZIE ED AROMI**

Le spezie devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale di appartenenza: non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le varie spezie devono comunque essere di 1° qualità e rispettare senza eccezione alcuna, le caratteristiche di legge.

Il pepe in grani deve avere grani compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie; devono presentare il tipico aroma.

L'aggiunta al pepe in grani di altri semi aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata, art. 9 legge

283 del 30 aprile.

## **CARNI**

Tutte le carni di seguito descritte, anche quando non specificatamente riportato, devono essere di 1° qualità.

### **BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO**

La carne di bovino adulto deve avere le seguenti caratteristiche generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del R.D. n°3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE;
- deve essere specificata la provenienza e la tracciabilità del prodotto;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo, 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 presentare il certificato sanitario per il trasposto fuori dal Comune di carne fresca;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n° 43 del febbraio 1961;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7° C;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- può essere in osso o in confezioni sottovuoto.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

### **CARNE TRITA**

Deve possedere requisiti previsti dalla circolare A.C.I.S. n° 22, prot. n° 640-24810, A.G. del

15.02.1958. In particolare deve:

- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
- contenere una quantità di grasso inferiore al 20%;
- contenere parti connettivali macinate in quantità non superiore al 3%;
- essere preparata dal taglio di carne previsto;
- essere garantita la preparazione in giornata e all'interno della mensa;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi che possiedano i requisiti previsti dalla legge n°283/62 e successive modifiche, in particolare di acciaio inox con altezza inferiore a 12 cm . ;
- essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0° e i +4°C.

### **VITELLO FRESCO REFRIGERATO**

Per le condizioni generali vedesi "bovino adulto fresco".

La carne di vitello deve inoltre presentare le seguenti caratteristiche:

- deve essere di un rosso pallido, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento kg di peso e non siano state sottoposte a trattamenti con estrogeni.

### **SUINO MAGRONE FRESCO REFRIGERATO**

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del R.D. n° 3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. ;
- deve essere specificata la provenienza e la tracciabilità;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo la disposizione del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i - 1° e i + 7 °C;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o polpa in confezioni sottovuoto;

### **AGNELLO FRESCO**

Le carni ovine (agnello) che l'aggiudicatario dovrà utilizzare devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere di 1° qualità e preventivamente sottoposti all'esame ispettivo per gli accertamenti di ordine igienico-sanitario;
- provenire da animali sani, di regolare sviluppo, di buona confermazione e in ottimo stato di nutrizione;
- il grasso deve distribuito in giusti limiti, non dovranno essere presenti ammassi adiposi di alcun genere;
- la pelle dovrà risultare pulita, elastica e non disseccata, senza ecchimosi o macchie colorate;
- la carne dovrà apparire di colorito rosso - rosa, di buona consistenza, non flaccida o infiltrata di sierosità, di ottimo stato di conservazione.

Al saggio di cottura non si deve manifestare alcuna anomalia nelle caratteristiche organolettiche.

### **SALSICCE**

L'impasto finemente triturato, deve essere costituito da carne di puro suino, privo di parti cartilaginee di scarto. La carne magra deve rappresentare almeno il 60% dell'impasto. Il prodotto deve essere ben prosciugato, di sapore e di odore gradevole, in buono stato di conservazione; il contenuto in acqua non deve essere superiore al 51% con una tolleranza fino al 53%; il tenore di grasso deve essere il più basso possibile con un valore massimo del 31% , tolleranza fino al 33%.

I prodotti sopraddetti devono in ogni caso essere conformi alle disposizioni di legge vigenti in materia.

### **CONIGLI NOSTRANI FRESCHI REFRIGERATI**

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30 aprile 1962 e del R.D. n° 3298 del 20 dicembre 1928 e del D.P.R. 967/1972 e successivi aggiornamenti;
- devono presentarsi senza zampe, con testa scuoiati ed eviscerati, con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa.

### **POLLAME FRESCO**

Il pollame che l'aggiudicatario dovrà fornire deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- polli di allevamento in batteria di 1<sup>a</sup> qualità di razze selezionate ; gli animali dovranno essere preventivamente sottoposti all'esame ispettivo per gli accertamenti di ordine igienico - sanitario;
- i polli dovranno essere privi di testa, collo, zampe e interiora: la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale, devono essere privati di gozzo, intestini, stomaci (stomaco ghiandolare e ventricolo), fegato e cuore ,esofago e trachea;
- il peso di ogni pollo preparato a "busto dovrà essere compreso tra i gr. 1000= (mille) e gr. 1.100= (millecento);
- i polli dovranno essere sani ed apparire di regolare sviluppo di buona conformazione ed ottimo stato di nutrizione;
- la macellazione dovrà essere recente e cioè non anteriore a tre giorni , ma non più recente di dodici ore; alla macellazione dovrà aver fatto seguito il raffreddamento;
- i polli dovranno essere esenti da fratture, edemi, ematosi, ecc.. ed il dissanguamento dovrà risultare completo;
- il grasso esterno e di copertura dovrà essere distribuito in giusti limiti, né dovranno essere presenti ammassi adiposi nella regione perineale ed a quella ventrale;
- la pelle dovrà essere pulita, elastica e non disseccata senza penne, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne dovrà apparire di colorito, bianco-rosa di buona consistenza. Non flaccida, né infiltrata di sierosità;
- la carne deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, e fungine; gli animali non devono aver subito trattamenti con sostanze estrogene;
- le confezioni, bacinelle o sacchi di materiali per alimenti non devono contenereliquido di sgocciolamento.

### **COSCE E SOTTOCOSCE DI POLLI FRESCHI**

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita,

- elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi sotterranee, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso senza essudatura né trasudazione;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

## **TACCHINO**

### **Tacchino fresco refrigerato**

Caratteristiche:

- tacchino maschio di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi;
- non deve essere stato trattato con antibiotici o estrogeni;
- deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- l'animale deve essere stato allevato a terra.

### **PETTO DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO**

Fesa di tacchino; femmina, peso non superiore a 4 kg o maschio giovane con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi; peso di circa 5 kg.; completamente disossata; il gozzo deve essere asportato; costituita da solo muscolo pettorale; non devono esserci ammaccature sottocutanee.

## **LATTE E DERIVATI**

### **LATTE**

- Latte pastorizzato intero
- Latte pastorizzato parzialmente scremato
- Latte UHT intero
- Latte parzialmente scremato
- Latte HD (High Digestive)

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalla O.M. dell'11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste, D.P.R. n° 327/80 art. 47,48,50,51,52.

- Il latte intero deve contenere almeno il 3,20% di grasso.
- Il latte parzialmente scremato deve contenere dall'1% all'8% di grasso.
- Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

### **YOGURT**

- Yogurt intero
- Yogurt magro
- Yogurt alla frutta

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunti, Legge n° 994 del 9 maggio e successive modificazioni.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 gradi e 4 gradi C.

### **MOZZARELLA**

- Mozzarella / fiordilatte
- Mozzarella per pizza

Caratteristiche comuni:

- prodotta a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca;
- deve presentare ottime caratteristiche microbiologiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento od altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.M. n° 98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

### **RICOTTA**

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale;
- deve essere contenuta in recipienti chiusi, puliti ed idonei all'asporto, (D.M. del 21 marzo 1973);
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, altre.

### **DESSERTS**

#### **CREME PRONTE, DESSERT, ETC.**

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992;
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

### **FORMAGGI**

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n° 2033 del 1925 e successive modifiche.

- Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.
- Il prodotto deve essere accompagnato dalla dichiarazioni previste dal D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.
- Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei, i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0 gradi e 4 gradi C, D.P.R. n° 327/80 art 47 e 52.
- I formaggi con denominazione d'origine (D) e tipici (T) se distribuiti in confezioni devono avere sugli involucri che li contengono l'indicazione della denominazione di origine o tipica, secondo il D.P.R. 22 settembre 1981.

In particolare il:

**GRANA PADANO**

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, approvato con D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955;
- confezione esterna: tinta scura ed oleatura, oppure gialla dorata naturale;
- colore della pasta bianco o paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante e delicato;
- struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia;
- occhiatura appena visibile;
- spessore della crosta da 4 a 8 mm;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla s.s.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazione anomala o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare la dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Grana Padano;
- deve avere umidità compresa fra il 26 e il 35%;
- il coefficiente di maturazione deve essere compreso tra 25,8 e 40,3, con valore ottimale intorno a 33,8.

**GORGONZOLA****GORGONZOLA DOLCE / PICCANTE**

Caratteristiche:

- formaggio tipico, D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1965;
- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 48% sulla s.s.;
- non deve presentare difetto di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause;
- deve essere specificato che si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia;
- la pasta deve avere aspetto compatto e non troppo molle;
- deve essere fresco e non avere subito processi di congelamento e scongelamento.

**FONTINA****FONTAL**

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla s.s.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955.

**EMMENTAL****FORMAGGI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTAL, TIPO GROVIERA, FRIBURGO)**

**Caratteristiche:**

- prodotto da puro latte di vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla s.s.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyere la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmental e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri, quello di Gruyere al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. n° 1099 del 18 novembre 1953.

**CACIOTTA MISTA****Caratteristiche:**

- prodotto da puro latte di vaccino e latte di pecora;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

**PROVOLE**

- Caciocavallo
- Scamorza
- Provolone (T)

**Caratteristiche comuni:**

- prodotto da puro latte vaccino fresco,
- il grasso minimo non deve essere il 45% sulla s.s., per il provolone, 44% sulla s.s. per gli altri;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

La denominazione Provolone e Caciocavallo sono riservate ai prodotti indicati nel relativo D.P.R.

**FORMAGGI MORBIDI**

- Stracchino
- Crescenza
  
- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla s.s.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause.
- devono essere distribuiti in confezioni sigillate;
- devono presentare buone caratteristiche microbiologiche.
- 
- Belpaese
- Quartiolo
- Taleggio (T)

- Robiola
- Italico

Caratteristiche comuni:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo sulla s.s. deve essere 48% per il taleggio e 50% per gli altri.

### **CARNI CONSERVATE E SALUMI**

Indipendentemente da quanto sotto specificato, tutti i prodotti compresi nella categoria in oggetto devono essere di 1<sup>a</sup> qualità.

#### **PROSCIUTTO CRUDO PARMA**

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge n° 506 del 4 luglio 1970, relative alla tutela della denominazione di origine.

In particolare deve possedere le caratteristiche sintetizzate all'art. 3 e cioè:

- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, priva della parte distale (piedino);
- peso non inferiore ai 7 kg;
- colore rosa - rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto fra i 7 kg e i 9 kg e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 60 – 61%:

#### **COPPA CRUDA (CAPOCOLLO) STAGIONATA**

- Deve essere preparata in un solo pezzo con tradizionali tecnologie, a partire dalle masse muscolari situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo.
- Il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente e la durata non deve essere inferiore ai due mesi .
- Il prodotto deve riportare dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.
- Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti per quelli ammessi non devono superare le quantità previste dalla legge, D.M. del 31 marzo 1965.
- Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.
- Il grasso non deve essere giallo né avere odore o sapore di rancido.
- Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

#### **SALAMI STAGIONATI**

Devono possedere i requisiti previsti dal R.D. n° 3298 art. 55 del 20 dicembre 1928 e successive modificazioni. Gli involucri devono rispondere alla norma di legge.

Deve essere dichiarato il tipo di salame: pellico, varzi, Milano ecc.

Devono possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo. Inoltre:

- l'impasto deve mediamente essere 30-35% di grasso, 70-65% di magro;
- non devono essere presenti in modo percettibile parti connettivali;
- le proteine totali dovranno essere circa il 14% della composizione e le proteine provenienti da carne e non da collagene dovranno costituire l'85% del totale;
- l'umidità deve essere compresa tra il 30 e 38%;
- il PH non deve essere inferiore a 5;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe, marcescenze e non deve



- essere staccato dal contenuto;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- l'interno non deve presentare odori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità, etc.;
- il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione;
- l'impasto deve essere compatto;
- l'involucro si deve staccare facilmente;
- la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata.

### **Prosciutto cotto senza polifosfati 1° qualità**

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M. del 21 marzo 1973; deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido; non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato;
- la qualità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua /proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda(70/20);
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle qualità consentite dalla legge.

### **UOVA DI GALLINA**

#### **UOVA**

Le uova fresche di gallina devono essere di produzione nazionale, di categoria qualitativa A e peso 60/65 gr.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibile e recanti:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha classificato o fatto classificare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante la settimana di imballaggio.

Le uova di categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- guscio e cuticola: normali, netti intatti;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;
- albume: chiaro, limpido di consistenza, gelatinoso, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: esente da odori estranei.

### **SURGELATI**

- Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche.
- Gli alimenti surgelati e la durata del congelamento degli stessi devono rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche.
- Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con automezzi idonei come previsto dal D.M. al punto precedente.
- Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di – 18 gradi C,(D.P.R. n 327/80 art. 51 allegato C).
- Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni debbono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazione batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza, D.L. n. 109 del 27 gennaio 1992.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione, che deve avvenire in meno di 4 ore (D.M. del 15 giugno 1971), allo scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a – 18 gradi C in ogni punto dell'alimento.

### **PESCE INTERO**

**(sarde, alici, nasello, palombo, merluzzo, abadeco, triglia)**

I pesci citati non devono presentare:

- alterazione di forma;
- eccessiva disidratazione o bruciature da freddo;
- colorazioni anormale;
- lesioni cutanee;
- odori anormali.

I pesci eviscerati non devono presentare :

- tagli nelle cavità addominali;
- resti di visceri;
- ventre rotto o lische ventrali distaccate;
- lavaggio insufficiente;

**FILETTO O TRANCE DI NASELLO, PERSICO, LIMANDA, PLATESSA, MERLUZZO, PALOMBO, SALMONE.**

I filetti o tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazioni anomale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana, o nord Europa ect.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50gr se della categoria n° 4 a 80 gr. se della cat. 3. Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina. I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

### Parametri chimici

PH: < 6,2-7  
 TMA (Trimetilammina) 1 mg/  
 100 g. TVN (basi azotate volatili) < 30  
 mg/ 100 g.

<u>Parametri fisici</u>	<u>Nasello</u>	<u>Platessa</u>
Glassatura	5 %	20 % Calo peso 10 % 30%

### MOLLUSCHI: VONGOLE SGUSCIATE, COZZE, SGUSCIATE, CALAMARI, TOTANI, SEPIE, POLPI, PIOVRE.

Devono presentare:

- Odore fresco
- Colore vivido e lucente;
- Consistenza delle carni soda.

I molluschi freschi devono essere interi e ben mondati:

### CROSTACEI

Non devono presentare:

- Disidratazione;
- Difetti di colorazione;
- Tagli e lacerazioni;
- Zampe, pezzi di carapace o antenne distaccate o attaccate ai gamberetti;
- Difetti di decorticazione;

### MOLLUSCHI E CROSTACEI PER FRITTO MISTO

I molluschi e crostacei che devono rientrare nella composizione di un fritto misto sono i seguenti:

- Gamberi	30 %
- Calamari	20 %
- Seppioline (del peso di 10-15 g c.a)	30 %
- Totani	20 %

Le caratteristiche dei singoli componenti devono corrispondere a quelle precedentemente elencate:

**ORTAGGI:**

Fagiolini, piselli, zucchine, bietole, verdure miste, spinaci, patate, carote etc. Caratteristiche dei vegetali surgelati:

- Devono risultare: accuratamente puliti, mondati, e tagliati;
- Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni;
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti;
- Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato;
- Il calo peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo

Le carote devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

**VERDURE PER MINESTRONE**

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali. La composizione merceologica deve essere la seguente:

Patate	25 %	+/- 3%
Carote	17 %	+/- 3%
Pomodori	9 %	+/- 3%
Fagiolini	8 %	+/- 3%
Borlotti	7,5 %	+/- 3%
Zucchine	6.5 %	+/- 3%
Piselli	10 %	+/- 3%
Porri	4 %	+/- 3%
Sedano	4 %	+/- 3%
Cavolfiori	4 %	+/- 3%
Verza	4 %	+/- 3%
Prezzemolo	0,5 %	+/- 3%
Basilico	0,5 %	+/- 3%

***ORTAGGI*****ORTAGGI FRESCHI**

Tutti gli ortaggi devono essere di buona qualità, classificati nella categoria 1° I vegetali devono essere:

- Interi;
- Sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e attacchi parassitari (salvo restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria merceologica);
- Freschi;
- Puliti, cioè privi di tutte le parti imbrattate di terriccio o altro;
- Esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso non superiori alle quantità massime previste dalla O.M. 6 giugno 1965;
- Turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento;
- Non prefioriti né pregermogliati;
- Privi di umidità esterna anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto);
- Privi di odori e sapori estranei.

Inoltre, il prodotto deve:

- presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- Essere maturo fisiologicamente e commercialmente;
- Essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura.

- In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni:
  - a) Denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto ;
  - b) Prodotto , varietà e tipo;
  - c) Qualità di selezione “extra” o prima o “mercantile” ove prevista;
  - d) Calibratura con l’indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista.

### **FRUTTA FRESCA**

La frutta dovrà essere di selezione accurata, esente da difetti.

Per quanto attiene la definizione del prodotto, le disposizioni relative alla qualità, alla calibratura, alle tolleranze, alla presentazione e all’imballaggio, valgono le norme previste dalla sezione Agricola Speciale dell’Istituto Nazionale per il Commercio Estero relativamente alla pubblicazione “UNIONE EUROPEA – NORME DI QUALITA’ PER I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI”.

In particolare, i frutti, oltre ad essere interi e puliti (cioè esenti da materie estranee visibili), asciutti e privi di odori e/o sapori estranei, dovranno:

- a) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche delle specie e delle cultivar richieste con regolare ordinazione;
- b) avere calibratura e grammatura richieste;
- c) aver raggiunto i previsti gradi della maturazione fisiologica che rendono il frutto prossimo alla maturazione stessa o meglio maturo per il pronto consumo secondo le specie, le cultivar, i calendari di produzione e consumo;
- d) essere omogenee ed uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alle medesime cultivar e zone di produzione;
- e) essere turgide, non bagnate artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di ultramaturazione; essere turgide, non bagnate artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di ultramaturazione;
- f) le pome a granella (mela, pera) e drupa (pesca, albicocca, susina, ciliegia) non dovranno mai presentare polpa ammezzita e/o fermentata in processi incipienti o in via evoluzione, né iperspacchi da ultramaturazione;
- g) l’uva dovrà essere costituita dalla totalità dei grappoli aventi acini asciutti e maturi; i grappoli stessi dovranno presentarsi di media lunghezza rispetto al cultivar, privi di accentuata acinellatura, di acini avvizziti, passerinati, ammaccati, depressi, marcescenti, ammuffiti da “marciume o muffa grigia dell’uva” (botritis cynerea);
- h) i limoni dovranno essere di forma ovoidale con epicarpo (buccia) liscio, ricco di oli essenziali ed indenni da alterazioni di natura non parassitaria (lesioni o cicatrici prodotte dal vento), da urti o fregamento contro rami e spine, da membranosi dei limoni (alterazioni prodotte da fumigazioni cianidriche) e da alterazioni provocate di fitofarmaci, da alterazioni di origine non parassitaria né infetti da batteri e microrganismi fungini; da alterazioni di natura parassitaria; non avvolte in veline trattate al difenile, ricchi di succo, di pieno turgore e con semi non germogliati.