



COMUNE DI VO'

Provincia di Padova

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA
DERRATE, PREPARAZIONE, DISTRIBUZIONE DI PASTI PER LA SCUOLA
MATERNA E FORNITURA PASTI IN MULTIPORZIONE PER LE SCUOLE
ELEMENTARI E MEDIA DEL COMUNE DI VO'
ANNI SCOLASTICI 2009/2010-2010/2011**

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di fornitura derrate e relativa preparazione, distribuzione pasti, compresa la merenda del mattino e del pomeriggio alla scuola materna statale di Zovon a mezzo di personale proprio ed un servizio di fornitura pasti in multiporzione, con scodellamento nella Scuola Elementare di Vo' e Scuola Media Statale di Vo' entrambe site nel polo scolastico unico di Via Mazzini.

Il pasto per la scuola materna statale di Zovon deve intendersi in multiporzione con cottura della pasta e delle carni in loco (servizio cucinetta).

2. E' prevista la fornitura dei seguenti pasti giornalieri:

a) Scuola Elementare di Vo' capoluogo:

martedì n. 40, mercoledì n. 100, venerdì 40 + 250 pasti annui insegnanti;

c) Scuola Media Statale di Vo':

martedì n. 40, giovedì n. 40 + 160 pasti annui insegnanti;

d) Scuola Materna di Zovon:

lunedì n. 45, martedì n. 45, mercoledì n. 45, giovedì n. 45, venerdì n. 45;

- Pasti insegnanti: n. 600 annui.

3. Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato, e di conseguenza l'importo complessivo di aggiudicazione delle forniture, non sono impegnativi per il Comune, essendo subordinati ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero degli alunni utenti, assenze, numero dei rientri pomeridiani, ecc.). Parimenti i giorni settimanali per i quali è previsto il rientro degli alunni potrebbero variare in ragione di una diversa programmazione del calendario scolastico.

4. E' previsto un fabbisogno di circa 19.500 pasti così suddivisi:

- 9.600 pasti per alunni ed insegnanti Scuola Materna;
- 6.950 pasti per alunni Scuola Elementare ed insegnanti;
- 2.950 pasti scuola media per alunni ed insegnanti;

L'importo a base di appalto per ogni singolo pasto viene fissato come segue:

- €4,00 (IVA 4% esclusa) per alunni Scuola Elementare e Media;
- €3,80 (IVA 4% esclusa) per alunni Scuola Materna Statale di Zovon.

(L'importo presunto annuo è pari ad €76.080,00 oltre IVA 4%) per un totale previsto per il biennio, di €152.160,00 oltre IVA.

L'importo è meramente presuntivo e non vincola l'Amministrazione perché l'ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti effettivamente consumati.

L'Amministrazione si ritiene vincolata solo all'importo unitario (e non all'importo complessivo) fissato dalla ditta aggiudicataria sul prezzo posto a base di gara sopraccitato, oltre IVA a termini di Legge.

ART. 2 DURATA DELLA FORNITURA

1. Il periodo dell'appalto corrisponde agli anni scolastici 2009/2010 e 2010/2011.
2. Il calendario di apertura e chiusura del servizio, compresa la sospensione nei periodi di vacanza, è stabilito dal Comune in accordo con le autorità scolastiche, come pure i giorni di rientro pomeridiano che potranno subire variazioni in relazione alle disposizioni normative scolastiche.

ART. 3 MODALITA' DELLA FORNITURA

1. Per quanto attiene il servizio mensa Scuola Elementare e Scuola Media si precisa quanto segue:
 - La Ditta aggiudicataria, che dovrà possedere un centro cottura che non dista più di 40 Km dal Comune di Vo', fornirà i pasti in multiporzione e a mezzo di proprio personale idoneo che provvederà al loro scodellamento, alla distribuzione pasti, nonché alla pulizia dei contenitori del cibo fornito e al riassetto dei locali mensa.
Si ipotizza la necessità di personale proprio della ditta per un monte ore giornaliero di due ore e mezzo per servizio relativo a Scuola Elementare e n. 2 ore e mezzo per il servizio relativo a Scuola Media, (presumibilmente dalle ore 11.30 per Scuola Elementare e dalle ore 12.15 per Scuola Media).
 - Tutte le attrezzature necessarie (scaldavivande, carrelli, ecc..) dovranno essere fornite dalla Ditta aggiudicataria del servizio.

Per la Scuola Materna Statale di Zovon viene precisato quanto segue:

- la preparazione dei pasti dovrà avvenire in loco, a mezzo di personale proprio per un monte ore giornaliero di 4 ore; il servizio dovrà comprendere: fornitura derrate, preparazione e somministrazione merenda e pasti, riassetto locali mensa e pulizia stoviglie.

2. Oltre al pane (ed eventualmente anche grissini e pane integrale), all'acqua, all'olio d'oliva e all'aceto, i pasti sono composti da un primo, un secondo, un contorno e dalla frutta variati giornalmente, sulla scorta del menù proposto dalla ditta ed approvato dall'Amministrazione comunale, che, articolato a rotazione su cinque settimane, dovrà essere affisso nei refettori a cura e spese della ditta fornitrice. ***Per la scuola materna di Zovon, oltre a quanto suddetto, sarà fornita la merenda del mattino e pomeriggio.*** In ogni caso l'offerta dovrà essere formulata obbligatoriamente secondo le caratteristiche del menù-tipo con grammature ed apporti calorici proprio per ogni fascia di età degli alunni e dovrà essere fornito in sede di gara dalla ditta aggiudicataria. Prima della firma del contratto, sarà sottoposto all'approvazione dell'ULSS n. 17. In caso di mancata approvazione la ditta dovrà riformulare un nuovo menù adeguando ad eventuali prescrizioni del Dipartimento di Prevenzione - Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione - dell'ULSS n. 17.

3. Deve essere garantito un menù speciale per gli utenti che presentino intolleranze alimentari per cui il "pasto" deve essere fornito sotto la stretta osservanza delle indicazioni fornite dai genitori degli stessi alunni e dai loro medici curanti.

4. Il trasporto dei pasti in multiporzione dovrà avvenire in idonea attrezzatura termica di cui al successivo art. 7, lett. h). La consegna dei pasti dovrà essere effettuata dentro la sala di deposito dei contenitori di ciascun refettorio interessato dal servizio.

5. Il numero esatto dei pasti sarà comunicato ogni giorno dal personale appositamente incaricato, in orario da concordarsi.

6. Le operazioni di trasporto dei pasti e del mantenimento delle temperature dovranno essere effettuate prima del termine di fine lezioni, attualmente fissato alle ore 12.30 per la scuola Elementare di Vo' capoluogo, alle ore 13.15 per la scuola Media del Capoluogo e per le ore 12,00 dovrà essere pronto il pasto per gli alunni della scuola Materna di Zovon.

7. Il servizio dovrà inoltre comprendere la fornitura di stoviglie a perdere (piatto piano, fondo, bicchiere, posateria, e salviette di carta) di materiale igienicamente idoneo per la mensa delle scuole Elementari e Medie. Per la mensa della scuola Materna verranno utilizzate le stoviglie in dotazione della scuola;

8. Il personale A.T.A. della scuola provvederà alla comunicazione giornaliera all'ente obbligato del numero e della tipologia dei pasti necessari, secondo le modalità organizzative concordate in sede locale e del ricevimento pasti in multiporzione, nonché alla ordinaria vigilanza ed assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto, ove occorra, in relazione a specifiche esigenze.

ART. 4 - OFFERTA

1. L'offerta dovrà indicare:

a) il prezzo unitario onnicomprensivo del pasto, IVA esclusa, per la scuola Elementare e Media di Vo' capoluogo;

b) il prezzo unitario onnicomprensivo del pasto, IVA esclusa, per la scuola Materna di Zovon, comprensivo delle derrate e del costo del personale su 4 ore (per la preparazione, la cottura in loco, la distribuzione dei cibi, riordino e pulizia sala cucina e stoviglie).

c) una dichiarazione relativa:

- alla rispondenza alle specifiche merceologiche, chimiche e microbiologiche delle materie prime utilizzate in relazione a quanto richiesto dal capitolato d'appalto;
- di aver adottato nel centro di cottura le procedure per l'autocontrollo interno, secondo il sistema HACCP;
- di provvedere alla sanificazione delle attrezzature, alla disinfezione dei locali secondo un manuale per la corretta pulizia e la manutenzione di locali ed attrezzature;
- l'indicazione del soggetto responsabile del controllo e la descrizione delle modalità adottate per il controllo stesso;
- la descrizione dei mezzi utilizzati per il trasporto e le modalità con le quali si mantiene la corretta conservazione degli alimenti, con i requisiti minimi di cui all'art. 7, lett. h) del presente capitolato;
- che gli automezzi impiegati sono destinati esclusivamente al trasporto di alimenti;
- la previsione che nel luogo di sosta e di successiva somministrazione degli alimenti è presente personale formato per attività di conservazione alimenti, mantenimento corretta temperatura;
- la qualifica del personale utilizzato nel centro di cottura per la preparazione degli (per quanto attiene la scuola Materna);

d) il menù articolato su cinque settimane, comprensivo di tabelle dietetiche, grammature e ricette dei piatti proposti in conformità a quanto prescritto all'art. 3, punto 2, del presente capitolato.

ART. 5 - AGGIORNAMENTO PREZZI

1. L'aggiornamento sarà operato su richiesta della Ditta aggiudicataria, a decorrere dall'anno scolastico 2010/2011, sulla base di una istruttoria condotta dal responsabile del procedimento e sulla scorta dei prezzi rilevati e pubblicati dall'ISTAT come previsto dall'art. 44, commi 4 e 6 della Legge 724/94.

ART. 6 - FATTURAZIONE E MODALITA' DI PAGAMENTO

1. La ditta dovrà rilasciare quotidianamente presso ciascuna scuola, i documenti di trasporto dei pasti consegnati.
2. Le relative fatture, da emettere mensilmente suddivise per plesso scolastico e con la distinzione del numero dei pasti forniti sia agli alunni che agli insegnanti, saranno liquidate mensilmente dal Comune entro il mese successivo a quello di presentazione.
3. Il Comune, effettuati i necessari controlli, si impegna a corrispondere quanto dovuto sulla base dei pasti effettivamente consegnati.
4. Il responsabile del procedimento per la gestione amministrativa è il personale inquadrato nel servizio dell'Area Amministrativa del Comune.

ART. 7 - ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

1. La ditta appaltatrice dovrà garantire quanto segue:
 - a) acquisto e gestione delle materie prime che devono essere di tipo 'extra' o 'prima' qualità;
 - b) costo del personale che sarà assegnato in numero e professionalità adeguato alle esigenze del servizio ed in possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente.
 - c) rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione, produzione e confezionamento dei cibi e i centri di cottura devono essere dotati di:
 - percorsi differenziati per l'entrata delle materie prime e per l'uscita del prodotto finito;
 - aree di lavoro separate e attrezzature dedicate per ogni diverso tipo di lavorazione;
 - adeguate attrezzature atte a mantenere le temperature di stoccaggio degli alimenti ed idonei strumenti per la misurazione delle temperature stesse;
 - abbattitori di temperatura;
 - e) responsabilità civile con copertura assicurativa per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta, comprendente tutti i possibili rischi derivanti ad alunni ed adulti a seguito della somministrazione e consumazione dei pasti;
 - f) qualità delle materie prime impiegate;
 - g) fornitura della posateria di cui all'art. 3.6 del presente capitolato, in materiale a perdere per alimenti (per scuole Elementari e Medie);
 - h) contenitori termici, in apposito materiale, per il trasporto degli alimenti cotti che garantiscano la conservazione di temperatura superiore ai 65 gradi per oltre 60 minuti.
 - i) automezzi di proprietà necessari, abilitati ed adibiti esclusivamente al trasporto pasti in multiporzione;
 - l) centro di cottura dotato di attrezzatura moderna e idonea per il servizio richiesto;
 - m) licenze, autorizzazioni e libretti sanitari, prescritti dalla vigente normativa per il centro di cottura, gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti e per il personale impiegato.

ART. 8 - MENU' - GRAMMATURE DEI PASTI E TABELLE MERCEOLOGICHE

1. La grammatura, la composizione e la qualità degli alimenti dovranno corrispondere ai requisiti di cui all'allegato "1" che forma parte integrante del presente capitolato, nonché a quanto contenuto nelle linee guida in materia di miglioramento delle qualità nutrizionali nella ristorazione scolastica predisposte dalla Regione Veneto e pubblicate sul BUR Veneto n.30 del 12.3.2004;

2. Nel corso dell'appalto potranno essere apportate variazioni nei quantitativi previsti nelle tabelle qualora intervengano richieste dell'autorità sanitaria. La Ditta dovrà, in ogni caso adeguare il servizio alle eventuali sopravvenute indicazioni o prescrizioni della competente ULSS.

ART. 9 - ACCERTAMENTI E CONTROLLI IN MERITO ALLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

1. La qualità della merce potrà essere accertata con opportuni sopralluoghi nei refettori e/o nel centro di cottura da incaricati dell'ULSS territorialmente competente e/o del Comune in presenza di un rappresentante della ditta.

2. Se il prodotto risultasse, in tutto o in parte, di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, la ditta sarà tenuta alla sostituzione dei generi oggetto di osservazione e al risarcimento di eventuali danni con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato.

3. Personale dell'U.L.S.S. n. 17, potrebbe effettuare, su richiesta dell'Ente, in qualsiasi momento l'ispezione delle attrezzature, locali, magazzini e di quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme di legge e di quanto stabilito dal presente capitolato, nonché al controllo della preparazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

Personale del Comune potrebbe verificare la corrispondenza quantitativa dei pasti forniti.

ART. 10 - RAPPORTI CON L'UTENZA

1. Oltre alla definizione del menù, la ditta fornitrice dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici, con rappresentanti dell'Ente, del personale scolastico e dei genitori (comitati mensa se costituiti), per tutte le informazioni che fossero richieste.

ART. 11 NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

1. Il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti forniti in multiporzione, deve essere affidato ad un responsabile, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, le cui generalità dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione dalla ditta fornitrice.

2. Il responsabile sarà diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale per tutto quanto concerne la gestione delle forniture.

3. La ditta dovrà comunque garantire per tutto il personale impiegato nelle forniture il possesso dei prescritti permessi e autorizzazioni e l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti dalle vigenti disposizioni legislative per l'effettuazione della prestazione richiesta ed oggetto del presente capitolato, nonché il pagamento delle tasse ed imposte comunque derivanti dalla gestione delle forniture e sotto piena ed esclusiva responsabilità.

4. La Ditta in particolare dovrà garantire, nel processo di preparazione dei cibi, la presenza di personale qualificato in materia di alimentazione: dietista, nutrizionista dietologo, tecnologo alimentare con indirizzo di nutrizionista.

ART. 12 - ASSICURAZIONI ED OBBLIGHI DELLA DITTA

1. La ditta assumerà in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni e/o danni eventualmente arrecati alle persone e alle cose tanto dell'Amministrazione che di terzi. La polizza assicurativa relativa dovrà essere esibita, e consegnata in copia conforme per gli atti di ufficio, all'Amministrazione Comunale per la stipula del contratto.

2. L'impresa dovrà ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni, assumendone a suo carico tutti gli oneri relativi.

3. Dovranno essere applicate, nei confronti del personale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

4. L'impresa si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione copia dei pagamenti relativi al personale di servizio.

ART. 13 - SOSPENSIONE O IRREGOLARE ESECUZIONE DEL SERVIZIO - RISOLUZIONE

1. La somministrazione dei pasti dovrà essere sempre garantita nell'ambito del calendario di cui all'art. 2 del presente capitolato.

2. Qualora la ditta ritardi la fornitura dei pasti oggetto del presente capitolato per motivi non imputabili a forza maggiore quali, ad esempio, sospensione delle forniture di energia elettrica, acqua, gas, scioperi, impraticabilità delle strade e simili, l'Amministrazione comunale ha facoltà di provvedere diversamente e a proprie spese con diritto di rivalsa nei confronti del fornitore inadempiente, applicando inoltre una penale del 10% per ogni giorno di irregolare servizio, commisurata all'importo della corrispondente fornitura giornaliera.

3. Comporta la risoluzione di diritto del contratto a norma dell'art. 1456 del C.C.:

- il mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 12 del presente capitolato e dal comma 1 del presente articolo;
- quando la ditta si renda colpevole di frode o in caso di fallimento.

4. Qualora il menu fornito non corrisponda a quello ordinato, o la temperatura dei piatti caldi sia inferiore a 60°, dopo il terzo reclamo il Comune si riserva di applicare una penale pari al 50% del costo dei pasti giornalieri forniti. Al successivo reclamo l'Amministrazione di riserva la facoltà di risolvere il contratto.

ART. 14 - CAUZIONE DEFINITIVA

1. L'appaltatore al momento della stipula del contratto dovrà versare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale o del 5% se in possesso di certificazione ISO 9001/2000 . Tale

cauzione potrà essere sostituita da fideiussione bancaria o assicurativa di pari importo. Per importo contrattuale si intende il prodotto tra il prezzo unitario di aggiudicazione ed il numero dei pasti previsti di cui all'art. 1 del presente capitolato.

2. In caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'aggiudicatario di cui all'art. 13.3 del presente capitolato, la cauzione sarà introitata definitivamente e complessivamente a titolo di penale salvo il risarcimento degli eventuali ulteriori danni da parte della ditta aggiudicataria.

3. Nel caso in cui si verifichi ripetutamente l'ipotesi di cui all'art. 9.2 del presente capitolato, l'Amministrazione comunale, previa diffida a persistere nell'inadempimento, si rivarrà sulla presente cauzione, salvo il risarcimento del maggior danno con obbligo per la ditta della ricostituzione di essa nel termine di 10 giorni, pena la risoluzione del contratto a norma dell'art. 13.3 del presente capitolato.

ART. 15 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

1. E' fatto divieto di subappaltare anche parte della somministrazione oggetto del presente capitolato. Non è ammesso il subappalto del trasporto veicolato dei pasti dal centro di cottura ai refettori scolastici.

2. L'affidamento non autorizzato delle forniture in subappalto costituisce motivo per la risoluzione del contratto.

ART. 16 - DEFINIZIONE CONTROVERSIE

1. Tutte le controversie tra Comune e ditta che dovessero insorgere nella gestione del servizio saranno definite ricorrendo all'arbitrato: le due parti nomineranno un arbitro ciascuna, ed i due arbitri così nominati sceglieranno il terzo; in caso di disaccordo il terzo arbitro sarà nominato dal Presidente del Tribunale di Padova su richiesta di una delle parti che dovrà darne avviso all'altra. I tre periti decideranno sul merito e sulle spese come amichevoli compositori nel termine di tre mesi dall'accettazione. Contro la pronuncia degli arbitri non è ammesso appello, rinunciando le parti, ora per allora, ad ogni reclamo a giudizio ed al ricorso in cassazione. Per altre eventualità, di comune accordo, resta convenuta la competenza del Foro di Padova.

ART. 17 - SPESE E ONERI CONTRATTUALI

1. Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto per la fornitura dei pasti in oggetto sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 18 - DISDETTA

Qualora la ditta dovesse disdettare il contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, il Comune sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale.

Verrà addebitata alla ditta aggiudicataria la maggior spesa derivante dall'assegnazione del servizio di mensa ad altre ditte concorrenti, a titolo di risarcimento danno, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

ART. 19 NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa esplicito rinvio alla vigente legislazione in materia, nonché ai suggerimenti degli Enti preposti (es. ULSS, Regione Veneto).

ALLEGATO ' 1 ' AL CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE E FORNITURA DI PASTI IN MULTIPORZIONE (CON SCODELLAMENTO) PRESSO LA SCUOLA ELEMENTARI E MEDIA DEL COMUNE DI VO' NONCHE' FORNITURA DI DERRATE, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI NELLA SCUOLA MATERNA DI ZOVON - ANNI SCOLASTICI 2009/2010 e 2010/2011.

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE MATERIE PRIME UTILIZZATE

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto devono essere di 1^a qualità.

Per qualità s'intende: qualità igienica, merceologica, nutrizionale (anche gradevolezza del gusto).

I parametri generali cui far riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento);
- Fornitura regolare e peso netto al crudo;
- Completa ed esplicita compilazione di documenti di trasporto e fatture;
- Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- Corrispondenza delle derrate a quanto stabilito nel foglio condizioni;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D. Lgs. n. 109/92 e successive modifiche, e rispetto delle caratteristiche merceologiche dei vari prodotti;
- Termine minimo di conservazione dei prodotti, ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- Caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.);
- Mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- I prezzi d'acquisto devono essere in sintonia con il mercato (locale e/o regionale e/o nazionale).

CARNI FRESCHE E REFRIGERATE:

Le carni bovine, suine, il pollame, i conigli dovranno provenire da allevamenti italiani ed essere tutte di 1° qualità.

PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti.

Prodotti della pesca surgelati

Prodotto di provenienza nazionale o estera.

Tipologia pesci surgelati: vitello di mare, filetti di sogliola o platessa, cuore di merluzzo, ombrine, filetti di halibut, palombo (abadeco), nasello, pesce spada, seppia calamari, gamberetti, bastoncini e polpettine precotte di merluzzo.

PRODOTTI INSACCATI.

Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati aggiunti: dovrà essere ottenuto con carni di qualità superiore.

Prosciutto crudo disossato: dovrà essere di produzione D.O.C., equa distribuzione di parte grassa e magra.

Mortadella Bologna senza polifosfati aggiunti: dovrà essere di qualità superiore, con non più del 25% di grasso puro di suino.

Arrosto di tacchino: il prodotto deve essere di 1^a qualità.

FORMAGGI DA GRATTUGGIA E DA TAVOLA - BURRO

I prodotti da fornirsi dovranno corrispondere ai requisiti previsti dalla vigente legislazione in materia di formaggi e latticini.

I formaggi di "origine" e "tipici" e tutti i prodotti da fornirsi dovranno essere tutti di 1^a qualità, ed in particolare:

GRANA PADANO

Dovrà trattarsi di "Grana Padano" a denominazione di origine, perfettamente corrispondente alle caratteristiche tecnico-qualitative previste dalla vigente legislazione in materia.

ASIAGO PRESSATO

Dovrà essere pressato, a denominazione di origine e portare impresso sullo scalzo della forma il marchio del Consorzio di tutela.

EMMENTHAL E MONTASIO:

Dovrà trattarsi esclusivamente di formaggio a denominazione di origine.

MOZZARELLA DI LATTE VACCINO

Dovrà essere di produzione italiana e prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato.

Ogni mozzarella dovrà essere confezionata singolarmente con presenza di idoneo liquido di governo, ed avere un peso netto di gr.100 circa, escluso il liquido di governo.

LATTERIA

Dovrà avere pasta semicotta, semiduro ed avere sapore delicato.

CRESCENZA MATURA

Il prodotto da fornirsi dovrà essere di 1^a qualità (meglio se “Galbani” e “Invernizzi”)

FORMAGGINI

Dovranno essere delle seguenti marche: Grunland - Kraft - Ramek - Milkana Oro - Tigre - Galbani, Invernizzi ed avere un peso di gr. 20-30 cad.

BURRO

Dovrà essere frutto di pura panna di affioramento.

ORTOFRUTTICOLI FRESCI

Tutti i prodotti ortofrutticoli, in generale, dovranno avere le caratteristiche qualitative sotto precisate ed essere classificati di **PRIMA CATEGORIA**, ossia di ottima qualità, commercialmente esenti da difetti.

Ortaggi di maggior consumo e patate. Eventuali caratteristiche.

Cavoli verze e cappucci, cipolle, carote, insalata (Indivia Scarola lavorata/imbiancata o Indivia Riccia lavorata/imbiancata), radicchio (rosso Chioggia Veneto, variegato Chioggia Veneto o radicchio di Treviso o di Verona), melanzane.

I pomodori per insalata dovranno essere di giusta maturazione.

Peperoni gialli, rossi o verdi, secondo necessità, zucchine con polpa compatta e pochi semi.

Le patate dovranno essere Patate Bintje Olanda o patate novelle, secondo necessità.

Frutta di maggior consumo.

Mele, pesche nettarine, susine non dovranno presentare difetti; l'uva bianca o nera, non dovrà presentare tracce di antiparassitari.

Mele da cuocere

- Dovrà trattarsi di mele Imperatore o Morgenduft

Banane

- Dovrà trattarsi di banane di provenienza America Centrale, di peso unitario da 160 a 180 gr. con giusta maturazione.

Arance, mandarini, limoni

- Dovranno avere un peso unitario da 160 a 180 gr., da 120 a 150 gr. per mandarini e limoni.

Ortofrutticoli surgelati

Tutti i prodotti ortofrutticoli surgelati dovranno essere di prima o primissima qualità.

In particolare i prodotti da consumarsi devono:

- essere perfettamente conservati, con assoluto rispetto della cosiddetta "catena del freddo";
 - essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari;
 - essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
 - essere esenti da difetti dovuti al trattamento subito, da attacchi fungini, o attacchi di insetti e malformazioni;
- I prodotti devono essere posti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate, e con data di produzione di facile lettura.

OLI ALIMENTARI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio da fornirsi dovrà corrispondere alle norme per la classificazione e la vendita degli oli di oliva e dovrà essere "giovane" (da 3 a 12 mesi dalla produzione), di produzione italiana e con un'acidità non superiore all'1%.

OLI DI SEMI

Gli oli di semi di arachidi o di mais, dovranno essere di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi.

Non dovranno contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione e dovranno derivare dalla lavorazione di un unico seme con un'acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%.

Gli oli dovranno essere forniti in recipienti a perdere aventi le seguenti capacità:

- olio extra vergine di oliva lt. 1;
- olio di semi di arachide lt. 1;
- olio di mais lt. 1.

I recipienti dovranno essere chiusi ermeticamente ed essere apribili mediante effrazione.

PASTA ALIMENTARE SECCA DI GRANO DURO, FARINA TIPO "00" - FARINA GIALLA DI MAIS, PASTE ALIMENTARI FRESCHE E RISO.

Dovranno essere di prima qualità, nel rispetto delle Leggi e dei Regolamenti vigenti al momento della fornitura.

ACQUE MINERALI

Le acque minerali naturali dovranno corrispondere a tutte le condizioni previste dalle leggi in vigore in materia di produzione, confezionamento e distribuzione ed in particolare a quanto previsto dal Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e confezionate in recipienti chiusi
L'acqua minerale dovrà essere del tipo "non gassata".

LATTE, PANNA, YOGURT

I prodotti da fornirsi dovranno essere stati prodotti, lavorati e commercializzati secondo le norme e le caratteristiche fissate dalla vigente legislazione in materia.

LATTE

Dovrà trattarsi di latte parzialmente scremato, nei tipi "fresco pastorizzato" e "UHT" a lunga conservazione.

PANNA

Dovrà trattarsi di crema di latte da cucina, a lunga conservazione, con materia grassa minima del 25%.

YOGURT

Dovrà essere prodotto con latte fresco intero (il tipo con frutta) e con latte parzialmente scremato (il tipo bianco), fermenti lattici vivi, senza coloranti né conservanti.

TONNO IN SCATOLA

Il tonno dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare dei tonnidi, dovrà risultare commercialmente sterile e dovrà essere conservato con tutte le accortezze previste dalle norme vigenti in materia.

POMODORI PELATI

I prodotti da utilizzare dovranno essere stati lavorati e commercializzati in osservanza di quanto disposto dalle normative vigenti in materia ed essere di 1^a qualità, di produzione nazionale e provenire dall'ultimo raccolto.

PASSATA DI POMODORO

Dovrà essere ottenuta da pomodoro di 1^a qualità di produzione nazionale, fresco.

VERDURE CONSERVATE SOTTOACETO

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati ed il liquido di governo non deve presentare alterazioni.

PREPARATO PER BRODO

I prodotti da utilizzare dovranno corrispondere a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia.

Dovranno essere utilizzati i seguenti tipi di preparato:

- preparato granulare vegetale per brodo e condimento a base di glutammato;
- preparato per brodo e condimento a base di glutammato in pasta, con estratto di carne in qualità non inferiore al 5%.

CONFETTURA E MARMELLATA

Dovrà trattarsi di confettura extra e marmellata prodotta secondo quanto previsto dal D.P.R. 08 giugno 1982, n. 401 ed utilizzata per l'eventuale preparazione di crostate.

ACETO

L'aceto deve essere di vino, esente da deposito, in bottiglie da litro, prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

MAIONESE GASTRONOMICA

Deve essere prodotta con buona tecnica di fabbricazione. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidamento e/o ad errate tecniche di conservazione.

PANE FRESCO

Le caratteristiche del pane devono corrispondere ai requisiti di cui alla legge n. 580/1967. Prodotto con farina di grano tipo "0" e con regolare aggiunta di sale comune, in pezzature da 40-50 gr.

PANE INTEGRALE

Prodotto derivato da farina integrale di frumento con regolare aggiunta di sale comune, in pezzatura da 70-80 gr.

GRISSINI E SCHIACCIATINE

Prodotti con farina bianca o integrale, senza conservanti.

PIZZA MARGHERITA

Prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale.

TORTA (presente 1 volta al mese in sostituzione della frutta)

Crostata, plumcake, allo yogurt, alla ricotta, di carote, di mele.