

COMUNE DI SEDINI

Provincia di Sassari

Via La Rampa, 20 – 07035 SEDINI

Tel. 079 58 92 00 – Fax 079 58 92 16

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI SEDINI. PERIODO A.S. 2023/2024

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto l'affidamento del servizio per la fornitura giornaliera di pasti nelle scuole dell'Infanzia statali, Primarie statali e Secondarie di 1° grado statali di Sedini, da effettuarsi nel modo seguente:

preparazione e distribuzione per il servizio di refezione scolastica per gli alunni, i docenti e il personale scolastico autorizzato, presso i seguenti plessi scolastici:

- Scuola dell'Infanzia Via Asilo
- Scuola Primaria Via San Giacomo
- Scuola Secondaria di I° grado Via San Giacomo

Il Comune non garantisce un numero minimo di pasti giornalieri.

Il numero dei pasti da fornire potrà infatti subire variazioni, in relazione alla effettiva frequenza scolastica ed alle richieste di fruizione del servizio da parte degli utenti, ovvero per differente organizzazione scolastica disposta dai preposti organi scolastici.

Il presente Capitolato prevede gli standard di qualità del servizio.

Rientrano tra questi le quantità (*grammature*) degli alimenti da somministrare, di cui all'allegato 2, i menù settimanali, distinti per tipologia di scuola, riportati nelle tabelle dietetiche settimanali di cui alle linee guida dell'Assessorato Regione Sardegna Igiene e Sanità dell'Assistenza Sociale della Regione Sardegna approvate con Deliberazione n. 1567 del 05.12.2016, di cui all'allegato 1 e le caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari, di cui all'allegato 3, che costituiscono parte sostanziale del presente Capitolato, a cui la ditta affidataria è tenuta ad attenersi scrupolosamente.

Le tabelle dietetiche, le grammature degli alimenti e le tabelle delle caratteristiche merceologiche, allegate al presente Capitolato, devono essere sottoscritte in calce per accettazione dal titolare/legale rappresentante della ditta concorrente.

La Ditta affidataria del servizio si impegna all'osservanza piena ed inscindibile delle condizioni riportate nel presente Capitolato

ART. 2

DURATA APPALTO - PROCEDURA D'APPALTO

DURATA DELL'APPALTO : la durata dell'appalto è di un (1) anno scolastico con inizio ad Ottobre 2023 e termine a Maggio 2024

VALORE ECONOMICO DELL'APPALTO:

L'importo presunto di appalto per l'intero contratto è stimato in € 37.184,00 oltre IVA al 5% , di cui € 335,00 su oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, per presunti 7.100 pasti totali.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: L'affidamento del Contratto di Servizio sarà disposto con successiva, separata e distinta procedura per affidamento ai sensi degli artt. 36 c. 2, lett.b), D.lgs 18/04/2016, n. 50 e s.m.i. Nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. n. 50/2016, l'intera procedura verrà condotta mediante l'utilizzo del Sistema di intermediazione telematica Mecuc Anglona <https://unioneanglona.mecuc.com/>

L'inizio e il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall'Amministrazione comunale, previo avviso, in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali.

La ditta appaltatrice è tenuta ad assicurare la gestione del servizio, oltre i termini sopraindicati, qualora si rendesse necessario, per un tempo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni, su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale, nel caso che gli attuali presupposti generali, legislativi, normativi o di ordinamento interno in base ai quali si è provveduto all'affidamento del servizio, dovessero subire variazioni, gravemente incidenti sul servizio stesso, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere dal contratto con preavviso di giorni 60 (sessanta), senza che l'aggiudicatario possa pretendere risarcimento danni o compensazione di sorta ai quali esso dichiara di rinunciare.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, ai sensi, nei limiti ed alle condizioni del D. Lgs. n. 50/2016, di procedere all'affidamento, al medesimo soggetto aggiudicatario, di ulteriori servizi analoghi e la possibilità di affidamento del servizio in oggetto per un ulteriore periodo non superiore a mesi **6 (sei)** mediante procedura negoziata e senza necessità di ulteriore pubblicazione di bando; in tal caso questi servizi saranno considerati estensione del presente appalto e sottoposti alle medesime condizioni.

L'appaltatore dovrà garantire l'inizio della gestione del servizio per la data indicata dal Comune; in caso contrario l'Ente si riserva la facoltà di risolvere il contratto fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dal mancato inizio del servizio.

L'appalto sarà affidato con procedura aperta (artt. 60, comma 1) con il criterio di cui all'art. 95 comma 3, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50), "all'offerta economicamente più vantaggiosa- individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo"

Qualora al termine del procedimento, l'appalto non potesse essere aggiudicato ad alcuna impresa partecipante, il Comune si riserva la facoltà di procedere all'assegnazione, a mezzo di procedura negoziata, con l'ammissione di imprese idonee individuate discrezionalmente dal RUP.

Il servizio oggetto dell'appalto, poiché non è frazionabile, è composto da un unico lotto e sarà aggiudicato ad unico concorrente.

ART. 3

IMPORTI BASE DELL'APPALTO

Il prezzo a base d'asta, comprensivo di tutte le voci, per ogni singolo pasto è di **€ 5,24 (diconsi euro cinque virgola ventiquattro centesimi)** IVA esclusa, di cui:

- b1 Costo pasto a netto della sicurezza **€. 5.19;**
- b2 oneri sicurezza non soggetti a ribasso **€. 0,05;**

Di conseguenza, l'importo presunto complessivo dell'appalto per l'anno scolastico 2023/2024 ammonta ad **€. 37.184,00** Iva esclusa, di cui:

- a1 Costo totale pasti €. 36.849,00**
- a2 Oneri sicurezza €. 335,00**

ed è comprensivo di:

- a) - preparazione, porzionamento e somministrazione/distribuzione dei pasti;
- b) - preparazione, confezionamento, trasporto con automezzi idonei in appositi contenitori termici, consegna e somministrazione/distribuzione nei seguenti plessi:

- Scuola dell'Infanzia Via Asilo – Sedini-
- Scuola Primaria Via San Giacomo – Sedini-

- Scuola Secondaria di I° grado Via San Giacomo – Sedini-
- c) – approvvigionamento delle derrate alimentari;
- b) – fornitura del materiale monouso (tovagliette, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri) muniti di apposita certificazione di conformità;
- c) - materiale di pulizia per locali ed attrezzature;
- d) - apparecchiatura dei tavoli nella sala mensa;
- e) - sgombero nella sala mensa;
- f) - pulizia e riordino attrezzature e locali;
- g) - manutenzione e assicurazione delle attrezzature;
- h) - raccolta differenziata dei rifiuti;
- ì) - spese relative al servizio di autocontrollo sanitario ai sensi del D.Lgs. 155/'97 e ss.mm.ii. e per la stesura del documento di autocontrollo riguardante le misure di igiene dei prodotti alimentari e delle attrezzature;

ART. 4

TIPOLOGIA UTENZA E MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'Infanzia, della scuola Primaria e della Scuola Secondaria di I° grado del plesso di Sedini, dal personale docente e non docente in servizio nei plessi e da eventuali ospiti autorizzati dal Comune.

Per la fornitura dei pasti al personale docente delle Scuole devono essere osservate le grammature previste nelle tabelle dietetiche per la Scuola Secondaria di I° grado.

I pasti devono essere prodotti e distribuiti in giornata.

È assolutamente vietato l'uso di cibi precotti.

Il pasto dovrà essere somministrato in porzione, nel rispetto completo dei menù settimanali allegati e nelle quantità indicate dal Servizio SIAN dell'ATS.

Devono essere fornite, per i soggetti che ne facciano specifica richiesta, diete in bianco, pasti senza glutine, diete speciali, documentata con apposita certificazione medica.

La richiesta deve essere presentata sia al Comune, sia alla Ditta affidataria del servizio.

Il Comune provvederà ad inoltrare dette richieste con la certificazione allegata all'ATS, al fine di ottenere la redazione degli appositi menù

ART. 5

FORNITURA PASTI

Nella preparazione dei pasti è fatto obbligo attenersi alle istruzioni impartite dalle linee guida dell'Assessorato Regione Sardegna Igiene e Sanità dell'Assistenza Sociale della Regione Sardegna approvate con Deliberazione n. 1567 del 05.12.2016 e dell'ATS territoriale competente, anche per quanto concerne i metodi di cottura e conservazione degli alimenti e a quant'altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposta.

La composizione del pasto-tipo giornaliero è quello indicato nella tabella dietetica, fornita dalla competente ATS Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione (S.I.A.N.), allegata al presente Capitolato, suscettibile nel corso del servizio, di integrazione e variazione.

La fornitura dei pasti dovrà avvenire negli orari previsti dagli Istituti scolastici, in base all'organizzazione didattica, e che, di norma, prevede il servizio mensa, nei giorni, come di seguito indicati:

- 5 (cinque) giorni alla settimana per le Scuole dell'Infanzia;
- 1 (uno) giorni alla settimana per le Scuole Primarie;
- 2 (due) giorni alla settimana per le Scuole Secondarie di I° grado

Il servizio dovrà essere assicurato per tutto il periodo di funzionamento stabilito dall'Ente, e secondo il calendario scolastico. I giorni della settimana di svolgimento del servizio e l'orario di somministrazione dei pasti presso ciascun plesso, sarà comunicato in tempo utile dal Comune alla Ditta appaltatrice.

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto, dal centro di produzione pasti al primo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, dovrà avvenire inderogabilmente in un tempo non superiore ai 30 minuti.

Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato per ogni singolo automezzo onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, il numero degli autofurgoni deve risultare tale da assicurare la consegna presso le scuole nel pieno rispetto delle fascia oraria, stabilita per le scuola dell'infanzia, dalle ore 12.30 alle ore 13.30 e per la primaria e la secondaria di primo grado dalle ore 13.30 alle ore 14.30.

ART. 6

MODALITA' ORGANIZZATIVE

La Ditta aggiudicataria è tenuta:

1. alla presa in carico delle presenze giornaliere e alla conseguente prenotazione dei pasti;
2. provvedere, tramite proprio personale, alla registrazione delle presenze e dei pasti erogati, per il calcolo del flusso progressivo dei pasti, degli importi pagati dagli utenti e dell'integrazione a carico del Comune per ogni singolo utente;

Il personale della Ditta aggiudicataria provvederà al ritiro giornaliero dei buoni, in orario utile per consentire la preparazione dei pasti, prevedendo altresì gli insegnanti presenti in servizio per l'orario della somministrazione. I buoni dovranno inoltre essere allegati alla fattura da trasmettere al Comune per la liquidazione delle spettanze mensili. Il pagamento avverrà, comunque, con esclusivo riferimento al numero dei pasti effettivamente forniti, previa verifica dei dati.

Per quanto concerne i pasti forniti al personale docente in servizio durante l'orario della mensa, la Ditta è tenuta a comunicarne il numero preciso (distinto per ciascun grado di istruzione) con appositi prospetti, da allegare alla fattura, vistata dal Dirigente scolastico o suo delegato, in segno di conferma del diritto del personale docente a fruire del servizio e della effettiva erogazione dei pasti indicati nella nota citata.

ART. 7

MODIFICAZIONI RIGUARDANTI LA FORNITURA

Le tabelle dietetiche ed i relativi menù allegati al presente capitolato, sono fissi ed invariabili; la ditta appaltatrice non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica tenendo comunque presente che la consegna dei cibi dovrà essere adeguata alle effettive ed oggettive esigenze dell'Ente ed a discrezione di questo.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni sia nel quantitativo (al verificarsi di mutate esigenze didattiche delle scuole) sia nei prodotti e generi alimentari o tabelle dietetiche e relativi menù, previa autorizzazione del competente servizio dell'ATS., come pure di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente per giustificato motivo in qualsiasi momento, quando non ritenga di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dai successivi articoli.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, potrà richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

ART. 8

PIANO DI EMERGENZA

La ditta appaltatrice dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nei plessi scolastici alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale ditta appaltatrice, chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc.). All'uopo la ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi sia in tali situazioni o comunque entro i successivi 30 minuti rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione

ART. 9

RESPONSABILITÀ

La ditta appaltatrice risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.

Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti del Comune, né nei confronti di suoi dipendenti o Amministratori

ART. 10

PAGAMENTO

A fronte delle prestazioni oggetto del presente Capitolato il Comune corrisponderà alla ditta appaltatrice la somma offerta in sede di gara, oltre I.V.A. di competenza, per ogni pasto servito. Con tale somma si intendono interamente compensati dall'amministrazione comunale tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso, e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, compresi gli oneri per la sicurezza.

Per scioperi del personale delle scuole e degli alunni, alla Ditta fornitrice, nel caso in cui la comunicazione dello sciopero sarà stata fatta con almeno 24 ore di preavviso, non verrà riconosciuto alcun compenso.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dalla ditta appaltatrice per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati, previa attestazione di regolarità contributiva (DURC), fiscale e con allegati i buoni-pasti ritirati e la nota relativa ai pasti, erogati agli alunni esonerati e o comunque in assenza del relativo buono ed erogati al personale docente e non docente.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti, in seguito ad esito negativo dei controlli suddetti, la ditta appaltatrice non potrà opporre eccezione all'Amministrazione Comunale né avrà diritto al risarcimento del danno né a pretesa alcuna.

Si stabilisce sin d'ora che l'amministrazione comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa appaltatrice, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i., l'appaltatore, deve utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente affidamento devono essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto al comma 3 del medesimo articolo, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale.

ART. 11

VIGILANZA E CONTROLLO

La Ditta è tenuta ad assicurare a proprie cure e spese controlli sanitari sui generi alimentari e sulla preparazione dei pasti, ai sensi del D.Lgs. 193/'07 (Autocontrollo sanitario).

Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sul servizio mensa, sono di competenza degli uffici comunali, dei servizi dell'ATS, di altre strutture idonee incaricate dall'amministrazione comunale.

Il Comune potrà effettuare periodici controlli nei locali e nei magazzini dei fornitori e si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce, anche a mezzo di analisi da praticare da parte di strutture idonee.

Qualora la merce al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate.

Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi. Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'appaltatore dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanandi saranno accertate dagli uffici comunali, mediante verbali dei quali sarà data comunicazione all'appaltatore.

La ditta appaltatrice dovrà produrre le sue controdeduzioni entro dieci giorni dalla data di notifica.

Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dal Comune le penalità conseguenti

ART. 12

ONERI A CARICO DELLA DITTA

Sono ad esclusivo e totale carico della Ditta aggiudicataria:

- 1) i costi per l'acquisto delle derrate alimentari e la preparazione dei pasti;
- 2) il servizio di trasporto pasti con automezzi idonei della ditta;

- 3) i costi per i contenitori termici;
- 4) i costi per l'acquisto del materiale di pulizia per locali ed attrezzature;
- 5) i costi per l'acquisto di materiale monouso muniti di apposita certificazione di conformità (tovagliette, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri)
- 6) i costi per i controlli sanitari e per la stesura del documento di autocontrollo;
- 7) gli oneri amministrativi, previdenziali e assistenziali relativi ai propri dipendenti;
- 8) oneri derivanti dalla copertura assicurativa per danni verso terzi;
- 9) tutti gli oneri fiscali previsti dalle vigenti disposizioni di legge, compresa l'imposta di bollo e di registro, nonché tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto di appalto;
- 10) tutti gli oneri previsti dal presente capitolato e, per quanto non espressamente previsto, tutti gli oneri derivanti da rispetto delle disposizioni vigenti interessanti direttamente o indirettamente l'appalto.

ART. 13

PERSONALE

La Ditta assume ogni impegno nei confronti dei dipendenti assunti e sono a suo totale carico tutti gli oneri relativi. Il Comune rimane sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti di coloro che, a qualsiasi titolo, presteranno la propria opera nel servizio oggetto dell'appalto.

Viene pertanto esclusa la costituzione di ogni vincolo di lavoro subordinato con l'Amministrazione comunale. La ditta è direttamente responsabile del comportamento dei suoi operatori che dovrà essere ineccepibile sotto il profilo deontologico, professionale ed umano.

Il personale addetto alla cucina e distribuzione dei pasti deve indossare camice e cuffia e deve essere in possesso di libretto sanitario da cui si rilevi l'idoneità a svolgere il servizio.

Il numero di addetti al servizio deve essere tale da assicurare il regolare svolgimento del servizio stesso, per non creare ritardi nella erogazione dei pasti e disservizi per la regolare ripresa delle attività didattiche.

In caso di assenza di personale, la sostituzione deve avvenire in tempo utile per garantire il regolare espletamento del servizio.

ART. 14

DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'amministrazione comunale.

La ditta appaltatrice sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'amministrazione comunale per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie-malattia, ecc.), l'impresa appaltatrice deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti.

ART. 15

ADDESTRAMENTO - FORMAZIONE

La ditta appaltatrice deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento di durata sufficiente a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice deve, inoltre, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

ART. 16

VESTIARIO

La ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

ART. 17

IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro, oltre a quanto già previsto nel presente capitolato deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.

ART. 18

INFORTUNI E DANNI

La Ditta appaltatrice sarà direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e/o cose causati nell'esercizio del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore del prestatore da parte di società assicuratrici.

L'accertamento dei danni di cui sopra sarà effettuato dall'Amministrazione in contraddittorio con il rappresentante della Ditta. Nel caso di assenza di quest'ultimo, si procederà all'accertamento in presenza di due testimoni, anche dipendenti dall'Amministrazione, senza che la Ditta possa sollevare eccezioni di sorta.

ART. 19

ASSICURAZIONI

La ditta appaltatrice è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio; è inoltre responsabile per danni derivanti a terzi anche conseguenti all'operato dei suoi prestatori di lavoro e, pertanto, dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie.

L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre al momento della sottoscrizione del contratto, ed in ogni caso almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio:

A) Polizza Assicurativa, stipulata con primaria compagnia di Assicurazione ai fini della copertura **della Responsabilità Civile** per tutti i danni cagionati a terzi (R.C.T.); la copertura deve risultare estesa ai danni da avvelenamento, da ingestione di sostanze nocive e da tossinfezioni/intossicazioni derivanti dagli alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

La copertura dovrà prevedere un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni) per sinistro; il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo. Il novero degli assicurati dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, il Comune di Sedini .

La polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi: RC personale dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni - danni a terzi da interruzione o sospensioni totali o parziali di attività - danni a terzi da inquinamento accidentale - danni a cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

B) Polizza ai fini della copertura della Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi: (a) del DPR 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i, (b) del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 e s.m.i., (c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub A e B, stipulata presso una primaria compagnia di assicurazione. La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'appaltatore, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di € **2.500.000,00 (euro duemilionicinquecento/00)** per ciascun prestatore di lavoro/parasubordinato infortunato. Il novero degli assicurati dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, il Comune di Sedini . La polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.

Si precisa, infine, quanto segue: La polizza dovrà contenere clausola di vincolo in favore del Comune di Sedini , per tutta la durata dell'appalto.

Qualora la ditta appaltatrice disponga di polizza stipulata in precedenza, conforme a quanto indicato, potrà ottemperare agli obblighi corredando la medesima di appendice di vincolo in favore del Comune di Sedini, per tutta la durata dell'appalto.

I rischi non coperti dalla polizza, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico della ditta appaltatrice.

L'Amministrazione Comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa dovrà coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

ART. 20

MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto, per la consegna dei pasti nei plessi specificati in precedenza, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla vigente normativa in materia di alimenti.

E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio giornaliero e alla sanificazione almeno settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità dell'Amministrazione Comunale di richiedere la procedura di sanificazione degli automezzi. Tali operazioni devono essere effettuate conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta nel Piano di HACCP. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

La ditta appaltatrice dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei refettori specificati precedentemente, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti e comunque non superiore a 30 minuti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'Amministrazione Comunale.

ART. 21

RISPETTO D. LGS. 9 APRILE 2008 N. 81

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica; è fatto obbligo inoltre di rispettare tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori in applicazione delle norme di legge contenute nel D.Lgs. 626/94 e s.m.i. e L. 242/96.

La ditta appaltatrice dovrà comunicare al Comune il nominativo del responsabile della sicurezza per il proprio personale, che procederà anche a tutti gli adempimenti in materia di valutazione dei rischi da interferenze. Il Documento Unico di Valutazione del Rischio per l'Eliminazione delle Interferenze (D.U.V.R.I.) dovrà recare una valutazione ricognitiva dei rischi standard interferenziali relativi alla tipologia delle prestazioni che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto in particolare con il personale docente e non docente presente durante le attività di preparazione, trasporto e somministrazione.

ART. 22

OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO "CLAUSOLA SOCIALE"

1. La Ditta si obbliga alla scrupolosa osservanza della legislazione vigente in materia di reclutamento del personale, nonché di quella disciplinante gli obblighi previdenziali ed assicurativi posti a carico del datore di lavoro;
2. La Ditta si obbliga ad applicare il contratto collettivo di settore di cui all'articolo 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015 n. 81. Ad applicare obbligatoriamente i contratti collettivi nazionali, territoriali o aziendali stipulati dalle OO.SS. comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e i contratti collettivi aziendali stipulati dalle loro rappresentanze sindacali aziendali, ovvero dalla rappresentanza sindacale unitaria;
3. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato nell'espletamento del servizio, ai sensi degli artt. 50 e 100 del D. Lgs. 50/2016, l'impresa vincitrice della gara si impegna a mantenere gli attuali livelli occupazionali, assorbendo e utilizzando, in via prioritaria, il personale già impiegato dal precedente affidatario per il periodo di durata dell'appalto, a condizione che il numero e la qualifica dello stesso siano armonizzabili con l'organizzazione della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio;
4. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale la stazione appaltante potrà intervenire, ai sensi dell'art. 30 - comma 6 - del D. Lgs. 50/2016.

ART. 23

ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. Gli alimenti riconfezionati dall'impresa appaltatrice devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto, secondo una procedura codificata dalla ditta all'interno del piano HACCP. Le indicazioni di cui sopra possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta, ritenuta più idonea, da parte dell'impresa appaltatrice.

ART. 24

MENÙ

I menù sono articolati in quattro settimane.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilito con preavviso dell'amministrazione comunale tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (**allegati 1 e 2**) o concordati dalle parti.

Non sono consentite variazioni ai menù giornalieri previsti nelle allegare tabelle.

Solo in caso di estrema necessità, esse dovranno essere tempestivamente comunicate all'ATS che dovrà attestarne la compatibilità con quelle previste.

Sono consentite, in via temporanea, variazioni nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuata e concordate con il Comune, con comunicazione scritta via e-mail.

ART. 25

VARIAZIONE DEL MENÙ

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere la variazione del menù.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dell'ATS territorialmente competente.

La variazione del menù potrà avvenire anche in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

ART. 26

TABELLE DIETETICHE – QUANTITÀ DELLE VIVANDE

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla tabella allegato n. 2.

Nella Tabella sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

ART. 27

ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni di preparazione e confezionamento devono essere condotte secondo procedure note e documentate, nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale.

L'impresa appaltatrice deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

ART. 28 RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

ART. 29 RESIDUI ALIMENTARI

L'impresa appaltatrice dovrà provvedere alla raccolta ed allo smaltimento dei residui alimentari.

ART. 30 MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

I metodi di scongelamento devono essere pianificati e adeguatamente monitorati per minimizzare il tempo di permanenza del cibo nell'intervallo di temperatura pericoloso e prevenire le contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni che precedono la cottura devono avvenire in mattinata. E' ammessa la preparazione anticipata di alcune ore per alcune derrate che necessitino di tale procedura, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei e conservate in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 1°C e + 6°C. Gli alimenti sottoposti a tale trattamento possono essere gli arrostiti e le verdure cotte. Tali preparazioni vanno descritte, così come tutte le altre, nel piano di autocontrollo.

Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

La preparazione delle diete speciali, al fine di garantire la sicurezza di tali prodotti, deve avvenire in un locale o in area funzionale appositamente dedicata.

In cucina devono essere verificate le etichette sia dei prodotti dietetici speciali, che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.

Nell'organizzazione del lavoro potrebbe essere opportuno differenziare i tempi di preparazione (per evitare la contaminazione crociata).

ART. 31 CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

I prodotti finiti devono essere inseriti in contenitori "gastronorm" e poi collocati in contenitori termici per il trasporto

L'impresa aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento, nonché a mettere in atto le procedure atte al mantenimento termico delle pietanze.

Tutte le operazioni di di assemblaggio dei contenitori devono essere fatte nel più breve tempo possibile per garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.

I contenitori gastronorm devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (D.M. 21/3/1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23/8/1982, n. 777, e successivi decreti relativi al recepimento di direttive CE nonché D.M.22/7/1998, n.338).

Ciascun contenitore deve essere contrassegnato con un talloncino adesivo con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- denominazione della pietanza contenuta
- dicitura "conforme per peso e composizione alla tabella dietetica di riferimento"
- data di preparazione
- dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica".

I contenitori contenenti diete differenziate devono essere contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo;

- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili;
- nome della scuola, classe e sezione (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata);
- individuazione dieta speciale contenuta;
- denominazione della pietanza contenuta;
- data di preparazione;
- dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica".

L'impresa aggiudicataria è tenuta a consegnare, inoltre, per ciascun utente, un kit monouso costituito da forchetta, coltello, cucchiaio, bicchiere, tovagliolo a doppio velo nonché tovaglietta colorata monouso, da apporre sul piano di consumazione del pasto. Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti (D.M. 21/3/1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23/8/1982, n.777 e successivi decreti relativi al recepimento di direttive CE nonché D.M.22/7/1998, n.338).

Il kit monouso (posate, bicchiere e tovaglioli) dovrà essere posto in confezione di polipropilene termosaldata.

Le dimensioni della tovaglietta monouso devono essere tali da consentire l'accoglimento del pasto completo. Le caratteristiche di resistenza meccanica della posateria devono rispondere alle più comuni prove di collaudo relative ai carichi di rottura, allungamento a rottura, etc. (es. metodo ASTM D882).

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cadranno a carico della medesima impresa.

L'impresa aggiudicataria, altresì per rispettare le finalità di cui al D.lgs. n. 114/2006 e garantire l'informazione ai consumatori deve consegnare, presso ogni terminale di consumo, una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze.

Alla fase di confezionamento deve seguire rapidamente quella di trasporto presso le sedi dei singoli plessi scolastici con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei che rispondano ai requisiti del D.P.R. n. 327/80 e che siano registrati ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004. E' fatto obbligo di mantenere gli alimenti nelle condizioni indicate nell'articolo 31, ultimo comma, del D.P.R. n. 327/80 nonché rispettare le specifiche temperature indicate nell'allegato C del medesimo D.P.R.

La consegna deve avvenire al piano su cui insistono i punti di consumazione: aule scolastiche o refettorio.

ART. 32

UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI

Nella eventuale utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, l'impresa aggiudicataria si attiene a quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge nazionali e comunitarie vigenti in materia.

In particolare, i prodotti tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP), devono essere certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CE 2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992, Regolamento CEE 1804/1999, Regolamento CE 2081/92 come modificato dal Regolamento CE 535/97, legge n. 526 del 21/12/1999).

I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere almeno i seguenti: la frutta e la verdura fresche; la pasta secca; il riso e i cereali.

ART. 33

RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA

L'impresa aggiudicataria deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile (Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE del 17/07/2000, n.1760).

ART. 34

CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare 100 gr. di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili e riporli

rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'amministrazione comunale in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'amministrazione comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'impresa appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione Comunale in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

L'amministrazione comunale si riserva, inoltre, la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e/o per qualsiasi motivo, senza che la ditta possa pretendere danni o compensi di sorta.

ART. 35

INADEMPIENZE – PENALITÀ

Per le infrazioni agli obblighi contrattuali rilevate dai competenti uffici ed organismi comunali, dall'ATS o su fondati reclami dell'utenza saranno irrogate, con la procedura prevista dalla legge 681/'89 in quanto applicabile, le penalità in misura variabile tra €. **250,00** ed €. **5.000,00** rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso di recidiva nel termine di un mese le penalità verranno raddoppiate.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito a titolo esemplificativo, e non esaustivo, una tipologia di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri sopra precisati:

- mancata consegna di pasti o parti di pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituite;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- personale non sufficiente ad assicurare un idoneo servizio di distribuzione dei pasti;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo poco soddisfacente;
- in caso di ingiustificato e prolungato ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente e il Comune deve intervenire, ai sensi dell' art. 30 - comma 6 - del D. Lgs. 50/2016;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva la segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- variazioni al menù senza preventivo nulla osta dell'ATS
- mancata esecuzione delle procedure di autocontrollo (HACCP) o inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella preparazione e distribuzione dei pasti;
- mancato rispetto degli orari di consegna e somministrazione pasti;
- inadeguatezza delle attrezzature, contenitori e automezzi;
- mancato svolgimento della raccolta differenziata;

Conformemente al principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per un'inadempienza commessa anche in una scuola diversa dalla precedente, sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Dopo la comminazione di n. 3 (tre) sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico il Comune può risolvere il contratto ipso iure.

La somministrazione di generi avariati o sofisticati con sostanze nocive sarà denunciato all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza. Tale danno verrà quantificato dall'Amministrazione tenendo conto dei costi che questa dovrà sostenere per garantire comunque il servizio dalla data contrattuale di inizio sino alla data in cui la Ditta inadempiente sarà formalmente sostituita con altra Ditta idonea.

Inoltre, a titolo di penale, si procederà d'ufficio e senza successive formalità, all'incameramento della cauzione prodotta dalla Ditta inadempiente

ART. 36

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora si verificassero da parte della Ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio od in caso di recidiva delle mancanze di cui ai precedenti articoli, l'Amministrazione Comunale potrà, previa intimazione scritta all'Impresa, risolvere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della Ditta appaltatrice, alla determinazione dei danni eventualmente sofferti, incamerando la cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

È pure causa di risoluzione del contratto la cessione dello stesso, come previsto dal successivo articolo 44.

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'Impresa aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto si procederà a trattativa privata con le imprese idonee allo svolgimento del servizio.

Qualora le ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

ART. 37

IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, per inadempimento, a sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;
- quando l'impresa si renda colpevole di frodi;
- mancata osservanza del divieto di subappalto;
- in caso di inosservanza delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie, nonché mancata applicazione dei contratti collettivi per i lavoratori dipendenti;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei centri di cottura;
- casi di intossicazione alimentare;
- interruzione non motivata del servizio.

ART. 38

CESSIONE

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto, e qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio. L'inosservanza di tale obbligo determina l'immediata risoluzione del contratto di appalto ed il diritto del Comune al risarcimento dei conseguenti danni.

ART. 39

REVISIONE PREZZI – PREZZI DI RIFERIMENTO – VERIFICA

Non è prevista la revisione dei prezzi.

ART. 40

SPESE

Tutte le spese relative alla stipulazione e registrazione del contratto di affidamento della somministrazione, accessorie e conseguenti, compresi i diritti di segreteria, nonché le spese di pubblicazione, saranno per intero a carico dell'aggiudicatario; l'imposta sul valore aggiunto sarà rimborsata dal Comune al fornitore nella misura prevista dalle vigenti leggi.

ART. 41

DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA

Qualora la Ditta dovesse disdire il contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, l'Amministrazione sarà tenuta a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo, a titolo di risarcimento danni, oltre agli eventuali maggiori danni riscontrati.

Sarà inoltre addebitata alla Ditta appaltatrice la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra Ditta a titolo di risarcimento danni.

ART. 42

STIPULA DEL CONTRATTO – DEPOSITO CAUZIONALE

L'aggiudicatario, entro il termine assegnato dall'Amministrazione, è tenuto a:

- a) - comunicare il nominativo del legale rappresentante autorizzato a sottoscrivere il contratto;
- b) - presentare la documentazione di rito richiesta dall'Amministrazione;
- c)- stipulare il contratto e provvedere al versamento di tutte le spese conseguenti, ivi compresa la somma per diritti di segreteria e per spese di registrazione;
- d)- l'aggiudicatario dovrà, inoltre, costituire deposito cauzionale pari al 10% dell'importo netto di aggiudicazione, mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da parte di compagnie assicuratrici a ciò autorizzate.

ART. 43

DISPOSIZIONI ANTIMAFIA

L'aggiudicazione avverrà sotto la condizione che la ditta aggiudicataria non sia incorsa in divieto, sospensione o decadenza, come previsto dalla vigente legislazione antimafia.

ART. 44

DOMICILIO – RECAPITO

La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare il nominativo del Direttore/Responsabile, nonché l'indirizzo e numero telefonico c/o il quale sarà reperibile per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, ed a comunicarne altresì ogni variazione.

Il Direttore/Responsabile deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici Comunali preposti al controllo dell'andamento del servizio.

ART. 45

CONTROVERSIE

Per le controversie che dovessero sorgere tra l'appaltatore ed il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali è competente il Tribunale di Sassari .

ART. 46

NORMA DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale o erroneamente disciplinato, si fa rinvio alla vigente normativa, nonché al Regolamento dei Contratti attualmente in vigore c/o il Comune di Sedini ed al Bando di Gara.

ART.47

SOTTOSCRIZIONE CLAUSOLE ONEROSE

Nel contratto di appalto l'appaltatore dovrà dichiarare di accettare in modo specifico, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile, gli articoli aventi ad oggetto:

- ✓ CESSIONE;
- ✓ PAGAMENTO;
- ✓ STIPULA DEL CONTRATTO – DEPOSITO CAUZIONALE;
- ✓ ASSICURAZIONI;
- ✓ PERSONALE;
- ✓ INADEMPIENZE – PENALITÀ;
- ✓ CONTROVERSIE;
- ✓ INFORTUNI E DANNI;
- ✓ OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO - CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE - *CLAUSOLA SOCIALE*
- ✓ RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

Comune di Sedini Anni Scolastici 2023/2024
MENU' MENSA SCOLASTICA AUTUNNO /INVERNO SU CINQUE SETTIMANE

1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA	5 SETTIMANA
<p align="center">LUNEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pizza Margherita - Prosciutto Cotto - Carote al vapore - Pane - Frutta fresca 	<p align="center">LUNEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Farfalle al pomodoro - Uovo sodo - Spinaci all'olio - Pane - Macedonia 	<p align="center">LUNEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brodo di carne con pasta - Carne di vitellone lessa con patate e fagiolini - Pane - Frutta fresca 	<p align="center">LUNEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tagliatelle all'uovo e pomodoro - Petto di pollo alla salvia - Fagiolini all'olio - Pane - Macedonia 	<p align="center">LUNEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mezze penne al pesto - Fettina di vitello ai ferri - Insalata mista - Pane - Frutta fresca
<p align="center">MARTEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Risotto allo zafferano - Pollo arrosto (Cosce o fusilli) - Verdure crude di stagione - Pane - Frutta fresca 	<p align="center">MARTEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdure con ditalini - Bastoncini di pesce - Carote al vapore - Pane - Frutta fresca 	<p align="center">MARTEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pizza Margherita - Tonno all'olio d'oliva - Insalata mista fresca - Pane - Yogurt alla frutta 	<p align="center">MARTEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pendette con verdura (Zucchine e carote) - Omelette - Insalata fresca - Pane - Frutta fresca 	<p align="center">MARTEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lasagne - Tonno all'olio d'oliva - Insalata mista di stagione fresca - Pane - Frutta fresca
<p align="center">MERCOLEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ravioli al pomodoro - Formaggio dolce (tipo dolce Sardo o ricotta) - Verdura verde di stagione - Pane - Budino 	<p align="center">MERCOLEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pizza margherita - Prosciutto cotto - Insalata cotta mista - Pane - Frutta fresca 	<p align="center">MERCOLEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gnocchetti Sardi al ragù di carne - Scaloppina al limone - Verdure crude o cotte di stagione - Pane - Frutta fresca 	<p align="center">MERCOLEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pizza margherita - Tonno - Carote lesse o contorno equivalente - Pane - Frutta fresca) 	<p align="center">MERCOLEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riso allo zafferano - Frittata - Carote alla Julienne - Pane - Frutta fresca
<p align="center">GIOVEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Passato di legumi con crostini - Frittata - Patate lesse all'olio - Pane - Yogurt alla frutta 	<p align="center">GIOVEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio (extravergine) e formaggio - Spezzatino di vitello e maiale - Verdure crude o cotte - Pane - Frutta fresca 	<p align="center">GIOVEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Risotto al ragu' - Mozzarella - Verdure crude o cotte - Pane - Frutta fresca 	<p align="center">GIOVEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fusilli all'olio e formaggio - Arista di maiale al forno (con sughetto) - Insalata fresca - Pane - Frutta fresca o yogurt 	<p align="center">GIOVEDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pastina in brodo di carne - Polpette al sugo - Patate arrosto/purè - Pane - Frutta fresca
<p align="center">VENERDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pennette al burro - Filetti di sogliola al forno - Insalata mista - Pane - Frutta fresca 	<p align="center">VENERDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gnocchetti sardi al pomodoro - Tonno all'olio d'oliva - Insalata mista - Pane - Yogurt alla frutta o crostata di frutta 	<p align="center">VENERDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Filetti di salmone o merluzzo al forno con pomodoro - Spinaci all'olio extravergine di oliva - Pane - Macedonia di frutta 	<p align="center">VENERDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdura con riso - Bastoncini di pesce di merluzzo al forno - Insalata di stagione - Pane - Frutta fresca o budino - Yogurt alla frutta 	<p align="center">VENERDI'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conchiglie al pomodoro - Formaggio dolce (tipo dolce Sardo o ricotta) - Insalata di stagione - Pane - Frutta fresca o Yogurt alla frutta

N.B. il dettaglio sopra descritto è al vaglio del Servizio Igiene e Alimenti e della Nutrizione ATS Sardegna ASSSL Sassari

Comune di Sedini Anni Scolastici 2023/2024
MENU' MENSA SCOLASTICA PRIMAVERA /ESTATE SU CINQUE SETTIMANE

1 SETTIMANA	2 SETTIMANA	3 SETTIMANA	4 SETTIMANA	5 SETTIMANA
LUNEDI'	LUNEDI'	LUNEDI'	LUNEDI'	LUNEDI'
<ul style="list-style-type: none"> - Riso con le zucchine - Vitello alla pizzaiola - Insalata verde - Pane - Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pennette al pomodoro - Bastoncini di merluzzo - Insalata mista - Pane - Macedonia 	<ul style="list-style-type: none"> - Pennette con zucchine - Polpette al forno - Carote alla julienne - Pane - Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Fusilli al ragù di carne - Fesa di tacchino ai ferri - Insalata verde - Pane - Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso alla parmigiana - Fettina di vitello ai ferri - Insalata mista - Pane - Frutta fresca o Yogurt alla frutta
MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'	MARTEDI'
<ul style="list-style-type: none"> - Fusilli al pomodoro fresco - Filetti di platessa panati al forno - Insalata mista - Pane - Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza margherita - Prosciutto cotto - Carote al vapore - Pane - Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchetti al pomodoro - Bastoncini di pesce di merluzzo al forno - Insalata mista fresca - Pane - Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso alle verdure - Bastoncini di pesce di merluzzo al forno - Pomodori - Pane - Frutta fresca o Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Rigatoni al pomodoro fresco - Platessa al forno - Carote alla julienne - Pane - Frutta fresca
MERCOLEDI'	MERCOLEDI'	MERCOLEDI'	MERCOLEDI'	MERCOLEDI'
<ul style="list-style-type: none"> - Vellutata di carote - Petto di pollo al limone - Carote alla julienne - Pane - Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso all'olio (extravergine) e formaggio - Uovo sodo - Fagiolini lessi - Pane - Frutta fresca o Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Vellutata di carote e crostini - Scaloppina al limone - Pura di patate - Pane - Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Vellutata di carote - Pollo arrosto - Patate arrosto - Pane - Frutta fresca) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso alla parmigiana - Uovo sodo - Fagiolini lessi - Pane - Frutta fresca o Yogurt alla frutta
GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'	GIOVEDI'
<ul style="list-style-type: none"> - Riso allo zafferano - Polpette al forno - Pane - Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Pastina in brodo vegetale - Fettina di pollo impanata - Patate al forno - Pane - Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza margherita - Prosciutto cotto - Carote al vapore - Pane - Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Gnocchi di patate al pomodoro - Arista di maiale al forno (con sughetto) - Insalata fresca - Pane - Frutta fresca o yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza margherita - Prosciutto cotto - Insalata mista - Pane - Frutta fresca
VENERDI'	VENERDI'	VENERDI'	VENERDI'	VENERDI'
<ul style="list-style-type: none"> - Pennette al tonno all'olio di oliva extravergine - Mozzarella - Pomodori - Pane - Macedonia di frutta 	<ul style="list-style-type: none"> - Farfalle al pesto - Filetti di salmone o merluzzo al forno con pomodoro - Insalata mista - Pane - Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Dolce sardo - Spinaci all'olio extravergine di oliva - Pane - Macedonia di frutta o banana 	<ul style="list-style-type: none"> - Farfalle al pomodoro - Omelette di formaggio - Insalata di stagione - Pane - Frutta fresca o budino 	<ul style="list-style-type: none"> - Pennette al tonno all'olio di oliva extravergine - Bastoncini di pesce di merluzzo al forno - Pomodori - Pane - Frutta fresca o budino

N.B. il dettaglio sopra descritto è al vaglio del Servizio Igiene e Alimenti e della Nutrizione ATS Sardegna ASSL Sassari

GRAMMATURE MEDIE MENSA SCOLASTICA SEDINI A.S. 2023/2024

RICETTE PRIMI PIATTI	INFANZIA Grammi/Alunno	PRIMARIA E SEC DI 1° GRADO Grammi/Alunno
PASTA AL SUGO		
Pasta	55	80/100
Carote, sedano, cipolle	10	20
Pomodori pelati	65	100
Sale iodato	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	3	5
MINESTRA IN BRODO		
Pasta	30	45
Sale iodato e sapori	q.b.	q.b.
parmigiano reggiano	6	8
LASAGNE AL FORNO		
Pasta	50	65
Pomodori pelati	65	95
Farina	15	20
Latte	10	14
Olio extra vergine di oliva	4	6
Fontina o peretta	5	9
sale iodato	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	3	5
Noce moscata	q.b.	q.b.
PASTA IN BIANCO		
Pasta	55	80/100
Olio extra vergine di oliva	6	9
Formaggio grattugiato	6	8
sale iodato	q.b.	q.b.
RISOTTO IN BIANCO CON ZUCCHINE		
Riso	25	30/35
Zucchine		
Olio extra vergine di oliva	3	5
Formaggio grattugiato	3	5
sale iodato	q.b.	q.b.
PASSATO DI VERDURE/CAROTE		
Pasta	25	35
Verdure miste/carote	120	150
Pomodori pelati	20	45
sale iodato	q.b.	q.b.

Olio extra vergine di oliva	2	4
-----------------------------	---	---

RISOTTO ALLA MILANESE		
Riso	50	80
Formaggio grattugiato	6	8
sale iodato	q.b.	q.b.
Sapori (zafferano /cipolle)	q.b.	q.b.
Brodo	q.b.	q.b.

PIZZA MARGHERITA		
Ingredienti pizza	100	140
Mozzarella	40	70/80
Pomodoro	20	45

PASTA AL TONNO		
Pasta	40	80
Tonno	20	40
sale iodato	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	3	5

GNOCCHI SARDI AL POMODORO		
Pasta	55	80/100
Carote, sedano, cipolle	10	20
Pomodori pelati	40	80
sale iodato	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	3	5

FARFALLE AL RAGU' DI VERDURE		
Pasta	55	80
Pomodori pelati	45	70
Verdure miste	30	60
sale iodato	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	3	5

RISOTTO AL SUGO		
Riso	50	80/100
Carote, sedano, cipolle	10	25
Pomodori pelati	40	80
sale iodato	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	3	5

PASSATO DI LEGUMI		
Pasta	30	50
Legumi misti (lenticchie/ceci/fagioli)	30	45
Patate	30	50
Verdure fresche	20	25

sale iodato	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	2	4

TORTELLI AL POMODORO		
Pasta	50	75
Carote, sedano, cipolle	10	25
Pomodori pelati	40	80
sale iodato	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	3	5

RISO ALLA PARMIGIANA		
Riso	50	80
Parmigiano	7	08-set
Olio extra vergine di oliva	4	8
Cipolla	5	10
sale iodato	q.b.	q.b.
Brodo	q.b.	q.b.

PASTA AL RAGU'		
Pasta	55	80
Carote, sedano, cipolle	10	20
Pomodori pelati	40	60
Carne trita	20	30
sale iodato	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	3	5

PASTA FAGIOLI E LENTICCHIE		
Pasta	35	50
Fagioli e lenticchie	30	45
Patate	25	40
Cipolle	3	5
sale iodato	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	3	5

RAVIOLI AL SUGO		
Raviolo	60	80/100
Carote, sedano, cipolle	10	25
Pomodori pelati	40	80
sale iodato	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	3	5

RICETTE SECONDI PIATTI	INFANZIA Grammi/Alunno	PRIMARIA E SEC DI 1° GRADO Grammi/Alunno
------------------------	---------------------------	---

FETTINE DI TACCHINO PANATE AL FORNO		
Fesa di Tacchino	50	70/80
Olio extra vergine di oliva	5	5
Sale iodato	q.b.	q.b.
Pane grattugiato/farina	30	40
Uova	q.b.	q.b.

POLPETTE DI VITELLO		
Carne trita di vitello	35	60
Uova	q.b.	q.b.
Pane grattugiato	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	3	5
Sale iodato e sapori	q.b.	q.b.

FORMAGGIO		
Peretta	50	70
gruviera	40	70
Mozzarelline	40	70
tipo dolce sardo	50	70/80

COSCIA DI POLLO AL FORNO		
Coscie di pollo	50	70/80
Olio extra vergine di oliva	5	5
Sale iodato	q.b.	q.b.

PLATESSA/MERLUZZO GRATINATI		
Platessa o merluzzo	70	100/150
Olio extra vergine di oliva	5	5
formaggio grattugiato	3	3
Pane grattugiato	q.b.	q.b.
Sale iodato	q.b.	q.b.

TACCHINO ALLA PIZZAIOLA O IN VERDE		
Fesa di Tacchino	60	70/80
Pomodoro	30	30
Olio extra vergine di oliva	5	5
Farina	q.b.	q.b.
Origano	q.b.	q.b.
Sale iodato e sapori	q.b.	q.b.

MERLUZZO PANATO AL FORNO		
Merluzzo	70	100/150
Olio extra vergine di oliva	5	5
Sale iodato	q.b.	q.b.
Pane grattugiato/farina	30	40
Uova	q.b.	q.b.

PROSCIUTTO CRUDO/COTTO		
Prosciutto cotto	30	35/40
bresaola	30	40

ARROSTO DI VITELLO		
Vitello	60	70/80
Olio extra vergine di oliva	5	7
Sale iodato e sapori	q.b.	q.b.

LONZA O ARISTA DI MAIALE AL FORNO		
Lonza o arista di maiale	60	70/80
Olio extra vergine di oliva	5	7
Sale iodato e sapori e sapori	q.b.	q.b.

FILETTI DI PLATESSA AL FORNO		
Platessa	90	115
Pomodori	20	30
Olio extra vergine di oliva	5	5
Sale iodato e sapori	q.b.	q.b.

COTOLETTA DI POLLO		
Cotoletta	50	60/70
Olio extra vergine di oliva	5	5
Sale iodato	q.b.	q.b.
Pane grattugiato/farina	30	40
Uova	q.b.	q.b.

POLPETTE		
Carne trita	50	60/70
Olio extra vergine di oliva	5	5
Formaggio grattugiato	3	4
Sale iodato	q.b.	q.b.
Pane grattugiato/farina	10	20
Uova	q.b.	q.b.

FETTINE ALLA PIASTRA		
fettine	60	70/80

Olio extra vergine di oliva	5	5
Sale iodato	q.b.	q.b.
Limone	q.b.	q.b.

FRITTATA CON LE VERDURE		
Verdure miste	120	150
Uova	1 int	1int
Formaggio grattugiato	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	5	5
Sale iodato	q.b.	q.b.

RICETTE CONTORNI	INFANZIA Grammi/Alunno	PRIMARIA E SEC DI 1° GRADO Grammi/Alunno
------------------	---------------------------	---

INSALATA MISTA		
Insalata mista	100	200
Olio extra vergine di oliva	5	7
Sale iodato	q.b.	q.b.

INSALATA VERDE		
Insalata verde	40	50
Olio extra vergine di oliva	5	7
Sale iodato	q.b.	q.b.

FAGIOLINI LESSI		
Fagiolini	100	200
Olio extra vergine di oliva	5	7
Sale iodato	q.b.	q.b.

PATATE AL FORNO		
Patate	70	100
Olio extra vergine di oliva	3	5
Sale iodato e sapori	q.b.	q.b.

INSALATA DI CAROTE		
carote	80	130
Olio extra vergine di oliva	5	7
Sale iodato	q.b.	q.b.
Limone	q.b.	q.b.

PURE' DI PATATE		
Patate	50	80
Latte	15	30
Olio extra vergine di oliva	5	8

Sale iodato	q.b.	q.b.
-------------	------	------

SPINACI LESSATI		
SPINACI	100	150
Olio extra vergine di oliva	5	8
Sale iodato	q.b.	q.b.

INSALATA DI POMODORI		
Pomodori	100	150
Olio extra vergine di oliva	5	8
Sale iodato	q.b.	q.b.

VERDURE MISTE		
Verdure varie	100	150
Olio extra vergine di oliva	5	8
Sale iodato	q.b.	q.b.

INSALATA VERDE E CAROTE		
Insalata verde	40	50
Carote	40	70
Olio extra vergine di oliva	5	8
Sale iodato	q.b.	q.b.

PATATE AL VAPORE		
Olio extra vergine di oliva	5	8
Patate	100	140/160
Sale iodato	q.b.	q.b.

FRUTTA	INFANZIA	PRIMARIA E SEC DI 1° GRADO
	Grammi/Alunno	Grammi/Alunno
Frutta di stagione	150	200

VARIE	infanzia	primaria e Sec di 1° grado
	Grammi/Alunno	Grammi/Alunno

PANE	40	50/60
UOVO SODO	1	1
BUDINO	1 intero	1 intero
TORTA/CIAMBELLA/CROSTATA	60	80/100
OLIO extravergine di oliva (condimento)	15	18
ACQUA	q.b	q.b

N.B. il dettaglio sopra descritto è al vaglio del Servizio Igiene e Alimenti e della Nutrizione ATS Sardegna ASL Sassari

COMUNE DI SEDINI

Provincia di Sassari

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI SEDINI.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

Allegato 3

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

PASTA

La comune pasta secca, o pasta di semola di grano duro, deve essere prodotta esclusivamente con semole o semolati di grano duro ed acqua. La pasta deve presentare colore giallo ambrato omogeneo, priva di impurità, bolle d'aria, venature, punti bianchi o neri, tracce di infestazioni di parassiti; nello spezzarsi deve emettere un suono secco, mostrando una sezione non farinosa. La pasta deve tenere la cottura, rimanendo resistente ed elastica; deve assorbire l'acqua, aumentando di peso e di volume fino a due o tre volte, con limitate perdite di peso e di acqua di cottura; deve presentare odore e sapore gradevoli, privi di aromi estranei (muffa, acidità). Il tasso di umidità non può superare il 12,5%. Le caratteristiche di altri tipi di pasta sono illustrate di seguito.

PASTE DIETETICHE

Le paste dietetiche devono essere prodotte con gli stessi ingredienti degli altri tipi di pasta. E' comunque possibile sostituirli in parte con altri prodotti, ed arricchirli con vitamine e sali minerali. Presentano un ridotto contenuto in nutrienti come zuccheri, proteine, sodio, ed in calorie. Sono destinate a persone che presentano determinate patologie (diabete, intolleranza al glutine, cardiopatie).

PASTE FRESCHE

Questi tipi di pasta possono essere preparati anche utilizzando farine di grano tenero.

Possono inoltre essere impiegati altri ingredienti quali verdure, ecc. Nella preparazione di pasta fresca all'uovo devono essere utilizzate esclusivamente uova fresche. L'acidità non deve essere superiore al 6%. Il tasso di umidità può arrivare al 30%.

RISO

Le varietà di riso possono essere raggruppate in base alla forma e dalla dimensione dei chicchi.

Si distinguono quindi:

- risi comuni, con chicchi piccoli e di forma tonda, quali riso Balilla, Rubino, Cripto, ecc.
- risi semifini, con chicchi di media lunghezza e di forma tonda, o con semi lunghi, quali riso rosa Marchetti, Padano, Romeo, ecc.

- risi fini, con chicchi e semi di forma affusolata, quali riso Ribe, Europa, S. Andrea, ecc.

- risi superfini, con chicchi grandi e di forma allungata, quali riso Arborio, Baldo, Carnaroli (varietà molto pregiata), ecc. Per essere utilizzato come alimento, il riso viene preparato attraverso un processo comprendente le seguenti fasi:

1. sbramatura: in questa fase vengono eliminate le lamelle (giumelle) che fissano il chicco alla spiga
2. sbiancatura o pulitura: in questa fase vengono eliminati, per sfregamento, la pellicola interna, il germe e gli strati periferici del chicco
3. spazzolatura: in questa fase vengono eliminate le farine degli strati superficiali
4. lucidatura: viene effettuata in apparecchi ad elica; se si aggiunge olio di lino, si ottiene il riso "camolino" Il riso "parboiled" viene ottenuto trattando il riso al vapore prima della sbramatura. Questo processo consente di ottenere un prodotto di elevata qualità, poiché determina:
 - a. le sostanze presenti negli strati esterni, come vitamine B1 e PP, si concentrano all'interno del chicco; il riso assume un colore giallo ambrato
 - b. l'amido presente nella parte esterna si gelifica, con riduzione della perdita di sostanze nutritive nella cottura
 - c. il riso si presenta costituito da grani interi, staccati e poco collosi

ASPETTO

Il riso non deve presentare chicchi con punteggiature, o danneggiati, né odori sgradevoli o di muffa. Il tenore di umidità deve essere compreso tra il 15 e il 15,5%. Il riso mostra all'interno una macchia bianca, costituita da granuli di amido non cristallizzati che tendono a sciogliersi, nel chicco, che appare lucido; questa macchia è più grande nelle varietà di riso tenere, adatte a minestre, risotti, ecc.; mentre è più piccola nelle varietà di riso dure, adatte a insalate, piatti al forno, ecc.

PANE

Il pane deve essere ottenuto dalla cottura, totale o parziale, di pasta adeguatamente lievitata, prodotta con sfarinati di grano, acqua e lievito. Può essere aggiunto sale da cucina. Non possono essere impiegati additivi. Il pane cotto parzialmente deve essere posto in commercio in confezioni singole. Il pane può essere classificato, in base alla farina utilizzata nella produzione, come di tipo "00", di tipo "0", integrale, ecc. Esistono inoltre diversi tipi di pane speciale, nella cui preparazione sono stati impiegati diversi ingredienti, quali burro, strutto, latte, olio di oliva, miele, mosto, olive, uva passa, origano, ecc. I diversi tipi di pane vanno venduti separati, con indicazione del tipo e del prezzo. Per il pane speciale, vanno indicati anche gli altri ingredienti utilizzati.

Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali del pane. Aspetto, odore e sapore. Il pane presenta una crosta friabile, omogenea, di colore giallo bruno, diverso a seconda del tipo. La mollica è soffice ed elastica, di colore chiaro. L'odore ed il sapore del pane sono gradevoli e caratteristici dei diversi tipi. Dipendono dagli ingredienti utilizzati.

CARNI

Devono essere provviste del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di macellazione o il laboratorio di sezionamento.

Tale bollo va applicato sulle mezzene o, per le carni confezionate, sull'etichetta.

Le carni poste in commercio devono essere accompagnate dalle seguenti informazioni:

- codice identificativo dell'animale (o del gruppo di animali)
- Paese di origine dell'animale
- Paese in cui ha avuto luogo l'ingrasso
- Paese in cui ha avuto luogo la macellazione
- numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione
- Paese in cui le carni sono state selezionate
- numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento

Le carni in esposizione devono recare inoltre la specie animale di provenienza e lo stato fisico del prodotto (carni fresche, congelate, scongelate).

Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali delle carni fresche.

COLORE

Il colore delle carni è determinato dal contenuto in mioglobina. Quanto più elevato è tale contenuto, tanto più il muscolo appare scuro. Altri fattori che determinano il colore delle carni sono: il sesso (la carne degli individui di sesso maschile presenta un colore più vivo di quella delle femmine); l'età (le carni degli adulti sono più scure di quelle dei giovani); l'alimentazione. Il colore rappresenta anche un parametro di classificazione: vitello, agnello, capretto, coniglio e carni avicole (esclusa l'oca) sono considerate carni "bianche", poiché presentano tonalità chiare, mentre manzo, capra, maiale sono dette carni "rosse", perché di colore rosso da vivo a scuro. Le carni di selvaggina in genere vengono dette carni "nere".

ODORE

L'odore delle carni varia con la specie, l'età, il sesso e l'alimentazione dell'animale. Le carni fresche presentano in genere odore non forte, simile a quello dell'acido lattico, e nel quale si avvertono le sfumature dovute all'alimentazione. Tuttavia, alcune specie presentano aromi più forti: ad esempio, la carne di capra ha odore muschiato; quella di selvaggina, un caratteristico odore di selvatico. Un odore stantio denota la carne conservata troppo a lungo. L'odore putrido indica i processi di deterioramento delle proteine; l'odore rancido è dovuto alla degradazione dei grassi. Il sapore della carne varia con la specie. Anche l'età influenza questo parametro: le carni degli animali giovani hanno gusto più delicato rispetto a quelle degli individui adulti.

FINEZZA

La finezza delle carni dipende dalla quantità e dal tipo di tessuto connettivo presente nei muscoli. Tagliando la carne trasversalmente si può osservare l'aspetto dei fasci muscolari riuniti in lobuli dal tessuto connettivo (grana). Le carni di cavallo e di vitello, morbide e vellutate, vengono considerate "finissime"; quelle di manzo e vitellone fini; quelle di bue, ruvide e asciutte, grossolane. La finezza delle carni dipende anche dalla

tessitura, evidenziata dalla disposizione dei fasci muscolari e dalla quantità di tessuto connettivo interposto tra essi. Le carni di manzo hanno tessitura compatta, quelle di vacca poco compatta, quelle di vitello molto lassa.

CONSISTENZA

La consistenza della carne dipende dall'età dell'animale. I muscoli degli individui giovani presentano consistenza minore di quelli degli adulti. Anche il grasso contribuisce a determinare questa caratteristica. Negli animali adulti, come il bue, il maiale, la capra, il cavallo, la carne si presenta quindi soda, mentre in quelli più giovani tenera.

SUCCOSITÀ

La succosità è dovuta all'acqua liberata dalla carne durante la masticazione. Dipende dallo stato delle proteine muscolari, dal grado di acidità, dalla durata della frollatura, dalla quantità di grasso.

LATTE

Il latte prodotto da altri animali deve essere accompagnato dalla specificazione della specie di provenienza (ad esempio, latte di capra). Il latte destinato al consumo umano deve essere confezionato in contenitori chiusi, non riutilizzabili dopo l'apertura, ed in grado di proteggere il prodotto da contaminanti esterni; il latte deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico di risanamento, allo scopo di migliorarne la conservabilità.

I trattamenti termici consentiti sono:

- la pastorizzazione, nella quale il latte è sottoposto per 15 secondi a temperature superiori al punto di ebollizione (comunque superiori a +72°C) e che elimina i microrganismi patogeni e parte di quelli saprofiti;
- la sterilizzazione, nella quale il latte è sottoposto a temperature superiori a quella di ebollizione, e che elimina tutti i microrganismi presenti.

Il latte crudo, non trattato termicamente, può essere messo in vendita solo direttamente, dal produttore al consumatore, nella stessa azienda di produzione.

Il latte non deve contenere acqua ossigenata o residui di farmaci o conservanti chimici.

Le confezioni nelle quali il latte è posto in commercio devono recare la data di scadenza, espressa con la dicitura "da consumarsi entro..." seguita dalla data comprendente giorno, mese e anno. Di seguito sono illustrate le caratteristiche generali del latte.

COLORE

Il latte è bianco opalescente, anche se talora può presentare riflessi giallastri. Il siero, ottenuto dopo la separazione delle proteine, è di colore giallastro.

ODORE

Il latte ha aroma non forte, dipendente dall'alimentazione dell'animale, ma influenzato anche da odori dell'ambiente esterno, quali quelli di mangimi, dei materiali della stalla, di detersivi, ecc.

SAPORE

Il sapore del latte tende sia al dolce sia al salato, per la presenza di zucchero (lattosio) e sale (cloruro di sodio)

CLASSIFICAZIONE

Il latte può essere classificato secondo diversi criteri. In base al trattamento termico si distinguono:

1. latte pastorizzato: latte sottoposto a pastorizzazione, da conservare in frigorifero (fino a +6°C). Il latte pastorizzato è considerato fresco se perviene crudo allo stabilimento di lavorazione, sottoposto ad un solo trattamento termico entro 48 ore e presenta un tenore in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14%. Se il contenuto in sieroproteine solubili non denaturate è non inferiore all'11%, il latte è considerato pastorizzato.
2. latte fresco pastorizzato di alta qualità: latte che presenta gli stessi requisiti del latte fresco pastorizzato, prodotto in condizioni controllate in allevamenti riconosciuti indenni da brucellosi e tubercolosi
3. latte microfiltrato: latte tratto termicamente e sottoposto a microfiltrazione
4. latte sterilizzato: latte sottoposto a sterilizzazione
5. latte UHT: latte sterilizzato ad temperature molto elevate; si conserva a temperatura ambiente fino a 3 mesi

In base al tenore in grassi si distinguono:

- a. latte intero: tenore in grassi non inferiore al 3,5%
- b. latte parzialmente scremato: tenore in grassi compreso tra 1,5 e 1,8%
- c. latte scremato: tenore in grassi non superiore allo 0,3%.

In base alle modificazioni del contenuto in nutrienti si distinguono:

- latte desodato: latte con ridotto contenuto in sodio

- latte delattosato: latte nel quale il lattosio è stato scisso nelle molecole costituenti
- latte vitaminizzato: latte arricchito in vitamine

Questi tipi di latte sono destinati a persone che presentano particolari condizioni o patologie.

I diversi tipi di latte trattati termicamente vanno consumati entro:

- latte fresco pastorizzato: 6 giorni
- latte pastorizzato microfiltrato: 10 giorni
- latte sterilizzato: entro 6 mesi
- latte UHT: entro 3 mesi

FORMAGGI

I formaggi vanno posti in commercio accompagnati dalle seguenti informazioni:

- tipo
- peso
- nome e sede del produttore
- nome del venditore
- eventuali additivi consentiti dalle normative vigenti.

Le confezioni devono inoltre recare avvertenze sulle condizioni di conservazione e la data di scadenza.

Queste informazioni variano a seconda del tipo di formaggio.

PRODOTTI DELLA PESCA

PESCE

Il pesce fresco o congelato va posto in commercio accompagnato dalle seguenti informazioni:

1. denominazione commerciale della specie
2. metodo di produzione: pescato o allevato
3. zona di cattura per il pesce pescato, o Paese di provenienza per quello allevato
4. prezzo di vendita al kg, riferito al peso netto

Il pesce surgelato va posto in commercio accompagnato dalle seguenti informazioni:

1. denominazione commerciale, accompagnata dalla dicitura "surgelato"
2. metodo di produzione: pescato o allevato
3. zona di cattura per il pesce pescato, o Paese di provenienza per quello allevato
4. elenco delle specie presenti se vendute assieme
5. quantità netta o quantità nominale
6. nome, ragione sociale o marchio depositato e sede, stabilita in un Paese dell'Unione Europea, del produttore o confezionatore o venditore
7. sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
8. codice o altra indicazione che consenta di identificare il prodotto
9. termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente entro...") con l'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato dal consumatore
10. modalità di conservazione dopo l'acquisto, con indicazione della temperatura ottimale e dell'apparecchiatura necessaria
11. dicitura con l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato
12. quantità e tipo di ingredienti, qualora figurino nella denominazione commerciale o siano evidenziati in etichetta
13. prezzo di vendita della confezione

Il pesce presenta una carne diversa da quella degli animali terrestri, di colore bianco, salvo in alcune specie (tonno, salmone, ecc.) in cui è rosea. La carne ha inoltre minore consistenza, a causa del basso contenuto in tessuto connettivo. I caratteri organolettici che determinano il grado di freschezza del pesce sono: l'odore, la rigidità, la consistenza e l'aspetto dell'occhio, della pelle, delle branchie e del ventre.

ASPETTO

Il pesce fresco deve presentare occhi vivi, di colore brillante, convessi verso l'esterno.

La pelle deve essere lucida, brillante e tesa, con le squame, nelle specie in cui sono presenti, ben aderenti al corpo.

Tutta la superficie corporea deve essere ricoperta di uno strato di muco, traslucido.

L'opercolo delle branchie, se presente, deve essere ben chiuso, e le lamelle devono essere rosso - rosate, intatte, serrate e coperte di uno strato di muco trasparente. Il pesce deve presentare ventre turgido, integro ed elastico. Eventuali rigonfiamenti o una consistenza flaccida sono indice di deterioramento.

COLORE

La carne del pesce presenta colore bianco, determinato dalla disposizione delle proteine muscolari, che formano fibre adatte a sforzi rapidi e intensi (fibre veloci), e che non impiegano ossigeno. In questi muscoli è assente quindi la mioglobina, responsabile del colore rosso delle carni degli animali terrestri. Alcune specie ittiche presentano carne rosata poiché provviste di fibre di tipo diverso, adatte a sforzi prolungati (fibre lente), nelle quali è presente la mioglobina.

ODORE

Il pesce fresco ha odore di mare, salso, salmastro, e tenue. Un odore più pronunciato e sgradevole è indice di deterioramento.

CONSISTENZA

La consistenza della carne di pesce è inferiore a quella delle carni di animali terrestri a causa della diversa anatomia dei muscoli, costituiti da segmenti di fibre (miotomi) separati da strati di tessuto connettivo (miosetti). Le carni delle diverse specie di pesce fresco sono sode ed elastiche.

RIGIDITÀ

Il pesce fresco deve conservare il rigor mortis che compare poco dopo la cattura e si mantiene per poche ore, a seconda della temperatura di conservazione. Tale caratteristica viene valutata tenendo il pesce orizzontale per la testa: il corpo dell'animale deve presentarsi lievemente incurvato.

UOVA

L'uovo, indicato senza altre specificazioni (vedi alla sezione normativa – legislazione verticale), è quello di gallina. Queste uova possono essere classificate come uova di categoria A L. Le uova di categoria A sono le uova fresche; non devono avere subito alcun trattamento, o lavaggio; sono classificate in base al peso:

- XL (grandissime, con peso pari o superiore a 73 g)
- L (grandi, con peso pari o superiore a 63 g ma inferiore a 73 g)
- M (medie, con peso pari o superiore a 53 g ma inferiore a 63 g)
- S (piccole, con peso inferiore a 53 g)

la freschezza è indicata dal termine minimo di conservazione (“da consumarsi preferibilmente entro...”) riportato sull'imballaggio, che non deve essere di oltre 28 giorni dalla deposizione. Le uova fresche “extra” devono essere commercializzate entro 7 giorni dalla data riportata sulla confezione, o entro 9 giorni dalla deposizione. Le uova devono inoltre recare un codice che riporta:

- un numero (identificativo dell'allevamento)
- la sigla IT (Italia), l'indicazione della provincia ed il codice ISTAT per il Comune in cui l'allevamento si trova
- il codice del metodo di allevamento: 1 per l'allevamento all'aperto, 2 per l'allevamento “a terra”, 3 per l'allevamento in gabbia e 0 per la produzione biologica

Le uova di categoria B non rispondono ai requisiti della categoria A. Sono destinate all'uso industriale.

ASPETTO

Le uova presentano un polo acuto ed uno ottuso, forma detta tipicamente ovoidale. Il volume ed il peso variano con la razza, l'età e l'alimentazione dell'animale. L'uovo si suddivide in due parti, albume e tuorlo, racchiuse in un guscio poroso. Il colore del guscio dipende dalla razza dell'animale, e non è un indice di qualità. Al di sotto al guscio è presente una membrana, formata da due strati sottili. Con il tempo, questi due strati si distaccano, formando uno spazio (camera d'aria) in corrispondenza del polo ottuso dell'uovo. L'aria consente il galleggiamento dell'uovo: quindi, un uovo che galleggia non è fresco. L'albume è incolore. Il tuorlo presenta colore giallo arancione, dovuto alla presenza di carotenoidi e vitamina A. Il colore del tuorlo è influenzato dall'alimentazione: i mangimi ricchi di grassi, e quindi di vitamina A e carotenoidi, conferiscono tonalità di colore più intense.

ODORE

Le uova fresche sono inodori. Il guscio, poroso, consente però il passaggio dell'odore delle sostanze con cui l'uovo è venuto a contatto. Anche l'alimentazione degli animali può influenzare l'aroma.

SAPORE

Le uova fresche hanno sapore gradevole, che però può alterarsi molto facilmente. Le uova di anatra, oca, ecc., hanno un sapore più intenso rispetto alle uova di gallina.

Principali frodi Le più importanti frodi che coinvolgono le uova sono:

- indicazione in etichetta di un termine minimo di conservazione superiore a 28 giorni
- vendita di uova con indicazione di categoria di peso differente da quella effettiva
- vendita come fresche di uova conservate in frigorifero
- vendita di uova sporche o danneggiate

OLIO DI OLIVA

Deve essere usato solo olio extravergine di oliva in contenitore di vetro.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli comprendono le verdure, gli ortaggi, i legumi, la frutta, ed i funghi. I requisiti per l'immissione in commercio di questi prodotti sono:

- a. essere sani, privi di ammaccature, abrasioni, lesioni, alterazioni o segni di attacchi parassitari
- b. essere di aspetto turgido, e non presentare acqua dovuta alla condensazione dell'umidità in seguito a sbalzi termici per malfunzionamento delle apparecchiature di conservazione
- c. non devono essere presenti segni della presenza di insetti infestanti o roditori
- d. livello di umidità normale
- e. grado di maturazione adeguato per il consumo
- f. livelli di residui di antiparassitari inferiori ai limiti di legge
- g. conformità alle caratteristiche merceologiche stabilite dalle normative specifiche;
- h. indicazione sugli imballaggi della provenienza, del peso lordo e del peso netto dei prodotti. Le caratteristiche generali dei prodotti ortofrutticoli sono brevemente riportate di seguito

PRODOTTI BIOLOGICI

L'agricoltura biologica è un metodo di coltivazione e di allevamento che si basa sul rispetto dell'ambiente, evitando sia lo sfruttamento eccessivo dell'aria, dell'acqua e del suolo, che l'impiego di sostanze di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, ormoni, antibiotici). I prodotti biologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento comunitario 2092/91 e dal Decreto ministeriale 220/95 (vedi alla sezione normativa – legislazione verticale). L'agricoltura biologica è definita come un sistema globale di produzione agricola (vegetale e animale) che privilegia le pratiche di gestione, piuttosto che il ricorso a fattori di produzione di origine esterna. In quest'ottica, i metodi culturali, biologici e meccanici vengono impiegati di preferenza al posto dei prodotti chimici di sintesi. I produttori di alimenti biologici sono controllati da organismi di controllo privati, riconosciuti dalle Autorità, che attestano che i prodotti sono stati ottenuti secondo quanto stabilito dalla normativa.

Esistono tre tipi di prodotti da agricoltura biologica:

- prodotti con almeno il 95% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica
- prodotti con almeno il 70% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica: in questo caso è consentito il riferimento all'agricoltura biologica solo nell'elenco degli ingredienti e non nella denominazione di vendita
- prodotti in conversione: in questo caso, è obbligatoria la dicitura "prodotto in conversione all'agricoltura biologica"

L'etichettatura dei prodotti biologici deve contenere le seguenti indicazioni:

- nome dell'organismo di controllo autorizzato, e suo codice, preceduto dalla sigla IT
- codice dell'azienda controllata
- numero di autorizzazione (sia per i prodotti agricoli che per quelli trasformati)
- dicitura "organismo di controllo autorizzato con D.M. Mi.R.A.A.F. n..... del.... In applicazione del Reg. CEE n. 2092/91" Altre informazioni sono invece facoltative:
- indicazione "Agricoltura biologica – Regime di controllo CE"

- marchio europeo; identifica i prodotti con almeno il 95% dei componenti da agricoltura biologica. Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile. Le carni ottenute con metodi di produzione biologici devono essere poste in vendita in una zona separata e identificata del banco. Oltre alle indicazioni previste per le carni ottenute in modo convenzionale, devono essere presenti e visibili gli attestati di macellazione conforme alla normativa sui prodotti biologici.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

La pasta deve essere di semola di grano duro. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida. Il riso da utilizzarsi deve essere del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali di lunga cottura.

LE CARNI, bovine, suine (queste ultime al momento non presenti nella tabella dietetica, salvo essere contemplate in diete speciali) ed avicunicole devono essere, fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente, provenire da animali nazionali e/o regionali, sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute, avere buon sapore, essere tenera e

ben digeribile, non avere odore sgradevole. Limitatamente a quelle bovine , esse dovranno essere di primo taglio

I PRODOTTI ITTICI devono presentare poco grasso ed essere privi di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati e bastoncini di pesce surgelati

I LEGUMI devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione possono essere surgelati.

GLI ORTAGGI devono essere di stagione o surgelati di recente raccolta essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina).

II FORMAGGIO:

da condimento deve essere: della qualità "Parmigiano Reggiano" e deve essere di prima scelta e marchiato, prodotto nelle zone tipiche , avere ottimo sapore e profumo e avere una stagionatura di almeno diciotto mesi **da pasto**, quali: Fontina o Galbanino, Emmenthal, Mozzarella, Ricotta, non devono presentare alterazioni esterne ed interne . Le eventuali confezioni, in monoporzioni sigillate devono riportare le seguenti informazioni:

- a) tipo di formaggio
- b) nome del produttore
- c) luogo di produzione
- d) data di scadenza

II PROSCIUTTO COTTO deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione. A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

II PROSCIUTTO CRUDO deve essere magro di tipo dolce , di coscia, di prima qualità, di provenienza nazionale, in ottimo stato di conservazione , con stagionatura non inferiore a sei mesi. A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Non deve essere usato prosciutto affettato o confezionato sottovuoto.