

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

CAPITOLATO PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE E BAR PRESSO IL
CENTRO MONTANO DI SOGGIORNO DELLA POLIZIA DI STATO DI
BADIA PRATAGLIA (AR)

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

INDICE

PREMESSA

- 1.1. Rappresentante per il Fondo di Assistenza per il Personale della P.S.
- 1.2. Rappresentante per l'Impresa
- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 – Servizio di Ristorazione
- Art. 3 – Igiene della Produzione
- Art. 4 - Pizzeria
- Art. 5 – Condimenti
- Art. 6 - Distribuzione dei pasti
- Art. 7 - Distribuzione con servizio a tavola
- Art. 8 - Servizio Bar
- Art. 9 - Operazioni di Pulizia e riassetto dei locali
- Art. 10 – Oneri a carico del Fondo di Assistenza
- Art. 11 – Oneri a carico dell'Impresa
- Art. 12 – Divieti
- Art. 13 – Servizi di animazione e pranzi e altro
- Art. 14 – Personale
- Art. 15 – Locali e attrezzature
- Art. 16 – Rifiuti
- Art. 17 – Ulteriori oneri
- Art. 18 – Attivita' di controllo e garanzie
- Art. 19 – Funzione di vigilanza
- Art. 20 – Contestazione delle inadempienze
- Art. 21 – Penalita'
- Art. 22 – Oneri e obblighi ulteriori a carico dell'Impresa
- Art. 23 - Riservatezza
- Art. 24 - Privacy
- Art. 25 - Rinvio

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

PREMESSA

Il presente Capitolato definisce le condizioni e le modalità di svolgimento dei servizi di ristorazione e bar, nonché di pizzeria, da espletare presso il Centro di soggiorno montano della Polizia di Stato di Badia Prataglia (AR) e costituisce parte integrante del contratto del _____, stipulato dal Fondo di Assistenza per il Personale della P.S. Ente di Diritto Pubblico, posto sotto la vigilanza del Ministero dell'Interno – Dipartimento della Pubblica Sicurezza e la ditta _____, in seguito indicata come "Impresa".

- 1.1 *Rappresentante per il Fondo di Assistenza*** - Il Fondo di Assistenza è rappresentato in sede dal Direttore del Centro di soggiorno a cui faranno capo la Direzione del Centro e tutte le attività relative allo svolgimento dei servizi, ivi compresa la competenza ad intrattenere rapporti formali con i rappresentanti della Impresa di cui al successivo punto 1.2.
- 1.2 *Rappresentante per l'Impresa*** – L'impresa deve nominare e comunicare al Fondo di Assistenza per il Personale della P.S. entro 15 (quindici) giorni dalla sottoscrizione del contratto, un proprio responsabile qualificato, per assicurare che il servizio sia svolto regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti, come specificato al successivo art. 13 del capitolato.

ART. 1

(Oggetto dell'appalto)

L'appalto ha per oggetto l'esecuzione del servizio di ristorazione, pizzeria e bar presso il Centro di soggiorno montano della Polizia di Stato di Badia Prataglia (AR).

ART. 2

(Servizio di Ristorazione)

Prestazione

Il servizio, da effettuarsi in tutti i giorni feriali della settimana nonché in tutti i giorni festivi, consiste nella preparazione dei pasti utilizzando generi alimentari reperiti autonomamente dall'impresa, nella distribuzione dei cibi con servizio al tavolo, nelle operazioni di pulizia e rigoverno delle stoviglie ed in quelle di riassetto e pulizia dei locali ed in operazioni varie connesse, ivi compreso lo smaltimento e trattamento differenziato dei rifiuti nel più vicino centro per la raccolta differenziata, lo smaltimento degli oli esausti e di ogni altro materiale di scarto, la sanificazione delle fosse biologiche.

Nella predisposizione dei menù potranno essere apportate variazioni sia quantitative che qualitative, fermo restando l'indicazione minima sulla composizione dei pasti sotto riportata.

Composizione dei Pasti

Il servizio giornaliero è suddiviso nei tre pasti corrispondenti alla prima colazione, al pranzo e alla cena.

- **1^ colazione a buffet**

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

- ✓ latte intero fresco e a lunga conservazione, latte scremato e parzialmente scremato o di soia/riso a richiesta;
- ✓ caffè anche decaffeinato;
- ✓ cioccolata, cacao;
- ✓ thè (bustina);
- ✓ succo d'arancia, succhi di frutta;
- ✓ biscotti, brioches, cornetti e paste fresche;
- ✓ fette biscottate;
- ✓ zucchero;
- ✓ marmellata, miele, burro, cioccolata in confezione monodose;
- ✓ pane;
- **Pranzo e cena al tavolo:**
 - ✓ primo piatto caldo: almeno tre scelte di cui una dietetica;
 - ✓ secondo piatto caldo: almeno tre scelte di cui uno freddo;
 - ✓ contorno: di stagione con almeno tre scelte;
 - ✓ pane;
 - ✓ frutta di stagione: due scelte;
 - ✓ dessert per la cena;
 - ✓ lt. 1 di acqua, gassata o naturale, a tavolo (ulteriore lt. 1 per tavoli con ospiti superiori a 4);
 - ✓ succo di frutta. In alternativa potranno essere somministrate in appositi impianti “alla spina” un numero di bevande non inferiore a 3 (acqua gassata o naturale, coca cola, aranciata, the freddo, succo di frutta).

A richiesta dell'interessato, l'Impresa fornirà, in sostituzione dei pasti caldi, cestini di equivalente contenuto calorico contenenti tre panini farciti (o due se almeno uno contiene carne), due frutti di stagione, mezzo litro di acqua minerale, Yogurt (gr. 125) o dolce, tovaglioli, posateria di plastica ed un sacchetto.

I pasti dovranno essere preparati in conformità alle vigenti norme legislative e disposizioni sanitarie.

Durante i pasti dovranno essere inoltre serviti pane fresco (bianco ed integrale) di giornata, grissini in confezioni singole, acqua minerale naturale e/o frizzante.

Il menù dovrà essere concordato con la Direzione del Centro, rappresentante del Fondo di Assistenza, ed avere periodicità quindicinale. In ogni caso lo stesso piatto (primo o secondo, caldo o freddo) non potrà ripetersi, di norma, più di due volte in quindici giorni.

Nella composizione dei menù giornalieri l'Impresa comunque dovrà assicurare una scelta del secondo piatto a base di carne o di pesce tutti i giorni.

E' consentito solo in via temporanea ed eccezionale apportare variazioni al menù concordato.

Ciò può verificarsi a causa di:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la confezione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause indipendenti dalla volontà dell'Impresa quali sciopero, incidenti, interruzione dell'erogazione dell'energia elettrica, del gas o dell'acqua;
- avaria della catena di conservazione dei prodotti deperibili;

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

- in occasione di particolari ricorrenze quali ad esempio il Natale, San Silvestro, Capodanno, Pasqua, Ferragosto ecc., con le modalità di cui al successivo articolo 12.

I pasti dovranno essere preparati presso le cucine del Centro di soggiorno appositamente attrezzate, e distribuiti e serviti presso i locali destinati a ristorante.

La quantità e qualità dei generi per la preparazione dei pasti, dovranno corrispondere a quanto riportato nell'all. 1 "Caratteristiche Tecniche e Merceologiche degli Alimenti" e nell'all. 2 "Grammature degli ingredienti componenti pietanze principali" tabelle annesse al presente Capitolato, di cui costituiscono parte integrante e vengono custodite agli atti del Fondo Assistenza.

Non sono ammesse etichettature incomplete non conformi alla attuale normativa anche europea, e non in lingua italiana.

La composizione dei pasti dovrà essere conforme al "Piano alimentare e di menù" presentato a corredo dell'offerta.

La compilazione e varietà del menù, le grammature ed il contenuto calorico dovranno essere analoghi a quanto previsto dalle corrispondenti categorie del settore.

L'impresa, utilizzando un campione rappresentativo di commensali, si impegna altresì a svolgere un programma di accertamento periodico del livello di gradimento del servizio, al fine di individuare ulteriori condizioni e soluzioni migliorative.

Prenotazione pasti

Gli ospiti prenoteranno entro le ore 10,00 di ogni giorno sia il pranzo che la cena.

A coloro che abbiano la documentata necessità di seguire una dieta particolare, dovranno essere comunque assicurate vivande compatibili, previa segnalazione in tempo utile.

Numero dei pasti

Le prestazioni sopra richieste si intendono riferite alla frequenza media annua valutata in circa 7.000 presenze.

I dati relativi al numero delle colazioni, dei pranzi e delle cene sono orientativi e suscettibili di notevoli variazioni in aumento o in diminuzione anche nel corso dello stesso anno solare per garantire la massima flessibilità ed aderenza a situazioni locali e/o riferite ai periodi stagionali di affluenza degli ospiti.

Le oscillazioni del numero dei pasti effettivamente consumati in più o in meno rispetto a quanto previsto non comportano alcuna modifica nei prezzi unitari indicati.

Per consentire all'Impresa l'impiego di personale e di derrate alimentari in quantità non superiore alle necessità, la Direzione del Centro comunica ogni mese e/o ogni settimana, all'Impresa stessa, il prevedibile numero di pasti giornalieri da somministrare nel rispettivo periodo di riferimento e la loro articolazione fra mattina e sera.

Comunica, altresì, il prevedibile numero di pasti da somministrare nelle giornate prefestive e festive, fermo restando che l'Impresa è tenuta a soddisfare esigenze di pasti in quantità superiore a quella prevista ed oggetto di comunicazione.

Date le caratteristiche del servizio, la segnalazione ha valore puramente indicativo e pertanto le oscillazioni del numero dei pasti effettivamente consumati rispetto al numero segnalato non comporta alcuna variazione del prezzo unitario.

Per le prestazioni oggetto del contratto, l'Impresa ha diritto, per ciascun pasto effettivamente somministrato, ai compensi indicati nello stesso.

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

Il pagamento del corrispettivo è disposto nei termini indicati dal contratto. La prevista dichiarazione di regolarità della prestazione tiene conto della concordanza del numero dei pasti addebitati in fattura con quelli effettivamente consumati e risultanti dalla documentazione in possesso del Fondo Assistenza.

ART. 3

(Igiene della Produzione)

La preparazione dei pasti deve rispettare gli standards igienici previsti dalla normativa vigente.

Le linee di lavorazione delle vivande sono predisposte in modo da evitare contaminazioni crociate.

Conservazione delle carni e di altri prodotti alimentari

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti. Qualora, per ragioni infrastrutturali, ciò non sia possibile, dovranno essere adottati opportuni accorgimenti affinché i sopraccitati alimenti non vengano in contatto tra loro.

I prodotti cotti refrigerati, pronti per il consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° C e 6° C.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore di banda stagnata, se il contenuto non viene immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

La protezione delle derrate dovrà avvenire solo mediante impiego di pellicola d'alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo in contenitori in vetro od acciaio inox.

I prodotti a lunga conservazione dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse ed essere sostituiti alla loro scadenza.

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e gastronomica. La preparazione degli alimenti e dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le seguenti modalità:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e 4° C;
- la lavorazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate;
- la carne trita dovrà essere preparata in giornata;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata, se non già approvvigionato preconfezionato;

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

- il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- le frittiture verranno effettuate nelle friggitrici e l'olio dovrà essere sostituito giornalmente;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata;
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi d'acqua; nel caso di fagioli, l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione.

ART. 4
(Servizio di pizzeria)

L'impresa dovrà garantire il servizio di pizzeria almeno per 3 giorni alla settimana e nei festivi, concordando con la Direzione del Centro gli orari e i giorni di apertura.

Dovrà, inoltre, provvedere alla richiesta di tutte le licenze e/o autorizzazioni previste per il tipo di servizio.

I listini prezzi applicati dall'impresa dovranno essere competitivi rispetto a quelli in uso presso gli esercizi commerciali della zona, e comunque di almeno il 15% inferiori ai singoli prezzi delle pizze e dei prodotti di rosticceria.

Il listino praticato, ed eventuali variazioni allo stesso, dovranno essere depositati presso il rappresentante del Fondo di Assistenza, prima dell'inizio del servizio. Ogni consumazione sarà servita a carico degli ospiti al prezzo di cui ai commi che precedono.

L'impresa dovrà assicurare tutti gli adempimenti previsti per il servizio di pizzeria relativamente alla preparazione degli alimenti ed al personale impiegato.

Il servizio di pizzeria è alternativo al servizio di ristorazione, e non può essere sostitutivo della tariffa prevista per la mezza pensione (solo cena) e pensione completa.

Dovranno, infine, essere concordate con la Direzione del Centro le modalità di prenotazione per gli ospiti, in relazione al servizio di pizzeria.

ART. 5
(Condimenti)

I tavoli dovranno essere forniti di kit di condimento olio extravergine di oliva, aceto, sale fino, sale iposodico, limone e quanto altro necessario per il condimento degli alimenti serviti, e del formaggio grattugiato se conforme al menù previsto.

ART. 6
(Distribuzione dei Pasti)

Gli orari per la distribuzione dei pasti saranno concordati con la Direzione del Centro. In linea di massima, potranno variare entro i seguenti limiti temporali:

- ✓ dalle ore 07,30 alle ore 09,30 per la colazione;
- ✓ dalle ore 12,30 alle ore 14,15 per il pranzo;
- ✓ dalle ore 19,30 alle ore 21,00 per la cena.

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

Per gli orari del servizio di pizzeria si rinvia agli accordi presi con la Direzione del Centro, nei periodi fissati per l'effettuazione del servizio.

L'Impresa, alla luce di specifiche ed imprevedibili esigenze connesse alle attività ricreative programmate dal Centro, dovrà assicurare il servizio anche al di fuori dei predetti orari, senza variazioni del corrispettivo.

Il servizio, espletato secondo le modalità precisate nelle presenti Specifiche, potrà essere sospeso temporaneamente per esigenze del Fondo Assistenza, e per un periodo non superiore ai 40 giorni. Tali sospensioni sono comunicate all'Impresa con preavviso di almeno 30 giorni. Durante la sospensione all'impresa verrà garantito un importo minimo giornaliero riferito ai giorni effettivi di sospensione. Detto importo sarà determinato dal 10 % dell'ammontare contrattuale annuo pattuito, ripartito per 365 giorni e moltiplicato per i giorni di sospensione.

ART. 7

(Distribuzione col servizio al tavolo)

Per tale servizio, l'Impresa dovrà impiegare personale professionalmente idoneo alle mansioni assegnate, nel numero necessario per l'esecuzione dello stesso e secondo qualità e livelli professionali previsti dalle vigenti disposizioni in materia di lavoro rispetto alle prestazioni che tale personale viene chiamato a svolgere.

Per lo svolgimento del servizio, all'impresa viene richiesto di:

- svolgere tutte le operazioni relative alla preparazione ed alla sistemazione dei tavoli e degli oggetti previsti per l'occasione; ad ogni rotazione di utenti, dovranno essere sostituiti i tovagliati;
- svolgere il servizio di tavola sia autonomamente, sia sotto la direzione delle professionalità superiori;
- effettuare il servizio secondo le istruzioni impartite, preparare cibi di uso tradizionale e servire i commensali, secondo l'ordine di precedenza ad essi spettante;
- sparecchiare i tavoli e riporre stoviglie, vetrerie e posaterie come prescritto, consegnando al personale incaricato il tovagliato da lavare ed assicurandosi, all'atto del ritiro di quello pulito, dello stato di pulizia e di conservazione dello stesso, in modo che nessun danno possa derivare a cose e persone dal modo con cui detto materiale è stato conservato. Le tovaglie, i tovaglioli, gli strofinacci ed altro materiale in stoffa in uso nella sala ristorante e nella cucina deve essere fornito e lavato a cura e spese dell'Impresa. Per i tovagliati già in uso presso il Centro l'impresa dovrà provvedere al lavaggio, conservazione ed eventuale sostituzione in caso di usura con analoga stoffa e tipologia;
- controllare che i locali nei quali deve essere svolto il servizio siano puliti e procedere personalmente alla spolveratura o lucidatura, ove necessario, delle vetrerie e posaterie da usare;
- attenersi, nel corso del servizio, alle regole di igiene per quanto riguarda lo stato dei cibi ed assicurarsi che il vasellame, le vetrerie e la posateria siano perfettamente puliti.
- Il personale addetto ai servizi dovrà mantenere un contegno irreprensibile nei confronti degli ospiti e del personale dipendente del Centro, ed attenersi scrupolosamente alle disposizioni che verranno impartite dal Direttore della struttura e dal Fondo di Assistenza.

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

ART. 8
(Servizio Bar)

Per il servizio bar la ditta si impegna a fornire generi di prima qualità e di marche conosciute e apprezzate a livello nazionale.

In proposito l'Impresa dovrà assicurare la vendita dei prodotti previsti nel listino dell'Associazione di categoria del luogo per i locali di 3^a categoria, praticando uno sconto del 20%.

Il listino praticato, ed eventuali variazioni allo stesso, dovranno essere depositati presso il rappresentante del Fondo di Assistenza, prima dell'inizio del servizio. Ogni consumazione sarà servita a carico degli ospiti al prezzo di cui ai commi che precedono.

Per alcuni prodotti, sottoelencati, il relativo prezzo di vendita al pubblico non dovrà superare gli importi a fianco indicati:

Caffè	€ 0,75
Cappuccino	€ 0,90
Acqua minerale lt. 1,5	€ 1,00
Succhi di frutta 100 ml	€ 1,20
Cornetti	€ 0,80

Il servizio dovrà essere assicurato tutti i giorni, feriali e festivi, rispettando i seguenti orari:

- mattina dalle ore 8.00 alle ore 10.00;
- pomeriggio dalle ore 13.30 alle ore 16,30
- sera dalle ore 20,30 alle ore 22,30.

L'impresa dovrà fornire eventuali apparecchiature specifiche per il bar, ulteriori rispetto a quelle date in uso. Le stoviglie dovranno essere tutte trattate con appositi macchinari di pulizia igienizzanti, che se del caso dovranno essere forniti dall'impresa qualora non esistenti.

Il bar dovrà essere fornito di registratori di cassa, per il pagamento delle consumazioni, e dovrà corrispondere alla normativa fiscale in vigore.

Presso il bar dovrà essere esposto, in modo ben visibile, il listino dei prezzi dei prodotti in vendita. Il barman dovrà indossare una divisa e dovrà arrivare in servizio prima dell'apertura, per fare il lavoro preliminare in modo che sia tutto in ordine. Nel bar, tutto quello che sarà in vista del cliente dovrà essere pulito e asciutto prima del servizio. I prodotti in vendita dovranno essere disponibili in quantità sufficiente e con rifornimento costante e vario, osservando le norme per una buona conservazione igienica degli stessi.

Anche per il servizio bar si richiama il contenuto dei successivi articoli.

ART. 9
(Pulizia e riassetto dei locali cucina, bar, sala ristorazione, pizzeria, magazzini)

Tutti i prodotti necessari per la pulizia, da preferire prodotti ecocompatibili, saranno a carico dell'Impresa.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di produzione e distribuzione.

Tutti i detersivi devono essere utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, dovrà essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti, nonché ogni qualvolta se ne presenti la necessità, tutte le attrezzature ed i locali dovranno essere detersi e disinfettati secondo le seguenti modalità.

Operazioni giornaliere

- lavaggio con idonei prodotti delle linee di preparazione ed accessori;
- pulitura dei tavoli e delle sedie;
- rimozione dei rifiuti e relativa pulizia dei cestini;
- spazzatura di tutti i pavimenti e successivo lavaggio con aggiunta, nell'acqua, di idoneo prodotto detergente ad azione germicida;

Operazioni settimanali

- controllo ed eventuali sostituzioni di parti deteriorate;
- spolveratura o pulizia delle pareti, anche ricoperte da piastrelle, degli infissi, delle finestre, delle porte, degli apparecchi di illuminazione;
- disinfezione degli interruttori a muro;
- lavaggio delle celle di refrigerazione, congelazione e dei frigoriferi;
- decalcificazione delle lavastoviglie;
- pulizia dei filtri delle cappe di aspirazione;
- spurgo dei pozzetti di scarico.

Operazioni mensili

- lavaggio delle porte e delle superfici vetrate con prodotti detergenti ad azione germicida;
- lavaggio delle serrande;
- spolveratura di termoconvettori, caloriferi e apparecchi di condizionamento;
- lavaggio delle sedie e tavoli con appositi prodotti detergenti.

Operazioni trimestrali

- pulizia dei pavimenti con idonei mezzi meccanici e successiva eventuale applicazione di sigillanti e ripristino della ceratura;
- lucidatura delle mostre delle porte, delle maniglie e delle scritte;
- disinfezione, derattizzazione e disinfestazione con idonei preparati.

ART. 10

(Oneri a carico del Fondo di Assistenza per il Personale della P.S.)

Il Fondo di Assistenza mette a disposizione, nell'attuale stato di manutenzione, i locali cucina, magazzini deposito, ristorante e pertinenze, necessari per l'espletamento del servizio, le attrezzature di cucina e quelle occorrenti per la distribuzione e la consumazione del pasto, le stoviglie, gli impianti frigoriferi per la conservazione degli alimenti di cui si darà atto in apposito verbale che dovrà essere sottoscritto dalle parti al momento della firma del contratto.

Il Fondo di Assistenza mette a disposizione dell'Impresa arredi, suppellettili e tovagliati, analiticamente indicati nel verbale di carico agli atti e disponibile presso la Direzione del Centro e che dovrà essere sottoscritto dalle parti.

Il materiale messo a disposizione sarà utilizzato ai soli fini inerenti il presente servizio, con l'onere di assicurarne la buona conservazione e manutenzione, sostenendo

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

quindi tutte le spese inerenti alla riparazione, sostituzione e adeguamento di quelli di proprietà del Fondo di Assistenza, secondo le normative vigenti.

I macchinari inutilizzati dovranno essere stoccati ordinatamente in appositi locali. Per le apparecchiature inutilizzate, dovrà essere comunque garantita la perfetta conservazione. Qualora fosse necessario operarne la dismissione, l'impresa dovrà preventivamente comunicarne all'Ente la relativa necessità, per avviare le dovute procedure di legge.

Pertanto tutto il materiale dato in uso durante la gestione si intende in buono stato di conservazione. Eventuali sostituzioni o reintegri di materiali che si rendessero necessari durante la gestione a causa di usura, danneggiamenti e furti, saranno a totale carico dell'Impresa, che dovrà consegnare al termine della gestione tutto il materiale elencato nel verbale di presa in carico in buono stato di conservazione.

In qualunque momento, su richiesta del Fondo di Assistenza ed in ogni caso ogni 4 mesi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto dato in uso. Le eventuali mancanze dei materiali dati in uso dovranno essere eliminate dall'impresa entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Ove l'impresa non ottemperi, il Fondo di Assistenza, previa comunicazione scritta, addebiterà alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 25% a titolo penale.

Nelle more dell'installazione di contatori parziali dei consumi relativi alle utenze (contatori a defalco), l'impresa provvede alle spese relative per la forza motrice, l'acqua ed il gas, fatte salve le spese per danni causati dall'Impresa stessa, secondo le modalità indicate nel successivo articolo 17.

Appronta i locali adibiti ai servizi tenendo conto della normativa antinfortunistica, di tutela dell'igiene, della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo del lavoro. Fornisce dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui è destinato ad operare il personale dell'impresa e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate.

Vigila sull'osservanza da parte dell'Impresa delle norme antinfortunistiche e di tutela dell'igiene.

ART. 11

(Oneri a carico dell'Impresa)

L'impresa provvede con spese a proprio carico all'acquisto dei generi alimentari che dovranno essere selezionati e della migliore qualità commerciale, forniti da aziende qualificate ed in regola con le normative del settore alimentare, anche europee.

A tal proposito si richiama quanto disposto dalla direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D.Lsg. 26 maggio 1997, n. 155), che prevede l'obbligo di applicazione del protocollo HACCP per tutti gli operatori a qualsiasi livello della catena produttiva alimentare.

L'impresa dovrà acquisire dai suoi fornitori e rendere disponibili al Fondo di Assistenza idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia, fermo restando che l'attività ispettiva che il Fondo di Assistenza effettuerà dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni dei punti critici, anche in attuazione di normative comunitarie in materia.

Provvede, altresì, al trasporto delle derrate presso i locali di conservazione ed al relativo stivaggio, alla confezione ed alla cottura degli alimenti secondo la cucina tradizionale ed a regola d'arte, alla relativa distribuzione al tavolo, al riassetto, alla pulizia ed alla

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

manutenzione della cucina, del ristorante, del bar e dei locali pertinenti, nonché delle stoviglie con prodotti idonei ed assolutamente privi di tossicità, il tutto alla fine di ogni pasto.

Fornisce i materiali per la pulizia dei locali e delle attrezzature di cui al punto precedente, i detersivi per il lavaggio del pentolame e delle stoviglie, gli indumenti del personale, i materiali di consumo compresi stuzzicadenti in confezione monouso, carta igienica, detergente per le mani, strofinacci, asciugamani monouso ecc., i materiali per la confezione di eventuali cestini, ivi compresa la posateria di plastica.

Provvede, a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria nonché a tutti gli interventi di riparazione conservativa necessari per garantire l'efficienza delle attrezzature e dei macchinari nonché la funzionalità dei locali della sala ristorante, cucina, bar e magazzino.

L'Impresa è tenuta al rimborso delle spese sostenute per analisi chimico-fisiche e microbiologiche (massimo 12 all'anno) che il Fondo Assistenza, tramite il suo incaricato, decidesse di effettuare direttamente, a suo insindacabile giudizio, presso laboratori specializzati.

Provvede alla pulizia esterna ed interna delle cappe, dei filtri, della canalizzazione delle bocchette di estrazione ed immissione aria.

Provvede a retribuire ed assicurare il proprio personale, come precisato in contratto, nonché a dotare il personale medesimo di quanto prescritto dalla normativa antinfortunistica.

Provvede alla fornitura e pulizia del vestiario del personale ed al lavaggio di tali effetti, compresi asciugamani, canovacci, ecc.

L'impresa si impegna ad osservare la vigente normativa sull'igiene dei luoghi di lavoro, sulle previdenze varie per disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, anzianità, previdenza, tubercolosi e di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante il periodo di vigenza del contratto, per la tutela materiale dei lavoratori nonché la normativa sulla sicurezza sul lavoro.

L'impresa garantisce anche il pieno rispetto di tutte le leggi sanitarie vigenti in materia di alimentazione ed, in particolare, del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155. Si impegna anche all'osservanza della normativa igienico – sanitaria e, particolarmente, di quella prevista dagli articoli dal 37 al 42 del D.P.R. n. 327/1980, ed in modo specifico della cucina, di cui detiene le chiavi, avendone l'esclusiva responsabilità, al pari del magazzino viveri, del quale, pure, detiene le chiavi, e del bar.

L'impresa ha l'obbligo di presentare copia di idonea assicurazione per la responsabilità civile verso terzi presso Compagnia assicuratrice in relazione ai rischi derivanti dalla propria attività ed in particolare da avvelenamenti ed intossicazioni dovuti ad ingerimenti da parte dei commensali di cibi preparati e distribuiti dal proprio personale, nonché da incidenti derivanti dal mancato rispetto delle norme di sicurezza. La relativa polizza dovrà essere esibita al Fondo di Assistenza prima della decorrenza del contratto per l'approvazione e per le eventuali modifiche, con l'indicazione dei massimali minimi previsti per legge.

L'Impresa si impegna a rendere sempre disponibile l'accesso al personale esterno ai locali per eventuali lavori di manutenzione straordinaria che si rendessero necessari ed autorizzati dal Fondo di Assistenza.

Nella settimana in cui l'appalto avrà inizio, in data da concordare, il responsabile della ditta e l'incaricato del Centro effettueranno un sopralluogo nei locali in cui il servizio verrà svolto (sale da pranzo, cucina, magazzini, bar) al fine di redigere un verbale di

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

assegnazione in uso e di verificare l'efficienza delle varie attrezzature. Detto verbale, redatto in duplice copia, verrà sottoscritto dal responsabile della ditta, dall'incaricato e dal Direttore del Centro di soggiorno ed inoltrato al Fondo di Assistenza.

L'Impresa dovrà provvedere all'acquisizione, qualora necessario, delle autorizzazioni preventive, di carattere sanitario e/o commerciale per l'espletamento del servizio che deve assicurare.

ART. 12

(Divieti)

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, sarà assolutamente vietato accantonare detersivi scope e strofinacci di qualsiasi genere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito ed in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta.

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

Il personale che effettua pulizia o lavaggio dovrà indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione ed alla preparazione degli alimenti.

ART. 13

(Servizio di animazione, pranzi, cene, feste e intrattenimenti danzanti in occasione di particolari eventi ed avvenimenti, servizio di pizzeria)

Servizio di animazione

L'impresa provvederà a propria cura e spese all'organizzazione di una serata di arrivederci agli ospiti in partenza con menù speciale ed un intrattenimento musicale, oltre a veglioni e cene di gala nelle seguenti ricorrenze: Pasqua, Ferragosto, Natale, Capodanno.

L'impresa provvederà ad effettuare un piccolo servizio di accoglienza e congedo degli ospiti, e ad esporre il programma di attività da svolgersi durante il turno di permanenza

Provvederà, inoltre, all'organizzazione di serate speciali atte ad intrattenere gli ospiti all'interno della struttura, o in alternativa al di fuori con escursioni, spettacoli, proiezione di film e giochi di società, realizzando almeno 1 (una) attività a settimana.

L'impresa dovrà provvedere a fornire agli ospiti che ne faranno richiesta carte da gioco di vario tipo, o altri giochi di società, dvd e cd musicali, giornali, settimanali o riviste quanto altro per allietare le serate degli ospiti residenti.

L'impresa dovrà provvedere a fornire agli ospiti informazioni su musei, mostre, attrazioni turistiche della zona, ecc., nonché la distribuzione di materiale che l'Ente intendesse far pervenire agli ospiti e di quello messo a disposizione dagli Enti provinciali del turismo.

Particolari Eventi ed Avvenimenti

In occasione di particolari eventi e/o avvenimenti, la Direzione del Centro potrà richiedere alla ditta, ma non essere obbligata, previa anticipata comunicazione, il servizio di ristorazione, pizzeria e bar, concordando con essa le modalità ed i menù da proporre e le eventuali maggiorazioni di prezzo per il miglioramento quantitativo e qualitativo delle portate.

In caso di manifestazioni promosse per fini istituzionali, di rappresentanza o sociali il Fondo di Assistenza si riserva la facoltà di utilizzare i locali e le attrezzature di sua proprietà,

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

previa comunicazione all'Impresa, preceduta da accordi diretti, nonché di avvalersi, ma non essere obbligato, per tali eventi, della ditta stessa. In questo caso, con le stesse modalità sopra indicate, potrà essere richiesto, da parte del Fondo di Assistenza, il servizio di ristorazione e catering per i citati intrattenimenti e/o manifestazioni per fini istituzionali o in occasione di convegni, incontri e cerimonie d'interesse dell'Amministrazione della Pubblica Sicurezza.

In occasioni particolari (es. Fine anno, Pasqua, Ferragosto, ecc.) l'impresa dovrà fornire ed utilizzare tovagliati, stoviglie e decorazioni che sottolineino l'importanza del giorno di festa, provvedendo comunque a porre al centro di ogni tavola una composizione decorativa.

Su specifica richiesta dell'ospite, dovranno essere forniti gratuitamente seggioloni da tavola per bambini e neonati.

Il Fondo di Assistenza ha la possibilità di richiedere prestazioni a carattere straordinario ed occasionale da eseguire durante il periodo di durata del contratto.

Le prestazioni di cui al punto precedente, tramite il Direttore del Centro, possono essere chieste, ma non essere obbligatoriamente eseguite dal medesimo assegnatario.

La ditta aggiudicataria del servizio, qualora richiesto, si impegna a soddisfare le richieste in parola, con sollecitudine e comunque non oltre 24 ore dalla richiesta.

ART. 14
(Personale)

Unità lavoratrici, formazione e professionalità:

Il servizio dovrà essere assicurato con un numero di operatori professionalmente idonei per le peculiari necessità, sufficiente a garantire le prestazioni durante tutti i giorni, compresi i festivi, anche infrasettimanali, nelle fasce orarie indicate negli artt 4, 6, 7 e 8 e negli adempimenti temporali connessi ai servizi di ristorazione, pizzeria e bar.

Tutto il personale addetto all'esecuzione dei servizi di ristorazione e bar deve essere alle dipendenze dell'Impresa, professionalmente idoneo ai compiti assegnati, in possesso delle certificazioni richieste per lo svolgimento delle mansioni, nel numero necessario per l'esecuzione ottimale del servizio, secondo qualità e livelli professionali previsti dalle vigenti disposizioni in materia di lavoro per le prestazioni che tale personale è chiamato a svolgere.

Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione e per quanto riguarda la sicurezza sul lavoro, si fa riferimento a quanto previsto dai rispettivi Contratti Collettivi Nazionali del Lavoro per i dipendenti dei relativi settori e dalla normativa specifica emanata in materia, **nonché a quanto disciplinato dalla Legge 3 agosto 2007 n. 123 e dal D.Lgs. 81/2008**. L'Impresa provvederà agli adeguamenti necessari in caso di successivo intervento legislativo.

L'Impresa è tenuta ad aggiornare e formare i propri dipendenti in merito alle tecniche, ai macchinari ed alle procedure da utilizzare per agire secondo le modalità operative che garantiscono le finalità, la sicurezza e l'igienicità dell'intervento previsto. In particolare il personale dipendente deve essere adeguatamente informato e formato su:

- rischi connessi all'attività lavorativa;
- tipologia di lavoro, con particolare riferimento a quello svolto nel settore alimentare e della ristorazione;
- rischi cui sono o comunque possono essere esposti nei vari luoghi di lavoro;
- segnaletica da predisporre a delimitazione di zone pericolose;

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

- segnaletica di avvertimento e di divieto da esporre ad identificazione di operazioni a rischio di infortunio;
- dispositivi di protezione individuale.

Prima dell'inizio delle prestazioni, l'Impresa dovrà far pervenire al Fondo di Assistenza, mediante la Direzione del Centro, l'elenco nominativo completo del personale che intende impiegare, corredato dalla copia di un valido documento di riconoscimento, con specificazione dei dati anagrafici, delle qualifiche e delle mansioni, oltre che dell'indicazione del settore d'utilizzo di ognuno.

Nello svolgimento del servizio, il personale deve tenere un comportamento irreprensibile e sempre formalmente corretto. Al personale in parola è fatto assoluto divieto di utilizzare le attrezzature e le apparecchiature (fotocopiatrici, fax, telefoni, ecc.) che esulano dall'espletamento del servizio. Il Fondo di Assistenza si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa la sostituzione di personale ritenuto non idoneo o non gradito, a suo insindacabile giudizio.

In tal caso, l'Impresa provvede alla sostituzione entro e non oltre cinque giorni dal ricevimento della richiesta, con relativa comunicazione scritta alla Direzione del Centro, senza che ciò possa costituire maggior onere.

Ogni sostituzione del personale che l'Impresa intende effettuare, dovrà essere obbligatoriamente comunicata preventivamente al Fondo di Assistenza, certificando per il personale in sostituzione, gli stessi requisiti indicati ai punti precedenti.

E' fatto obbligo a tutto il personale della ditta di osservare e fare osservare scrupolosamente tutte le norme inerenti la sicurezza nell'impiego di attrezzature e macchinari e di far rispettare i criteri di salvaguardia dell'ambiente nell'impiego di prodotti e di economicità nell'uso dell'energia elettrica, del gas e dell'acqua potabile.

Responsabile dell'Impresa: il Referente unico

L'impresa dovrà trasmettere per iscritto il nominativo del dipendente designato come responsabile dell'Impresa, che dovrà essere costantemente presente nell'intero arco di tempo in cui si svolgono i **servizi oggetto del presente capitolato**, ed il soggetto designato come referente unico nei rapporti con il Fondo di Assistenza per le prestazioni contrattuali presso la sede del Centro Montano. Relativamente al referente unico oltre al nominativo, dovrà essere fornito, entro lo stesso termine, un recapito telefonico fisso, un recapito telefonico mobile, un numero di fax e/o un indirizzo e-mail.

L'Impresa dovrà rendere perfettamente funzionante un servizio di reperibilità e pronto intervento, oltre quello previsto in altro articolo del presente capitolato, dalle ore 7.00 alle ore 21.00, per attivare urgentemente interventi di emergenza richiesti dalla Direzione del Centro.

Il Referente unico è tenuto a far capo alla Direzione del Centro per tutte le comunicazioni concernenti il presente appalto ed è tenuto ad assicurare l'efficace e continuo collegamento con la Direzione del Centro durante tutto l'espletamento del servizio. In caso di assenza del Referente unico, l'Impresa deve comunicare immediatamente alla Direzione del Centro il nominativo del sostituto. Tutte le comunicazioni e contestazioni inoltrate al Referente unico, si intenderanno comunicate direttamente all'Impresa.

Sicurezza e incolumità fisica dei dipendenti

L'Impresa ha l'obbligo di adottare tutti i provvedimenti e tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità fisica dei dipendenti, collaboratori e terzi, nonché

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

evitare danni ai beni pubblici e privati. Ogni responsabilità ricadrà pertanto sull'Impresa, con esclusione del Fondo di Assistenza e del personale preposto alla Direzione e sorveglianza del Centro.

L'Impresa deve assicurare al personale, in tutti i settori d'impiego, idonei capi di vestiario, nonché - ove previsto dalla legislazione vigente - capi speciali antinfortunistici (dotazioni di protezione individuale).

Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione degli alimenti, la distribuzione degli stessi ed i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dalla legislazione vigente in materia.

In particolare:

(1) uomini addetti al ristorante ed al bar:

- pantaloni neri, camicia bianca con cravatta e calzature nere e contrassegno stampato dell'Impresa, numero d'identificazione e targhetta con il cognome;

(2) donne addette al ristorante ed al bar:

- gonna nera, calzature nere, camicia bianca con contrassegno stampato dell'Impresa, numero d'identificazione e targhetta con il cognome;

(3) cuochi, aiuto cuochi ed addetti alla preparazione dei pasti:

- tenuta bianca (o di colore chiaro) con contrassegno stampato dell'Impresa, numero d'identificazione e targhetta con il cognome;
- copricapo igienico bianco e calzature antiscivolo con calze chiare;
- guanti e mascherina monouso.

(4) addetti al lavaggio stoviglie ed alle pulizie:

- tuta blu con contrassegno stampato dell'Impresa, numero d'identificazione e targhetta con il cognome;
- calzature antiscivolo.

Il Fondo di Assistenza si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di quei capi ritenuti, a suo insindacabile giudizio, non rispondenti al decoro e/o all'uso. Sono vietati capi d'abbigliamento personali al di fuori di quelli sopra elencati.

L'Impresa è impegnata altresì alla tempestiva sostituzione del personale assente per ferie, malattia, scioperi ecc. allo scopo di evitare disservizi nell'espletamento dei citati servizi.

Le persone incaricate dei servizi di ristorazione e bar e di pulizia dovranno essere munite, durante il servizio, di apposita divisa completa di tessera di riconoscimento corredata di fotografia, indicante il nominativo dell'operatore e la denominazione dell'Impresa di appartenenza.

Tutto il personale impiegato deve essere in possesso di tutte le certificazioni necessarie, anche sanitarie, previste dalla vigente legislazione. Il Fondo di Assistenza si riserva la facoltà di disporre opportune verifiche.

Infine, l'Impresa dovrà nominare e comunicare al Fondo di Assistenza i soggetti obbligati secondo la normativa in materia di salute e sicurezza sui posti di lavoro di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 15

(Locali e attrezzature date in uso per la gestione del servizio e utilizzo)

Tutti i locali, materiali ed attrezzature di proprietà del Fondo di Assistenza, in uso all'impresa, saranno oggetto di verbale, firmato dalle parti.

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

L'impresa è tenuta ad usare i locali per la destinazione d'uso fissata e con ordinaria diligenza, al pari di quanto le viene dato in custodia.

L'impresa non può apportare, di sua iniziativa, alcuna modifica ai locali, attrezzature e materiali alla stessa dati in uso senza il preventivo benestare scritto del Fondo di Assistenza. Le eventuali modifiche o migliorie apportate, previa autorizzazione, agli immobili o agli impianti si intendono acquisite dal Fondo di Assistenza, fermo restando il diritto per quest'ultima di chiederne il ripristino nello stato originario.

Il Fondo di Assistenza ha la facoltà, in qualunque momento, di procedere a verifiche dello stato di conservazione e funzionalità di quanto dato in uso.

Le richieste di rimborso per danno a locali ed attrezzature, nonché per ammanchi e rotture devono essere formulate per iscritto entro un mese dal relativo accertamento e l'impresa ne risponde ai sensi e con le modalità di cui al contratto. Il Fondo di Assistenza ne addebita l'importo, analogamente a quanto previsto per le penalità del contratto stesso, sempre che l'impresa non provveda alla riparazione o al reintegro.

Se la contestazione è mossa ad avvenuta conclusione dell'obbligazione, il danno è liquidato mediante recupero dei crediti al momento esistenti, ovvero mediante incameramento del deposito cauzionale.

Inoltre, presso il Centro di soggiorno, compatibilmente con le disponibilità logistiche, il Fondo di Assistenza metterà a disposizione dell'assegnatario un locale, possibilmente chiuso a chiave, ma accessibile dai responsabili del Fondo di Assistenza, da destinarsi a spogliatoio ed a deposito di materiale ed attrezzature per l'uso corrente.

Il Fondo di Assistenza ha la facoltà di effettuare controlli e verifiche in ogni momento sullo stato d'uso e di mantenimento dei locali, delle attrezzature, dei materiali e di quant'altro ivi custodito.

I locali devono essere utilizzati per una destinazione d'uso compatibile con le caratteristiche igienico-sanitarie e di sicurezza degli stessi, inoltre devono essere tenuti in perfetto stato di conservazione, pulizia ed ordine.

L'assegnatario si assume la completa responsabilità degli spazi assegnati, della custodia delle attrezzature, dei materiali e di quant'altro ivi depositato e del loro uso; il Fondo di Assistenza non sarà in alcun modo responsabile di eventuali danni o furti degli stessi.

I materiali e prodotti necessari per il servizio dovranno essere depositati in quantità non eccessive, ma nella misura necessaria per periodi limitati.

Ogni cura deve essere osservata per tale custodia, con particolare attenzione ai materiali infiammabili, tossici o corrosivi e lo stoccaggio deve rispettare i limiti quantitativi fissati dalla vigente normativa.

L'assegnatario è tenuto a depositare presso il predetto locale copia delle schede tecniche informative, redatte in lingua italiana, delle attrezzature, dei macchinari, dei materiali, nonché dei prodotti utilizzati per l'esecuzione del servizio.

ART. 16
(Rifiuti)

I rifiuti solidi, sia del servizio di ristorazione che di bar, dovranno essere raccolti in sacchi di plastica forniti dalla ditta secondo la normativa in vigore e convogliati subito dopo la preparazione dei pasti e la pulizia ed il riassetto dei locali di pertinenza, negli appositi

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

contenitori pubblici per la raccolta differenziata secondo gli orari e le modalità stabiliti dal Comune.

Lo smaltimento degli oli esausti e la sanificazione delle fosse biologiche sono a cura dell'impresa.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (canalini di scarico, lavandini, ecc.). L'eventuale ostruzione degli stessi per uso non conforme sarà addebitata alla ditta che dovrà sostenere tutti gli oneri per il ripristino della loro funzionalità.

ART. 17
(Ulteriori oneri)

Sono a carico della ditta appaltatrice, oltre alle spese per il personale utilizzato, tutti indistintamente gli ulteriori macchinari, gli attrezzi, gli utensili ed i materiali occorrenti per l'esecuzione dei servizi tutti oggetto dell'appalto e loro riparazione, nonché gli indumenti di lavoro degli addetti ed in genere tutto ciò che è necessario per lo svolgimento dei servizi appaltati.

Il Fondo di Assistenza si riserva la facoltà di proibire l'uso di prodotti (detersivi, disinfettanti, ecc) e di macchinari che, a suo insindacabile giudizio, venissero ritenuti dannosi alle persone, agli immobili e agli arredi.

Sono a carico dell'impresa le spese relative a tutte le utenze (energia elettrica, acqua, gas, ecc.) inerenti il servizio oggetto dell'appalto. Nelle more dell'installazione dei contatori a defalco, l'impresa dovrà versare al Fondo Assistenza un importo forfetario quantificato in € 10.000,00 annui. Per le frazioni di anno l'importo da corrispondere sarà proporzionato ai mesi e giorni effettivamente prestati.

Sono, altresì, a carico dell'Impresa gli eventuali canoni demaniali che dovessero essere richieste dall'Ente concessionario dell'immobile, e che dovranno essere oggetto di atto negoziale separato con l'Amministrazione concedente.

Nessuna responsabilità, in ogni caso, potrà far carico al Fondo di Assistenza per quanto indicato al comma precedente, restando inteso che l'utilizzazione dell'acqua, dell'energia elettrica e dei locali avviene nell'interesse dell'Impresa ed a suo eventuale rischio, anche nei confronti dei terzi.

ART. 18
(Attività di controllo e garanzie)

Generalità

Il rappresentante del Fondo di Assistenza pone in atto i controlli riguardanti le seguenti aree di interesse:

- ✓ introduzione delle derrate;
- ✓ modalità di conservazione;
- ✓ preparazione del vitto;
- ✓ distribuzione;
- ✓ pulizia dei locali in cui viene svolto il servizio ristorazione e bar;
- ✓ andamento generale del servizio.

L'attività deve mirare all'accertamento della perfetta ed uniforme osservanza delle previsioni contenute nel contratto e nel presente Capitolato, nonché di ogni altra previsione legislativa in materia. Tutti i cennati controlli devono intendersi indipendenti da qualsiasi altra forma di controllo di qualità e/o autocontrollo effettuati dall'Impresa.

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

Introduzione delle derrate

Si provvederà saltuariamente ad apposito controllo delle derrate approvvigionate dall'impresa, prelevando almeno un campionamento delle derrate approvvigionate per il successivo invio alle analisi di laboratorio. In caso di rifiuto totale o parziale, l'impresa potrà chiedere un secondo controllo ed in caso di conferma del rifiuto, l'impresa stessa dovrà provvedere alla sostituzione totale della partita. Tutte le operazioni di cui sopra sono oggetto di verbali, da conservarsi in apposita raccolta.

Modalità di conservazione

Il Fondo di Assistenza provvederà ad effettuare tutti i controlli ritenuti necessari per l'accertamento dell'applicazione delle procedure stabilite per la corretta conservazione degli alimenti.

Pulizia dei locali

Il controllo di tale attività avverrà giornalmente e sarà diretto all'accertamento di quanto previsto all'articolo 9 delle presenti Specifiche Tecniche.

Garanzie

L'impresa garantisce l'accesso di rappresentanti del Fondo di Assistenza in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare controlli sull'efficienza e sulla regolarità del servizio. Nei locali adibiti ai magazzini e cucina, non è consentito l'accesso di personale estraneo all'impresa, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e dei controlli disposti dal Fondo di Assistenza.

ART. 19

(Funzione di vigilanza)

La vigilanza quotidiana è affidata al "Rappresentante" per il Fondo di Assistenza, di cui al precedente punto 1.1 che ha l'obbligo di informare tempestivamente il Fondo di Assistenza di tutti gli inadempimenti di cui ai successivi commi.

Al Rappresentante del Centro devono essere tempestivamente comunicate, anche verbalmente, con successiva formalizzazione scritta, eventuali inadempienze e motivi di lamentela.

Egli provvede, nel caso l'Impresa durante lo svolgimento del servizio dia motivo a rilievi per negligenze ed inadempienze nell'osservanza delle clausole contrattuali, a notificare quanto prima e comunque entro le ventiquattrore successive, una formale diffida, nelle forme previste dall'art. 4 del contratto, senza pregiudizio per l'applicazione delle penalità.

I controlli posti in essere dal Fondo di Assistenza devono intendersi indipendenti da qualsiasi altra forma di "controllo di qualità e/o autocontrollo" effettuato dall'Impresa, anche in esecuzione del presente Capitolato.

Sulla base della gravità delle singole inadempienze accertate, il Fondo di Assistenza determina l'applicazione di una penalità, calcolata secondo le modalità di cui al successivo articolo 20.

Tale penalità deve essere comunque rapportata al valore economico della prestazione non effettuata o effettuata male, ed al "disagio" e/o "danno" arrecato al Fondo di Assistenza.

L'ammontare delle penalità è addebitato, di regola, nel momento in cui viene disposto il pagamento della fattura e comunicato all'Impresa.

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

Ogni avvenimento o fatto ritenuto causa di forza maggiore, da cui possa essere derivato ritardo, difficoltà o impossibilità a adempiere agli obblighi contrattuali, deve essere comunicato entro 2 (due) giorni dal verificarsi.

Il Fondo di Assistenza si riserva la facoltà di eseguire e/o fare eseguire tutti quei controlli che dovesse ritenere opportuni per il regolare svolgimento del servizio, anche attraverso gli Organi competenti.

ART. 20

(contestazione delle inadempienze e relative conseguenze)

Nei casi in cui l'attività di controllo evidenzia l'esistenza di manchevolezze o inadempienze in ordine alle prescrizioni contrattuali e del presente Capitolato, il rappresentante del Fondo di Assistenza formalizza la contestazione scritta secondo le modalità e con le conseguenze previste dal contratto.

ART. 21

(Penalità)

In caso di prestazioni difformi, diverse e/o non adeguate a quanto previsto nel presente capitolato, il Fondo di Assistenza applica una penalità variabile da un minimo di € 55,00 ad un massimo di € 250,00 previa contestazione scritta da parte del Direttore del Centro. E' fatta salva la facoltà per l'Impresa di presentare controdeduzioni e/o giustificazioni scritte entro 10 giorni dal ricevimento della contestazione.

Il Fondo di Assistenza determina l'applicazione della penalità di cui sopra, sulla base della gravità delle inadempienze accertate.

Tale penalità deve essere comunque rapportata al valore economico della prestazione non effettuata o effettuata male, ed al "disagio" e/o "danno" arrecato al Fondo di Assistenza.

L'ammontare delle penalità è addebitato, di regola, nel momento in cui viene disposto il pagamento della fattura e comunicato all'Impresa.

L'applicazione delle penalità è assunta con provvedimento del Consigliere Delegato del Fondo Assistenza quando le giustificazioni addotte non sono ritenute congrue. L'importo della penalità applicata sarà detratto dai compensi spettanti all'Impresa.

In caso di recidiva inosservanza del capitolato e/o del contratto l'Ente ha la facoltà insindacabile di revocare l'affidamento del servizio, mediante contestazione scritta con preavviso di almeno tre (3) giorni, da valere come disdetta a tutti gli effetti di legge.

In caso di reiterata inadempienza nella materia di cui ai precedenti commi, il Fondo di Assistenza si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di considerare il contratto risolto di diritto per colpa della ditta esecutrice del servizio.

Ogni avvenimento o fatto ritenuto causa di forza maggiore, da cui possa essere derivato ritardo, difficoltà o impossibilità a adempiere agli obblighi contrattuali, deve essere comunicato entro 2 (due) giorni dal verificarsi.

Il Fondo di Assistenza si riserva la facoltà di eseguire e/o fare eseguire tutti quei controlli che dovesse ritenere opportuni per il regolare svolgimento del servizio, anche attraverso gli Organi competenti.

E' fatta salva per il Fondo di Assistenza, in ogni caso, l'azione per il risarcimento del danno.

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

ART. 22

(Oneri e obblighi diversi a carico dell'appaltatore, responsabilità dell'appaltatore)

Sono a carico dell'Appaltatore gli oneri ed obblighi che seguono comprese le spese conseguenti:

- l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro, all'assicurazione degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, la invalidità e le altre disposizioni in vigore o che potranno intervenire nel corso dell'appalto.
- utilizzare, per le attività dell'appalto, personale munito di preparazione professionale e di conoscenze tecniche adeguate alla esigenza di ogni specifico lavoro e tali comunque da permettere ai vari addetti di conoscere il funzionamento delle apparecchiature e dei componenti che saranno chiamati a gestire per i servizi di ristorazione e bar. Lo stesso personale dovrà avere conoscenza delle norme antinfortunistiche.
- produrre copia della polizza di assicurazione RC per danni e verso terzi contro gli incidenti di tutti i servizi appaltati, dall'inizio degli stessi fino al termine finale.

E' fatto altresì divieto all'Impresa di:

- Trattenersi negli ambienti di lavoro al di fuori dell'orario stabilito.
- Accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate al servizio.
- Introdurre sostanze infiammabili o comunque nocive, ovvero materiali non necessari alle pulizie.
- Intralciare passaggi, corridoi, vie di fuga, uscite degli ascensori ed uscite di sicurezza con materiali e macchinari di qualsiasi natura.

L'Impresa è obbligata a fornire, ad ogni richiesta del Fondo di Assistenza, tutte le documentazioni attestanti gli adempimenti riportati in precedenza.

ART. 23

(Riservatezza)

L'Impresa si impegna ad osservare la massima riservatezza nei confronti delle notizie di qualsiasi natura comunque acquisite nello svolgimento del servizio, in conformità a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003.

ART. 24

(privacy)

Ai sensi e per gli effetti del Decreto legislativo n. 196/2003 le parti dichiarano di essersi reciprocamente informate e di acconsentire che i dati personali raccolti per la formalizzazione del presente atto siano oggetto di trattamento per gli adempimenti di natura civilistica e fiscale e per finalità gestionali.

ART. 25

(rinvio)

Per tutto ciò non disciplinato dal presente capitolato si rimanda alle disposizioni relative:

FONDO DI ASSISTENZA
PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA
ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

- alla legge ed al regolamento sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato;
- alle disposizioni contenute nella vigente normativa nazionale e comunitaria, in materia di appalti pubblici di servizi;
- al codice civile ed alle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle clausole e dalle disposizioni degli atti soprarichiamati
- alla Legge 3 agosto 2007 n. 123 e dal D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81.

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

**CENTRO MONTANO DELLA POLIZIA DI STATO DI BADIA PRATAGLIA (AR)
PUBBLICA GARA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI ALBERGHIERI, PULIZIA,
MANUTENZIONE ORDINARIA E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI**

Allegato 2

**INDICE DELLE GRAMMATURE MEDIE DEGLI INGREDIENTI
COMPONENTI LE PIETANZE PRINCIPALI**

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

PRIMI PIATTI

A – Minestre

1 – Minestra di patate e fagioli alla casalinga

pasta gr. 60
fagioli gr. 60
pelati gr. 20
olio gr. 10
cipolla gr. 5
sedano (coste) gr. 5
aglio, prezzemolo, basilico, sale, pepe q.b.

2 – Minestra di pasta e ceci

pasta corta gr. 50
ceci gr. 60
pelati gr. 10
olio gr. 12
aglio, acciughe, rosmarino, sale, pepe q.b.

3 – Minestra di pasta (o riso) e fagioli

pasta (o riso) gr. 60
fagioli gr. 60
olio gr. 10
pelati gr. 10
cipolla gr. 10
concentrato di pomodoro, pancetta, prezzemolo, sale q.b.

4 – Minestra di pasta e lenticchie

pasta corta gr. 60
lenticchie gr. 60
pelati gr. 10
olio gr. 6
sedano gr. 6
lardo, cipolla, formaggio parmigiano, prezzemolo, aglio,
sale, pepe q.b.

5 – Minestra di pasta e piselli

pasta corta gr. 60
piselli (scatolati – sgocciolati) gr. 40
pelati gr. 10
olio gr. 10
preparato per brodo (con estratto di carne) gr. 10
pancetta, cipolla, sale, pepe q.b.

6 – Minestra di “risi e bisì”

riso gr. 50
piselli (scatolati – sgocciolati) gr. 50
burro gr. 6
formaggio parmigiano gr. 6
cipolla, sedano, olio, preparato per brodo (con estratto di carne), aglio, sale q.b.

7 – Minestra di pasta (o riso) e patate

pasta (o riso) gr. 65
patate gr. 80
pelati gr. 10
olio gr. 10
cipolla gr. 10
sedano gr. 10
formaggio parmigiano, preparato per brodo (senza estratto di carne), concentrato di pomodoro, prezzemolo, sale q.b.

8 – Minestra di riso e lenticchie

riso gr. 50
lenticchie gr. 60
pelati gr. 10
sedano (coste) gr. 6
lardo (o guanciale), olio, cipolla, aglio, sale q.b.

9 – Pasta (o riso) in brodo

pasta (o riso) gr. 60
preparato per brodo
(con estratto di carne) gr. 5
burro gr. 6
formaggio parmigiano, sale q.b.

10 – Riso e zucchine in brodo

riso gr. 40
zucchine gr. 50
preparato per brodo
(con estratto di carne) gr. 5
burro gr. 5
formaggio parmigiano, cipolla, prezzemolo, sale q.b.

11 – Stracciatella alla romana

uova (per 100 porzioni) n. 75
formaggio parmigiano gr. 12
pane grattugiato gr. 10
preparato per brodo (con estratto di carne) gr. 5
prezzemolo, sale, noce moscata q.b.

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

12 – Stracciatella campagnola

spaghetti gr. 50
pelati gr. 20
olio gr. 10
uova (per 100 porzioni) n. 30
formaggio parmigiano gr. 6
cipolla, basilico, sale q.b.

B – Minestroni

13 – Minestrone di verdure con pasta (o riso)

verdure fresche di stagione gr. 80
patate gr. 30
fagioli gr. 15
pelati gr. 10
pasta (o riso) gr. 70
olio gr. 10
formaggio parmigiano, preparato per brodo (senza estratto di carne), cipolla, carota, sedano, pancetta, sale q.b.

14 – Pasta (o riso) con passato di verdure

pasta (o riso) gr. 70
verdure fresche di stagione gr. 80
patate gr. 30
fagioli gr. 15
olio gr. 10
pelati gr. 10
formaggio parmigiano, preparato per brodo (senza estratto di carne) cipolla, carota, sedano, pancetta, sale q.b.

15 – Zuppa paesana

pasta corta gr. 50
patate gr. 30
pomodori maturi gr. 20
zucchine gr. 20
verze gr. 20
cavolfiori gr. 20
carote gr. 15
spinaci gr. 10
olio gr. 15
sedano, preparato per brodo (con estratto di carne), formaggio parmigiano, sale q.b.

16 – Polenta

farina di mais gialla a grana fine gr. 50
latte gr. 250
burro gr. 20
parmigiano grattugiato gr. 10 sale q.b.

C – Pietanze a base di riso

17 – Insalata di riso

riso gr. 80
giardiniera gr. 20
olio di oliva gr. 15
piselli lessati e sgocciolati gr. 10
prosciutto cotto gr. 10
tonno sott'olio gr. 5
wurstel gr. 5
peperoni gr. 5
capperi, prezzemolo, aceto q.b.

18 – Riso in bianco

riso gr. 100
burro gr. 20
formaggio parmigiano gr. 8
sale q.b.

19 – Riso all'uovo

riso gr. 100
tuorli d'uovo (per 100 porzioni) n. 75
formaggio parmigiano gr. 6
burro gr. 15
sale q.b.

20 – Riso al tonno

riso gr. 100
tonno sott'olio gr. 35
olio di oliva gr. 10
burro gr. 10
olive nere gr. 10
parmigiano grattugiato gr. 6
capperi, prezzemolo tritato, sale, pepe q.b.

21 – Riso “filante”

riso gr. 100
mozzarella gr. 40
prosciutto cotto gr. 15
uova (per 100 porzioni) n. 40
formaggio parmigiano gr. 6
burro gr. 6

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

noce moscata, sale, pepe q.b.

22 – Risotto alla milanese

riso gr. 120

burro gr. 10

cipolla gr. 15

formaggio parmigiano gr. 6

preparato per brodo (con estratto di carne) gr. 5

zafferano (per 100 porzioni) 15 bustine

olio gr. 5

sale, pepe q.b.

23 – Risotto ai frutti di mare

riso gr. 100

frutti di mare puliti gr. 25

olio gr. 15

cipolla gr. 6

burro gr. 5

vino bianco secco cl. 5

prezzemolo, sale, pepe q.b.

24 – Risotto con funghi

riso gr. 100

olio (o burro) gr. 20

funghi secchi gr. 20

formaggio parmigiano gr. 8

cipolla, preparato per brodo (con estratto di carne)

prezzemolo, sale q.b.

25 – Risotto con sugo alla bolognese

a. ingredienti del sugo alla bolognese

carne tritata gr. 30

pelati gr. 30

concentrato di pomodoro gr. 15

olio gr. 10

carote gr. 5

cipolla, sedano, sale q.b.

b. ingredienti del piatto

riso gr. 100

olio gr. 5

formaggio parmigiano gr. 6

preparato per brodo (con estratto di carne) gr. 5

cipolla, sale q.b.

D – Pasta asciutta

26 – Maccheroni con polpettine di carne

a. ingredienti del sugo

carne magra di manzo gr. 60

prosciutto gr. 5

pelati gr. 60

concentrato di pomodoro gr. 15

cipolla gr. 8

olio, vino bianco, sale, pepe q.b.

b. ingredienti delle polpette

uova (per 100 porzioni) n. 15

mollica di pane gr. 6

farina gr. 3

formaggio parmigiano gr. 3

aglio, prezzemolo, sale, pepe q.b.

c. ingredienti del piatto

maccheroni gr. 120

burro gr. 5

formaggio parmigiano gr. 2

origano q.b.

27 – Maccheroni ai quattro formaggi

maccheroni gr. 120

mozzarella gr. 10

emmental gr. 10

formaggio olandese gr. 10

formaggio parmigiano gr. 10

burro gr. 15

formaggio grattugiato gr. 5

sale q.b.

28 – Pasta all'amatriciana

spaghetti gr. 150

pancetta (o guanciale) gr. 40

pelati gr. 70

olio gr. 10

formaggio pecorino gr. 10

cipolla, sale, pepe q.b.

29 – Pasta al pesto alla genovese

pasta gr. 150

foglie di basilico gr. 5

olio di oliva gr. 12

formaggio pecorino (o parmigiano) gr. 10

aglio, prezzemolo (facoltativo), noce sgusciata, burro, sale q.b.

30 – Pasta al ragù alla bolognese

pasta gr. 120

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

carne macinata gr. 20
pelati gr. 50
olio gr. 10
burro gr. 5
formaggio parmigiano gr. 6
concentrato di pomodoro gr. 5
cipolla gr. 12
carota, sedano, vino bianco, pancetta, sale, pepe q.b.

31 – Pasta al sugo con fegatini di pollo

pasta corta gr. 120
pelati gr. 50
fegatini di pollo gr. 15
olio gr. 15
parmigiano reggiano gr. 6
cipolla, vino, sale, pepe q.b.

32 – Pasta con le acciughe

pasta (spaghetti) gr. 150
filetti di acciughe gr. 15
olio gr. 15
aglio, prezzemolo, sale, pepe q.b.

33 – Pasta con piselli e carciofi

pasta corta gr. 120
piselli gr. 50
carciofi (per 100 porzioni) n. 50
olio gr. 13
burro gr. 10
formaggio parmigiano, sale q.b.

34 – Penne all'arrabbiata"

pasta (penne) gr. 120
pelati gr. 60
pancetta magra gr. 25
olio gr. 15
concentrato di pomodoro gr. 10
carne tritata gr. 10
formaggio pecorino gr. 8
aglio, basilico, peperoncino forte (secco), sale q.b.

35 – Spaghetti alle acciughe

pasta (spaghetti o trenette) gr. 150
pelati gr. 60
olio gr. 15
concentrato di pomodoro gr. 10

filetti di acciughe gr. 7
aglio, prezzemolo, sale, pepe q.b.

36 – Spaghetti alla carbonara

pasta (spaghetti) gr. 150
pancetta gr. 20
uova (per 100 porzioni) n. 75
olio gr. 5
burro gr. 5
formaggio parmigiano gr. 6
sale, pepe q.b.

37 – Spaghetti al filetto di pomodoro

pasta gr. 150
pomodori pelati o freschi gr. 60
olio gr. 15
aglio, basilico, sale q.b.

38 – Spaghetti al burro

pasta gr. 150
burro gr. 25
formaggio parmigiano gr. 10
sale q.b.

39 – Spaghetti con vongole (o cozze) al pomodoro

pasta gr. 150
pelati gr. 80
vongole (o cozze) sgusciate e sgocciolate n. 15
olio gr. 10
aglio, prezzemolo, pepe o peperoncino, sale, q.b.

40 – Spaghetti con tonno

pasta gr. 150
tonno gr. 15
pelati gr. 70
olio gr. 15
aglio, prezzemolo, sale, pepe q.b.

41 – Sformato di pasta

pasta corta gr. 120
besciamella q.b.
uova (per 100 porzioni) n. 20
noce moscata, burro, sale, pepe q.b.

42 – Tortelli (o ravioli) alla panna

tortelli (o ravioli) gr. 120

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

panna gr. 20
burro gr. 20
formaggio parmigiano gr. 8
sale q.b.

43 – Gnocchi al gorgonzola

gnocchi gr. 150
pelati gr. 80
gorgonzola dolce gr. 30
burro gr. 10
panna gr. 10
latte (per 100 porzioni) lt. 3
olio di oliva, parmigiano grattugiato,
sale q.b.

SECONDI PIATTI

E – Carni bovine

44 – Bistecche alla svizzera

carne gr. 100
mollica di pane gr. 30
latte (per 100 porzioni) lt. 2
burro gr. 8
farina gr. 5
prezzemolo, sale q.b.

45 – Carne alla pizzaiola

carne gr. 150
pelati gr. 30
olio di oliva gr. 20
aglio, prezzemolo,
origano, sale, pepe q.b.

46 – Carne alla salsa verde

carne gr. 160
patate lessate gr. 20
olio d'oliva gr. 15
aceto (per 100 porzioni) lt. 1
giardiniera sgocciolata gr. 10
capperi, prezzemolo,
pasta (o filetti di acciughe),
aglio, sale q.b.

47 – Carne brasata

carne disossata gr. 150
olio di semi gr. 10

cipolla gr. 10
carota gr. 8
farina gr. 8
pancetta gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 2
preparato per brodo (con estratto
di carne), coste di sedano, sale, pepe q.b.

48 – Carne in umido (o al ragù)

carne disossata gr. 160
pelati gr. 20
olio di semi (o burro) gr. 8
cipolla gr. 8
carota gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1
sedano, lardo, concentrato di
pomodoro, aglio, prezzemolo
sale, pepe q.b.

49 – Cotolette alla Milanese

carne disossata gr. 130
olio di semi gr. 25
pane grattugiato gr. 13
uova (per 100 porzioni) n. 30
farina gr. 10
sale q.b.

50 – Fettine ai ferri

carne gr. 150
olio, succo di limone, sale, pepe q.b.

51 – Involtini di carne al pomodoro

carne gr. 130
pelati gr. 20
prosciutto cotto gr. 15
acciughe gr. 5
olio gr. 5
lardo gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1
cipolla, prezzemolo sale q.b.

52 – Polpette di carne al sugo

carne gr. 100
pelati gr. 25
olio di semi gr. 15
pane grattugiato gr. 10
mollica di pane gr. 10

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

formaggio parmigiano gr. 5
uova (per 100 porzioni) n. 30 – 40
concentrato di pomodoro,
aglio, cipolla, prezzemolo,
sale, pepe q.b.

53 – Polpettone al forno

carne gr. 90
olio di semi gr. 10
mozzarella gr. 10
uova (per 100 porzioni) n. 30
mollica di pane gr. 8
burro, aglio, prezzemolo,
sale, pepe q.b.

54 – Roast beef

carne gr. 160
olio di semi gr. 8
cipolla gr. 3
sedano, sale, pepe q.b.

55 – Rollè di vitello

petto di vitello gr. 150
olio di semi gr. 8
pancetta gr. 5
cipolla gr. 5
sedano, carota, prezzemolo,
concentrato per brodo,
sale, pepe q.b.

56 – Saltimbocca alla romana

carne gr. 140
olio di semi gr. 10
farina gr. 10
prosciutto crudo gr. 10
vino (per 100 porzioni) lt. 1
salvia, sale, pepe q.b.

57 – Scaloppine al latte

carne gr. 150
olio gr. 15
farina gr. 10
cipolla gr. 20
latte (per 100 porzioni) lt. 3
formaggio parmigiano gr. 5

sale, pepe q.b.

58 – Scaloppine al marsala

carne gr. 150
olio di semi (o burro) gr. 15
farina gr. 10
marsala (per 100 porzioni) lt. 1
sale, pepe q.b.

59 – Spezzatino di carne alla cacciatora

carne a pezzi gr. 150
olio gr. 8
aceto (per 100 porzioni) lt. 0,5
vino (per 100 porzioni) lt. 0,5
crema di acciughe gr. 5
rosmarino, salvia, sale q.b.

60 – Spezzatino con patate

carne a pezzi gr. 130
patate gr. 100
pelati gr. 35
cipolla gr. 8
olio di semi gr. 6
lardo gr. 5
vino bianco secco (per 100 porzioni) lt. 1
aglio, sedano, sale, pepe q.b.

61 – Spezzatino con piselli

carne a pezzi gr. 150
piselli gr. 50
farina gr. 10
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1
cipolla gr. 6
sale, pepe q.b.

F – Carni suine

62 – Arista di maiale al forno

arista di maiale disossata gr. 150
olio gr. 5
rosmarino, aglio, sale, pepe q.b.

63 – Cotolette di maiale fritte

carne di maiale con osso gr. 200
olio di semi gr. 20
aglio, sale q.b.

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

64 – Cotolette di maiale impanate

cotolette di maiale con osso gr. 200
olio di semi gr. 20
burro gr. 5
uova (per 100 porzioni) n. 20
pane grattugiato, sale q.b.

65 – Lombatina di maiale al pomodoro

lombatina di maiale gr. 150
olio gr. 20
concentrato di pomodoro gr. 12
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 2
sale, pepe q.b.

66 – Salsicce di maiale al forno

salsicce gr. 160
olio di semi gr. 10
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 0,5
aglio, rosmarino, sale q.b.

67 – Salsicce di maiale con fagioli

salsicce gr. 160
fagioli gr. 100
olio gr. 5
concentrato di pomodoro gr. 15
cipolla, sedano,
sale, pepe q.b.

68 – Salsicce di maiale con patate

salsicce gr. 160
patate gr. 100
sale q.b.

69 – Salsicce di maiale in umido

salsicce gr. 160
concentrato di pomodoro gr. 15
olio gr. 5
sedano, cipolla, aglio,
sale, pepe q.b.

G – Prodotti Ittici

70 – Baccalà al forno

baccalà bagnato gr. 200
patate gr. 100
pelati gr. 20

olio gr. 15
cipolla gr. 3
prezzemolo, sale q.b.

71 – Baccalà alla napoletana

baccalà bagnato gr. 200
pomodori pelati gr. 40
olive nere gr. 30
olio di semi gr. 17
farina gr. 10
concentrato di pomodoro gr. 5
aglio, origano, capperi
prezzemolo, sale q.b.

72 – Baccalà fritto dorato

baccalà bagnato gr. 200
farina gr. 20
olio gr. 20
sale, pepe q.b.

73 – Baccalà in umido con patate

baccalà bagnato gr. 200
patate gr. 80
pelati gr. 40
cipolla gr. 5
concentrato di pomodoro gr. 5
prezzemolo, sale, pepe q.b.

74 – Calamari in umido con piselli

calamari gr. 200
piselli sgocciolati gr. 70
pelati gr. 40
olio di semi gr. 10
vino (per 100 porzioni) lt. 0,5
concentrato di pomodoro gr. 5
prezzemolo, sale, pepe q.b.

75 – Pesce al forno

pesce t.g.
(cernia o branzino o dentice,
merluzzo o orata o sarago
o cefalo o palombo) gr. 200
olio gr. 10
limone gr. 30
prezzemolo, aglio, sale q.b.

76 – Pesce fritto

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

pesce per frittura t.g.
(sardine o bardi, calamari
o triglie piccole o sogliole
o gamberi, ecc.) gr. 200
olio di semi gr. 20
farina gr. 20
limone gr. 25
prezzemolo, sale, pepe q.b.

77 – Pesce alla mugnaia

pesce t.g.
(sogliole o trote o cefalo
o palombo o branzino) gr. 200
olio di semi gr. 20
farina gr. 15
limone gr. 25
prezzemolo, sale, pepe q.b.

78 – Pesce in bianco

pesce t.g.
(naselli o cefali o dentici
o trote o spigole o merluzzo
o branzino, ecc.) gr. 200
olio extra vergine di oliva gr. 15
limone gr. 25
carota, sedano, cipolla,
prezzemolo, sale q.b.

H – Carni di pollo, tacchino, coniglio, frattaglie

79 – Pollo alla diavola

pollo (1/4) gr. 250
8
olio di semi gr. 10
sale, pepe q.b.

80 – Pollo al forno

pollo (1/4) gr. 250
olio di semi gr. 12
lardo gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 0,5
rosmarino,
sale, pepe q.b.

81 – Pollo alla romana

pollo (1/4) gr. 250

pelati gr. 30
peperoni gr. 50
olio di semi gr. 15
aglio, vino bianco secco,
sale, pepe q.b.

82 – Supreme di pollo

petti (o filetti) di pollo gr. 170
farina gr. 10
uova (per 100 porzioni) n. 60
olio di semi gr. 20
sale q.b.

83 – Coniglio alle olive

coniglio gr. 200
olive nere gr. 10
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1
farina gr. 8
cipolla gr. 8
rosmarino, sale, pepe q.b.

84 – Coniglio al sugo

coniglio gr. 200
pelati gr. 35
cipolla gr. 5
olio di semi gr. 8
vino bianco secco (per 100 porzioni) lt. 0,5
sedano, carota,
sale, pepe q.b.

85 – Fegato di vitello alla veneziana

fegato di vitello gr. 160
cipolla gr. 50
olio di semi gr. 18
sale, pepe q.b.

86 – Trippa al sugo

trippa gr. 160
pelati gr. 30
olio gr. 5
concentrato di pomodoro gr. 5
formaggio parmigiano gr. 5
cipolla gr. 5
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 1
sedano, carota,
sale, peperoncino q.b.

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

I – Piatti vari

87 – Frittata al prosciutto

uova n. 2
prosciutto cotto gr. 7
olio gr. 10
prezzemolo,
sale, pepe q.b.

88 – Mozzarella in carrozza

mozzarella (o fiordilatte) gr. 100
fette di pane in cassetta n. 4
latte (per 100 porzioni) lt. 2
farina gr. 10
olio di semi gr. 30
uova (per 100 porzioni) n. 50
sale, pepe q.b.

89 – Wurstel con patate

wurstel (da gr. 30 cad.) n. 3
patate gr. 100
olio di semi gr. 10
uova (per 100 porzioni) n. 50
aglio, sale q.b.

L – Piatti freddi

90 – Caprese

mozzarella fresca gr. 120
pomodori freschi gr. 60
olio, sale, pepe q.b.

91 – Formaggio da tavola ed affettati misti

formaggio da tavola
(provolone o fontina,
taleggio o bel paese) gr. 80
affettati misti
(costituiti da almeno due
dei seguenti salumi:
mortadella o prosciutto cotto pancetta o capocollo o
lonza di maiale, ecc.) gr. 60

90 – Formaggio fresco ed affettati misti

formaggio fresco (o stracchino) gr. 120
affettati vari
(come sopra) gr. 40

93 – Mozzarella, uova ed acciughe

mozzarella fresca gr. 100
uova sode gr. 10
filetti di acciughe gr. 30

94 – Tonno con fagioli e cipolla

tonno sott'olio gr. 100
cipolla gr. 20
fagioli gr. 10
olio gr. 4
aceto, prezzemolo,
sale, pepe q.b.

95 – Uova e salumi

uova sode n. 1
salumi affettati
(costituiti dai seguenti generi:
salame Milano, salame napoletano,
salamini alla cacciatora gr. 60
olive nere gr. 50

CONTORNI

96 – Carciofi fritti dorati

carciofi n. 1
uova (per 100 porzioni) n. 18
olio di semi gr. 25
farina gr. 25
limone, sale q.b.

97 – Carciofi ripieni

carciofi di media grandezza n. 1
pane grattugiato gr. 15
olio gr. 8
formaggio parmigiano grattugiato gr. 5
aglio, prezzemolo, sale, pepe q.b.

98 – Carote alla parmigiana

carote gr. 160
burro gr. 15
formaggio parmigiano grattugiato gr. 13
sale q.b.

99 – Cavolfiori all'insalata

cavolfiori gr. 130

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

olio gr. 15
aceto (per 100 porzioni) lt. 0,5
sale, pepe q.b.

100 – Cavolfiori fritti

cavolfiori gr. 120
olio di semi gr. 35
farina gr. 15
uova (per 100 porzioni) n. 10
latte (per 100 porzioni) lt. 0,5
sale q.b.

101 – Cavolfiori gratinati

a. preparazione besciamella
latte (per 100 porzioni) lt. 3
burro gr. 3
farina gr. 3
sale q.b.
b. preparazione del piatto
cavolfiori gr. 130
formaggio parmigiano gr. 8
burro, sale q.b.

102 – Crocchette di patate

patate gr. 150
formaggio parmigiano gr. 5
uova (per 100 porzioni) n. 16
farina gr. 25
olio di semi gr. 35
pane grattugiato, sale q.b.

103 – Fagioli alla cipolla

fagioli gr. 150
cipolla gr. 30
olio di semi gr. 5
prezzemolo, sale, pepe q.b.

104 – Fagioli alla provenzale

fagioli gr. 120
cipolla gr. 7
carota gr. 7
sedano gr. 5
olio gr. 4
sale, pepe q.b.

105 – Fagioli all'uccelletto

fagioli gr. 120
pomodori pelati o freschi gr. 30
olio gr. 10
aglio, salvia, sale, pepe q.b.

106 – Fagiolini all'agro

fagiolini gr. 120
olio gr. 12
aceto gr. 5
aglio, menta (o basilico), sale, pepe q.b.

107 – Fagiolini stufati

fagiolini gr. 120
concentrato di pomodoro gr. 20
olio gr. 7
cipolla gr. 4
preparato per brodo
(senza estratto di carne),
aglio, sale, pepe q.b.

108 – Finocchi alla parmigiana

finocchi gr. 150
burro gr. 15
formaggio parmigiano gr. 10
olio gr. 5
sale q.b.

109 – Finocchi in insalata

finocchi gr. 150
olio gr. 15
aceto (per 100 porzioni) lt. 0,5
sale, pepe q.b.

110 – Insalata di pomodori

pomodori gr. 150
olio gr. 18
aglio, basilico, origano,
sale, pepe q.b.

111 – Insalata di patate e olive

patate gr. 100
olive nere gr. 15
olio gr. 13
aceto (per 100 porzioni) lt. 0,2
capperi gr. 2
acciughe gr. 2

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

aglio, prezzemolo,
sale q.b.

112 – Insalata mista

pomodori gr. 70
cetrioli gr. 20
sedano gr. 20
cipolla gr. 10
olive nere gr. 15
olio gr. 10
origano, sale q.b.

113 – Insalata “tricolore”

patate gr. 50
pomodori gr. 50
fagiolini gr. 50
olio gr. 15
aceto, sale,
pepe q.b.

114 – Insalata russa

cavolfiori gr. 30
patate gr. 40
fagiolini gr. 20
piselli gr. 20
barbabetola gr. 10
carote gialle gr. 15
cetriolini sott'aceto gr. 5
capperi gr. 3
uova sode (per 100 porzioni) n. 20
olio gr. 15
sale q.b.
preparazione maionese:
olio gr. 20
uova (tuorli per 100 porzioni) n. 20
limone, sale, q.b.

115 – Insalata verde

verdure ad insalata gr. 150
olio gr. 15
aceto, sale, pepe q.b.

116 – Lenticchie in umido

lenticchie gr. 70
pomodori freschi (o pelati) gr. 30
carote gr. 15

sedano gr. 6
pancetta gr. 5
olio gr. 4
burro gr. 3
cipolla gr. 2
salvia, sale q.b.

117 – Melanzane al funghetto

melanzane gr. 150
concentrato di pomodoro gr. 50
olio gr. 50
aglio, origano, prezzemolo q.b.

118 – Melanzane dorate alla milanese

melanzane gr. 150
farina gr. 20
uova (per 100 porzioni) n. 10
burro gr. 40
sale q.b.

119 – Melanzane fritte con pastella

melanzane gr. 150
olio di semi gr. 35
sale q.b.
preparazione pastella:
farina gr. 15
latte (per 100 porzioni) lt. 0,5
uova (per 100 porzioni) n. 10

120 – Melanzane in timballo alla napoletana

melanzane gr. 150
concentrato di pomodoro gr. 40
olio di semi gr. 35
mozzarella gr. 15
formaggio parmigiano gr. 15
burro gr. 5
basilico, sale, q.b.

121 – Melanzane panate

melanzane gr. 150
pane grattugiato gr. 25
farina gr. 20
olio di semi gr. 35
uova (per 100 porzioni) n. 10
sale, q.b.

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

122 – Patate al forno

patate gr. 170
olio gr. 20
vino bianco (per 100 porzioni) lt. 0,5
rosmarino, sale q.b.

123 – Patate alla carrettiera

patate gr. 150
concentrato di pomodoro gr. 15
olio gr. 6
capperi gr. 3
acciughe gr. 4
prezzemolo q.b.

124 – Patate alla parigina

patate gr. 150
formaggio parmigiano gr. 60
burro gr. 50
11
latte (per 100 porzioni) lt. 4
sale q.b.

125 – Patate alla pizzaiola

patate gr. 120
pomodori freschi o pelati gr. 40
olio gr. 15
aglio, origano, sale, pepe q.b.

126 – Patate all'insalata

patate gr. 120
olio gr. 15
aceto, prezzemolo q.b.

127 – Patate fritte

patate gr. 150
olio di semi gr. 25
sale q.b.

128 – Patate in umido

patate gr. 120
olio gr. 17
concentrato di pomodoro gr. 15
preparato per brodo (senza estratto di carne), sale, pepe q.b.

129 – Peperonata

peperoni gr. 130
olio gr. 15
cipolla gr. 30
pomodori pelati gr. 20
concentrato di pomodoro gr. 5
aglio, sale q.b.

130 – Peperoni alla siciliana

peperoni gr. 150
cipolla gr. 30
olio gr. 20
aceto, sale, pepe q.b.

131 – Piselli al prosciutto

piselli freschi o conservati gr. 100
cipolla gr. 15
prosciutto cotto gr. 10
burro gr. 10
preparato per brodo,
sale, pepe q.b.

132 – Piselli alla bolognese

piselli gr. 100
concentrato di pomodoro gr. 20
burro gr. 8
pancetta gr. 5
cipolla gr. 3
sale, pepe q.b.

133 – Pomodori al tonno

pomodori freschi gr. 130
tonno sott'olio gr. 25
uova sode (per 100 porzioni) n. 15
maionese gr. 5
capperi, sale, q.b.

134 – Pomodori gratinati

pomodori gr. 150
pane grattugiato gr. 15
olio gr. 15
burro gr. 5
sale, q.b.

135 – Pomodori ripieni

pomodori gr. 150
carne macinata gr. 30

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

uova (per 100 porzioni) n. 10
olio gr. 13
formaggio parmigiano gr. 5
burro gr. 4
prezzemolo, sale q.b.

136 – Purea di patate

patate gr. 150
latte (per 100 porzioni) lt. 3
burro gr. 8
formaggio parmigiano gr. 4
noce moscata,
sale q.b.

137 – Spinaci al burro

spinaci gr. 200
burro gr. 20
formaggio parmigiano gr. 10
sale q.b.

138 – Spinaci all'olio

spinaci gr. 200
olio gr. 12
aglio, sale, pepe q.b.

139 – Timballo di patate

patate gr. 150
uova (per 100 porzioni) n. 10
burro gr. 15
formaggio parmigiano gr. 6
noce moscata,
sale, pepe q.b.

140 – Verdure all'agro

verdure (broccoletti, bietole,
cavoli, cavolfiori, ecc.) gr. 250
limone gr. 20
olio gr. 15
aglio, sale q.b.

141 – Zucchine al forno

zucchine gr. 150
burro gr. 15
rosmarino q.b.

142 – Zucchine alla parmigiana

zucchine gr. 150
formaggio parmigiano gr. 5
burro gr. 6
sale q.b.

143 – Zucchine fritte

zucchine gr. 150
olio di semi gr. 30
sale q.b.

144 – Zucchine ripiene

zucchine gr. 150
carne tritata gr. 15
uova (per 100 porzioni) n. 10
olio gr. 5
burro gr. 5
formaggio parmigiano gr. 2,5
prezzemolo, noce moscata
vino bianco, sale, pepe q.b.

FRUTTA

frutta fresca gr. 130 – 150 macedonia (prodotto
sgocciolato) gr. 150

PANE

rosette o pane affettato gr. 120

BEVANDE

lt. 0,5 di acqua minerale, gasata o naturale, bibite (coca-
cola o simile, aranciata, ecc.).

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

Allegato 1

CARATTERISTICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

1 – PASTA SECCA E FRESCA

Pasta secca

Pasta di 1ª qualità, confezionata con farina di grano duro tipo 0, di pura semola, con i requisiti precisati nelle norme di cui alle leggi n. 580 del 4 luglio 1967 (G.U. n. 189 del 29 luglio 1967) e n. 440 dell'8 giugno 1971 (G.U. n. 172 del 9 luglio 1971).

Essa dovrà possedere inoltre anche i seguenti requisiti:

- umidità massima 12,5%;
- acidità massima gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- non più dello 0,90% di ceneri e dello 0,45 di cellulosa su 100 parti di sostanza secca;
- priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza;
- di perfetta essiccazione e conservazione e corrispondente alle vigenti disposizioni di legge;
- non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 min. e 20 min. quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. La pasta non dovrà spezzarsi alla cottura né disfarsi e diventare collosa o intorbidire sensibilmente l'acqua.

Pasta all'uovo

Prodotta con farina di frumento. Il prodotto deve essere esente da additivi. Le paste all'uovo e quelle glutinate devono corrispondere alle caratteristiche contenute rispettivamente negli articoli 5 e 6 della legge n. 574 del 22 giugno 1933.

Ravioli – Tortellini e cappelletti

La sfoglia deve essere prodotta con farina di grano tenero e con gr. 200 di uova per chilogrammo. Il ripieno deve essere prodotto con carne di manzo, carne di pollo, spalla cotta, formaggio. Il prodotto deve essere esente da additivi.

Gnocchi

Devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge. n. 580 del 4 luglio 1967, art. 33.

Devono essere prodotti con farina di grano tenero e con patate.

Devono essere forniti in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti.

Deve essere riportato il peso netto delle forniture e il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione.

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

Devono inoltre risultare privi di infestanti e microbiologicamente non contaminati.

2 – RISO

Il riso deve essere della migliore qualità, Arborio, o Maratelli, o B77, o Rizzotto, leale, pulito, secco, sano e senza odori. Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto ed avere subito la lavorazione di secondo grado. Non dovrà essere brillato e provenire da raccolto di imperfetta maturazione od essiccazione.

Il riso dovrà essere resistente alla cottura, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14,15%, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini).

Inoltre esso dovrà possedere tutti i requisiti, le caratteristiche e le tolleranze stabilite dal D.P.R. del 1° novembre 1969.

3 – CARNI BOVINE

Vitello fresco

I vitelli devono essere da latte e, completi, non devono avere un peso inferiore ai kg. 80 e superiore ai kg. 130, escluse testa e zampe.

La carne di vitello dovrà provenire da animali in perfetto stato di nutrizione, deve essere di un colore rosso pallido, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.

Le selle (quarti posteriori) non compensate devono essere tagliate senza pancia, con taglio non superiore a cm. 15 ed in modo da non portare più di otto coste, con peso massimo complessivo di kg. 70.

Qualità e condizioni generali:

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283 e del R.D. 20 dicembre 1928 n. 3298, e deve:

- presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali o MEC;
- essere specificata la provenienza;
- presentare certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carni fresche;
- essere dichiarata l'assenza di estrogeni (legge 3 febbraio 1964, n. 4);
- essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, con temperatura durante il trasporto da tra -1° e +4° C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, grasso compatto, assenza di contaminazione microbiche e/o fungine.

Vitellone fresco:

La carne di vitellone deve essere di prima qualità, proveniente da bovini in ottime condizioni di nutrizione. Le carni dovranno quindi essere costituite da muscoli di grande spessore, essere di bell'aspetto, consistenti, elastiche e succose, di colore rosso a giusta mazzatura.

Non dovranno essere utilizzate carni provenienti da bovini mal nutriti, senza mazzatura di colore vario dal rosso pallido al rosso scuro.

Le carni di vitellone devono avere una giunta (ossa spolpate) non superiore al 23% del peso totale ed una quantità di grasso di copertura non superiore al 5%, escluso quello del rognone.

Il vitellone intero (ossia le due mezzene) non deve superare il peso di kg. 240 ed ogni mezzena di kg. 120 (anteriore da kg. 45/55 e posteriore da kg. 55/65).

I quarti posteriori, non compensati, devono essere tagliati senza pancia, con taglio non superiore a cm. 20 ed in modo da non portare più di otto coste.

Qualità e condizioni generali:

Vedi vitello fresco.

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

Carne tritata

Deve possedere i requisiti previsti dalla circolare del Ministero della Sanità, n. 22 prot. n. 640-24810, A.G. del 15 febbraio 1958.

In particolare deve:

- non risultare contaminata;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore, non consentite dalla legge;
- non contenere una quantità di grasso superiore al 20%;
- non contenere parti connettivali macinate in quantità elevata;
- essere preparata in giornata e all'interno della struttura;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi e che possiedano i requisiti previsti dalla legge n. 283/1962, in particolare di acciaio inox con altezza inferiore a cm. 12;
- essere mantenuta in cella a temperatura compresa fra 0° e 4°C.

4 – CARNI SUINE

Le carni devono provenire da suini di razza da carne a ridotto sviluppo delle parti grasse; le masse muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose. La braciola dovrà risultare rotonda, ben conformata con ridottissima quantità di grasso esterno e priva di infiltrazioni adipose tra i fasci muscolari.

5 – PRODOTTI AVICUNICOLI

Polli

Condizioni generali:

- polli d'allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, eviscerati e completamente puliti senza testa, collo e zampe; di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione; (l'alimentazione deve essere effettuata con esclusione di farina di pesce) assenza di callosità sternale. Pezzatura kg. 0,9 – 1;
- polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;
- rigaglie (ventriglio, fegato, cuore), pulite e lavate, vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale del pollame;
- la macellazione deve essere recente (per polli freschi) e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- il pollo deve essere esente da fratture, edemi, ematomi. Il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti; debbono essere assenti ammassi adiposi nella regione perirenale e della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata; senza penne e piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- devono soddisfare le vigenti disposizioni di vigilanza sanitaria ai sensi della legge 30 aprile 1982, n. 283 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298;
- devono provenire da allevamenti nazionali;
- le carcasse devono presentare bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria. Qualora le carcasse, parti di esse ed i visceri siano posti in vendita in confezione originale, su di essa o su apposita etichetta debbono essere riprodotte le diciture del bollo a placca;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche;
- devono essere trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti a 4° C come da D.P.R. n. 327/1980, artt. da 49 a 52;
- le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento.

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

Filetto di pollo

Petto di pollo senza pelle e senza osso.

Tacchino fresco

Condizioni generali:

- deve presentare carni morbidissime a grana sottile, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- deve presentare colore rosa-pallido;
- l'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici.

Fesa di tacchino

- Fesa di tacchino maschio, giovane, con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, peso intorno a 5 kg.; completamente disossata. Il gozzo deve essere stato asportato. Deve essere costituita da solo muscolo pettorale (senza la presenza di altri muscoli o pezzi o altro). Il filetto dev'essere compreso. La fesa deve provenire da animale allevato a terra. Non devono esserci ammaccature sottocutanee.
- Coscia di tacchino maschio: deve provenire da animali giovani con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi.

Conigli freschi nostrani

Condizioni generali:

- Conigli freschi nostrani senza zampe, con testa, scuoiati ed eviscerati, con breccia addominale completa; rene in sede, grasso perirenale: di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa; fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

Uova

Uova fresche di gallina, di produzione nazionale;

categoria qualitativa: A

categoria di peso 4.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivo di etichettatura, leggibili e recanti:

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

Caratteristiche generali

Le uova di categoria A devono presentare almeno le caratteristiche seguenti:

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

6 – PRODOTTI ITTICI (freschi o surgelati)

I principali prodotti acquistati sono:

- filetti di sogliola limanda,
- calamari (interi o ciuffi),

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

- seppie (intere, tagliate o ciuffi),
- filetto di nasello,
- dentice,
- pesce azzurro.

I prodotti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1° marzo 1972).

Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal predetto D.M.;

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti dal predetto D.M..

Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n. 327/1980, art. 52, allegato C).

I prodotti non devono presentare segni d'un parziale o totale scongelamento: tipo formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

7 – PRODOTTI DI SALUMERIA

La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio. I salumi dovranno:

- a) avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salume da fornire;
- b) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- c) essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate ai tipi da fornire;
- d) risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.

La stagionatura dei salumi dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

Saranno rifiutati salumi grassi o che presentino principi di alterazione.

Prosciutto crudo tipo Parma

Fornito intero o previamente disossato. Deve risultare a maturazione completa e deve riportare dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura che non deve essere inferiore a 8 mesi. Deve essere marchiato con bollo a fuoco portante la dizione "Visita sanitaria" del Comune ove avviene la stagionatura come da circolare del Ministero della Sanità n. 97 del 18 agosto 1959.

I prosciutti devono presentare carni di colorito chiaro, carne e grasso poco consistenti, aroma poco sviluppato, non devono quindi risultare poco maturi né presentare difetti di maturazione vicino all'osso ed in altre zone.

Il grasso non deve essere di proporzione eccessiva né essere di colore giallo o avere odore o sapore di rancido.

Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dal D.M. 21 marzo 1965.

Prosciutto cotto

Deve essere avvolto in involucro plastico idoneo rispondente ai requisiti previsti dal D.M. 21 marzo 1973; deve essere munito di dichiarazione riguardante:

- il tipo di prodotto;
- il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione;
- eventuali additivi aggiunti;
- il peso netto del prodotto;
- tutte le altre dichiarazioni previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dal D.P.R. n. 322/1982. All'interno dell'involucro non deve esservi liquido percolato. L'esterno non deve presentare patinosità superficiale né odore sgradevole. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto, non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

La fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore.

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

Non deve presentare iridizzazione, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Eventuali additivi aggiunti e dichiarati devono essere presenti nella quantità massima consentita dalla normativa (D.M. 31 marzo 1965 e D.M. 28 dicembre 1964).

Pancetta tesa

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione. La carne e il grasso non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve essere rancido, ingiallito o degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dal D.M. 21 marzo 1965.

8 – FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D. n. 2033 del 1925.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura tra 0° e 4°C.

I principali prodotti acquistati sono:

Stracchino

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 50%.

Gorgonzola

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 43%.

Formaggini

Manutenzione: da pochi giorni ad un mese massimo. Grasso secco non inferiore al 35%.

Formaggio italico e similari

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%.

Formaggio tipo fontina

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%. Il prodotto dovrà risultare corrispondente ai requisiti previsti dal D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1290.

Provolone

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%. Il prodotto dovrà essere rispondente ai requisiti di cui al decreto precedentemente citato.

Gruviera

Contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%.

Parmigiano Reggiano

Prodotto nelle zone tipiche, dovrà risultare composto da acqua e grasso non meno del 32% sul secco.

Grana Padano

Il prodotto deve essere stagionato. Le forme devono essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche: colore della pasta bianco o paglierino, grasso sulla sostanza secca minimo 27%.

Mozzarella

Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco.

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

Grasso minimo contenuto: 44% sulla sostanza secca.

Il latte di vaccino utilizzato per la fabbricazione di tutti i formaggi deve essere tassativamente fornito da allevamenti indenni da TBC.

9 – OLII – BURRO

Olio di semi

Per le cotture del pesce saranno usati i migliori olii di mais, di girasole o di arachide, prodotti in conformità alle vigenti leggi.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne. Devono riportare dichiarazioni riguardanti: il tipo di prodotto, la casa produttrice e il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto dal D.P.R. n. 327/1980, art. 64.

Olio di oliva ed extra vergine di oliva

L'appellativo di vergine è riservato agli olii che hanno subito unicamente trattamenti fisici e meccanici, come la spremitura o la filtrazione e che, provenendo da olive di buona qualità, lavorate con cura, abbiano buone caratteristiche organolettiche (odore, sapore) ed acidità inferiore al 4%.

L'olio di oliva extra vergine si preferirà nel condimento a crudo, tuttavia nelle cotture prolungate sarà usato quello di oliva.

L'olio utilizzato per eventuali frittture o nei condimenti cotti non sarà mai riutilizzato.

Burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge 23 dicembre 1956, n. 1526.

Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%, non deve essere in alcun modo alterato, né avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore sulla superficie, non deve esserci crescita di muffe, non deve essere microbiologicamente contaminato.

Il burro deve essere di pura panna centrifugata.

Il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti in particolare riguardanti i requisiti igienici dei mezzi di trasporto e le temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra i + 1° e + 6°C, (art. 52 del D.P.R. n. 327/1980, allegato C).

10 – PANE

Rosette da gr. 50, casereccio; preparazione, cottura e caratteristiche organolettiche e dicitura rispondenti, come per norma di legge, agli artt. 6 e 7 della legge 17 marzo 1932, n. 36, ed agli artt. da 2 a 4 della legge 18 novembre 1953, n. 271.

11 – SCATOLAME

Tonno all'olio di oliva

Il prodotto deve essere di colore chiaro e deve risultare in trancio intero.

Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11 aprile 1975, n. 428.

Tale norma prevede che i pomodori siano ben maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e che presentino il caratteristico colore, l'odore ed il sapore del pomodoro maturo.

Il peso netto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato. Il residuo secco, al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 41%.

I pomodori pelati sono confezionati in contenitori da kg. 3 che non devono presentare difetti quali:

ammaccature, punti di ruggine o punti di corrosione interni.

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

Farina bianca

1. Tipo 0
2. Tipo 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580/1967, titolo II, art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e luogo di produzione (D.P.R. n. 327/1980, art. 64 e D.P.R. n. 332 del 18 maggio 1982).

I prodotti 1 e 2 devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

Aceto

Il nome di “aceto” o “aceto di vino” è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- a) una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per 100 ml;
- b) un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse Agricole e Alimentari, di concerto con quello della Sanità.

12 – VERDURA FRESCA

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi e prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- presentino tracce di appassimento;
- abbiano subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale.

Ortaggi a bulbo

Cipolla, aglio e porro: i bulbi devono essere interi e di forma regolare. Non devono essere germogliati.

Ortaggi a radice

Carote, barbabietole, rape, ravanello.

Le carote devono avere le seguenti caratteristiche: avere le radici prive di impurità, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate. Categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

Calibrazione: per le carote novelle e le varietà piccole: da mm. 10 a mm. 40 di diametro o da gr. 8 a gr. 150 di peso.

Per le carote a grande radice il calibro minimo è di mm. 40 di diametro o gr. 50 di peso. Sono ammesse tolleranze nell'ordine del 10% di radici non corrispondenti alle norme.

Ortaggi a foglia

Cavolo, spinaci, bietole, lattuga, indivia, insalata in genere.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime:

insalate con cespi puliti e mondati, esenti da residui di fitofarmaci non prefioriti, esenti da malattie, spinaci privi di stelo fiorifero.

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

Ortaggi a fiore

Cavolfiori e carciofi.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime:

infiorescenze ben formate, senza inizi di lignificazione per i carciofi. Calibrazione: carciofi diametro minimo cm. 6, cavolfiori cm. 11.

Ortaggi a frutto

Pomodoro, peperone, melanzane, zucche, zucchine.

Devono avere le seguenti caratteristiche minime:

frutti interi, sani, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da danni da gelo e da sole, di aspetto fresco.

Ortaggi a fusto

Patate, asparagi.

I pesi minimi per le patate sono gr. 20 per le novelle e gr. 60 per le altre.

Per gli asparagi, il diametro minimo è mm. 12 per la categoria extra, e di mm. 10 per le categorie 1 e 2.

Ortaggi a seme (leguminose)

Fagioli, piselli, lenticchie, ceci.

Le categorie di qualità sono le seguenti:

Fagiolini filiformi:

categoria Extra: fagiolini turgidi, molto teneri, esenti da difetti, senza semi né filo.

categoria 1: sono ammessi leggeri difetti di colorazione, semi, fili poco sviluppati.

Altri fagiolini:

categoria 1: fagiolini tali da poter essere spezzati facilmente a mano, giovani e teneri, senza filo e chiusi, con semi poco sviluppati.

Piselli:

categoria 1: baccelli con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, peduncolati, freschi e turgidi, senza alterazioni e con almeno 5 semi.

I semi devono essere ben formati, teneri, succosi e sufficientemente consistenti, non farinosi e con la colorazione tipica della varietà; devono aver raggiunto almeno la metà del completo sviluppo, senza averlo terminato.

Patate

Le patate devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr. 60 per ogni tubero e massimo gr. 270.

Devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono essere formate da masse di tuberi appartenenti ad un solo coltivatore.

Il peso minimo potrà essere inferiore a quello previsto soltanto per le patate novelle.

Le patate non devono presentare tracce di verde epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, presenza cioè di germogli ombra, di germogli filanti che presentino tracce di marcescenze incipienti, maculosità brune della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, ferite di qualsiasi origine aperte o suberate.

Non devono essere affette da malattie specifiche della patata come alterazioni dovute ad agenti fungini e virali, malattie ed alterazioni non parassitarie, ad alterazioni dovute a parassiti animali. Non devono avere odori particolari di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite devono essere confezionate in tele di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

I prodotti non devono presentare traccia di alterazioni per attacchi parassitari e per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

FONDO DI ASSISTENZA PER IL PERSONALE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

ENTE DI DIRITTO PUBBLICO

(Legge 12/11/1964, n. 1279 – D.P.R. 9/5/1968)

E' consentito l'impiego di verdure surgelate purché rispondenti alle caratteristiche qualitative descritte, soprattutto nei periodi di scarsa o assente produzione.

13 – FRUTTA FRESCA

Tutta la frutta sarà di prima qualità merceologica, allo stato fresco, anche di recente raccolta, come quelle di media, lunga e lunghissima conservazione, con le adeguate caratteristiche organolettiche. In particolare, dovrà:

- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità richieste;
- avere la calibratura e grammatura richiesta;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il consumo;
- essere omogenea ed uniforme. Le partite devono essere selezionate secondo le esigenze;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante e gemente di acqua di vegetazione, in conseguenza di ferite e ultramaturazione;
- in particolare, l'uva deve essere costituita dalla tonalità dei grappoli asciutti e maturi, privi di acinellatura, di bacche disseccate, depresse, marcenti o passerinate;
- i limoni devono essere di 1^a qualità, di forma ovoidale con epidermide liscia, ricca di olii essenziali ed indenni da alterazioni dovute a parassiti animali, vegetali e da fitofarmaci.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali al fine di ottenere una anticipata maturazione;
- presentino residui di trattamenti con fitofarmaci.

Gli imballaggi devono essere puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igienico sanitarie.

NOTA: Ciascun riferimento normativo indicato nel presente allegato deve essere inteso come comprensivo delle successive modifiche ed integrazioni.