

ENAM

Ente Nazionale Assistenza Magistrale

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO ALBERGHIERO E DI RISTORAZIONE IN LOCALITA' CHIANCIANO TERME (SI) PER SOGGIORNI CLIMATICO/TERMALI DEGLI ISCRITTI ENAM - CIG 043782589C

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Normativa: Codice degli Appalti Pubblici

Metodo di scelta del contraente: Procedura ristretta accelerata

Criterio di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa

Durata: Biennale (2010/2011)

Responsabile del Procedimento: Dott.ssa Raffaella Salvemme

INDICE

Premessa

CAPO I Elementi generali ed oggetto dell'appalto

- art. 1** Normativa di riferimento
- art. 2** Oggetto dell'appalto
- art. 3** Prezzo unitario a base di gara
- art. 4** Decorrenza e durata dell'appalto
- art. 5** Ammontare dell'appalto

CAPO II Modalità di esecuzione dell'appalto

- art. 6** Ammissioni -dimissioni- rapporti finanziari
- art. 7** Caratteristiche del servizio e obiettivi

CAPO III Prestazioni richieste al soggetto aggiudicatario

- art. 8** Prestazioni di natura alberghiera
 - accoglienza e congedo ospiti
 - sistemazione logistica
 - portineria
 - bar
 - ristorazione
 - organizzazione delle tavole
 - prima colazione
 - pranzo e cena
 - organizzazione delle camere
 - lavanderia e guardaroba
 - pulizia locali
 - intrattenimento ospiti
 - diversamente abili
 - primo soccorso

CAPO IV Altri oneri a capo del soggetto aggiudicatario

- art. 9** Assicurazioni
- art. 10** Norme a tutela dei lavoratori
- art. 11** Inottemperanza alle norme poste a tutela dei lavoratori

CAPO V Prezzi e pagamenti

- art. 12** Fatturazione

CAPO VI Esecuzione del contratto

art. 13 Inadempienze

art. 14 Penalità

CAPO VII Norme finali

art. 15 Politica in materia di sicurezza del lavoro

art. 16 Personale

art. 17 Responsabilità per danni

art. 18 Avvio dell'appalto, fase transitoria e disposizioni particolari

art. 19 Verifiche e controlli

art. 20 Sciopero ed interruzione del servizio

art. 21 Stipula del contratto e spese contrattuali

art. 22 Divieto di Cessione del contratto e subappalto

art. 23 Risoluzione e Recesso

art. 24 Esecuzione in danno

art. 25 Riservatezza

art. 26 Privacy

art. 27 Controversie e Foro competente

PREMESSA

L'affidamento del servizio climatico/termale organizzato dall'Enam prevede l'ospitalità dei propri iscritti, personale docente e direttivo della scuola materna e primaria in servizio o in quiescenza, nonché dei loro familiari, presso strutture alberghiere dotate di servizio di ristorazione.

L'organizzazione del soggiorno sarà articolato in turni e la partecipazione degli iscritti verrà disciplinata da specifica graduatoria formulata in base ai criteri deliberati dal Consiglio di Amministrazione dell'Ente.

Al fine di evitare la frammentazione del gruppo di iscritti e l'eventuale difformità di trattamento degli stessi, si è scelto di affidare il servizio oggetto di gara ad una o al massimo due strutture alberghiere, di pari categoria e caratteristiche.

Durante il periodo di affidamento l'Enam invierà per ciascun turno presso la struttura alberghiera aggiudicataria un numero variabile di propri iscritti (persone singole o nuclei familiari da due o più persone) in relazione alle tipologia di domanda presentata all'Enam, nonché dall'inserimento in una specifica graduatoria.

I turni avranno la durata di 13 giorni ciascuno, saranno consecutivi, senza alcuna interruzione tra l'uno e l'altro, e si terranno presumibilmente nel periodo intercorrente tra l'inizio di giugno e la metà di settembre di ciascun anno di affidamento.

L'Enam invierà all'aggiudicatario all'inizio di ogni turno l'elenco completo degli iscritti e dei loro familiari ammessi al soggiorno.

CAPO I – ELEMENTI GENERALI ED OGGETTO DELL'APPALTO

Art. 1 - Normativa di riferimento

La normativa di riferimento è la seguente:

- a) RR.DD. 18 novembre 1923, n. 2440 e 23 maggio 1924, n. 827;
- b) D.lgs. 163/2006 e s.m.i. “Codice degli appalti pubblici”.
- c) Codice Civile e le altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle clausole e dalle disposizioni degli atti soprarichiamati.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento, a lotto unico, del **servizio alberghiero e di ristorazione**, ad impresa alberghiera, singola o associata, categoria tre stelle o superiori, collocata in località Chianciano Terme (SI), autorizzata all'esercizio dell'attività in base a titolo idoneo. L'albergo dovrà essere privo di barriere architettoniche in modo da risultare liberamente accessibile e fruibile dai portatori di handicap.

Il servizio è riservato fino ad un numero complessivo di 150 (centocinquanta) iscritti Enam, per soggiorni vacanza climatico – termale, da collocare in una o al massimo due strutture alberghiere, di pari categoria e caratteristiche, che abbiano complessivamente in disponibilità un numero di posti letto non inferiore a quanto indicato, anche al fine di evitare la frammentazione del gruppo di iscritti e l'eventuale difformità di trattamento degli stessi.

Detto servizio a titolo esemplificativo e non esaustivo, comprenderà:

- a) l'accoglienza e il congedo degli ospiti;
- b) la sistemazione logistica degli iscritti Enam c/o la/le struttura/e alberghiera/e;
- c) la portineria - reception, call center;
- d) il bar;
- e) la ristorazione;
- f) la pulizia, la sanificazione, il servizio lavanderia e il guardaroba;
- g) l'intrattenimento.

All'art. 8 del presente capitolato speciale d'oneri le prestazioni in questione, sono esplicitate secondo apposita forma e contenuti.

Art. 3 - Prezzo unitario a base di gara

Il prezzo unitario onnicomprensivo pro-capite giornaliero a base di gara è il seguente:

Strutture alberghiere categorie tre stelle o superiori in Chianciano Terme:

Lotto unico – prezzo unitario, onnicomprensivo pro - capite giornaliero €50,00 (oltre Iva).

Non sono ammesse offerte né in aumento, né alla pari.

Art. 4 - Decorrenza e durata dell'appalto

Il servizio da affidare è di natura biennale (anni 2010-2011) con carattere stagionale e pertanto dovrà essere effettuato con le seguenti presumibili modalità:

- 1) Anno 2010: dal 10/06/2010, ovvero dalla data di aggiudicazione se successiva, sino al 22/09/2010;
- 2) Anno 2011: dal 10/06/2011 al 22/09/2011.

Art. 5 - Ammontare dell'appalto

Il servizio alberghiero e di ristorazione verrà affidato al soggetto aggiudicatario, per un numero di giorni pari presumibilmente a 104 annuali, collocati nel periodo giugno/settembre.

Il servizio dovrà essere prestato secondo turni consecutivi di 13 giorni ciascuno, senza alcuna interruzione tra un turno e l'altro.

Si specifica che dal 1° al 6° turno (periodo 10 giugno – 27 agosto) sono previsti fino a 120 ospiti, mentre dal 7° all'8° turno (periodo 27 agosto – 22 settembre) sono previsti fino a 150 ospiti.

L'importo presunto complessivo d'appalto al lordo del ribasso d'asta, oltre IVA, è pari ad € 1.326.000,00 (unmilionetrecentoventiseimila/00) ottenuto dalla seguente formula:

$$\mathbf{€(50,00 \times 120 \times 78) + €(50,00 \times 150 \times 26) \times 2}$$

dove:

€50,00 = importo pro-capite giornaliero a base di gara

120 = numero massimo di ospiti previsti al giorno per i turni dal 1° al 6°

78 = numero di giorni presumibili per i turni dal 1° al 6° per ciascun anno di affidamento

150 = numero massimo di ospiti previsti al giorno per i turni 7° e 8°

26 = numero di giorni presumibili previsti per i turni 7° e 8° per ciascun anno di affidamento

2 = numero anni di affidamento

L'Enam si riserva di modificare o di annullare totalmente o in parte i giorni di affidamento, nonché di variare il numero e la tipologia di ospiti previsti per ciascun turno, in relazione alle effettive richieste di soggiorno da parte dei singoli utenti, da autonome scelte aziendali, esigenze impreviste, esecuzione e quanto altro si rendesse necessario previo congruo preavviso.

L'aggiudicatario non potrà in nessun caso opporsi a dette variazioni od annullamenti e/o richiedere eventuali compensi, rimborsi od oneri aggiuntivi per il mancato espletamento del servizio.

Il calendario in questione sarà comunicato all'aggiudicatario in tempi utili per consentire l'inizio del servizio, mentre l'elenco nominativo ed il numero degli ospiti sarà comunicato prima dell'inizio di ciascun turno.

Il corrispettivo da versarsi alla ditta aggiudicataria verrà determinato, in ogni caso, solo ed esclusivamente sulla base del numero effettivo di giornate/presenza di ciascun ospite presso la struttura alberghiera, ossia sul prezzo unitario onnicomprensivo pro-capite giornaliero, al netto del ribasso d'asta, di cui al precedente articolo 3.

L'Ente è sollevato da ogni responsabilità (organizzativa, economica, ecc.) in caso di rinunce, di mancata presenza, di arrivo posticipato o partenza anticipata, interruzione totale e/o parziale del soggiorno, da parte degli ospiti ammessi.

Per i bambini di età inferiore ai tre anni (l'età è determinata alla data di inizio di ciascun turno) l'Enam non verserà alla ditta aggiudicataria alcun corrispettivo.

Per i bambini di età superiore ai tre anni e fino al compimento dei dodici anni (l'età è determinata alla data di inizio di ciascun turno), l'Ente verserà alla ditta aggiudicataria il 50% della tariffa piena giornaliera convenuta, al netto del ribasso d'asta.

Si rimettono, comunque, a fini puramente statistici e comparativi, i dati relativi al precedente affidamento di cui al biennio 2008 e 2009.

Tabella 1

<i>Anno</i>	<i>Giorni di affidamento</i>	<i>Numero massimo ospiti per turno</i>	<i>Giorni presenza totali per anno di affidamento</i>
<i>anno 2008</i>	117	150	15.802
<i>anno 2009</i>	117	150	16.412

Si specifica che nel biennio 2008-2009 i giorni di affidamento erano 117 ed il numero massimo di ospiti per turno era di 150 per tutti i turni, mentre nel biennio 2010-2011 i giorni di affidamento saranno 104 ed il numero massimo di ospiti per turno sarà di 120 per i turni dal 1° al 6° e di 150 per i turni dal 7° all'8°.

CAPO II - MODALITÀ D'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Art. 6 - Ammissioni – dimissioni – rapporti finanziari

I rapporti finanziari attinenti le ammissioni e le dimissioni degli ospiti presso la struttura alberghiera aggiudicataria dell'appalto saranno gestiti dall'Ente tramite il proprio personale.

Per motivi di ordine organizzativo l'ingresso nelle strutture alberghiere aggiudicatariè è consentito a partire dalle ore 13.00. Sarà pertanto incluso il pranzo del primo giorno di inizio turno. La permanenza degli ospiti non potrà prolungarsi oltre la prima colazione del giorno di fine turno, e comunque, non oltre le ore 10.00, termine massimo anche per la riconsegna della camera.

Art. 7 - Caratteristiche del servizio e obiettivi

Durante l'espletamento del servizio viene richiesto all'aggiudicatario di eseguire:

- una rendicontazione del servizio espletato, per ogni turno di soggiorno,
- una relazione dove siano esplicitate proposte di programmazione di nuove attività (ad esempio di intrattenimento, iniziative rivolte all'esterno, etc.) entro l'inizio di ogni stagione;

Presso la struttura deve essere conservata a cura del soggetto aggiudicatario con modalità idonee a garantire il rispetto del segreto d'ufficio la seguente documentazione:

1. Protocolli organizzativi coerenti con le linee guida, le procedure ed istruzioni aziendali dell'aggiudicatario;
2. Turni del personale;
3. Presenze del personale;
4. Consegne individuali dell'ospite;
8. Modulo per monitoraggio interventi/attività varie;
9. Modulistica attestante la corretta applicazione normativa D.Lgs 81/08 e s.m.i. (prevenzione e protezione), D.Lvo. 196/2003 (consenso informato), Regolamento CE 852/2004 (H.A.C.C.P. alimenti);
10. Titoli di studio del personale, curriculum, attestati corsi formativi, iscrizione all'albo Professionale ove richiesta.

CAPO III - PRESTAZIONI RICHIESTE AL SOGGETTO AGGIUDICATARIO

Art. 8 - Prestazioni di natura alberghiera:

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere all'espletamento delle seguenti prestazioni alberghiere e di ristorazione presso le strutture oggetto di convenzione contratto:

Accoglienza e congedo ospiti:

Saranno a carico dell'aggiudicatario i seguenti servizi:

1. accoglienza e congedo degli ospiti con personale a disposizione per il facchinaggio da e per la stanza assegnata e comunque fino all'automezzo pubblico e/o privato utilizzato dall'ospite;
2. organizzazione all'inizio di ciascun turno di permanenza, presso la hall di ingresso di ciascuna struttura alberghiera, di un cocktail di benvenuto, mediante la predisposizione di adeguate attrezzature (tavoli e sedie) e la somministrazione di bibite (acque minerali, punch, aperitivi e succhi di frutta di note marche nazionali, oltre a snack, salatini e tartine fino al completamento dell'arrivo degli ospiti.
3. lettera di benvenuto con il programma di attività da svolgersi durante il turno di permanenza e la lista dei servizi offerti da porsi all'interno di ciascuna stanza all'inizio di ciascun turno.
4. presenza di personale addetto alle informazioni sui servizi resi, a quelle turistiche e di intrattenimento durante la permanenza.

Sistemazione logistica degli iscritti Enam c/o la struttura alberghiera

L'aggiudicatario dovrà provvedere alla assegnazione delle stanze in base all'elenco inviato dall'Ente all'inizio di ogni turno. Per le assegnazioni si dovrà tener conto della composizione dei nuclei familiari, delle situazioni eventuali di handicap e per quanto riguarda le camere singole delle indicazioni ricevute dall'Ente.

Portineria/reception, call center/centralino/concierge

Il servizio di portineria verrà effettuato presso ciascuna struttura alberghiera da appositi addetti, 24 ore al dì, così come quello di centralino e di concierge.

Il servizio in particolare comprenderà:

- la presenza continuativa e fissa di personale addetto 24 ore su 24;
- il trasferimento delle telefonate in camera;
- la consegna e la custodia della chiave della stanza;
- la custodia di valori a richiesta di ciascun ospite;
- la sveglia telefonica in camera;
- l'incasellamento della posta personale e l'inoltro presso i destinatari richiesti di posta e messaggi;
- prenotazione viaggi;
- chiamate taxi,
- informazioni, prenotazione musei, mostre, ed attrazioni turistiche, ecc.;
- la distribuzione di materiale che l'Ente intendesse far pervenire agli ospiti e di quello messo a disposizione dagli enti provinciali del turismo;
- approvvigionamento titoli di viaggio per mezzi pubblici, giornali, settimanali, riviste, cartoline illustrate (tutto a carico degli ospiti che ne faranno richiesta);
- servizio internet e fax (a carico degli ospiti, che ne faranno richiesta);

Bar

L'aggiudicatario dovrà curare la gestione del bar. Il servizio dovrà essere assicurato ininterrottamente tutti i giorni, feriali e festivi, almeno dalle ore 7.30 e sino alle ore 23.00.

Ogni consumazione sarà servita a carico degli ospiti al prezzo di cui ai listini Assobar o simili della provincia di competenza delle strutture alberghiere, con una riduzione dei prezzi di listino almeno pari al 20%.

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.

Ristorazione

La somministrazione di ogni singolo alimento attinente il servizio di ristorazione avverrà secondo le modalità previste delle norme vigenti nel momento di esecuzione del servizio. Prima colazione, pranzo e cena saranno serviti negli spazi all'uopo dedicati all'interno delle strutture alberghiere.

Agli ospiti che ne faranno specifica richiesta dovrà essere garantita un'alimentazione confacente al loro particolare regime dietetico. A titolo puramente indicativo dovranno essere forniti, senza ulteriori costi, pasti iposodici, per vegetariani e ospiti affetti da intolleranze alimentari e/o con particolari esigenze cliniche (es. diabetici, celiaci, ecc.).

A tal fine, l'aggiudicatario dovrà disporre della consulenza di un dietista od un tecnologo alimentare e di un servizio assistenza in grado di fornire supporto nell'osservanza delle norme in materia e di monitorare la qualità complessiva del servizio erogato.

Tale clausola ha identica applicazione nel caso di bambini e neonati (di qualsiasi età) a cui, sempre a cura e spese dell'aggiudicatario, dovranno all'occorrenza essere somministrati a semplice richiesta, pasti secondo esigenze specifiche.

Agli ospiti che ne faranno richiesta e per particolari esigenze, verrà assicurato a pagamento e a carico degli ospiti stessi il servizio in camera per la colazione, il pranzo e la cena.

I menù predisposti devono prevedere una rotazione dei piatti base e delle loro varianti.

I cibi dovranno essere confezionati utilizzando esclusivamente prodotti freschi e surgelati, come specificato nell'allegata tabella delle caratteristiche merceologiche. Non è ammesso l'utilizzo di frutta e/o macedonia inscatolata.

Le bevande e le derrate alimentari, utilizzate per il confezionamento dei cibi dovranno possedere qualità e pezzature richieste, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia ed avere singole confezioni, con etichettature conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

I dolci dovranno essere confezionati direttamente dal personale della cucina, eccetto i gelati, e dovranno essere vari (torte alla frutta, crostate, pesche ripiene, ecc.). E' assolutamente vietato il riutilizzo di avanzi di qualunque genere.

L'aggiudicatario s'impegna inoltre a garantire il servizio con i propri capitali e mezzi tecnici ed in particolare assume a proprio carico le spese inerenti l'acquisto dei generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti.

Organizzazione delle tavole

Le tavole per la prima colazione, pranzo e cena saranno allestite con tovagliati in puro cotone anallergico ignifugo ed ogni coperto sarà dotato di apposito tovagliolo in tessuto. La sostituzione di tovaglie e tovaglioli avverrà per ciascun pasto o comunque secondo necessità.

In occasioni particolari (es. Ferragosto) l'aggiudicatario dovrà fornire ed utilizzare tovagliati, stoviglie e decorazioni che sottolineino l'importanza del giorno di festa.

L'aggiudicatario dovrà comunque sempre provvedere 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.

Prima Colazione

La prima colazione sarà di tipo continentale con servizio a buffet per la durata minima di 3,00 ore dalle ore 7,00 alle ore 10,00 e sarà costituita almeno da:

Caffè, latte fresco intero, parzialmente e totalmente scremato, cioccolato, tè, orzo, pane fresco, fette biscottate in porzioni singole, brioche fresche, biscotti, cereali in apposite porzioni monodose, zucchero, zucchero a basso contenuto di calorie, zucchero di canna, burro, marmellata, miele, yogurt, succhi di frutta di vario gusto, spremute di agrumi, frutta cotta, di stagione, affettati e formaggi.

Pranzo e cena

Il pranzo, servito in tavola dalle ore 12,30 alle ore 14,30 da personale in divisa, sarà costituito da:

- un primo piatto a scelta tra tre alternative, di cui uno in brodo;
- un secondo piatto a scelta fra tre alternative (il pesce verrà servito almeno due volte durante la settimana);
- un contorno di verdura fresca;
- una scelta di due contorni cotti;
- frutta fresca di stagione;
- porzioni di frutta di stagione frullata a richiesta;
- una scelta di dolce o gelato almeno due volte a settimana.
- caffè o digestivo (a carico entrambi degli ospiti).

La cena, servita in tavola dalle ore 19,30 alle ore 21,30 da personale in divisa appositamente formato, sarà costituita da:

- un primo piatto a scelta tra due alternative, di cui uno in brodo;
- un secondo piatto a scelta tra tre alternative (il pesce verrà servito almeno due volte durante la settimana e, a richiesta, potranno essere serviti formaggi o affettati);
- un contorno di verdura fresca;
- due contorni cotti;

- frutta fresca di stagione o in alternativa cotta;
- una scelta di dolce o gelato almeno due volte a settimana;

Nel servizio della colazione, del pasto e della cena dovrà tenersi obbligatoriamente in considerazione delle grammature e delle caratteristiche merceologiche di cui agli allegati D ed E del presente capitolato d'oneri, che ne costituiscono parte integrante.

Durante i pasti principali (pranzo e cena) dovranno essere inoltre serviti:

- Pane fresco (bianco ed integrale) di giornata;
- Grissini (in confezioni singole)
- Vino avente denominazione di origine controllata nella quantità di ¼ di litro per ciascun ospite (bianco o rosso a scelta)
- Acqua minerale naturale e/o frizzante a richiesta
- Formaggio grattugiato costituito da parmigiano (tipo reggiano) o pecorino (in quantità commisurata agli alimenti serviti).
- Olio extravergine di oliva, aceto, sale fino, sale iposodico, limone e quanto altro necessario per il condimento degli alimenti serviti.

Per il pranzo di Ferragosto, oltre a quanto sopra indicato, dovranno essere serviti due antipasti misti.

Nel caso in cui gli ospiti dovessero recarsi in gita od in generale all'esterno delle strutture alberghiere per una intera giornata, la Ditta dovrà curare la preparazione di un pasto sostitutivo tipo cestino da viaggio.

Sarà all'uopo attivato dall'aggiudicatario il sistema di prenotazione del pasto in uso nel settore alberghiero (con prenotazione alla sera dei cibi desiderati a pranzo e a cena del giorno successivo).

Organizzazione delle camere

Il servizio, a meno di ulteriori specificazioni che verranno riportate negli articoli e paragrafi che seguono, concerne in generale il riassetto giornaliero delle camere, con operazioni di pulizia e sanificazione di tutte le camere e dei relativi servizi igienici ed eventuali balconi ed il rifacimento dei letti con il cambio delle lenzuola a giorni alterni e quello giornaliero degli asciugamani.

Il servizio comprende la fornitura del set letto, in puro cotone anallergico ignifugo, che includerà a titolo esemplificativo e non esaustivo, almeno la seguente dotazione:

- coprirete singolo e/o matrimoniale;
- coprimaterasso con angoli singolo e/o matrimoniale;
- materasso (qualora non già disponibile presso la casa di soggiorno);
- set completo di lenzuola comprensivo di federe singolo e/o matrimoniale;
- set coperte compatibili con il periodo e la stagione singolo e/o matrimoniale;
- copriletto stagionale e/o piumone invernale (in cotone imbottito con idoneo materiale) singolo e/o matrimoniale;
- scendiletto/i per letto singolo e/o matrimoniale.

Su specifica richiesta dell'ospite, l'aggiudicatario dovrà fornire gratuitamente culle per neonati o lettini per bambini comprensivi di ogni accessorio necessario per il relativo utilizzo.

Ogni giorno sarà inoltre fornita all'ospite la seguente biancheria da bagno pulita, tutta in cotone anallergico ignifugo:

- 1 asciugamano da viso;
- 1 asciugamano grande da corpo;
- 1 asciugamano da bidet;
- 1 tappetino da bagno

Gli ospiti troveranno all'inizio del soggiorno, e/o a richiesta, a cura e spese dell'aggiudicatario, in tutti i servizi igienici oltre alla carta igienica, un cestino getta carte a pedale, uno scopino e porta scopino da water e la cosiddetta linea cortesia monouso (vanity set), composta da:

- Saponetta bidet e lavandino da 20 g (da rifornirsi ogni giorno);
- Shampoo in flacone da 35 ml (da rifornirsi ogni giorno);
- Bagno schiuma in flacone da 35 ml (da rifornirsi ogni giorno);
- Sacchetti intimi (da rifornirsi all'inizio del turno e poi le necessità);
- Sacco lavanderia (da rifornirsi ogni giorno);
- Cuffia (a richiesta);
- Set cucito (a richiesta).

Ogni stanza dovrà essere fornita di bagno interno. La società aggiudicataria provvederà a garantire la presenza all'interno dei bagni delle camere di un asciugacapelli elettrico a parete a due velocità

Le camere dovranno essere fornite di frigo bar e TV color, con relativi telecomandi per ciascuna stanza.

Il frigo bar dovrà essere provvisto di acqua minerale, naturale e gassata, soft drinks analcolici e succhi di frutta, il tutto a pagamento degli ospiti, con controllo giornaliero di verifica per la sostituzione dei beni consumati.

Le stanze dovranno essere preferibilmente dotate di un sistema di climatizzazione estivo.

Lavanderia e guardaroba

Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere all'espletamento del servizio di lavanderia, stireria, e guardaroba a pagamento, con tariffe mediamente inferiori del 20% rispetto a quelle previste sul mercato. La biancheria degli ospiti verrà raccolta giornalmente entro le 9,30 da personale addetto, nell'apposito sacco lavanderia all'uopo fornito in ciascuna stanza; la biancheria pulita verrà riconsegnata in stanza entro 2 gg. lavorativi dalla data di consegna.

Il consegnatario dovrà inoltre garantire, a richiesta degli ospiti e a loro totale carico, un servizio di piccoli rammendi od altri lavori di cucito.

I capi smarriti, sciupati o resi inutilizzabili dalla lavatura o dalla stiratura dovranno essere immediatamente rimborsati all'ospite.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di trattare in generale tutta la biancheria ed i materiali a lui consegnati con detersivi ed additivi a norma di legge, idonei ad assicurare la necessaria morbidezza nonché ad evitare qualsiasi danno fisico agli utenti quali allergie, irritazioni della pelle o altro. In particolare l'aggiudicatario deve garantire un'ottimale disinfezione dei capi utilizzando i trattamenti più opportuni secondo la tipologia dei medesimi.

Pulizia locali

Per assicurare un alto grado di igiene ambientale e per abbattere i rischi di infezione, sempre latenti in strutture comunitarie, nonché per garantire un corretto mantenimento dell'estetica dei luoghi, dovranno essere previsti periodici interventi di pulizia e sanificazione in ogni spazio previsto all'interno ed all'esterno delle strutture affidate, a totale cura e spese dell'aggiudicatario.

In particolare dovrà essere eseguito un servizio di pulizia giornaliera, quotidiano (domeniche e festivi compresi), nei locali di seguito elencati:

- camere degli ospiti con relativi servizi, corridoi, ingressi e balconi;
- spazi comuni quali hall, uffici, sale ricreative, corridoi, servizi igienici comuni, ascensori, magazzini, scale, ringhiere, balconate, verande, terrazze, ecc.;
- ristorante, bar, sala colazione, cucina e spazi di norma annessi.

Alla fine di ogni turno di permanenza, subito dopo la partenza dell'ospite dovrà essere prevista una pulizia a fondo dell'unità individuale occupata dal singolo utente che comprenderà indicativamente:

- pulizia del letto in ogni suo punto o articolazione;
- pulizia del comodino esternamente ed internamente, dall'alto verso il basso (compresi maniglie, cassetto e ruote);
- pulizia degli arredi presenti nella stanza esternamente ed internamente;
- pulizia del sistema di illuminazione e comunicazione;
- pulizia in generale di tutto ciò che è stato a contatto con l'ospite.

Dopo ogni intervento di pulizia si dovrà inoltre procedere alle operazioni di disinfezione qualora necessarie e/o richieste dalle vigenti norme.

Resta inteso comunque che la pulizia, l'ordine e la sanificazione dovrà essere garantita in qualsiasi momento della giornata, indipendentemente dalla periodicità appena descritta, quando eventi previsti od imprevedibili lo rendano necessario.

Intrattenimento ospiti

Il soggetto aggiudicatario 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 cene di gala per Ferragosto e Feste patronali o ricorrenze o sagre locali. Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere a fornire agli ospiti che ne faranno richiesta carte da gioco di vario tipo, libri di vario tema e genere d'attualità, cassette e cd musicali, quanto altro per allietare le serate degli ospiti residenti.

Diversamente abili

L'aggiudicatario dovrà provvedere all'assistenza degli ospiti portatori di disabilità permanente e/o temporanea, in particolar modo per ciò che riguarda la loro sistemazione nelle relative stanze, il cui numero non potrà essere inferiore a quanto previsto dalle vigenti normative di settore.

Primo soccorso

L'aggiudicatario dovrà avere in dotazione nella propria struttura degli spazi riservati ai servizi di primo soccorso, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

CAPO IV – ALTRI ONERI A CAPO DEL SOGGETTO AGGIUDICATARIO

Art. 9 - Assicurazioni

L'impresa appaltatrice è responsabile per l'intera durata del contratto dei danni che dovessero occorrere agli ospiti, agli operatori o a terzi (compresi i visitatori) nel corso dello svolgimento dell'attività ed imputabili a colpa dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni.

L'impresa aggiudicataria dovrà, pertanto, provvedere alla stipula di una polizza di assicurazione contro danni a persone o cose che fossero arrecati dal proprio personale nell'espletamento del servizio, con il limite massimale unico per sinistro non inferiore a € 2.500.000,00 presso ciascuna sede del servizio oggetto di aggiudicazione. Copia della predetta polizza dovrà essere trasmessa all'Ufficio II dell'Enam prima dell'inizio dell'appalto.

Art. 10 - Norme a tutela dei lavoratori

Per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato la ditta appaltatrice deve impiegare esclusivamente personale per il quale siano stati regolarmente adempiuti gli obblighi previsti dalle vigenti leggi in materia di assicurazioni sociali, previdenziali, assistenziali ed antinfortunistiche ed in regola con quanto previsto dalle norme vigenti in materia di igiene pubblica assumendone i relativi oneri.

Nell'esecuzione dei lavori che formano oggetto del presente appalto, l'impresa si obbliga ad **applicare integralmente**, per tutti gli addetti, soci o dipendenti, tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i lavori anzidetti.

L'Impresa si obbliga altresì ad applicare il contratto e gli accordi medesimi, anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci. Si obbliga infine a garantire l'osservanza della legge n. 300/70.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale od artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni sua qualificazione giuridica, economica e sindacale. Le ditte concorrenti possono rivolgersi agli Ispettorati del lavoro di competenza delle singole strutture alberghiere al

fine di ottenere tutte le informazioni necessarie circa la normativa vigente, applicabile nel corso dell'appalto, in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro.

E' fatta salva la facoltà dell'Enam di richiedere alla ditta appaltatrice, ogni qualvolta lo ritenga opportuno, la documentazione probatoria di tutti gli adempimenti sopra citati, ivi comprese le probatorie dei versamenti contributivi specifici del personale presente nella struttura.

La ditta appaltatrice riconosce che l'Ente appaltante risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica e/o giuridica tra la ditta stessa ed il proprio personale dipendente. Le parti danno atto ed accettano che nessun rapporto di lavoro o di incarico viene ad instaurarsi tra l'Enam ed il personale addetto all'espletamento dell'appalto.

Art. 11 - Inottemperanza alle norme poste a tutela dei lavoratori

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel precedente articolo accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Enam medesimo comunica alla ditta aggiudicataria l'inadempienza accertata e procede alla sospensione dei pagamenti in acconto, se il servizio è in corso di esecuzione, o del saldo, se ultimato, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento all'aggiudicatario delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi sono stati integralmente adempiuti, o comunque secondo quanto previsto dalle vigenti norme.

Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra, l'impresa non può opporre eccezioni alla stazione appaltante, né ha titolo a risarcimenti danni.

CAPO V- PREZZI E PAGAMENTI

Art. 12 - Fatturazione

Il **prezzo unitario pro-capite giornaliero, posto a base di gara**, deve intendersi comprensivo di tutte le prestazioni ed oneri indicati nel presente capitolato, oltre Iva.

La ditta aggiudicataria avrà diritto al pagamento del corrispettivo per il servizio reso, nella misura stabilita nel contratto d'appalto, comunque a saldo del numero totale delle presenze effettive registrate durante l'arco di tempo relativo allo svolgimento dell'attività in conformità a quanto previsto all'art. 5 del presente capitolato.

I pagamenti saranno effettuati secondo le modalità che seguono e comunque entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture presso il settore protocollo dell'Ufficio II dell'Enam, a meno che entro tale termine non siano state accertate difformità o vizi ai servizi forniti rispetto alle clausole indicate nel presente capitolato e/o l'aggiudicatario sia inadempiente rispetto a quanto previsto dalle vigenti norme in materia previdenziale ed assicurativa.

Le fatture in questione saranno emesse secondo le seguenti modalità:

- 1° fattura: entro il 30 giugno di ogni anno, quale acconto pari al 50% delle presenze presunte durante l'attività estiva;
- 2° fattura: entro il 30 settembre di ogni anno, quale saldo delle effettive presenze registrate durante l'attività estiva;

Per individuare la data di pagamento si fa riferimento alla data del relativo mandato.

Il soggetto aggiudicatario dovrà allegare obbligatoriamente alle fatture la certificazione DURC rilasciata dall'INPS ed INAIL competente per territorio, di regolarità e correttezza contributiva di data non anteriore ad un mese rispetto alla fattura. A questa certificazione deve essere allegata un'autocertificazione attestante:

- 1) riferimento dei versamenti, indicati nei certificati DURC, ai dipendenti impiegati nel servizio;
- 2) indicazione del numero complessivo degli addetti nella/e struttura/e alberghiera/e.

Fatturazione e liquidazione a favore di associazioni temporanee d'impresa

Qualora il soggetto aggiudicatario sia una associazione temporanea d'impresa i pagamenti spettanti al raggruppamento saranno effettuati unitariamente all'impresa mandataria (capogruppo) e non distintamente a ciascuna impresa raggruppata in rapporto alla parte di prestazione.

CAPO VI - ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 13 - Inadempienze

Il soggetto aggiudicatario è formalmente inadempiente quando:

- a) ometta, anche parzialmente, di assicurare il servizio;
- b) non assicuri la prestazione in modo regolare e soddisfacente, con particolare riguardo al contenuto delle prestazioni, alle modalità di esecuzione, concordati e previsti nel Capitolato.
- c) utilizzi prodotti alimentari, d'uso o attrezzature non adeguati a quelli richiesti dal capitolato, dal contratto e dalle normative di settore;
- d) ometta anche parzialmente di ottemperare agli altri obblighi previsti dal contratto e capitolato tecnico, nonché di altre normative.

L'omesso servizio per astensione dal lavoro dei dipendenti per cause riguardanti in modo specifico l'Impresa contraente non è considerata causa di forza maggiore e, pertanto, l'Impresa stessa ne risponde a pieno titolo.

Art. 14 - Penalità

L'omissione, anche parziale, del servizio e l'espletamento secondo modalità non regolari e soddisfacenti comportano l'applicazione di penalità per ogni omissione e/o irregolarità anche parziale contestata.

La rilevazione in contraddittorio con la ditta di almeno tre omissioni scritte nel corso del contratto fa sorgere in capo all'Enam il diritto di dichiarare risolto il contratto stesso.

L'aggiudicatario è soggetto a penalità, qualora nell'esecuzione del servizio, si verificassero inadempienze determinate dall'inosservanza degli obblighi assunti nei precedenti articoli.

Le penalità potranno variare, a seconda della gravità dell'inadempienza da un minimo di €100,00 ad un massimo di €1.000,00 giornaliera per ogni giorno in cui si è verificata l'inadempienza (omissione e/o irregolarità anche parziale).

Nel caso specifico di mancato svolgimento del servizio salva l'esecuzione in danno, verrà applicata una penalità fino ad €7.500,00 per ciascun giorno di omesso servizio ovvero di una percentuale proporzionalmente ridotta, nel caso in cui l'omissione fosse limitata a periodi inferiori all'intera giornata lavorativa.

Di ogni anomalia o mancanza, l'Enam informerà l'aggiudicatario tramite raccomandata A/R

Si precisa che nei casi in cui si applica la penale, resta ferma la risarcibilità dell'ulteriore danno ex art. 1382 c.c..

L'aggiudicatario non potrà addurre a propria giustificazione, in caso di mancata o parziale effettuazione del servizio, la momentanea carenza di personale.

L'Enam provvederà a fare eseguire il servizio non svolto dall'Impresa nel modo che riterrà opportuno, a rischio e spese dell'aggiudicatario stesso.

L'ammontare della penalità sarà recuperato con la cauzione definitiva prestata.

In tal caso l'aggiudicatario deve provvedere alla sua completa reintegrazione entro e non oltre il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi e consecutivi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Enam

CAPO VII - NORME FINALI

Art. 15- Politica in materia di sicurezza del lavoro

Restano a carico dell'aggiudicatario gli adempimenti, se e perché obbligatori, relativi all'applicazione dei decreti legislativi 494/96, 528/99, 276/03, 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni. Il personale prima di essere inserito in servizio, deve essere in possesso dell'idoneità sanitaria da parte del medico competente della Ditta (ove necessario).

Art. 16- Personale

Il soggetto aggiudicatario deve garantire le prestazioni minime previste da questo capitolato tecnico, attenendosi alle indicazioni ivi contenute.

Ove non espressamente indicato il soggetto aggiudicatario dovrà specificare bene l'articolazione dei turni e il numero delle unità di personale presenti in ciascuna fascia oraria.

Il soggetto aggiudicatario dovrà fornire gli operatori di tutti i materiali e presidi di autotutela da rischi professionali in ottemperanza a quanto disposto dal D. Lgs. 81/08: le divise, le calzature al personale dipendente devono essere fornite dalla ditta aggiudicataria così come gli altri presidi (es. guanti).

E' facoltà dell'Ente richiedere al soggetto aggiudicatario l'allontanamento e la sostituzione del personale resosi colpevole di gravi comportamenti, negligenze ed inadempienze nello svolgimento del servizio preposto con altro personale in possesso dei corrispondenti prescritti requisiti professionali.

Inoltre il soggetto aggiudicatario dovrà:

- assicurare che il proprio personale possieda adeguati titoli di studio o di formazione professionale, compatibili con il lavoro assegnato;
- garantire che il personale dipendente si attenga ed uniformi a tutte le norme generali e speciali istituite dal presente capitolato e/o dall'Enam nella gestione della struttura alberghiera;
- assicurare al proprio personale l'aggiornamento e la formazione professionali;
- non utilizzare apparecchiature e/o macchine rumorose negli orari di riposo pomeridiano e notturno.

Art. 17 - Responsabilità per danni

L'aggiudicatario risponde del fatto dei propri dipendenti, a norma dell'art. 2049 del codice civile nonché del D. Lgs. del 9 aprile 2008 n. 81.

Senza eccezioni o riserve sarà a totale carico dell'aggiudicatario ogni responsabilità per eventuali danni a terzi derivanti dall'espletamento dei servizi affidati (compresi i casi di tossinfezione e intossicazione alimentare nel servizio ristorazione), senza diritto di rivalsa o a compendi da parte dell'Enam, salvi gli interventi in favore dell'aggiudicatario da parte di società assicuratrici.

Art. 18 - Avvio dell'appalto, fase transitoria e disposizioni particolari

Durante le fase di avvio dell'appalto l'aggiudicatario dovrà comunque garantire un servizio di perfetta efficienza e fornire ogni tipo di assistenza per la risoluzione di guasti e disservizi.

Non saranno pertanto tollerate disfunzioni e/o disorganizzazione del servizio derivanti dalla mancanza di personale, malfunzionamenti dei macchinari e/o altre motivazioni addotte a giustificazione.

Art.19 - Verifiche e controllo

Per quanto riguarda il servizio oggetto del presente capitolato, l'Enam si riserva il diritto di verificare in qualsiasi momento, mediante proprio personale o personale esterno all'uopo specificatamente cooptato, la qualità delle prestazioni erogate, il personale addetto, i servizi assicurati agli ospiti, nonché l'osservanza di quanto disposto nel presente capitolato.

E' fatto obbligo all'aggiudicatario di consegnare al momento dell'arrivo a ciascun ospite e loro famigliari, oltre alla lista dei servizi offerti, un questionario di gradimento che verrà successivamente inviato all'Enam per i dovuti controlli di rito.

Qualora le persone addette alle verifiche vengano a conoscenza d'inadempienze o di irregolarità, si provvederà secondo quanto previsto all'art. 14 del presente capitolato.

Art. 20- Sciopero ed interruzione del servizio.

In caso di sciopero dell'aggiudicatario o altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Enam dovrà essere avvisato con un anticipo di almeno 5 giorni.

In caso di proclamazione di sciopero l'aggiudicatario s'impegna comunque a garantire il contingente d'operatori necessario per il mantenimento dei servizi essenziali ai sensi della legge 146/1990 e successive modificazioni ed integrazioni, per garantire il buon funzionamento dei servizi minimi essenziali nell'ambito delle prestazioni di servizi assistenziali.

Le interruzioni di servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti. L'aggiudicatario è tenuto comunque a garantire l'assistenza necessaria sino al superamento dell'evento critico contribuendo fattivamente al ripristino delle condizioni di gestione ordinaria. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti.

La quota di compenso dovuta per i servizi non effettuati da parte dell'aggiudicatario sarà detratta dal computo generale dell'appalto.

Art. 21 - Stipula del contratto e spese contrattuali

Ad avvenuta aggiudicazione definitiva seguirà la stipula e la sottoscrizione del formale contratto a richiesta e nei termini stabiliti dall'Enam.

Poiché il verbale di gara non tiene luogo né ha valore di contratto, l'aggiudicazione avrà carattere provvisorio e dovrà essere seguita da formale provvedimento d'approvazione da parte del competente organo dell'Enam.

Si fa poi presente che mentre l'aggiudicatario sarà vincolato al momento della presentazione e dell'accettazione della propria offerta, l'Enam non si riterrà formalmente impegnata fino alla intervenuta esecutività del menzionato provvedimento d'approvazione. Nel caso in cui non si proceda all'aggiudicazione definitiva il vincitore non potrà reclamare danni.

L'aggiudicazione definitiva comporta l'obbligo della stipula del contratto le cui spese, imposte, tasse vigenti al momento della stipula del contratto, tutte e nessuna esclusa (ad es. rogito, registrazione, ecc.) sono a carico dell'aggiudicatario, con l'esclusione del diritto di rivalsa.

Art. 22 – Divieto di Cessione del contratto e subappalto

E' vietata a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto. Il subappalto è consentito nei limiti di cui all'art. 118 del D.Lgs.163/06 per le prestazioni accessorie (intrattenimento degli ospiti, pulizia e lavanderia).

Art. 23 - Risoluzione e recesso

E' fatto salvo il diritto di recesso dell'Enam nell'eventualità che, a seguito di processi di riorganizzazione, l'Amministrazione ritenga non più conveniente l'affidamento del servizio oggetto del presente capitolato. La volontà di recesso viene comunicata all'impresa aggiudicataria con almeno due mesi di preavviso.

In caso di inadempimento dell'aggiudicatario anche ad uno solo degli obblighi assunti con il contratto e, ove compatibili, con la presentazione dell'offerta, che si protragga oltre il termine di trenta (trenta) giorni naturali e consecutivi, l'Enam avrà la facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto e di ritenere definitivamente la cauzione o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito.

In particolare, l'Enam potrà risolvere di diritto il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 del codice civile, previa dichiarazione da comunicarsi all'aggiudicatario con raccomandata a/r, nei seguenti casi:

- accertamento della non veridicità del contenuto di una o più dichiarazioni presentate dall'aggiudicatario nel corso della procedura di gara ovvero nel caso in cui vengano meno i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara stessa;
- reiterato mancato adempimento delle prestazioni contrattuali a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel Capitolato e nel contratto;
- cessione dell'impresa o dell'azienda ovvero del ramo aziendale deputato all'esecuzione dell'appalto oppure cessazione delle attività o qualunque sospensione unilaterale dell'erogazione dei servizi, anche se motivata dall'eventuale esistenza di controversie con l'Enam;
- accoglimento di una domanda o di un ricorso, nei confronti o contro l'aggiudicatario, ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che determini lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga nominato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari dell'aggiudicatario;
- cessione - totale o parziale, diretta o indiretta- del contratto, oppure cessione non autorizzata dei crediti derivanti da quest'ultimo ovvero conferimento, in qualsiasi forma, di procure all'incasso;
- mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa, entro il termine di dieci (dieci) giorni lavorativi e consecutivi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Enam.

In caso di risoluzione del contratto da parte dell'Enam, l'aggiudicatario ha diritto ai corrispettivi relativi alle sole prestazioni svolte a perfetta regola d'arte, a condizione che queste siano autonomamente utilizzabili per il proseguimento delle attività oggetto dell'appalto, secondo i corrispettivi e le modalità di fatturazione e pagamento previsti nel presente Capitolato e nel contratto.

L'Enam, nel caso di giusta causa, ha altresì diritto di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza necessità di preavviso. In particolare, sussiste una giusta causa di recesso qualora:

- l'aggiudicatario incorra nella situazione di cui all'art. 38 comma 1 lettera c) del D.lgs. 163/2006;
- venga depositata una domanda o depositato un ricorso, nei confronti o contro l'aggiudicatario, ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che possa determinare lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori dell'aggiudicatario.

Dalla data di efficacia del recesso, l'aggiudicatario deve cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno all'Enam.

In caso di recesso dell'Enam, l'aggiudicatario ha diritto ai corrispettivi relativi alle sole prestazioni eseguite a perfetta regola d'arte, secondo i corrispettivi e le modalità di fatturazione e pagamento previsti nel Capitolato e nel contratto, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore pretesa anche di natura risarcitoria e ad ogni ulteriore compenso e/o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile.

Art. 24 - Esecuzione in danno

In caso di risoluzione del contratto o di recesso per giusta causa durante lo svolgimento delle attività appaltate, l'Enam si riserva il diritto di affidare a terzi l'esecuzione di quanto necessario al regolare completamento delle attività stesse, con addebito dell'eventuale maggior costo all'aggiudicatario, fermo restando il diritto dell'Enam al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Nei casi di cui sopra, l'Enam ha inoltre la facoltà di rivalersi sull'importo della cauzione definitiva prestata e di differire il pagamento del saldo eventualmente dovuto al momento della risoluzione o del recesso, al fine di quantificare il danno che l'aggiudicatario è eventualmente tenuto a risarcire, nonché di operare le opportune compensazioni tra questi ultimi due importi.

L'eventuale esecuzione in danno non esime l'aggiudicatario dalle responsabilità civili, penali e amministrative in cui lo stesso possa incorrere in base alla normativa vigente.

Art. 25- Riservatezza

L'aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente Capitolato Amministrativo.

L'aggiudicatario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti e consulenti degli obblighi di riservatezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Enam ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'aggiudicatario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare all'Enam in conseguenza della violazione di tali obblighi.

Art.26 - 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.

Articolo 27 - Controversie e Foro competente

Per ogni eventuale controversia derivante dall'applicazione del contratto dovrà essere interessato il Foro competente di Roma.

Ai sensi dell'art. 1341 del codice civile l'aggiudicatario dichiara espressamente di avere preso visione, di conoscere e di approvare incondizionatamente tutte le clausole del capitolato ed in particolare quelle contenute negli articoli: 11, 13, 14, 17, 23, 24, 25.

Il presente capitolato speciale d'oneri, accettato dal soggetto candidato con la sottoscrizione dell'offerta economica, è formato da n. 27 (articoli) articoli e dai seguenti allegati:

Allegato D - Tabella grammature minime.

Allegato E - Caratteristiche merceologiche.

IL DIRETTORE GENERALE
Antonino Di Maio

ALLEGATO "D"

TABELLA DIETETICA DELLE GRAMMATURE A CRUDO DEI GENERI ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DI CIASCUN PIATTO

(I pesi si riferiscono ai prodotti al netto dello scarto - parte edibile)

COLAZIONE:

- Latte intero, parzialmente e totalmente scremato cc. 350
- Cioccolato cc.350
- Orzo cc. 350
- Caffè (70% caffè, 30% orzo) q.b.
- Caffè espresso cc.100
- The cc. 350
- Zucchero gr. 20
- Zucchero di canna gr. 20
- Zucchero a basso contenuto di caloria gr. 20
- Fette biscottate 2 conf. Singole
- Brioche fresche gr. 60
- Biscotti e
- Biscotti per la prima infanzia gr. 60
- Omogeneizzati gr. 60
- Cerali in confezioni monodose gr 35
- Burro gr. 20
- Marmellata gr. 25
- Miele gr. 25
- Yogurt gr. 125
- Succhi di frutta 100 ml.
- Spremute di agrumi 100 ml.
- Frutta cotta gr. 100
- Frutta di stagione gr. 100
- Affettati e salumi gr. 70
- Formaggi gr. 70

PRIMI PIATTI:

- Pasta asciutta gr. 100
- Riso asciutto gr. 100
- Semolino asciutto o farina di polenta gr. 80
- Gnocchi di patate o alla romana gr. 250
- Pasta ripiena fresca gr. 200
- Riso o pastina per minestrine gr. 50
- Semolino in brodo gr. 30
- Pasta ripiena in brodo gr. 100
- Verdura per creme, passati o minestrone gr. 200
- Formaggio grana padano grattugiato gr. 10

SECONDI PIATTI:

CARNE BOVINA

Bollito, brasato, arrosto (anteriore di vitellone) gr. 150
Bistecca, roast-beef (sotto filetto di vitellone) gr. 150
Vitello tonnato (coscia di vitellone) gr. 130
Spezzatino (anteriore di vitellone) gr. 170
Svizzere, polpette, crocchette (petto di vitellone) gr. 100

CARNE SUINA

Lonza gr. 120
Coscia o spalla gr. 130
Salsiccia magra gr. 150
Bracirole o carré gr. 170

CARNE AVICOLA

Pollo o tacchino con ossa gr. 250
Petto di pollo o fesa di tacchino gr. 150
Spezzatino di tacchino gr. 170

CONIGLIO:

Coniglio con ossa gr. 230

PESCE

Trota gr. 200
Tranci di: nasello, spada, smeriglio gr. 200
Filetti di: platessa, sogliola, merluzzo e branzino gr. 200
Tonno sott'olio (sgocciolato) gr. 100

UOVA

in frittata od omelette gr. 120
alla coque, sode n° 2

AFFETTATI

Prosciutto cotto, salame cotto, mortadella gr. 80
Coppa, salame crudo, speck gr. 80
Prosciutto crudo, bresaola, manzo affumicato gr. 70
Salumi misti gr. 90

FORMAGGI

Formaggi a pasta dura gr. 100
Formaggi a pasta molle gr. 100
Latticini (ricotta, primo sale, mozzarella) gr. 120

CONTORNI

Insalata verde gr. 90
Verdure crude gr. 150
Verdure cotte gr. 250 - 300
Patate gr. 250
Legumi secchi gr. 100

COMPLEMENTO PER OGNI PASTO FRUTTA E DESSERT

Frutta fresca di stagione gr. 200
Frutta fresca cotta gr. 200
Frutta di stagione frullata gr. 150
Macedonia di frutta fresca gr. 170
Budino (gr. 100-110)
Yogurt alla frutta o al naturale (gr. 125)
Dolce (gr. 100)
Gelato (ml. 100)

BEVANDE

Acqua minerale naturale 0,75 l.
Acqua minerale gassata 0,75 l.
Vino bianco e rosso 0,25 l.
Caffè 25 ml.
Camomilla 100 ml.
Digestivo ml. 25

PANE E GRISSINI

Pane (in pezzatura da gr. 40/60) gr. 120
Grissini (in bustine da gr. 15) gr. 60

ALLEGATO “E”

ELENCO ALIMENTI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

A) CARNI-INSACCATI-UOVA

Carne di vitello tritata 1^ scelta
Spezzatino magro di vitello 1^ scelta
Spiedini di vitello 1^ scelta
Arrosto di vitello 1^ scelta
Fettine di vitello tenere 1^ scelta
Scaloppine di vitello 1^ scelta
Rolata di coniglio o coniglio in parti 1^ scelta
Arrosto di suino magro 1^ scelta
Salsiccia 1^ scelta
Cosce di pollo 1^ scelta
Rolata di tacchino 1^ scelta
Petto di pollo 1^ scelta
Petto di tacchino 1^ scelta
Uova freschissime (60/65 gr.)

B) FRUTTA E VERDURA

Patate 1^ scelta, Carote, Zucchine, Lattuga, Finocchi, Cavolfiori, Pomodori, Fagiolini, Cipolle, Peperoni, Broccoletti, Melanzane, Porri, Zucca, Piselli freschi, Barbabietole, Aromi e Gusti vari (rosmarino, prezzemolo, alloro, basilico, sedano origano) Aglio.
Banane 1^ scelta, Mandaranci dolci senza semi, Arance dolci, Mele Golden o rosse dolci, Pere, Kiwi, Uva bianca da tavola, Fragole, Pesche, Albicocche, Limoni.

C) GENERI ALIMENTARI, BEVANDE E VARI

Acqua minerale naturale e/o frizzante (preferibilmente oligominerale) bottiglie 0,75 l. in vetro;
Succhi di frutta in confezioni monodose, con e senza zucchero, sapori vari.
Pastina da minestra, anche integrale (anellini, puntine, farfalline, ditalini, stelline)
Pasta normale o integrale (vari formati)
Riso normale e integrale
Farina bianca 00
Farina gialla
Semola
Zucchero, Zucchero di Canna, Zucchero a basso contenuto di calorie
Sale grosso o fine e iposodico/iodato
Olio extra vergine di oliva dell'anno corrente
Burro
Aceto di vino, di mele e balsamico
Vino bianco e rosso secco e dolce da tavola
Uova fresche
Pelati

Passata di pomodoro
Conserva di pomodoro
Legumi secchi (in proporzione mista o in dettaglio)
Dadi (conf.. da 30 pz)
Origano in vasetto
Yogurt alla frutta senza conservanti e a basso contenuto di calorie
Budini alle creme e alla frutta senza conservanti e/o coloranti
Lievito per dolci
Bicarbonato

D) LATTICINI VARI

Formaggini magri
Formaggi da spalmare
Fiocchi di latte
Gorgonzola
Provola Affumicata
Certosino magro
Bra
Edam fresco
Olandese a crosta rossa
Fontina
Latte fresco intero, parzialmente e totalmente scremato
Ricotta magra di pecora
Fiordilatte
Mozzarella di mucca
Mozzarella di bufala

E) PANE

Pane affettato bianco e integrale
Pane bianco in panini all'olio e al latte
Crostini di pane integrale
Pasta per pizza di prima qualità
Pane grattugiato
Grissini bianchi, integrali ed aromatizzati

F) PRODOTTI SURGELATI

Gamberetti
Seppioline
Filetti di merluzzo (conf. grande/media/piccola)
Tranci di merluzzo (conf. grande/media/piccola)
Palombino
Nasello
Nocciolino
Sogliole o platessa (conf. grande/media/piccola)

Gnocchi di patate

Spinaci (conf. grande/media/piccola) in alternativa a verdure di stagione

Fagiolini (conf. grande /media/piccola) in alternativa a verdure di stagione

Piselli (conf. grande /media/piccola) in alternativa a verdura di stagione

TABELLE MERCEOLOGICHE

La Ditta appaltatrice è tenuta all'approvvigionamento degli alimenti che posseggono i seguenti requisiti.

I prodotti alimentari devono essere sempre della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza, essi dopo la confezione dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale, vino, latte, paste secche, riso, scatolame in genere, oli alimentari, prodotti surgelati, prodotti congelati, sfarinati, ecc...) deve essere effettuata con regolare frequenza tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione.

L'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire indicativamente:

- giornalmente per quanto riguarda la fornitura di pane;
- settimanalmente per le derrate di facile deterioramento;
- settimanalmente per gli altri alimenti quali: surgelati, frutta, ortaggi, uova ecc.;
- tre volte la settimana per carni, insaccati.

Si riportano in appresso le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei generi alimentari di largo consumo.

FRUTTA FRESCA

La frutta allo stato fresco dovrà essere di recente raccolta, non presentare tracce di appassimento di prima qualità, sana, di stagione, selezionata a perfetta maturazione per il pronto consumo e di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili sull'epicarpo (superficie da frutto) ed in particolare dovrà presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie (i tipici sapori devono essere accentuati) e delle cultivar richieste con l'ordinazione. La calibratura non dovrà essere inferiore ai 190 gr; per l'albicocca non inferiore ai 50 gr. e per il mandarino e il kiwi non inferiore ai 70 gr..

Dovrà aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al consumo, e le partite, ad ogni consegna, dovranno essere selezionate in modo omogeneo ed uniforme e composte di prodotti appartenenti alla stessa specie, alla medesima coltivazione e zone di produzione, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad un improvviso sbalzo termico. Durante la conservazione non si devono raggiungere temperature di raffreddamento tali da provocare il surgelamento. L'eccessivo abbassamento della temperatura di refrigerazione anche senza aggiungere allo stato di congelamento provoca un metabolismo anormale e i frutti tendono a marcire e a sviluppare odori anormali. I limoni dovranno essere di prima qualità, di forma ovoidale con epicarpo (buccia) indenne da: alterazioni di natura non parassitaria (lesioni o cicatrici prodotte dal vento, da urti

o sfregamento contro rami o spine), da membranosi dei limoni (alterazioni prodotte da fumigazioni cianitriche), da alterazioni prodotte da fitofarmaci o di origine sconosciuta o di natura parassitaria o infetti da batteri e funghi. Gli stessi dovranno essere della pezzatura di circa 100/130 grammi, ricchi di sugo, a pieno turgore e con semi non germogliati. Per gli agrumi eventualmente trattati con difenile., ortofenilfenolo o ortofenilfenato di NA è obbligatoria l'indicazione sulla carta di avvolgimento o quantomeno, sui contenitori. Le banane dovranno presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie avere grammatura di 150 gr. Circa cadauna avere raggiunta la maturità fisiologica che le rende adatte al pronto consumo. Le stesse dovranno essere consegnate "sciolte" cioè staccate dal casco, essere omogenee ed uniformi perfettamente sane ed esenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare, a giudizio insindacabile degli incaricati del controllo, i caratteri organolettici delle stesse.

Devono intendersi tassativamente esclusi i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione e che abbiano scoperto una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti a temperatura e stato igrometrico dell'aria condizionata (conservazione che abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale);
- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche funzionali incipienti od in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti, ammaccature, abrasioni, screpolature non cicatrizzate, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica esistenti nell'intero della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere da fumaggine, tacche crostose spacchi semplici o raggianti derivanti da ticchiolatura) ecc.;
- presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, a rachitismo, ad atrofia, a teratologia a malformazione ed ad altre anomalie;
- siano stati trattati con sostanze chimiche nocive e/o comunque non consentite dalle vigenti norme in materia e/o che riportino residui di antiparassitari.

La frutta dovrà essere consegnata in contenitori ad un solo strato. Quando ciò sia impossibile in dipendenza della natura del prodotto, esso potrà essere consegnato in imballaggio a due (o più) strati. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro inferiori a quelli dei prodotti visibili. A richiesta dell'Enam l'aggiudicatario si impegna a possedere e presentare le bolle di consegna rilasciate dalle Ditte fornitrici.

VERDURA

Gli ortaggi allo stato fresco dovranno essere di prima qualità e presentare le peculiari caratteristiche merceologiche di specie e delle qualità richieste, essere di recente raccolta essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutti (cioè non bagnati artificialmente né trasudanti di acqua di condensazione a seguito di improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturale processo di sopra maturazione) privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei e di ogni residuo di fertilizzazione ed antiparassitari.

Dovranno appartenere alla stessa specie botanica, cultivar e zona di maturazione, essere freschi e di pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, essere privi (secondo gli usi e le disposizioni del

mercato locale) di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non espressamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso, inoltre gli ortaggi a foglia non dovranno essere surriscaldati, dovranno essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare (a giudizio insindacabile degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione), i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Il 50% dei vegetali (frutta e verdura) da consumarsi crudi dovranno provenire da coltivazioni garantite dal marchio di "qualità ambientale e biologica".

Sono tassativamente esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentano tracce di appassimento, alterazione biochimiche funzionali, guasti e fermentazioni anche incipienti, iperspacchi, terra a materiali eterogenei;
- abbiano subito trattamenti tecnici per accelerare o ritardare la maturazione e favorire le colorazioni o la consistenza del vegetale e/o che riportino residui di antiparassitari ed altre sostanze nocive;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali;
- ortaggi a bulbo che presentino germogli.

Gli ortaggi quali aglio, cipolla, patate non devono essere trattati con raggi gamma.

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme e con un peso minimo di 60gr. per tubero e massimo di 270 gr. e dovranno essere di ottima qualità. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura e le singole partite dovranno essere formate da masse di tuberi omogenei ed appartenenti ad una sola cultivar. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde epicarnale (solanina), di germogliazione incipiente ed in via di evoluzione costituita da germogli luce e germogli ombra, da germogli filandi di degermogliazione , stolonatura (presenza di stoloni), tracce di niarcescenze incipienti , in atto o in via di evoluzione, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, conformazione irregolare, attacchi pernosporerici, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, scortico di pala, abrasioni, ferite generiche aperte o superate.

Sono altresì esclusi infetti dalle malattie che attraversano il tubero della patata (alterazioni da agenti fungini parassiti, da virosi, da malattie ed alterazioni diverse).

Le patate dovranno essere inoltre essenti da odori (latomia del tubero della patata), tanfi, lezzi e retrogusti di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale. Per la fornitura delle patate di produzione nazionale (continentale ed insulare) sono ammessi gli imballaggi d'uso sul mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite debbono essere confezionate in tela di canapa o juta, con imboccature cucite, cartellate e piombate.

Sono previsti i tuberi delle seguenti morfologie: tondeggianti appiattiti ovale oblungo, oblungo, incurvato reniforme.

Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro inferiore a quelli dei prodotti visibili. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo per motivi eccezionali (climatici o di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nel menù, comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere maggiore del 30% degli ortaggi previsti.

Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati. I legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. La raccolta degli stessi non deve essere maggiore di un anno.

A richiesta dell'Enam la Ditta aggiudicatrice si impegna a presentare le bolle di consegna rilasciate dalla ditta fornitrice.

DISPOSIZIONE GLI IMBALLAGGI DELLA FRUTTA E DELLA VERDURA

Gli imballaggi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. La carta od altri materiali eventualmente utilizzati nell'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione.

FORMAGGI

Il formaggio tipo Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- pasta dura di 1^a scelta, cotta a lenta maturazione;
- preparato esclusivamente con latte intero di vacca;
- pasta di color paglierino, sapore ed aroma fragrante, delicato e saporito, ma non piccante;
- struttura minutamente granulare con frattura a scaglia, con occhiatura minuta, appena visibile;
- crosta regolarmente formata continua, priva di screpolature, cavità e fessure, dello spessore da 4 a 8 mm; con non meno del 32% di materie grasse sulla sostanza secca; umidità non più del 34%;
- privo di batteri patogeni ed esente da indici microbiologici di inquinamento fecale; con non meno di 12 mesi di stagionatura; proveniente dalle zone indicate dal D.P.R. 30.10.1995 n°1269 alla voce "Grana Padano"

altri formaggi:

Dovranno possedere le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio, proveniente da latte pastorizzato ottenuto da stalle risanate; essere di 1^a qualità, risultare non amari, di consistenza normale e non viscosa, non dovranno presentare macchie estranee al loro colore tipico; all'esterno non dovranno presentare screpolatura, fenditure e fori. La pasta del formaggio dovrà presentarsi omogenea ed al suo giusto punto di maturazione e stagionatura. Tutti i formaggi all'analisi microbiologica dovranno risultare privi di batteri patogeni ed esenti da indici microbiologici di inquinamento fecale. I formaggi dovranno essere D.O.P. o consimili.

In particolare:

Ricotta: dovrà essere ottenuta dal siero residuo della cagliatura, riscaldamento a 72° c. e opportunamente acidificato. Non deve avere sapore acido o amaro, aspetto spugnoso, e/o colorazione anomala; deve essere priva di conservanti. Il prodotto commerciale non deve avere vita superiore a 10 giorni dalla produzione e deve essere consegnato in confezione sottovuoto.

L'etichetta deve essere conforme al D. L.vo 109 del 27.01.1992.

Formaggini: dovranno essere costituiti da formaggio fuso pastorizzato, senza polifosfati; composizione percentuale media: grasso sul secco non inferiore al 50% reazioni: Villavecchia: negativa; coloranti artificiali assenti.

Italico e similari: formaggio caratterizzato da diversi nomi brevettati, prodotto con latte intero. Coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%

Emmenthal: formaggio tipo svizzero derivante da latte normalmente intero; salatura a secco; contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%.

Mozzarelle: ottenute da latte intero di vacca, pasta bianca, morbida, senza crosta, delicatamente filata, lattiginosa, di sapore dolce gradevolmente acidulo: grasso sulla sostanza secca: minimo 44%, confezionate in forma ovalica; del peso di grammi 80/120 cad. racchiuso, con loro latticello, singolarmente od in confezione plurima per comunità, in appositi involucri debitamente sigillati, sui quali dovranno essere riportati i dati richiesti dalle disposizioni legislative in materia, in atto al momento della fornitura. E' assolutamente vietata la somministrazione del prodotto non racchiuso in confezioni sigillate.

Sono tassativamente esclusi i formaggi:

- privati, anche se in parte, dei loro elementi nutritivi; con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variane la composizione naturale; in cattivo stato di conservazione; insudiciati, invasi di parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni; contenenti sostanze estranee al latte, riempitivi, antisettici, disinfettanti, polifosfati, conservativi anche se innocui (con la sola eccezione del Cloruro di sodio nella misura prevista dalle formule di preparazione);

Sono inoltre tassativamente esclusi i formaggi aventi i seguenti difetti che sono caratteristiche del grana e tipi analoghi:

- cancro del formaggio: si manifesta con piccole cavità nella crosta e si produce di frequente quando la reazione è ancora acida;
- fontanelle: sono quelle cavità più o meno rade e profonde che si formano sulla parte superiore della forma dopo la cottura;
- correzioni e guscia: sono quelle piccole screpolature più o meno profonde che si formano sulla superficie della forma e specie negli spigoli;
- vescicotto o vuoto: sono cavità che si formano nel formaggio appena preparato e si manifestano con un suono piuttosto cupo percuotendo la forma;

- unghia: consiste nell'eccessivo essiccamento della crosta dovuto a una temperatura troppo elevata nel magazzino di maturazione, ad una eccessiva aerazione od a una salatura troppo spinta;

- sfoglia: consiste nella formazione i spaccature nell'interno della pasta;
- chiarezza della pasta: si manifesta nel formaggio con la comparsa di occhi minutissimi, indizio di uno sviluppo anormale di gas;
- colorati artificialmente, se la considerazione non sia debitamente autorizzata con coloranti
- ammessi dalle vigenti disposizioni di Legge.

CARNI

POLLI TACCHINI e CONIGLI

La fornitura delle suddette carni dovrà rispettare le vigenti normative in materia.

POLLO A BUSTO INTERO e TACCHINI

I polli dovranno essere di prima qualità, giovani, sani, di regolare sviluppo e di buona conformazione, in ottimo stato di nutrizione e di conservazione. Non sono ammesse consegne di animali morti naturalmente.

Il dissanguamento deve essere completo e non devono risultare coaguli sanguigni, non debbono altresì essere presenti materiali d'altro genere in corrispondenza delle aperture naturali. Non devono presentare fratture, edemi od ematomi. La pelle deve essere pulita elastica e non disseccata, senza penne e plumule, senza soluzioni di continuità, ecchimosi o macchie verdastre.

La carne deve essere di colorito bianco/rosa tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità. I polli devono essere di produzione nazionale, senza gozzo e budella e senza frattaglie, testa e zampe, del peso medio unitario di circa gr. 1200. I polli non devono aver subito l'azione di sostanze estrogene.

La macellazione dovrà essere avvenuta non oltre i due giorni precedenti la consegna; fra la macellazione e la consegna la merce dovrà essere conservata a temperatura di refrigerazione.

Tacchino: le carni dovranno provenire da animali in buona salute, da allevamenti nazionali e prive di sostanze estrogene. Dovranno essere confezionati sottovuoto con scadenza non inferiore ai 10 giorni. Non è consentito, in modo assoluto, alcun processo di congelazione.

Le carni oggetto del presente appalto sono sottoposte alla disciplina di cui al D.P.R.10.08.1972 n° 967.

FESE DI TACCHINO e FILETTI DI POLLO

Dovranno provenire da animali di prima qualità, giovani sani, di regolare sviluppo, di buona conformazione, in ottimo stato di nutrimento e di conservazione.

CONIGLI

Di origine nazionale, dovranno avere peso di gr. 2.500 – 2.800, essere di 1^a qualità presentare caratteristiche morfologiche ed organolettiche costanti, essere privi di qualunque parassita vegetale o animale e presentarsi atti ad una buona e sana alimentazione umana. Non è consentito , in modo assoluto, alcun processo di congelazione.

CARNI SUINE E BOVINE

Le carni suine e bovine dovranno: essere fresche, provenire da animali non riproduttori, provenire da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e sottoposti a regolare visita veterinaria prima della macellazione; avere buon sapore, essere tenere e ben digeribili, non avere odore sgradevole. Per quanto attiene la fornitura di carne si richiede obbligatoriamente che la carne sia posta sotto la tutela del marchi registrati a livello nazionale e il trasporto sia effettuato a mezzo cella frigorifera e che il taglio delle fettine sia sottile così come richiesto dalle cuoche.

Pertanto il fornitore è tenuto a presentare il certificato di iscrizione. Inoltre nel corso della fornitura, L'Ente si riserva il diritto di richiedere al fornitore di presentare la dichiarazione di provenienza della merce oppure la dichiarazione del veterinario del macello che la merce è di provenienza nazionale.

UOVA DI GALLINA

Le uova dovranno essere di provenienza nazionale, freschissime di guscio scuro, perfettamente pulito, regolare nella forma e nella porosità. Alla perlinatura, la camera d'aria deve rivelarsi appena accennata ed immobile, di 1^a qualità, categoria A, pezzatura gr. 60/65. L'albume dovrà essere chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei così pure il tuorlo, che dovrà trovarsi in posizione centrale e rimanere immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a bruschi cambiamenti od apparire come una massa più densa con contorni assai vaghi.

Alla rottura, le uova dovranno presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso, ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole. Saranno perciò escluse le uova che risultino colanti, avariate, alterate, sofisticate, adulterate, non piene e comunque non fresche.

LATTE VACCINO PASTORIZZATO E LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE

Il prodotto dovrà pervenire unicamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buon stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla T.B.C. e dalla brucellosi.

Il latte dovrà avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche rispondenti a tutto e per tutto al R.D. 9/5/1929 n° 994 e successive modificazioni ed integrazioni, con particolare riguardo alla Legge 14.03.1977 n°89.

PRODOTTI ITTICI E VEGETALI SURGELATI

Dovranno essere consegnati idoneamente confezionati ed etichettati. La data di scadenza del prodotto non dovrà essere inferiore a 3 mesi dalla data di consegna.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei come previsto dalla normativa vigente in materia.

Dovrà essere assolutamente evitata l'interruzione della catena del freddo.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

1. proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
2. proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
3. impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità del gas;
4. non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti non devono presentare segni quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità comprovanti parziale scongelamento.

Dovranno essere di ottima qualità e presentare lo scongelamento tutte le caratteristiche organolettiche e merceologiche della medesima specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o di corpi estranei.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Per i prodotti ittici la consistenza delle carni dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore, sapore devono essere nella norma. La pelle, dal colore tipico della specie, deve esser ben aderente ai tessuti sottostanti; inoltre deve essere integra ed esente da lacerazioni.

Dovranno essere utilizzati senza spine (filetti o tranci). I vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Per i prodotti vegetali è consentito l'impiego di:

- fagiolini fini interi
- biette coste (erbette)
- minestrone (vegetali misti)
- pisellini fini dolci
- spinaci (foglia).

OLI ALIMENTARI

Saranno utilizzati, nell'esecuzione del servizio, esclusivamente l'olio "extra vergine di oliva" sia per la cottura che per il condimento a crudo. L'olio non dovrà possedere un'acidità espressa in acido oleico superiore al 2%. L'olio dovrà rispondere a tutte le caratteristiche fissate dalle leggi 13.11.60 n°1407 e 27.01.1968 n° 35 e s.m.i. nonché tutte le altre stabilite dalla Legge dai Regolamenti vigenti.

L'olio sarà ottenuto dal frutto dell'olivo esclusivamente mediante processi meccanici e fisici senza impiego di solventi o di altre manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, e che non sia stato miscelato con oli di altra natura. Dovrà essere un olio giovane (3 – 12 mesi dalla produzione) e dovrà rispondere a tutte le caratteristiche previste dalla Legge 13.11.1960 n°1407 e 27.01.1968 n° 35 nonché quella europea (Reg. CEE 356/92) secondo la quale possono essere definiti extravergini soltanto quegli oli che alla prima spremitura, senza alcun intervento correttivo, rivelano un gusto assolutamente perfetto e una percentuale di acidità inferiore all'1%. Gli oli dovranno essere consegnati in contenitori sigillati, secondo le Leggi e disposizione in materia, indicando la data di scadenza dei prodotti. L'olio usato per frittura non può essere riutilizzato.

PANE PASTA E FARINACEI

Il pane deve essere confezionato sotto l'osservanza delle norme contenute nella Legge 04.07.1967 n°580 deve perciò possedere i seguenti requisiti chimici fisici ed organolettici: ottenuto con il solo impiego di farina di grano tenero tipo "oo" le cui caratteristiche sono : umidità massima 14,50%, ceneri massimo 0,50%, cellulosa, glutine secco minimo 7%.

All'esame microscopico devono risultare del tutto assenti elementi estranei, farine di semi nocivi e grassi.

L'umidità del pane dovrà misurare al massimo un 29%

Il pane deve essere leggero; la crosta di colore vivo, dorato e croccante, la mollica deve possedere l'odore gradevole caratteristico, essere elastica, porosa omogenea. Deve essere ben lievitato e cotto lentamente così da non presentare bruciature alla superficie, la mollica deve presentarsi come sopra descritto e non impastarsi sotto la pressione delle dita; il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La farina per polenta deve essere di granoturco del tipo "bramata" oro.

PASTA ALIMENTARE DI GRANO DURO E SEMOLINO DI GRANO DURO

La pasta alimentare deve essere di buona marca e di qualità medio alta, di grano duro rispondente ai requisiti stabiliti da D.L. 04.07.1967 n°580 e successive modifiche approvate in Legge 08.06.1971 n°440 e cioè acqua massima 12.5%, acidità in gradi massimo su 100 parti di sostanza secca: 4, deve quindi essere confezionata con il 100% di semola di grano duro, avente le seguenti caratteristiche su 100 parti di sostanza secca: ceneri: max 0.90, cellulosa: max 0.45, sostanza azotata: minimo 10.50.

A cottura avvenuta dovrà presentarsi non collosa e l'acqua di cottura limpida.

Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, esente da tracce di tarine o ragnatele ed immune da insetti, di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla prova di cottura, non deve avere odore di stantio di muffa, né sapore acido, piccante o comunque sgradevole, non presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente; quando fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farina, cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza non dovrà quindi spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua, né lasciare nella marmitta sedimenti farinacei o amidacci.

Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino all'esame sommario od eseguito in seguito ad analisi merceologica, avariate, alterate, sofisticate o adulterate. La pasta di formato piccolo deve resistere, dopo la cottura, non meno di 15 minuti primi e quella di formato grosso non meno di 20.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste da D.L. 109/92. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Il semolino di grano duro deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella Legge n°580/67 e successive modificazioni presenti nella Legge n° 440 del 08.06.1971. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Il riso deve essere di tipo superfino, specificazione “Roma” e conforme alla Legge del 18.03.1958 n° 325. E’ vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l’aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterare la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffa o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve avere i seguenti requisiti:

- gruppo merceologico superfino;
- tolleranze consentite: grani spuntati 5%, grani striati rossi 3%, deformità naturali e impurità varietali;
- 10% (max impurità varietali 5%), rotture 5%;
- tolleranze di corpi estranei;
- sostanze minerali o vegetali non tossiche 0.01%;
- sostanze vegetali e impurità commestibili 0.10%;
- lunghezza: 6.80 mm.;
- forma: semiaffusolato;
- grossezza: grosso/larghezza 2.80 mm.;
- perlatura: centro laterale;
- striscia: allungata;
- dente: normale;
- sezione: tondeggiante;
- tempo di geatizzazione: 17’58”;
- tempo di cottura: basso <18;
- resa cottura: 3.92 (volume);
- sostanze perse alla cottura: 10.35%.

ALTRI ALIMENTI

Pomodori pelati

I pomodori pelati in scatola dovranno rispondere ai requisiti stabiliti dal D.P.R. 11.04.1975 n°428 e s.m.i. In base a tali disposizioni, la denominazione di “pomodori pelati” è riservata a pomodori di tipo lungo, privi di buccia, ottenuti da frutto sano, fresco, maturo e ben lavato, che presentino seguenti requisiti minimi:

- colore rosso caratteristico del pomodoro maturo, odore e sapore caratteristici;
- assenza di odori o sapori estranei;
- assenza di alterazioni di natura parassitaria, di larve di parassiti, di macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa, di marciumi interi lungo l’asse stilare;

- non devono inoltre essere presenti in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento interessanti la superficie del frutto);
- frutti interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma od il volume del frutto per non meno del 65% del peso del prodotto sgocciolato;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- residuo secco, al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata su almeno 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 gr. di contenuto, in ogni singolo recipiente, tale limite non deve superare i 12 cm quadrati per ogni 100 grammi.

Al prodotto può essere aggiunto cloruro di sodio in percentuale non superiore al 20% su residuo secco.

E' consentito altresì l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato avente un residuo secco non inferiore al 6% o di semiconcentrato di pomodoro in misura tale che il residuo secco del prodotto al netto del sale non sia inferiore al 6%.

Il prodotto dovrà essere fornito in contenitori che non cedono sostanze nocive agli alimenti ai sensi della normativa vigente in materia. Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentino difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Dovranno ugualmente essere respinti i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto o della superficie interna. I contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla Legge dovranno essere rifiutati anche se in regola con tutte le altre condizioni sopra riportate.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Tessuto muscolare chiaro-roseo

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Come prodotto dietetico è assoggettato al d.Lgs 111 del 27.01.92 e del D.P.R. n° 578 del 30/05/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'Autorizzazione del Ministero della Sanità. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs 111 del 27.01.92.

OMOGENEIZZATI

Gli omogeneizzati provenienti da Oasi biologiche o coltivazioni protette.

BISCOTTI SECCHI

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs 109/92 e s.m.i. Il prodotto deve risultare indenne da infestati, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da agenti infestanti. I biscotti dovranno essere di ottima qualità

SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n° 489 del 18.05.92 e successive modifiche. Per gli zuccheri impiegati si demanda alla Legge n° 139 del 31.03.1980 art. 1 I prodotti devono riportare sull'imballaggio tutte le dizioni previste dalla normativa vigente (D.P.R. 489/82 e s.m.i.)

Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrick deve corrispondere, ovviamente a quanto dichiarato in etichetta. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione, deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

YOGURT

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunta (Legge n°994 del 09.05.29 e s.m.i.) Dovrà essere fornito yogurt intero – magro – alla frutta. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92.

Il Trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° C. rispettando la normativa in materia vigente.

CAMOMILLA

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.