

**CAPITOLATO TECNICO PER IL SERVIZIO DI CATERING
VEICOLATO PER IL PERSONALE DELL'ARMA DEI
CARABINIERI IN SERVIZIO DI ORDINE PUBBLICO NEL
COMUNE DI CATANIA E PROVINCIA.**

1 - GENERALITA'

Il presente Capitolato tecnico definisce le condizioni e le modalità di svolgimento per il **servizio di catering** veicolato per il personale dell'arma dei Carabinieri nei servizi di Ordine Pubblico nel comune di Catania e provincia.

2 - OGGETTO DELLA PRESTAZIONE

Il servizio consiste nell'approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari, la preparazione, secondo il menù concordato con l'Amministrazione, il confezionamento, il trasporto e la consegna dei pasti in un luogo che verrà indicato con richiesta scritta da parte dell'Ufficio competente per ogni diversa forza di Polizia.

2a)- approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari

L'approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari è a totale carico dell'impresa.

L'impresa garantisce l'acquisto dei generi alimentari della migliore qualità commerciale, che possiedono i requisiti indicati al punto n. 4 "Caratteristiche merceologiche dei prodotti", forniti da aziende qualificate.

Le stoviglie dovranno essere di materiale idoneo a stare in contatto con gli alimenti e monouso, il tovagliolo in carta.

2c) - preparazione dei pasti

Nella preparazione e cottura dei pasti evitare la sovra cottura di verdure, pasta, riso. Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno. Evitare di condire le verdure crude, accompagnando le singole razioni con bustine mono dose di olio, aceto, sale o emulsione degli stessi condimenti. Consegnare la frutta lavata e confezionata.

I pasti preparati devono comunque rispondere ai dettati dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R.327/80, per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

2d) - confezionamento e trasporto dei pasti

I pasti saranno confezionati in monoporzioni, in contenitori di materiale idoneo a stare a contatto con gli alimenti, chiusi ermeticamente, inseriti in contenitori coibentati e possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore. Le posate e il bicchiere, anch'essi di materiale idoneo, dovranno essere confezionati a parte e sigillati. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei a norma di legge, adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti. Il numero degli automezzi dovrà essere sufficiente ad assicurare le consegne dei pasti nelle fasce orarie indicate. Tra la fine cottura e l'inizio della somministrazione non dovranno trascorrere più di due ore. Gli addetti al servizio saranno in numero adeguato al numero dei pasti da trasportare e dotati di idoneo abbigliamento.

2e) - consegna dei pasti

Il luogo e l'orario di consegna dei pasti sarà concordato, di volta in volta, con l'Amministrazione. Il preavviso potrà essere brevissimo, anche solo di qualche ora.

3 - COMPOSIZIONE DEI PASTI

Ogni pasto, sia meridiano che serale, riferito a soggetti adulti e mediamente attivi, deve prevedere:

- un primo piatto caldo;
- un secondo piatto caldo a base di carne;
- un contorno di verdure o ortaggi di stagione cotti o crudi;

- frutta di stagione;
- pane;
- acqua: in bottiglie da mezzo litro con possibilità di scelta tra naturale o gassata, e altra bevanda analcolica;
- dolce: solo per il pranzo domenicale.

Nella predisposizione del menu, a richiesta del dipendente, in caso di diete particolari, deve essere fornito un pasto alternativo al menù concordato.

4 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Pasta: deve essere di semola di grano duro o pasta secca all'uovo. Al momento del consumo deve presentare consistenza adeguata.

Riso : trattandosi di pasti veicolati è preferibile il riso parboiled.

Carni: parti magre di vitello, manzo e maiale

Formaggi : devono essere privi di polifosfati, di sali di fusione e conservanti. Non devono essere somministrati formaggi fusi.

Uova: fresche di categoria A extra di produzione comunitaria. Assoluto divieto di preparazioni con uova crude.

Prosciutto crudo: prodotti D.O.P. adeguatamente stagionati. Deve mantenere nelle fette fino al consumo consistenza, colore, odore e sapore.

Prosciutto cotto: prodotto nazionale ottenuto da coscia intera, senza polifosfati aggiunti. Deve mantenere nelle fette fino al consumo consistenza, colore, odore e sapore.

Verdure e ortaggi: di stagione, di provenienza nazionale, variate, crude o cotte. Adeguata cottura e cura nel taglio.

Frutta: fresca di stagione, di provenienza nazionale.

Pane: fresco di giornata. Consistenza, colore, odore e sapore devono essere tipici.

Dolce: non confezionato.

Condimenti: l'olio deve essere extra vergine

5 – FATTURAZIONE DEL SERVIZIO DI CATERING VEICOLATO

In relazione alla fatturazione del servizio di catering veicolato saranno liquidati per il pagamento solo il numero effettivo dei pasti forniti ai militari dell'Arma dei Carabinieri.

Firma per accettazione del legale rappresentante.