

**CAPITOLATO TECNICO PER IL SERVIZIO DI FORNITURA
DEI PASTI DA SOMMINISTRARE AL 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 fornitura dei pasti** da somministrare a personale dell'Arma dei Carabinieri nei servizi di Ordine Pubblico nel comune di Catania e provincia.

2 - OGGETTO DELLA PRESTAZIONE

Il servizio comprende l'approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari, la preparazione e la somministrazione ai tavoli. L'Arma dei Carabinieri richiederà per iscritto la fornitura del pasto, indicando l'orario di fruizione e il numero dei pasti da somministrare.

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.

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.

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.

3 - COMPOSIZIONE DEI PASTI

Ogni pasto, sia meridiano che serale, riferito a soggetti adulti e mediamente attivi, deve prevedere con l'opzione di almeno due scelte, oltre al pasto in bianco:

- un primo piatto caldo;
- un secondo piatto caldo a base di carne o pesce;
- 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;
- deve essere predisposto un menù dedicato per la celiachia;
- in caso di diete particolari del dipendente, deve essere fornito un pasto alternativo al menù del giorno.

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.

Condimenti: l'olio deve essere extra vergine

5 – FATTURAZIONE DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

In relazione alla fatturazione del servizio di somministrazione dei pasti saranno liquidati per il pagamento solo il numero effettivo dei pasti consumati dai militari dell'Arma dei Carabinieri.

Firma del legale rappresentante.