



CITTA' DI GALATONE

Prov. di Lecce

Ufficio Pubblica Istruzione- Cultura

SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PASTI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALE E PRIMARIA E PASTI CALDI A DOMICILIO PERIODO AA.SS. – 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha per oggetto il Servizio di Refezione con pasto veicolato nelle Scuole dell'Infanzia e Primarie del Comune di Galatone.

Il servizio comprende la fornitura, la preparazione, il trasporto, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti ad alunni, insegnanti e collaboratori scolastici aventi diritto alla mensa delle Scuole dell'Infanzia Statale e Primarie, nonché la predisposizione e la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti. Il servizio comprende anche la fornitura di pasti caldi a domicilio a persone individuate dai Servizi Sociali dal lunedì al sabato per l'intero anno solare, festività comprese. E' previsto l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione di pasti preconfezionati, nonché della rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), delle pulizie e del riassetto dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti presso le scuole dell'infanzia e primaria. I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame misto in multirazione e, nel caso delle diete speciali, in monorazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Categoria del servizio: Allegato IX B del D.Lgs. n. 50/2016 - Servizio prevalente: CPV 55524000-9 (servizi di ristorazione scolastica).

Il servizio in appalto rientra tra quelli previsti nell'allegato IX del Decreto Lg.s n. 50/2016 ed è pertanto soggetto all'applicazione degli artt. 140, 142, 143 e 144 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 2- Durata e importo dell'appalto

Il servizio è riferito agli AA.SS. – 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019.

L' inizio è previsto presuntivamente per il mese di ottobre e la fine per il 31 maggio.

- Importo a base di gara per pasto € 4,00 : con previsione di numero totale pasti per il triennio pari a circa 140.000 (130.000 refezione scolastica + 10.000 domicilio) per un importo presumibile di € 560.000,00 oltre ad IVA nelle misure di Legge.

Importo complessivo presunto a base di gara € 560.000,00 ,oltre IVA

Il numero totale dei pasti giornalieri presumibili non è comunque vincolante per l'Amministrazione Comunale. La Ditta è libera di rescindere il contratto nel caso in cui i pasti giornalieri siano inferiori a 50 e tale situazione perduri per oltre 10 gg.

Il Capitolato Speciale d'Appalto deve essere accettato incondizionatamente dai partecipanti; esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali del servizio, nonché la tabella dietetica ed ad esso occorre far riferimento prima di formulare l'offerta.

Ai sensi dell'art. 63 – comma 5, del D.Lgs. n.50/2016 si potrà procedere, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, al termine dell'appalto, all'affidamento per un massimo di UN ANNO di nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi già affidati agli operatori economici aggiudicatari del contratto iniziale, a condizione che tali servizi siano conformi al progetto di base.

-L'importo complessivo dell'appalto, compresa l'eventuale ripetizione contrattuale (art. 63 comma 5, del D.Lgs. n.50/2016), è pari ad €746.666,00

Il servizio di refezione scolastica é fornito tutti i giorni del calendario scolastico e durante i periodi di svolgimento di eventuali, ulteriori attività promosse dal Comune (es. attività estive). Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico, delle eventuali attività estive di cui sopra e le strutture scolastiche alle quali dovrà essere garantito il servizio di ristorazione per ogni periodo dell'anno, saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione Comunale, di seguito denominata A.C.

Il servizio di refezione a domicilio è fornito tutto l'anno solare dal lunedì al sabato festività comprese;

Il numero dei pasti sopra riportato é da intendersi come meramente indicativo. Si precisa che il numero dei pasti potrebbe diminuire o aumentare per cause varie, comprese quelle legate alla legislazione scolastica, quelle dovute a lavori di adeguamento nelle scuole che comportino lo spostamento dell'utenza presso altre scuole, senza che la ditta possa rivalersi in alcun modo sull'A.C. e quelle dovute ad eventuale diversa gestione di uno o più punti di distribuzione.

Inoltre, la fornitura dei pasti nelle scuole dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; l' I.A. non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti. Eventuali progetti di sperimentazione di modalità diverse per la preparazione e fornitura di pasti alle scuole saranno valutati dall' A.C. che ne considererà le caratteristiche tecniche, economiche, qualitative e di opportunità sociale.

Compito dell'A.C. sarà di garantire standard qualitativi omogenei, secondo le indicazioni del presente Capitolato, nonché di valutare se le caratteristiche del progetto (tecniche ed economiche) lo rendano tale da poterne prevedere l'eventuale riproducibilità in altre situazioni e/o l'estensione.

Art. 3 - Tipologia dell'utenza

L'utenza del servizio di refezione scolastica é costituita da alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, da personale docente e altro personale delle strutture di cui sopra, nonché da eventuali ospiti preventivamente autorizzati dall'A.C.

L'utenza del servizio di refezione a domicilio è costituita da adulti individuati dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Galatone.

Art. 4 - Standards minimi di qualità del servizio

Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

Art. 5 - Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall' A.C. all' I.A. tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate ed ogni altro onere, espresso e non, dal capitolato speciale d'appalto, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Art. 6 - Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi verrà effettuato a norma dello schema di contratto. Le fatture saranno emesse dall'I.A. per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole (coincidenti con il numero dei pasti prenotati giornalmente entro le 9,30), previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Dirigente competente o di suo incaricato .

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all' I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.

Art. 7 - Revisione dei prezzi

Per ogni anno di durata del contratto dopo il secondo , si potrà procedere, su richiesta dell' I.A., solo ed esclusivamente alla revisione periodica del prezzo sulla base dell'indice ISTAT relativo al costo della vita.

Art. 8 - Inizio della fornitura

L'I.A. deve iniziare il servizio all'inizio di ogni anno scolastico e per il periodo relativo alle attività promosse dall'A.C., nel giorno che sarà tempestivamente comunicato dall'A.C..

L'A.C. si riserva di modificare la data di inizio del servizio e del termine annuale, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione o per la chiusura anticipata o posticipata del servizio.

Art. 9 - Prenotazioni

Il numero effettivo dei pasti da erogare sarà comunicato all' I.A. giornalmente entro le ore 9,30 per via telefonica e/o informatica oppure utilizzando altre applicazioni che l' A.C. deciderà di adottare con l'A.I durante l'appalto; il numero dei pasti freddi per le gite sarà comunicato il giorno precedente. Si precisa che il numero dei pasti così prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati

Art. 10- Modalità di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio, presso i centri di refezione, a cura dell' I.A. Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'I.A. possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

La consegna dovrà essere tassativamente effettuata presso le sedi di ogni scuola dell'infanzia tra le ore 12.00 e le ore 12.30, e presso la scuola primaria tra le ore 12,30 alle ore 13,00, salvo diversa comunicazione dell'A.C.

Gli eventuali pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati entro le ore 8.00.

Gli orari di cui sopra potranno subire variazioni preventivamente concordate con gli educatori. Per ogni terminale l' I.A. emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta restituendone copia all' I.A.

Il mancato rispetto degli orari sopra indicati comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie ai sensi del presente capitolato speciale d'appalto.

TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 11 - Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale fornirà all' I.A.:

- I locali adibiti al servizio;
- Tavoli e sedie presenti nei refettori all'inizio del servizio.
- Utenze (acqua e luce, ad eccezione di quelle telefoniche)

Art. 12 - Affidamento all'I.A. di strutture, attrezzature e arredi.

L'A.C. cede in uso gratuito e consegna all'I.A., alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, i locali destinati alla distribuzione e gli arredi necessari per il servizio di distribuzione nelle scuole dell'obbligo e dell'infanzia, limitatamente al periodo necessario all'espletamento del servizio;

L'I.A. si obbliga a non apportare modificazioni, alle strutture ed agli arredi. L'eventuale ripristino é a carico dell'I.A., fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico dell'I.A.

Art. 13 - Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e da un rappresentante dell'I.A.. Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 20 giorni dall'inizio del servizio.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, quando venga ritenuto necessario dall' A.C., reintegrato. Pertanto, tutto il materiale avuto in consegna dall'I.A. si intende funzionante ed in buono stato.

Art. 14 - Verifiche in base agli inventari di consegna

In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C., ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall' A.C..

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendano necessari sono a totale carico dell' I.A., che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo.

Art. 15 - Controllo dell'uso delle attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria, sostituzione ed integrazione

L'I.A. dovrà provvedere ad ogni attrezzatura, compresi gli arredi (armadi dispensa, tavoli, sgabelli, ecc.) necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione. Il piano di manutenzione ordinario programmato con interventi a frequenza annuale, deve prevedere l'attuazione degli interventi entro il primo trimestre di ogni anno scolastico; evidenza degli interventi (registrazione dell'effettuazione ed esito) deve essere presente nel Manuale di autocontrollo e conservata nella scuola a cura del personale dell'I.A. La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici, se presenti.

La manutenzione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature di mensa (utilizzate per lo svolgimento del servizio) sarà a totale carico della I.A., compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. Nel caso di sostituzione bisognerà privilegiare il reintegro con attrezzature ad efficienza energetica. La rottamazione delle attrezzature sostituite, compresi gli arredi, dovrà essere effettuata a carico dell' I.A. Tutte le eventuali nuove attrezzature (sia sostituite che integrate) potranno essere ritirate dall' I.A al termine del contratto.

Art. 16 - Accessi

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o ad altri soggetti dalla stessa autorizzati, presso i locali adibiti al servizio, ogni qualvolta si renda necessario.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell' A.C. in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.

L'A.C. potrà autorizzare i componenti di Commissioni o osservatorio Mensa ad effettuare visite presso i punti di distribuzione dell'I.A. e presso i centri di cottura dell'I.A..

Art. 17 Pasto Campione

Il pasto Campione rappresentativo di ciascun alimento preparato del pasto completo del giorno presso la struttura ove avviene la preparazione dello stesso e che l'OSA è tenuto a conservare in modo idoneo.

Per evitare difformità interpretative e/o applicative, un apposito paragrafo da inserire nel piano di autocontrollo redatto dall' OSA responsabile del servizio di ristorazione scolastica dovrà riguardare il pasto campione.

Per quanto sopra detto, si specifica che oltre che per le procedure di verifica interna, per eventuali contestazioni, o in caso di controllo ufficiale, in special modo al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l' OSA responsabile del servizio di ristorazione è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, cosiddetto pasto campione, presso il centro di cottura in cui è avvenuta la preparazione del pasto stesso.

Tali campioni prelevati in modo igienico, vanno posti singolarmente, in idonei contenitori e/o sacchetti sterili, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del responsabile della preparazione, o suo delegato, e conservati nel congelatore a temperatura non superiore a - 18°C per 72 ore.

Tanto si rende necessario in quanto i pasti campione potrebbero essere analizzati addirittura oltre le 72 ore dal momento del campionamento, perciò, per i principi base della crescita microbiologica, e come ribadito anche dalla norma ISO 7218:2007, la temperatura di congelamento è la più idonea per la conservazione, in quanto non consentirebbe una seppur lenta crescita dei livelli batterici e quindi il discostamento dallo status microbiologico presente nel campione al momento del prelievo.

Il Responsabile HACCP della struttura o il personale all'uopo delegato deve essere responsabilizzato circa tali obblighi.

Art. 18 Presa visione del Regolamento della Commissione Mensa

L'I. A. deve prendere visione dell'allegato regolamento commissione mensa ed accettarne tutte le disposizioni contenute.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 17 - Oneri inerenti al servizio

Sono a carico della I.A. tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, alla rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), alla pulizia e al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di ristorazione, disinfestazione e derattizzazione.

Art. 18 - Recupero eccedenze alimentari

Nel rispetto della legge 155/2003 su richiesta dell'A.C. e compatibilmente con l'organizzazione del servizio potranno essere recuperate le porzioni non distribuite di alimenti che dovranno essere conservate dalla I.A. in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati. A tal fine l'I.A. dovrà in particolare provvedere al recupero ed al trasporto presso magazzini delle porzioni non distribuite di alimenti che si possono conservare, in condizioni di sicurezza conformi alla normativa, senza utilizzo di attrezzature refrigeranti o riscaldanti.

Per quanto concerne le eccedenze deperibili eventualmente da destinare all'alimentazione degli animali da affezione attraverso terzi autorizzati, l'I.A. dovrà provvedere al recupero e alla conservazione sino al ritiro da parte di terzi autorizzati.

Art. 19 - Materiali di consumo

Restano altresì a carico dell'I.A. la fornitura dei vassoi e degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intende: detersivi, disinfettanti, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, tovaglie, tovagliette coprivassoi, stovigliato monouso, carta da forno, di alluminio e pellicola trasparente ecc.). Nelle scuole dell'infanzia e Primaria è prevista la fornitura di piatti, bicchieri e posate in plastica.

Lo stovigliato a perdere deve essere conforme a quanto previsto nelle Tabelle Merceologiche alla voce «Tabelle Merceologiche dei materiali a perdere».

Art. 20- Assicurazioni

L'I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. A tale scopo l'I.A. dovrà contrarre apposita e specifica polizza assicurativa contro i rischi inerenti alla gestione del servizio per un massimale RCT di € 1.000.000,00 per sinistro blocco unico con primaria compagnia assicurativa, avente come unico garantito il Comune di Galatone.

Art. 21- Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 1 giorno.

In caso di scioperi dei dipendenti dell'Impresa, l'I.A. stessa s'impegna a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio comunale competente dall'Ente.

In caso di sciopero dei dipendenti dell'A.C. viene inviata apposita procedura all'inizio del servizio. L'I.A. dovrà accettarla senza nessuna riserva.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità la A.C. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 22- Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e al D.M. n. 210 del 15.06.2000 e al Reg. (CE) 852/2004. Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art.40.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui il limitato numero dei pasti dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di cassette o scatole con relativa identificazione.

Le gastronomiche di acciaio inox con altezza superiore a cm. 10 potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre.

Le gastronomiche contenenti vegetali in foglia corti devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Art. 23 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2007 e a tutta la restante normativa vigente e dovranno rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'A.C. di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta.

Si specifica inoltre che e' tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto. L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

Gli automezzi dovranno esporre la seguente indicazione: "Refezione Scolastica - Trasporto Pasti"

Entro il mese di settembre di ogni anno scolastico la I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate o dei pasti, con indicazione della targa e dell'intestatario.

Art. 24 - Distribuzione

Il personale dell'I.A. addetto alla distribuzione nelle scuole dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti.

Art. 25 - Operazioni da effettuare nell'ambito della distribuzione dei pasti

Il personale addetto prima di distribuire i pasti deve:

- togliersi anelli braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing)
- lavarsi le mani;
- indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari;
- aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico;
- qualora a seguito del rilevamento della temperatura il prodotto non risultasse conforme, l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico;
- effettuare un piatto campione per ciascuna portata prevista dal menù, facendo riferimento alla tabella di conversione delle grammature da crudo a cotto predisposta dalla I.A., al fine di consentire una verifica costante delle porzioni somministrate agli utenti.
- Il personale addetto alla distribuzione durante la distribuzione deve:

- distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
 - utilizzare utensili adeguati.
-

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE

Art. 26 - Personale

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nei punti di distribuzione con l'indicazione delle mansioni, delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva I.N.P.S, nonché del numero di posizione I.N.A.I.L..

Per ogni dipendente deve essere indicato l'orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e fine servizio.

Qualsiasi variazione di carattere definitivo (es. cessazione di rapporto di lavoro, nuova assunzione, spostamento da una sede all'altra, variazione oraria) rispetto ai dati trasmessi deve essere immediatamente comunicata per scritto all' A.C. entro cinque giorni.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum professionale.

All'inizio di ogni anno scolastico, l'I.A. deve presentare all'A.C. l'organigramma aziendale. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, la sicurezza e la prevenzione sui luoghi di lavoro in conformità di quanto previsto dalla normativa vigente; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'A.C.

Il personale addetto al trasporto e distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C. e delle Istituzioni scolastiche.

Il personale addetto con funzioni di responsabilità dell'I.A. sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale dell'A.C. e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dall'A.C. al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali, sia educativi.

Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale "jolly", con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.

L'I.A. dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'A.C.

Art. 27 - Responsabile del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'A.C. e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio é figura di riferimento per l'A.C. per la gestione del servizio e soluzione delle criticità.

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'A.C. per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione scritta all'A.C. di qualsiasi variazione organizzativa. E' inoltre richiesta al responsabile del servizio una relazione almeno trimestrale da presentare all'A.C. finalizzata ad evidenziare eventuali criticità del servizio, in modo tale da poter intervenire con interventi migliorativi.

In caso di assenza o impedimento prolungato superiore a tre giorni del responsabile, l'I.A. dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 28- Applicazione contrattuale

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, (C.C.N.L. per i dipendenti da aziende del Settore Turismo - ristorazione collettiva -mense aziendali), nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

Clausola sociale

Considerato che trattasi di contratto di servizio ad alta intensità di manodopera, ai sensi dell'art. 50 del d.lgs.50/2016, possono essere previste specifiche clausole sociali volte a promuovere la stabilità occupazionale

del personale impiegato. Pertanto, al fine di assicurare la continuità del servizio e dell'occupazione lavorativa, l'aggiudicatario dovrà riassorbire le unità di operatori già utilizzati, per detto servizio, dal precedente appaltatore, con le ore di lavoro che saranno rideterminate in relazione alla nuova organizzazione del servizio da espletare.

La clausola sociale di cui sopra non impone all'aggiudicatario l'assunzione di tutto il personale della precedente società appaltatrice, in quanto tale obbligo sussiste solo in funzione del volume dell'appalto in proporzione alla proposta progettuale dell'aggiudicatario (ossia, al numero di unità lavorative con cui la stessa dimostra di poter assicurare il servizio).

L'appaltatore subentrante deve quindi prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante. (TAR Puglia, Lecce, sez. II, sentenza del 1.12.2014, n. 2986, - Cons. Stato, sez. V, sentenza n. 3900/2009).

La suddetta clausola che per fini sociali, quali il mantenimento dei livelli occupazionale, richiama quale condizione particolare di esecuzione dell'appalto l'obbligo di utilizzare in via prioritaria i lavoratori del precedente appalto, resta, comunque, condizionata al fatto che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico – organizzative previste per l'esecuzione del servizio (parere A.V.C.P. -oggi A.N.A.C.- n. AG 19/13 e AG 20/13 del 13 marzo 2013).

Pertanto, fermo restando quanto sopra, il numero delle ore settimanali di impiego del personale del precedente appaltatore, sarà rideterminato, in modo proporzionale, in relazione al numero di ore effettivamente necessario per l'espletamento del servizio.

Il personale utilizzato dal precedente appaltatore, in modo continuativo per tutto il periodo di esecuzione del precedente servizio, è il seguente:

qualifica	n. unità	Ore settimanali x ognuno
Cuoco/a	1	20
Aiuto cuoco/a	1	20
Addetto/a mensa/autista	1	15
Addetto/a mensa - (<i>distribuzione, governo e pulizia refettori e ambienti interessati</i>)	5	15

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all' Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute.

L'I.A. dovrà inoltre manifestare la propria disponibilità all'eventuale inserimento lavorativo di persone svantaggiate appartenenti alle fasce deboli del lavoro attraverso un progetto che sarà eventualmente predisposto con l'A.C.

TITOLO VI

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 29 – Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, ai reg. CE 178/2002, 852,853/2004 nonché a quanto previsto dalla vigente normativa regionale e a quanto previsto dal presente capitolato.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate con obbligo di rispetto da parte dell'I.A.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es.Regolamento 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, regolamento CEE n. 1437/00, regolamento CEE n. 2020/00, D. Lgs . 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate, con obbligo di rispetto da parte dell'I.A.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati .A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

Art. 30 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche allegate. E' fatto obbligo all'I.A., durante lo stoccaggio nei loro magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino destinati al Comune di Porto Cesareo, devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati al Comune di Porto Cesareo.

I prodotti alimentari non conformi devono essere identificati come "prodotti non conformi" ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

L'I.A. dovrà comunicare all'A.C., ogni inizio di anno scolastico, elenco aggiornato dei Fornitori qualificati ed eventuali variazioni.

Le carni rosse devono essere come indicato nell'allegato "Tabelle Merceologiche".

L'I.A. dovrà attenersi scrupolosamente alla fornitura dei prodotti di derivazione biologica. Sono consentite previa autorizzazione da parte dell'A.C. al massimo quattro variazioni al mese con altri prodotti di provenienza biologica oppure con altri prodotti a lotta integrata o in ultima istanza convenzionali: in questi ultimi due casi la sostituzione potrà avvenire per un massimo di due volte al mese.

In caso di variazioni ulteriori rispetto al numero sopra indicato si procederà all'applicazione di sanzione pecuniaria.

Art. 31- Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 110/92, Reg. CEE 178/2002 e D. Lgs. 114/06; per le derrate di derivazione biologica occorre fare riferimento alla normativa vigente. Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla I.A. devono essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre, devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto. I contenitori isoterme utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero delle porzioni.

TITOLO VII

TABELLE DIETETICHE - MENU' - DIETE SPECIALI

Art. 32- Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

L'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche allegate, salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte dell'A.C., modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni o altri giustificati motivi, senza che né l'A.C. né l'I.A. abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

I menù non potranno essere modificati da parte dell'I.A. se non previa intesa e autorizzazione dell'A.C.

Art. 33 - Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche allegate. Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento delle preparazioni destinate alla veicolazione, un'eccedenza di peso non superiore al 5% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura secondo procedura dell'I.A. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

Art. 34 - Menù

Il menù, per le scuole dell'infanzia e primarie sono articolati in quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo;

Il menù invernale entrerà in vigore preferibilmente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo, preferibilmente, dal 15 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall' A.C., tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

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

Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con l'A.C. Previo parere favorevole con il SIAN ASL LE , con comunicazione scritta e via fax.

Art. 35 - Variazione del menù

Il menù potrà variare di anno in anno secondo le Tabelle Dietetiche proposte dal SIAN ASL LE e potrà avere pasti il cui costo sarà equiparato a quello proposto nel menù standard.

L'I.A. potrà proporre eventuali variazioni da concordare con l'A.C. anche tenendo conto dei risultati delle verifiche effettuate dagli organismi di partecipazione e l'autorizzazione del SIAN ASL LE.

L'A.C. potrà inoltre richiedere un variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Dopo il primo anno di servizio, l'A.C. potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, sempre previo parere favorevole del servizio competente della ASL.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dalla A.C.. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della A.C.. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l' I.A. deve essere preventivamente autorizzata dall' A.C. e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche. In caso di guasti importanti al centro di cottura l'I.A. deve comunque attrezzarsi per garantire un pasto caldo.

Art. 36 - Quantità in volumi e in pesi

L'I.A. deve predisporre una tabella, che presenterà all'A.C. all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata all'A.C..

Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, la I.A. deve inoltrare all'AC, entro 15 gg dall'avvenuta variazione di cui sopra, la corrispondenza crudo/cotto. In assenza di parere negativo dell'A.C., tale variazione deve intendersi accettata.

La I.A. deve inoltre fornire evidenza del peso inviato presso ogni singola scuola. All'atto del confezionamento, pertanto, l'I.A. deve certificare il peso delle derrate alimentari e il peso "a cotto" delle preparazioni destinate ogni giorno alla veicolazione. E' consentita deroga per quei piatti somministrati a "numero" per i quali é richiesta solo la certificazione della quantità consegnata. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo procedura della I.A. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C.

Art. 37 - Struttura del menù

Scuole infanzia e primarie

Pranzo

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta
- acqua

Non é consentito servire il bis di primo (ad eccezione dei passati di verdura) e secondo. E' consentito servire il bis di contorni ad eccezione delle patate.

L'acqua minerale naturale verrà fornita in bottiglia come da allegata tabella merceologica in bottiglie da 1,5/2 litri;

Al fine di rendere più immediato l'intervento risolutivo, l'I.A. dovrà fornire un quantitativo di scorta di acqua in bottiglia presso ogni punto di distribuzione.

Art. 38 - Cestini freddi

L'A.C. potrà richiedere all' I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi eccezionali pasti in monorazione. I panini dovranno essere avvolti separatamente con involucro per alimenti. A seguito di richiesta delle scuole l'I.A. dovrà provvedere a tagliare i panini ed a farcirli con gli alimenti indicati nell'ambito dei prodotti riportati nelle tabelle merceologiche allegate.

Art. 39 - Diete speciali per patologie

L'I.A. dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti (adulti e bambini) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

L'I.A. é tenuta a garantire tutti i prodotti presenti negli schemi dietetici forniti dall'A.C. anche qualora si tratti di alimenti non presenti nelle tabelle merceologiche allegate (esclusi quelli per i celiaci).

La predisposizione delle diete speciali avviene da parte di una dietista dell' I.A.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegata tutte le refertazioni ospedaliere;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista che si avvale della medicina convenzionale con validità non superiore all'anno.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Per quanto concerne la custodia delle diete speciali presso i punti di distribuzione, l'I.A. dovrà attenersi alla normativa vigente sulla privacy e a quanto specificato nel successivo articolo.

Art. 40 Privacy -

L'I.A. dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'A.C. in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i.. A tale fine gli addetti al servizio dell' I.A. assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

Art. 41- Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello) oppure pesce al vapore, oppure da una porzione di bresaola o prosciutto)

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Art. 42- Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane nell'ambito dei prodotti riportati nelle tabelle merceologiche allegate.

Qualora la richiesta di pasti con menù alternativo superi le 5 unità l'I.A. potrà confezionarli con il sistema fresco-caldo.

TITOLO VIII

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 43 - Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i refettori e i locali di distribuzione sono a carico dell'I.A. e devono essere oggetto di specifica procedura.

L'I.A. é tenuta a trasmettere all'A.C. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.).

L'I.A., inoltre é tenuta a trasmettere all'A.C. la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione.

L'I.A. deve provvedere ad esporre nei refettori delle scuole, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

E' fatto inoltre obbligo alla I.A. di tenere presso il refettorio (o locali annessi) delle scuole:

- un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni.
- schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo ferma restando la possibilità da parte dell'A.C. di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.

Art. 44 - Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione

I prodotti detergenti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere ad elevata biodegradabilità e conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Più precisamente per quanto riguarda i detergenti devono essere utilizzati prodotti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali é sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Art. 45 - Modalità di utilizzo dei detersivi

- detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.
- personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 46 - Divieti

Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle distribuzioni alimentari né dal personale che contemporaneamente effettua distribuzione alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da addetti alla distribuzione degli alimenti. Per le attività di pulizia e/o riassetto del refettorio e/o della cucina a fine servizio e/o tra un turno e l'altro il personale dovrà indossare camice e cuffia di colore scuro.

Durante le operazioni di distribuzione dei pasti é assolutamente vietato detenere nelle zone di distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art. 47 - Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'I.A. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Art. 48 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati, dopo il consumo dei pasti presso i refettori, negli appositi contenitori per la raccolta.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A. L'I.A. che si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

TITOLO IX CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 49- Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, i competenti Uffici dell'A.C. nonché eventuali altri organi e/o consulenti specializzati incaricati dall'A.C..

Art. 50 - Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

L'A.C. si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

L'A.C. farà pervenire all'I.A. per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'I.A. non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'A.C..

L'I.A. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C.. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'I.A. acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dall'A.C. vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (Asl, Nas, ecc.).

L'I.A. fornirà, inoltre, a richiesta dell'A.C. i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti.

L'A. C. addebiterà all'I.A. i costi derivanti dalle verifiche ispettive e dai campionamenti suppletivi che si renderanno necessari a causa delle eventuali irregolarità che emergeranno durante i controlli previsti dal presente Capitolato Speciale d'appalto.

Art. 51 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'I.A.

Le I.A. devono essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Art. 52 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti

Gli Organismi di partecipazione svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta, nei confronti dell'A.C.

La composizione e le attribuzioni degli Organismi suddetti sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione. L'I.A. dovrà prevedere, nell'ambito del monitoraggio della gradibilità dei piatti, al fine di migliorare le preparazioni che risultano meno gradite, il coinvolgimento dell'A.C. e dei componenti di organismi di partecipazione, nella degustazione di nuovi piatti e ricette. I risultati dei predetti interventi saranno discussi durante gli incontri di detti organismi e costituiranno la base per proporre nuovi piatti o preparazioni da concordare con l'A.C. previo nulla osta da parte del SIAN ASL competente.

TITOLO X PENALITÀ

Art. 53- Penalità

L'A.C. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme. In conformità all'art. 298 del D.Lgs. n. 207/2010 sarà applicata una penale in misura dell'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale; più specificatamente:

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale il contraente avrà facoltà di presentare controdeduzioni, supportate dalla documentazione ritenuta necessaria, entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. La penalità non verrà addebitata se il contraente dimostrerà che il disservizio è dipeso da causa a sé non imputabile.

Qualora le penalità erogate superino il 10% (dieci per cento) dell'importo totale IVA esclusa del contratto, il responsabile del procedimento promuoverà l'avvio delle procedure previste dall'art. 136 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163 s.m.i.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

1. mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
2. mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti indicato nel presente capitolato

3. grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
 4. prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
 5. presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
 6. mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
 7. personale inferiore ai parametri stabiliti;
 8. pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
 9. carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
 10. mancato adempimento degli interventi manutentivi
 11. mancata risoluzione di non conformità e riproporsi delle stesse nel tempo;
 12. sostituzione delle derrate biologiche con prodotti convenzionali e a lotta integrata per più di due volte al mese e con altri prodotti di derivazione biologica per più di quattro volte al mese;
- Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.A. Tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

TITOLO XI

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 54 - Ipotesi di risoluzione del contratto

In caso di gravi e reiterate inadempienze, che pongano a rischio la realizzazione di quanto oggetto di affidamento, l'Amministrazione si riserva di procedere alla risoluzione del contratto, fatti salvi l'incameramento della cauzione definitiva ed il risarcimento del danno.

Il contratto si intende risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile, in caso di fallimento, liquidazione, concordato preventivo o situazioni di accertata insolvenza dell'impresa. Il contratto è altresì risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane Spa, ai sensi dell'art. 3, comma 8 L. 13/08/2010 n. 136.

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

In caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione, oltre a procedere all'immediata escussione della cauzione definitiva prestata, si riserva di chiedere il risarcimento dei danni subiti (sia i danni materiali diretti sia i danni eventualmente derivanti dalla mancata attivazione del servizio/della fornitura/del lavoro nei termini contrattuali).

Oltre a quanto sopra e oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dell'I.A. per le attività non subappaltabili;
- d) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- e) casi di intossicazione alimentare;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) subappalto totale o parziale del servizio, tranne i casi autorizzati dall'A.C. (vedasi apposito articolo sul subappalto);
- i) applicazione di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato all'anno solare, che corrisponda complessivamente al 10 % dell'importo annuo contrattuale;

E' comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno; Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

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

Per tutte le questioni controverse sarà competente in via esclusiva il Foro di Lecce

TITOLO XII
FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

Art. 55 - Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Art. 56 - Morte del gestore

Qualora l'aggiudicatario sia un'Impresa individuale o una società semplice, in caso di morte del gestore, é facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

TITOLO XIII
NORME FINALI

Art. 57 - Norme finali

Tutta la normativa vigente in materia di alimenti e bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.

L'A.C. si riserva la facoltà di apportare modifiche al presente capitolato, in base alle mutate esigenze del servizio.

Ove il presente capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'I.A. di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata all'A.C. entro 20 giorni dalla richiesta.

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile, alle norme vigenti in materia ed alle linee guida regionali contenute nella D.G.R. Puglia n. 276 del 19.3.2002, pubblicata sul B.U.R.P. n. 44 del 8.4.2002 e sd.m.i. nonché alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate dalla Conferenza Unificata in data 29/04/2010 provv. N. 46175, alle quali dovrà essere uniformato il servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di prorogare il contratto, previo avviso da comunicarsi per iscritto alla Ditta almeno quindici giorni prima della scadenza del termine. La Ditta è impegnata ad accettare tale eventuale proroga alle condizioni del contratto, nessuna esclusa.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere l'esecuzione immediata della prestazione ove ricorrano le condizioni ed i presupposti ai sensi dell'art. 32 –comma 8- ultima parte- del D.Lgs. 18.4.2016 n.50

ELENCO PLESSI SCOLASTICI INTERESSATI DALLA REFEZIONE

SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE

4 PLESSI

VIA GRAMSCI	SEZIONI	5
VIA DE PACE	SEZIONI	4
VIA SAN NICOLA DI PERGOLETO	SEZIONI	3
VIA CADUTI GALATEI	SEZIONI	3

TOTALE PLESSI : N. 4

TOTALE SEZIONI : N. 15

TOTALE PREVISIONE UTENTI : N. 373 (di cui insegnanti e collaboratori scolastici N.20)

SCUOLA PRIMARIA

2 PLESSI

VIA PIAZZA ITRIA	CLASSI N. 2
VIA ALCESTE COLITTA	CLASSI N. 3

TOTALE CLASSI : N. 5

TOTALE PREVISIONE UTENTI A.S. 2016/17 : N. 95 (di cui insegnanti e collaboratori scolastici N. 7)

TABELLE MECEOLOGICHE DI DERRATE ALIMENTARI A CURA DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Gruppo di Lavoro "Qualità ed Accredimento"

Sottogruppo S.I.A.N. – S.I.A.V. Area "B" Nord e Sud

SEDE LEGALE E DIREZIONE GENERALE via Miglietta, 5 – 73100 Lecce -

PREMESSE

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal Capitolato d'Appalto, devono essere conformi alle Normative Nazionali e Comunitarie in tema di igiene e sicurezza alimentare. Le derrate devono rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni. Le derrate biologiche devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale, di conseguenza sono assolutamente vietati consegna ed utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.). Tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti nonché consegnate tal quali per il consumo dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle prescrizioni vigenti per ciascun prodotto.

Per quanto riguarda il servizio offerto, questo dovrà prevedere standard di qualità minimi conformi a quelli previsti nel Capitolato e suoi allegati, nonché alle disposizioni normative nazionali e comunitarie vigenti in materia ed in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata, agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai limiti di contaminazione microbica. L'aggiudicatario della fornitura sarà pertanto tenuto all'osservanza del Capitolato, di tutte le norme vigenti al momento della stessa fornitura, indipendentemente dalle disposizioni del presente documento.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte del fornitore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti per consuetudine venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni esaurienti e conformi alle norme in materia di qualità, etichettatura e tracciabilità degli alimenti;
- confezionamento ed imballaggio idonei per ciascun prodotto alimentare nella loro integrità;

- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- trasporto tramite mezzi sottoposti a specifica registrazione, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione che assicurino le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto per ciascun alimento;
- preferibilmente, ove richiesto, provenire da produzioni agricole regionali e regionali limitrofe e comunque nazionali/comunitarie.
- provenire da stabilimenti riconosciuti CE o se previsto registrati e comunque posti sotto il controllo dell'Autorità Competente.
- Shelf life alla consegna, se previsto, almeno del 70% o superiore.

SPECIFICHE GENERALI PER IL PRODOTTO BIOLOGICO

Qualora l'Amministrazione appaltante la fornitura intenda indirizzarsi verso il consumo di derrate alimentari biologiche, queste dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (Reg. CEn.834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, Reg. CE 2092/1991, Reg. CE 899/2008, Reg. CE.1235/2008).

Si intende come "alimento biologico" un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate conformemente al Reg. CE n.834/2007 ed al Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni, che forniscono le norme tecniche ed i criteri di controllo, per l'agricoltura, l'allevamento e le preparazioni alimentari. L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola che ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, degli equilibri naturali ed delle biodiversità, proteggendo allo stesso tempo la salute del consumatore e del produttore. Adotta tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione, concimi, fitofarmaci e medicinali veterinari chimici e di sintesi e Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc) e Organismi Geneticamente Modificati (OGM), nel rispetto del Reg. CE n.834/2007 e successive modifiche e integrazioni;
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CE n.834/2007 e successive modifiche ed integrazioni da parte di uno degli enti autorizzati. Non sono ammessi prodotti di provenienza extracomunitaria se non specificatamente prodotti del commercio equo e solidale. Se in etichetta è utilizzato il termine "*biologico*" o relative abbreviazioni/derivazioni, deve essere riportato il nome del produttore, o diverso operatore ed il luogo di trasformazione o di confezionamento; il numero di codice dell'organismo di controllo e deve essere riportata l'indicazione del luogo dove sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto:

Agricoltura UE(se coltivata in UE)

Agricoltura non UE se in un Paese Terzo,

AgricolturaUE/non UE quando parte della materia prima è stata coltivata in UE e/o in un Paese Terzo;

- numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
- descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge.
- la dicitura "agricoltura biologica" o "in conversione all'agricoltura biologica" o il riferimento "biologico"

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834/2007 ed i successivi regolamenti che regolano la produzione biologica, l'etichettatura e l'importazione dei prodotti biologici

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i. non potranno essere accettati.

Per le ditte di ristorazione è prescritto che il centro di cottura o la cucina da cui provengono i pasti sia sottoposto a verifica e controllo ai sensi del Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i.

È prescritto che la ditta provveda a notificare al Comune l'avvio della produzione dei pasti con ingredienti prodotti con metodo biologico e contestualmente richieda l'ispezione a uno degli organismi nazionali di controllo autorizzati. E' inoltre prescritto che la ditta metta in atto un sistema di autocontrollo del processo di trasformazione delle derrate in pasti che permetta, in ogni momento e fase, l'identificabilità del prodotto ottenuto con il metodo di produzione biologico. Tali ditte devono assicurarsi che i prodotti agricoli acquistati, siano essi vegetali o animali (eccezioni escluse), freschi e trasformati, siano certificati secondo il Reg. CE n. 834/2007 e succ. modificazioni ed integrazioni . Durante tutto il processo di trasformazione deve essere permesso, al personale del Comune appaltante, e all'Autorità competente, di valutare il processo produttivo specifico. Sia le materie prime sia il processo di trasformazione di queste, deve garantire la netta separazione dai prodotti e dai processi che utilizzano derrate alimentari ottenute con altri metodi colturali. In ogni caso deve essere permesso il controllo dei documenti amministrativi e contabili inerenti il prodotto certificato ai sensi del Reg. CE n. 834/2007 e succ. modificazioni ed integrazioni.

TABELLE MERCEOLOGICHE

Caratteristiche di alcuni Alimenti di origine vegetale ai fini di pubbliche forniture per la ristorazione della popolazione scolastica.

PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

PANE BIANCO

Prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).

Non deve essere utilizzata alcuna altra sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come, ad esempio, strutto, olio e grassi vegetali o animali, idrogenati e non idrogenati, latte in polvere, ecc.

Caratteristiche organolettiche:

- Il pane deve possedere crosta dorata, la mollica deve essere morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.
- Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.
- Il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale del 13%.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali – quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Il pane dovrà essere fresco, ben lievitato, ben cotto.
- La percentuale di umidità massima non dev'essere superiore al 29% per la pezzatura sino a gr. 70 e al 38% per le pezzature di pane da 600 gr. a 1 kg., oltre il kg il 40% come previsto dalla legge.
- Non è consentito l'utilizzo o la somministrazione di pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: conformi ai requisiti specifici previsti dalla legge.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre le quattro/sei ore prima della consegna e completamente raffreddato al momento della consegna.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco. Valgono tutte le prescrizioni previste per la precedente voce "pane".

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PASTE ALIMENTARI

PASTA DI SEMOLA di grano duro

Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola ricavato dalla macinazione di grano duro ed acqua;

Caratteristiche organolettiche:

1. Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
 2. Essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate.
 3. Non dovrà presentarsi fratturata, con crepe, alterata, avariata o colorata artificialmente, con bottature o venature, punti bianchi o punti neri.
 4. Se rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.
 5. Deve presentare le seguenti caratteristiche:
 - umidità massima: 12,50%
 - ceneri su sostanza secca: minimo 0,70%, massimo 0,85%
 - cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20%, massimo 0,45%
 - sostanze azotate: minimo 10,50%
- acidità massima: 4 gradi su 100 parti di sostanza secca.

Caratteristiche merceologiche:

6. La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione e dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione.
 7. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea.
 8. Il grado di spappolamento deve essere basso.
 9. Avere un'elevata tenuta di cottura.
 10. Avere un'elevata resa di cottura(a100° il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 0,4).
 11. Avere un elevato assorbimento dei condimenti.
 12. Avere un basso grado di disfacimento dopo la sosta.
 13. E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'adeguata alternanza.
 14. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
 - I) tempo di cottura
 - II) resa (aumento di peso con la cottura)
- III) Provenire da stabilimenti registrati.**

Confezionamento: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate senza presenze di umidità e ammuffimenti nè di insudiciamenti e non devono presentare difetti o rotture.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

NOTA: Il tipo di pasta deve garantire l'adeguatezza al servizio per il quale deve venire utilizzato, in modo che sia ridotto al minimo il disfacimento residuo per effetto della sosta e il prodotto conservi una buona consistenza.

RISO BIANCO

Cariosside prodotta dalla specie *Oryza Sativa L.* della famiglia delle Graminacee.

Caratteristiche organolettiche:

Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Deve essere di fresca lavorazione, sano, secco.

Deve essere in grani interi, uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso c.d. di prima qualità e non deve avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa né altri odori sgradevoli.

È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici, così come l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea.

Strofinato tra le mani, non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.

Il riso non deve avere un grado di umidità superiore al 14,50%.

Caratteristiche merceologiche:

- Deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione della forma.
- Il riso deve essere fornito in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture.
- Si richiedono confezioni da kg.1, 5 kg, 25kg.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture .

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

NOTA: Il tipo di riso deve garantire l'adeguatezza al servizio per il quale deve venire utilizzato, in modo che sia ridotto al minimo il disfacimento residuo per effetto della sosta e il prodotto conservi una buona consistenza. E' bene prevedere la fornitura di più qualità anche in relazione alle diverse preparazioni gastronomiche (es: minestre, risotti, insalate di riso):

a) fino con trattamento parboiled nella varietà Ribe;

b) superfino nelle varietà Arborio o Baldo o Roma o Carnaroli

FARINA DI FRUMENTO

Prodotto della macinazione di un cereale. Le farine derivano da partite di *Triticum vulgare* o *Triticum aestivum*.

Caratteristiche organolettiche

a) Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

b) Non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

c) Le farine di frumento *tipo OO* devono avere le seguenti caratteristiche:

- umidità max 14,50%

- Ceneri min s.s. 0,50%

- Cellulosa max s.s. 0,00

- glutine secco *min 7%*

- conservanti *assenti*

- Frammenti di insetti *assenti*

- Peli di roditori *assenti*

- Frammenti metallici *assenti*

Caratteristiche merceologiche:

· Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge.

· Si richiedono confezioni da kg.1, Kg 2,5 , Kg 5, Kg 10.

· Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

FARRO DECORTICATO, FARRO PERLATO

Il farro o spelta (*Triticum dicoccum* o *triticum spelta*) è un cereale appartenente alla famiglia delle Graminacee. Può essere usato in alternativa al riso ed alla pasta minuta sia il tipo decorticato che il tipo perlato.

Caratteristiche organolettiche:

· Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

· I grani devono risultare uniformi, integri e puliti;

Caratteristiche merceologiche:

- Devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

ORZO PERLATO, ORZO MONDO

Cereale ottenuto dalla cariosside della specie *Hordeum Vulgare L.* della famiglia delle Graminacee.

Possono essere usati in alternativa al riso ed alla pasta minuta sia il tipo perlato che mondo.

Caratteristiche organolettiche:

- I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino, devono risultare uniformi, integri e puliti.

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali – quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Tempo di cottura.

- Resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

- Devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LEGUMI: FAGIOLI SECCHI, PISELLI, CECI, LENTICCHIE, FAVE, MISCELE DI LEGUMI SECCHI

Semi commestibili delle piante appartenenti alla famiglia delle leguminose.

Caratteristiche organolettiche

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.), infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

- Privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio.

- Di pezzatura il più possibile omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma.

- Puliti e sani.

- Uniformemente essiccati, l'umidità della granella non deve superare il 13%.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti registrati.

- Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Prodotto ottenuto dalla prima spremitura di olive attraverso processi meccanici, quindi senza ricorso a processi o sostanze chimiche, in condizioni che non causino alterazioni dell'olio e la cui acidità libera, espressa in acido oleico, non risulti superiore all'1 %.

Le olive non devono aver subito trattamenti diversi da: lavaggio, separazione dalle foglie, centrifugazione e filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Caratteristiche organolettiche Il prodotto deve essere un olio di oliva extra vergine:

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

- Il gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti.

- L'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1,0% in peso

- Deve essere ottenuto dall'olive dell'ultima annata.

- All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (limite superiore):

1. acidità (%) 1

2. numero di perossidi (meq/O₂/kg) 20

3. colesterolo (%) 0,5

4. trilinoleina 0,35

5. composizione acidica

6. composizione sterolica

7. transisomeri degli acidi grassi

8. spettrofotometria di cui:

- K232 2,4

- K270 0,2

Caratteristiche merceologiche

- Il prodotto richiesto deve essere di origine nazionale dichiarato "prodotto italiano".

- Il confezionamento deve essere in bottiglie di vetro scure a partire da 1 litro, se superiori ai 5 litri, in contenitori metallici ammessi.
- Gli eventuali contenitori metallici non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione od altro. L'eventuale banda stagnata impiegata deve rispondere ai requisiti previsti per legge.
- L'olio deve essere stato immagazzinato con le seguenti precauzioni: la conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco; se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia, o della lattina, sempre perfettamente chiusa.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: in vetro verde o scuro; per contenitori superiori a litri cinque anche acciaio. Le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

NOTA: Una quota di olio extra vergine d'oliva per l'utilizzo a crudo come condimento deve essere

fornito alle scuole che usufruiscono del pasto trasportato e reintegrato secondo le necessità.

POMODORI PELATI

Caratteristiche organolettiche :

- il prodotto deve essere ricavato direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura o la depezzatura.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologici quali -quantitativamente vietati da norme.
- Il prodotto non deve presentare aspetto, colore e sapore anormali, né parti verdi, giallastre o ammalate, né frammenti di buccia;
- Non deve contenere nella massa organismi animali né essere intaccato da organismi vegetali, devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo.
- Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti .

Caratteristiche merceologiche

- Il prodotto richiesto deve essere di origine nazionale dichiarato "*prodotto italiano*".
- Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.
- Si richiedono conserve in contenitori di vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak. e simili).
- I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti.
- IL peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%,
- Provenire da stabilimenti registrati.
- Si richiedono confezioni a partire da 450 gr .

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PASSATA di POMODORO CONSERVATO

Caratteristiche organolettiche.

- La passata deve essere preparata utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti. Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.
- Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologici quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche

- Il prodotto richiesto deve essere di origine nazionale dichiarato "*prodotto italiano*".
- Si richiedono confezioni a partire da 250 gr.
- Si richiedono conserve in contenitori di vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak e simili).
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PRODOTTI VEGETALI IN SALAMOIA: OLIVE VERDI IN SALAMOIA, OLIVE NERE IN SALAMOIA, CAPPERI IN SALAMOIA

Olive verdi o nere e capperi provenienti dall'ultima raccolta, conservati in soluzione acquosa salina. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa.

Caratteristiche organolettiche:

- I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali.

- Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda.
- Alla masticazione deve prevalere il gusto proprio.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche: Provenire da stabilimenti registrati

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PESTO ALLA GENOVESE

Prodotto con basilico, olio extra vergine di oliva, pinoli, grana/parmigiano.

Caratteristiche organolettiche

- Non deve contenere grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche

- Si richiedono confezioni a partire da 80 gr.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, rispondente alle norme per la tutela della denominazione del prodotto "zafferano" .

Caratteristiche organolettiche

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali – quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche

- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PINOLI

Semi prodotti da specie *Pinus pinea* o pino domestico.

Caratteristiche organolettiche :

- Costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm.,
- Color giallognolo oleoso di sapore aromatico, mai rancido, ricoperte da una fine pellicola,
- Contenuto in olio uguale o > 50%.
- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali – quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

AROMI VEGETALI SECCHI : origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, salvia, rosmarino, basilico, erba cipollina, timo, menta.

Caratteristiche organolettiche :

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali – quantitativamente vietati da norme.
- Devono essere in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.
- Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.
- È tollerata la presenza di parti di stelo.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

SALE MARINO GROSSO / FINO IODATO

Il sale marino richiesto deve essere ottenuto dall'acqua del mare mediante evaporazione solare, con aggiunta di ioduro di potassio o iodato di potassio, per garantire un tenore di iodio di 30 mg/Kg.

Caratteristiche organolettiche :

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

· Standard analitici richiesti (valori medi):

- cloruro sodico NaCl: 96,00%
- cloruro di magnesio MgCl₂: 0,11%
- solfato di magnesio MgSO₄: 0,01%
- cloruro di potassio KCl: 0,01%

Caratteristiche merceologiche :

- Ai sensi della Legge 55 del 21/03/2005, deve essere fornito alle scuole e reintegrato secondo necessità, "sale iodato " per l'utilizzo come condimento.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

ACETO DI MELE

Prodotto ottenuto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso un processo di acidificazione (acidità 4.5-5.0%).

Caratteristiche organolettiche

- Devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti .

Caratteristiche merceologiche

- Per tutti gli altri parametri si fa esplicito riferimento alla legislazione esistente relativa al prodotto "aceto di mele" che qui si intende tutta richiamata.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Proveniente da sorgenti naturali o perforate nazionali con caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute, confezionata così come scaturisce dalla sorgente.

Dovranno rispondere a tutte le norme previste relative:

- alla loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile;
- alle indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- alla utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;
- recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;
- alla valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque naturali.

Caratteristiche organolettiche: L'acqua minerale naturale erogata quale bevanda deve essere :

- Inodore, insapore, incolore.
- Non deve presentare aggiunta di minerali, anidride carbonica, nitriti, nitrati, pesticidi, idrocarburi, cianuri ed oli minerali, né presentare tracce di cloruri di polivinile ceduti inopportuna dal contenitore.
- Requisiti microbiologici:

1. Microrganismi aerobi: inferiore a 10/ml (37°C) o 102/ml (22°C)
- *Coliformi fecali* assente in 250 ml (semina in 2 repliche da 250 ml)
- *Streptococcus faecalis* assente in 250 ml (semina in 2 repliche da 250 ml)
- Spore di *Clostridium* solfitoriduttori assente in 50 ml (semina unica da 250 ml)
- *Staphylococcus aureus* assente in 250 ml (semina in 2 repliche da 250 ml)
- *Pseudomonas aeruginosa* assente in 250 ml (semina in 2 repliche da 250 ml)
- L'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale deve cioè presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180°C inferiore a 0,2 mg. per litro.
- Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

Caratteristiche merceologiche

- Provenire da stabilimenti registrati.

1. Tipologie di fornitura richiesta:

- bottiglie in PET da 1,5 litro o da 2 litri .
- bottiglie in PET da cl. 50 (cestini freddi)

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

NOTA: Le confezioni non devono essere tenute in depositi esposti al sole.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Caratteristiche richieste:

- L'aspetto delle verdure e degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

- Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, né unità fessurate più o meno profondamente, né unità parzialmente spezzate, né rotte, né eccessivamente molli, né unità o parte di esse decolorate o macchiate, né avvizzite.
- Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità tali da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.
- Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.
- L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo, né altri difetti dovuti al trattamento subito.

I PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI richiesti sono:

CUORI DI CARCIOFO SURGELATI

Capolini di carciofo (*Cynara cardunculus L. subsp. scolymus Hegi*) sottoposti a tornitura manuale o meccanica, blanching e surgelazione.

Caratteristiche organolettiche:

- Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.
- Di colore verde - giallo chiaro.
- Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni.
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti.
- Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.
- L'odore e il sapore il colore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine.
- La consistenza soda e non fibrosa né il prodotto deve apparire spappolato.

Caratteristiche merceologiche

- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.
- Il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli.

Caratteristiche organolettiche:

- Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi.
- Sono considerati difetti: fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- Presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Caratteristiche merceologiche

- Si richiedono fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto.
- Con "elevato grado di interezza" cioè almeno l'85% in peso del prodotto dev'essere costituito da unità sostanzialmente intere
- "poco fibrosi", cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.
- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PISELLI E PISELLINI FINI SURGELATI

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi.

Caratteristiche organolettiche

Si richiede un prodotto molto uniforme.

Sono considerati difetti: frammenti di piselli e pelli; piselli macchiati; piselli gialli.

Caratteristiche merceologiche

- Sono considerati e richiesti piselli "poco difettosi", i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto.
- Sono considerati e richiesti "ad elevato grado di interezza" i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.
- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

SPINACI, BIETOLE, CICORIA SURGELATI

Caratteristiche organolettiche

a) Il prodotto deve essere totalmente pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio, di insetti e di loro frammenti.

- Il prodotto deve essere inoltre privo di difetti quali: macchie di colore contrastante col colore normale; porzioni scolorate; corpi estranei; taglio imperfetto; insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Caratteristiche merceologiche

- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PREPARATO PER MINESTRONE SURGELATO

Caratteristiche organolettiche

- Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, di insetti e di loro frammenti.

- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Caratteristiche merceologiche

- La composizione del minestrone deve riportare la percentuale di zucchine pari all' 11% quella di carote pari al 19%, tutti i tipi di legumi e le patate devono essere assenti.
- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Provenire da stabilimenti registrati.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PRODOTTI ALIMENTARI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

Al fine di rispondere alle esigenze nutrizionali particolari dovranno essere forniti alimenti dietetici necessari per soddisfare le esigenze nutrizionali dei soggetti allergici, intolleranti (es. affetti da celiachia) così come definiti dal D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 111 e successive modifiche ed integrazioni.

Detti prodotti devono provenire da stabilimenti nazionali di produzione e/o di confezionamento preventivamente autorizzati dal Ministero della Salute ai sensi del Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n.111, che ha recepito la Direttiva 89/398/CEE sui prodotti destinati ad una alimentazione particolare,.

ALIMENTI PRIVI DI GLUTINE

PASTA in formati diversi (spaghetti, fusilli, penne rigate, pipe, tubettini, pastina, ecc) in confezioni da 250/500 g, pane, pan grattato e farine senza glutine per impanare, ecc.

A garanzia dell'assenza di glutine o di contenuto inferiore a 20 ppm deve essere visibile sulla confezione di ogni prodotto, nel campo visivo della denominazione, il logo del Ministero della Salute di "prodotto senza glutine" o il marchio "spiga sbarrata" di proprietà dell'Associazione Italiana Celiachia, i prodotti, inoltre, devono essere pubblicati nel Registro Nazionale degli Alimenti del Ministero della Salute e/o nel Prontuario degli Alimenti redatto con cadenza annuale dall'Associazione Italiana Celiachia.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

Ortofrutta

La scelta del prodotto deve essere effettuata esclusivamente tra le verdure di stagione e di provenienza in ordine di scelta prioritaria : locale provinciale o regionale o regionale limitrofa, nazionale o comunitaria con l'eccezione delle banane. I prodotti devono:

- essere di stagione (fuori stagione è consentito l'uso di piselli, fagiolini, cuori di carciofo, spinaci, bietole e legumi surgelati);
- appartenere alla **categoria I^A** o **categoria extra**;
- essere interi e sani, senza lesioni e attacchi parassitari;
- essere puliti, ovvero privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori o sapori anomali.
- essere correttamente etichettati, riportando la categoria, il calibro (se previsto), l'origine e i trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto all' AGEA con i relativi registri e dichiarazione di spedizione.

E' tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente. La maturazione

deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

Gli imballaggi devono essere: cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo.

Le **verdure e gli ortaggi** da utilizzare sono i seguenti:

- **Aglio** Deve essere intero, ma sono ammesse leggere lacerazioni sulla parte esterna.

Non deve essere stato trattato con radiazioni ionizzanti. Varietà richieste: *Aglio bianco o Aglio rosa*.

· **Asparagi** Nelle varietà: **bianchi, verdi, violetti o violetti/verdi**.

· **Barbabietole rosse** Devono essere di qualità eccellente, sane, intere, senza tracce di appassimento, lesioni o alterazioni provocate da attacchi di parassiti o insetti; possono presentare dei minimi residui di terra alla consegna. Si richiede morfologia uniforme.

· **Basilico** Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee. Non deve presentare tracce di appassimento ed di attacchi parassitari. Aroma intenso e caratteristico.

· **Bietola** Devono presentare le seguenti caratteristiche: foglie sane ed intere; il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti od altri animali; prive d'umidità esterna anormale; prive di odori e sapori anormali; sono ammesse tracce di terra alla consegna.

· **Carciofi** Devono presentare frutti sani ed interi, infiorescenze ben formate, resistenti, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione. Possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

· **Carote** Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni né alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, né spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto, senza tagliare le radici.

Sono ammesse una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe, una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche. Sono richieste carote lavate. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto, che deve tuttavia essere privo di odori e sapori anomali.

· **Cavoli, verze, rape, broccoli e cavolfiori** I cavoli e le verze devono presentarsi ben serrati; le infiorescenze dei cavolfiori devono essere ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

· **Cicoria** Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Non devono presentare tracce, visibili o non, di fertilizzanti, né di antiparassitari (**catalogna**);

· **Cipolle** Devono essere intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili, devono essere prive di odori e sapori anomali. Sono consentite leggere lesioni superficiali purchè non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono essere state trattate con radiazioni ionizzanti; varietà richieste: la dorata, la bianca, la rossa.

· **Fagiolini** I frutti devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o da altri parassiti, devono essere privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce, visibili o non, di fertilizzanti né di antiparassitari.

Si richiedono fagiolini poco difettosi, cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, a elevato grado di interezza cioè almeno l'85% in peso del prodotto dev'essere costituito da unità sostanzialmente intere e poco fibrosi, cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

· **Finocchi** I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno.

Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

- **Insalata verde**. Devono essere scelte le qualità più dolci quali la **lattuga cappuccio e romana, indivia**

riccia, scarola, radicchio verde e rosso, canasta, witloof e iceberg. L'insalata deve avere un solo grumolo ben formato. È ammesso, nelle varietà verdi, un difetto di colorazione tendente al rosso.

- **Melanzane** Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate, senza sviluppo eccessivo di semi e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite di calice e peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni solo se cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, purchè tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

- **Piselli** Forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà; peduncolati freschi e turgidi, senza lacerazioni di sorta e con almeno 5 semi; questi devono aver raggiunto almeno la metà del completo sviluppo. Nella scelta delle varietà coltivate, sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale come il **pisello nano di Zollino** o regionale, regionale limitrofa, nazionale.

· **Pomodori** Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, privi di odori e di sapori anomali, devono avere un aspetto fresco e gradevole. I pomodori di cat. "Extra" e I[^] devono essere omogenei per quanto riguarda maturità e colorazione, inoltre per i pomodori oblungi la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme.

E' vietata l'apposizione di timbrature o etichette sui pomodori.

È tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

L'osservanza della scala di calibrazione è obbligatoria per i pomodori delle categorie "Extra" e I[^].

· **Prezzemolo** Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee. Non deve presentare tracce di appassimento e di attacchi parassitari. Essere esente da malattie su foglie e nervature principali.

· **Sedano** Forma regolare; esenti da malattie su foglie e nervature principali; nervature principali interne, non sfilacciate o schiacciate. Richiesto "sedano da coste" nella varietà **bianco**.

· **Spinaci** Devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10.

Nella scelta delle varietà coltivate, sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale o regionale o regionale limitrofa o nazionale.

· **Zucchine** Devono avere frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm.

È tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

· **Zucca** Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3÷4 cm dalla zona di attaccamento nelle sole zucche Violina ed Hokkaido.

È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto d'appoggio sul suolo, purchè sia una zona unica ed uniforme.

Sono richieste **varietà di selezione** tradizionale locale o regionale o regionale limitrofa o nazionale come :

la zucca barucca di Chioggia, verde scuro all'esterno, polpa arancione

la zucca barucca Marina, grigio verde all'esterno, polpa arancione

la zucca Violina o Romana, *la zucca Butternut*, *la zucca Hokkaido*.

· **Patate** Tuberi sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o da altri animali, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate; non devono avere tracce visibili d'appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo; devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica, che rende il prodotto adatto al pronto consumo; tuberi turgidi, privi d'umidità esterna anormale; possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo. Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazione incipiente (germogli ombra) in via d'evoluzione, né con tracce di verde epicarpale (solanina), né con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, né abrasioni, né maculosità bruna della polpa. Le patate devono essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale. Non devono essere trattate con sostanze antigermogliative né con radiazioni. Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale come la **patata Siglinde di Galatina** o regionale o regionale limitrofa, nazionale o comunitaria : **patata rossa, bianca, gialla**. La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Confezionamento. Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate.

FRUTTA

La frutta deve essere conforme alle vigenti disposizioni legislative in materia di residui chimici; non deve essere impoverita da tecniche di conservazione e trasformazione forzate. Su specifica richiesta dell'A.C. sarà possibile l'inserimento di frutta proveniente da coltivazioni in cui ci si avvale di tecniche di lotta integrata e/o agricoltura biologica e tale requisito dovrà essere opportunamente certificato.

Tutta la frutta deve avere un minimo contenuto di zuccheri, in particolare le mele devono raggiungere almeno 12° brix al rifrattometro e i kiwi 9,°5 brix al rifrattometro. Tali valori saranno oggetto di controllo da parte dell'A.C. qualora pervengano reclami numericamente significativi e reiterati sul grado di maturazione della frutta.

Gli imballaggi devono essere: cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo.

Nota: la frutta dovrà essere sbucciata e quindi fruibile a fine pasto come le altre pietanze e deve essere mantenuta una certa varietà nella scelta con almeno 3 tipi diversi di frutta nella settimana.

La **frutta** da utilizzare è la seguente:

· **Albicocche** Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

· **Arance** Devono essere esenti da colorazione anormale e da inizio d'essiccamento; non devono

essere molli né avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Cultivar richiesti: **tarocco, moro, sanguinello, ovale, thomson, washington navel.**

Contenuto minimo in succo

a. per varietà tipo **thomson** e **tarocco**: **30%**

b. per varietà tipo **washington navel**: **33%**

c. **altre varietà**: **35%**

· **Banane** I frutti devono avere una forma tipica, con piccolo intero, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

· **Ciliegie** Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale. Devono essere provviste di peduncolo.

· **Clementine** Senza semi.

Contenuto minimo in succo minimo: **33%**

· **Fragole** Sono vietate quelle transgeniche. I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo, verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

· **Kiwi** I frutti devono presentare buccia integra e punto d'inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. E' opportuno che il prodotto immesso in commercio abbia un grado rifrattometrico superiore a 9,5 gradi Brix.

· **Limoni** Sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo.

Contenuto minimo in succo:

a. limoni verdelli e primofiore: **20%**

b. altri limoni: **25%**

- **Mandarini** Acidità per mandarini, superiore a 5 g/litro, misurato in acido citrico.

Contenuto minimo in succo minimo: **33%**

- **Mele** Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Cultivar richiesto per le mele : **gala, golden delicious, red delicious, starking delicious, pink lady.**

· **Melone** I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

· **Pere** Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Non devono essere grumose. Cultivar richiesto: **butirra, william, abate Fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio.**

· **Pesche** Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata, non devono superare un cm di lunghezza e 0,25 cm.² di superficie. Cultivar richieste: **royal glory, cardinal, springcrest.**

· **Prugne** Devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà.

· **Susine** Devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Cultivar richieste: **goccia d'oro, premier, santa rosa.**

- **Uva da tavola** I grappoli devono essere esenti da tracce, visibili o non, di muffe, fertilizzanti e antiparassitari e devono essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole). Nella scelta delle varietà, sono da preferire quelle di selezione Red globe, Regina o Uva Italia. Sono vietate le varietà transgeniche. Caratteristiche di alcuni Alimenti di origine animale ai fini di pubbliche forniture per la ristorazione della popolazione scolastica.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Caratteristiche Organolettiche La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione, non deve presentare corpi estranei, difetti come presenza di macchie bianche o nere, spezzatura o tagli, bollatura o bolle d'aria, indenni da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Rapporto uova/semola di grano duro 1 a 5.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

RAVIOLI/TORTELLINI SECCHI

Tipologia varia di pasta all'uovo con ripieno di verdure, ricotta, carne.

Caratteristiche Organolettiche

Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge e comunque privi di additivi.; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

· La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 25% + 3%.

- L'umidità non deve essere superiore a 7% per i prodotti con ripieni a base di carne e non superiore a 6% per gli altri.

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

NOTE: l'utilizzo del presente alimento va valutato con la dovuta attenzione

RAVIOLI / TORTELLINI FRESCHI

Tipologia varia di pasta all'uovo con ripieno di verdure, ricotta, carne.

Caratteristiche Organolettiche

Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione e comunque privo di additivi.

- La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 25% + 3%.

- L'acidità (carne) deve essere Acidità gradi SH <7% + 3%.

- L'acidità (altri ripieni) deve essere Acidità gradi SH <6% + 3%.

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

BURRO

Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dal quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta.

Caratteristiche organolettiche

- Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce.

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

- Il prodotto deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.

- Il prodotto deve corrispondere alla seguente composizione:

- umidità non superiore al 16%,

- non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso a un 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.

- Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Caratteristiche merceologiche:

Monoporzioni da 8/10 gr.

Pani 250-500-1000 gr.

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

PANNA DA CUCINA UHT

Prodotto ottenuto da latte di vacca.

Caratteristiche organolettiche

- Consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi di colore bianco leggermente giallo, non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

- Superficie o in sezione priva di agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce.

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

- Il prodotto deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.

Caratteristiche merceologiche:

- Tenore in grasso 20-25% + 3%.

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO

Prodotto ottenuto da latte di vacca fresco.

Caratteristiche organolettiche

- Consistenza liquida, senza grumi o separazione delle fasi, di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

- Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Grasso > 3,2% + 3%, pH <6% + 3%; Acidità gradi SH <7% + 3%

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO PASTORIZZATO

Prodotto ottenuto da latte di vacca fresco.

Caratteristiche organolettiche

- Consistenza liquida, senza grumi o separazione delle fasi, di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

· Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

- Grasso compreso fra 1,5 e 1,8%, pH <6% + 3%; Acidità gradi SH <7% + 3%.

- Provenire da stabilimenti riconosciuti.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LATTE INTERO UHT

Prodotto ottenuto da latte di vacca sottoposto a processo UHT.

Caratteristiche organolettiche

- Consistenza liquida, senza grumi o separazione delle fasi, di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare odore, colore o sapore anomali e sedimenti.

· Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

- Grasso > 3,2% + 3%, pH <6 – 6,8 + 3% Acidità gradi SH <7% + 3%.

- Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.

- Provenire da stabilimenti riconosciuti.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT

Prodotto ottenuto da latte di vacca sottoposto a processo UHT.

Caratteristiche organolettiche

- Consistenza liquida, senza grumi o separazione delle fasi, di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

· Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali – quantitativamente vietati da norme.

- Grasso compreso fra 1,5 e 1,8% + 3%, pH <6 – 6,8 + 3% Acidità gradi SH <7% + 3%

- Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

DESSERT

Creme pronte, crème caramel, mousse di frutta, budino (al cacao, alla vaniglia allo zabaione, etc.)

Caratteristiche organolettiche:

- Consistenza omogenea compatta, privo di grumi, formazione di liquido ed occhiature, non deve presentare odore, sapore o colori anomali e/o sgradevoli.

· Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme e privo di additivi.

- Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, non devono contenere ingredienti non consentiti dalla legge.

Caratteristiche merceologiche:

· Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

- Provenire da stabilimenti riconosciuti o registrati.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

YOGURT

Latte di vacca coagulato per effetto di uno speciale fermento caratteristico, anche zuccherato ed aromatizzato con frutta, cioccolato e simili.

Caratteristiche organolettiche:

- Consistenza liquida, cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato.
- Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole.
- pH da 3,5 a 4,2.
- Presenza di flora microbica prevista per il prodotto specifico.
- La consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione.
- Grasso deve essere superiore al 3,2% sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non maggiore all'1,5 per lo yogurt magro.
- La frutta deve essere di buona qualità, priva di difetti, odori e sapori anomali e può essere presentata in pezzi, o in alternativa sottoforma di purea nel tipo "vellutato".
- Il prodotto non deve presentare rigonfiamenti e protuberanze derivanti dalla presenza di gas.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni in appositi contenitori a perdere e devono pervenire intatte esigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

MOZZARELLA / FIORDILATTE

Formaggio fresco a pasta filata prodotto a partire da latte vaccino crudo o pastorizzato.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare odore, sapore o colori anomali dovuti ad inacidimento o altro e/o sgradevoli.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- La superficie deve essere liscia e lucente, ma anche leggermente rugosa, non deve mai essere mai viscida di colore bianco porcellanato.
- I singoli pezzi devono essere interi e compatti.
- Grasso minimo deve essere il 20% sulla S.S.; umidità inferiore a 60% +3%.
- Assenza di conservanti.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

SCAMORZA

Formaggio fresco a pasta filata, semicruda, prodotto a partire da latte vaccino crudo o pastorizzato.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare odore, sapore o colori anomali dovuti ad inacidimento o altro e/o sgradevoli.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- La superficie rugosa, non deve mai essere mai viscida, di colore bianco porcellanato.
- I singoli pezzi devono essere interi e compatti.
- Grasso minimo deve essere il 25% sulla S.S.; umidità 45% +3%.
- Assenza di conservanti.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: se in confezioni originali, queste devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

CRESCENZA

Formaggio a consistenza morbida, prodotto a partire da latte vaccino crudo.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

- La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio, quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro.
- Grasso minimo non deve essere > 50% +3%, umidità <59%+3%.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

CACIOTTA

Formaggio tenero in forma schiacciata e rotondeggiante, prodotto da latte vaccino e/o ovino.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- La consistenza deve essere sostenuta, resistente alla pressione; al taglio deve presentarsi asciutta e di colore bianco, e mantenere, dopo il taglio la forma speculare.
- La crosta, di spessore < 1mm, dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto.
- Grasso >44%+3%, l'umidità deve essere se di latte misto <41+3%, se di latte vaccino <43+3%, se di latte di pecora <33+3%.

Caratteristiche merceologiche:

- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: il prodotto può essere fornito in confezione originale intatta e sigillata.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA O SPALMABILI

Formaggio di latte di vacca intero con caglio e fermenti lattici, con maturazione da pochi giorni ad 1 mese.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare odore, colore e sapore anomali dovuti ad inacidimento o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Grasso >50%+3%.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali, devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

FORMAGGINI

Formaggio molle di latte di vacca intero, spalmabile, con maturazione da pochi giorni ad 1 mese.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare odore, colore e sapore anomali dovuti ad inacidimento o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- A contatto con liquidi caldi devono fondere fino a sciogliersi completamente.
- Grasso secco >50%+3%.
- Coloranti artificiali assenti; polifosfati assenti.

Caratteristiche merceologiche:

- Grado rifrattometrico a 35° compreso fra 44 e 48%.
- reazione *Villavecchia*: negativa.
- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali da 20-25 gr devono pervenire intatte e sigillate.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

NOTE: l'utilizzo del presente alimento va valutato con la dovuta attenzione

FONTINA

Denominazione *Fontina* riservata al prodotto come da normativa specifica. Formaggio grasso, a pasta semicotta, ottenuto utilizzando il latte di vacca intero, di una sola mungitura. Presenta un'acidità naturale di fermentazione.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni

anomale o altre cause.

- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Forma cilindrica a scalzo basso, leggermente concavo con facce piane o semipiane.
- La crosta deve essere compatta, sottile, dello spessore di circa 2mm.
- La pasta deve essere elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino, fondente in bocca, sapore dolce caratteristico.
- Grasso >50%+3% in rapporto alla sostanza secca.
- Il periodo di maturazione medio deve essere di 3 mesi.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali da 8-18 Kg devono pervenire intatte.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

GIUNCATA

Prodotto alimentare ottenuto da latte di vacca o ovi-caprino, assolutamente sterile, lavorato a 32/38°C.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Forma cilindrica o fusiforme, colore bianco.
- Privo di crosta, di consistenza compatta.
- Formaggio non salato.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

RICOTTA

Prodotto alimentare ottenuto dalla ricottura del siero di latte di pecora o di vacca, residuo dalla produzione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido o altro acidificante.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare colore, odore, sapore anomali.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Umidità < 72+3%.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: le confezioni originali devono pervenire intatte.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

GRANA PADANO

Formaggio a Denominazione d'Origine.

La tecnologia di produzione del *Grana Padano* DOP prevede l'impiego di colture lattiche (siero innesto) per la produzione e maturazione del formaggio e **lisozima** (proteina d'uovo per taluni versi limitante ai fini nutrizionali) per il contenimento di difetti microbici e soprattutto del gonfiore tardivo.

Caratteristiche organolettiche:

- Il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause, difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro, difetti esterni tipo marcescenze o altro
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Grasso minimo > 32 +3% sulla sostanza secca; umidità 30 +5%.
- Non deve contenere formaldeide residua.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Deve avere stagionatura almeno di un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: eventuale imballaggio per forma intera o confezioni sottovuoto originali da ½ forma o da 1/4 di forma, o frazione ulteriore.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

NOTE: il formaggio va grattugiato al momento dell'uso

PARMIIGIANO REGGIANO DOP

Caratteristiche organolettiche:

- Non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.
- Deve avere umidità < 31 +3%

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Deve avere stagionatura almeno di 24 mesi in ragione alla ridotta presenza di lattosio.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: : eventuale imballaggio per forma intera o confezioni sottovuoto originali da ½ forma o da 1/4 di forma, o frazione ulteriore.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

NOTE: il formaggio grattugiato al momento dell'uso

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Prodotto ricavato dalla coscia di suino

Caratteristiche organolettiche:

- Non deve essere un prodotto "*ricostruito*" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili e riconoscibili i fasci muscolari.
- All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.
- La fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e/o grasso interstiziale.
- La superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole.
- Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso.
- Può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta.
- La quantità di grasso interstiziale deve essere bassa.
- L'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo.
- Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchettatura, alveolatura o altri difetti.
- Deve avere lipidi totali: pari al 15 %+3%; umidità pari al 62-66%.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato sia intero che in tranci.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

PROSCIUTTO CRUDO

Prodotto ottenuto usando coscia di suino nazionale di ottima qualità con una stagionatura minima di 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

- Deve avere masse muscolari di colore rosso - rosato o rosso al taglio, inframmezzate (in scarsa misura) dal bianco puro delle parti grasse.
- La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.
- Deve essere esente da difetti e alterazioni dovuti ad una scorretta maturazione.
- Deve avere odore, colore e sapore gradevoli e caratteristici.
- E' ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina.
- La componente di grasso presente non deve essere eccessiva, non deve avere colore giallo e odore e/o sapore di rancido.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologico quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore a 12 mesi, con un peso compreso tra 7-9 kg. Tali parametri possono essere differenti se previsti da disciplinari specifici.
- Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalle leggi di tutela della denominazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: involucro, se previsto, può essere plastico o di carta alluminata.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

BRESAOLA

Prodotto ottenuto utilizzando da carne di bovino (fesa, punta d'anca, sottofesa, megatello e sott'osso), di ottima qualità, con una stagionatura minima compresa fra 4 e 8 settimane.

Caratteristiche organolettiche:

- Consistenza soda ed elastica.
- Aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure.
- Colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa-
- Profumo delicato e leggermente aromatico-
- Gusto gradevole, moderatamente saporito, mai acido.
- Umidità sul t. q. < 65%.
- Grasso < 5%.
- Ceneri > 4%.
- Cloruro di sodio < 5%.
- Proteine > 30%.
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe da agenti infestanti e da agenti microbiologici quali - quantitativamente vietati da norme.

Caratteristiche merceologiche:

- Forma vagamente cilindrica o per esigenze specifiche, a forma di mattonella per pressatura.
- Per la bresaola della Valtellina è previsto un peso in Kg. compreso tra 0,800 e 3,500 in relazione al taglio di carne utilizzato.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: involucro plastico o carta alluminata.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

PESCE INTERO EVISCERATO CONGELATO / SURGELATO:

Terminologia:

Pesce congelato: prodotti della pesca sottoposti ad un procedimento di congelazione che consente il raggiungimento di una temperatura minima di almeno -18°C a cuore del prodotto, previa stabilizzazione termica.

Pesce surgelato: prodotti della pesca sottoposti ad un processo speciale di congelazione che permettere di superare con la rapidità necessaria la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C e commercializzati come tali.

Glassatura: strato di ghiaccio applicato su pesci congelati o surgelati tramite nebulizzazione o immersione in acqua. Lo scopo è di proteggere i pesci durante le fasi di stoccaggio e di vendita, per evitare i danni da urti, disidratazione e imbrunimento del colore, oppure contaminazioni accidentali; deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. Detto strato di ghiaccio, tuttavia, **augmenta il peso del pesce fino al 40 per cento**, ma viene considerato «tara». Non esiste al momento una norma che indichi la percentuale massima ammessa di glassatura, che quindi può variare in funzione delle esigenze tecnologiche e delle caratteristiche del prodotto. Pertanto deve essere oggetto di esplicitazione da parte del committente al momento del bando.

Requisiti qualitativi:

- Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
- La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.
- La forma deve essere quella tipica della specie.
- L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C.
- La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- I pesci eviscerati non devono presentare: bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane e/o pareti addominali, attacchi parassitari.
- Non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.
- Non deve contenere altri ingredienti.
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Parametri chimico-fisici:

Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.

TMA(trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.

TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

FILETTI DI PESCE SURGELATO / CONGELATO:

Terminologia:

Pesce congelato: prodotti della pesca sottoposti ad un procedimento di congelazione che consente il raggiungimento di una temperatura minima di almeno -18°C a cuore del prodotto, previa stabilizzazione termica.

Pesce surgelato: prodotti della pesca sottoposti ad un processo speciale di congelazione che permette di superare con la rapidità necessaria la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C e commercializzati come tali.

Glassatura: strato di ghiaccio applicato su pesci congelati o surgelati tramite nebulizzazione o immersione in acqua. Lo scopo è di proteggere i pesci durante le fasi di stoccaggio e di vendita, per evitare i danni da urti, disidratazione e imbrunimento del colore, oppure contaminazioni accidentali, deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. Detto strato di ghiaccio, tuttavia, aumenta il peso del pesce fino al 40 per cento, ma viene considerato «tara». Non esiste al momento una norma che indichi la percentuale massima ammessa di glassatura, che quindi può variare in funzione delle esigenze tecnologiche e delle caratteristiche del prodotto. Pertanto deve essere oggetto di esplicitazione da parte del committente al momento del bando.

Requisiti qualitativi:

- I filetti di pesce devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
- La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
- La forma, ove possibile, deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- I filetti non devono presentare: bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne; pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane e/o pareti addominali, attacchi parassitari, non devono presentare spine.
- Non devono essere presenti odore, sapore o colori anomali e/o sgradevoli.
- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Parametri chimico-fisici:

Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.

TMA (trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.

TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

TRANCI DI PESCE SURGELATO / CONGELATO:

Terminologia: come sopra per **FILETTI**

Requisiti qualitativi: come sopra per **FILETTI**

Parametri chimico-fisici:

Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.

TMA (trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.

TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

PESCE FRESCO

Prodotti ittici diversi da quelli sottoposti a processo di congelamento o surgelazione e conservati alla temperatura del ghiaccio fondente.

Requisiti qualitativi e caratteristiche differenziali

PESCE FRESCO PESCE AVARIATO

ODORE Tenue, gradito. Nei pesci di mare ricorda l'alga marina; in alcuni pesci di acqua dolce il fango o le erbe acquatiche, sgradevole, acre, acido, ammoniacale, putrido.

ASPETTO GENERALE

Brillante con splendore metallico e riflessi iridescenti Smorto, senza splendore né riflessi

CORPO Rigido, arcuato Flaccido, molle

CONSISTENZA Soda e nel contempo elastica Molle; alla pressione si lasciano impronte

SECREZIONI Mancano Presenti e viscide

SQUAME Fortemente aderenti Sollevate, si staccano facilmente

PELLE Unita, tesa, ben colorata Grinzosa, lacerabile, scoloita

OCCHIO Chiaro, vivace, lucente, brillante, convesso, trasparente, privo di macchie nell'iride Smorto, vitreo, opalino, opaco, concavo, infossato nell'orbita, con macchie nell'iride

OPERCOLO (SE PRESENTE)

Aderente, privo di macchie Leggermente sollevato, con macchie rosso-brune specialmente sulla faccia interna

BRANCHE

Umide, rosee o rosso sangue Secche, grigiastre o plumbee

ADDOME Forma normale, senza macchie Flaccido, deformato, spesso gonfio, con macchie o strisce turchine, verdastre o nerastre

ANO Ermeticamente chiuso Beante, spesso prominente

VISCERI Lisci, puliti, brillanti, madreperlacei; peritoneo aderente Rammolliti, macerati o gonfi, di colore rosso; peritoneo fragile

COSTOLE E COLONNAVERTEBRALE

Aderenti e facenti corpo con laparete toracica e i muscoli dorsali Sollevate, facilmente distaccabili, senza asportazione di lembi muscolari

CARNI

Solide, bianche o rosse con riflessi madreperlacei Friabili; muscolo con orlo giallastro o azzurrognolo

Parametri chimico-fisici:

Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.

TMA(trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.

TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.

Caratteristiche merceologiche:

· Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

· Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Imballaggio: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: con requisiti qualitativi relativi al pesce fresco come sopra esplicitati.

ELENCO DI SPECIE ITTICHE USUALMENTE UTILIZZATE NELLA REFEZIONE

SCOLASTICA:

1. NASELLO O MERLUZZO

2. ALTRE SPECIE DI MERLUZZO

3. SOGLIOLA

4. PLATESSA

5. CODA DI ROSPO

6. PALOMBO

7. ZORBA

8. ROMBO

9. CERNIA

10. TONNO FRESCO

11. SALMONE FRESCO

12. PASSERA DI MARE

13. PESCE SPADA

14. CEFALOPODI (SEPIA CALAMARI TOTANI POLPO)

1 . MERLUZZO O NASELLO: *Merluccius merluccius*

ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Merlucciidae

Diffusione: Mediterraneo- Atlantico orientale

Carni pregiate, bianche, tenere e magre.

100 gr. di sostanza edibile contengono. 18 gr di proteine

2,2 gr di grassi

92 Kcal.

Note: molto raro il reperimento sul mercato!

2. Altre specie di MERLUZZO

a) MERLUZZO ATLANTICO: *Merluccius hubbsj*

ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Merlucciidae

Diffusione: Atlantico occidentale

Carni bianche, di qualità inferiore a quelle delle specie congeneri;

100 gr di sostanza edibile contengono: 18,2 di proteine

0,72 gr di grassi

b) MERLUZZO AUSTRALE: *Merluccius australis o polylepis*

ORDINE Gadiformis

FAMIGLIA Merlucciidae

Diffusione: Atlantico occidentale e Pacifico orientale.
Carni bianche, di qualità inferiore a quelle del Merluccius Merluccius
100 gr di sostanza edibile contengono: 18,2 di proteine
0,72 gr di grassi.

c) MERLUZZO DEL PACIFICO: *Merluzzo gayi*

ORDINE Gadiformis
FAMIGLIA Merlucciidae
Diffusione: Pacifico orientale
Carni bianche, alquanto molli di qualità inferiore a quelle del Merluccius merluccius
100 gr di sostanza edibile contengono: 16,6gr di proteine
1,6 gr di grassi
81 Kcal

d) MERLUZZO ATLANTICO: *Merluccius polli*

ORDINE Gadiformi
FAMIGLIA Merlucciidae
Diffusione: Atlantico orientale
Carni bianche, più molli e di qualità molto inferiore rispetto a quelle del Merluccius merluccius.

e) MERLUZZO SUDAFRICANO: *Merluccius capensis*

ORDINE Gadiformis
FAMIGLIA Merlucciidae
Diffusione: Atlantico Orientale, Oceano Indiano
Carni bianche, tenere e magre, di buon pregio, ma facilmente deperibili
100 gr di sostanza edibile contengono: 18,3gr di proteine
1,2 gr di grassi
84 Kcal

f) MERLUZZO NORDICO: *Gadus Morhua morhua*

ORDINE Gadiformis
FAMIGLIA Gadidae
Diffusione: Atlantico Settentrionale
Carni bianche, tenere molto apprezzate, pregiate
100 gr di sostanza edibile contengono: 18,3 gr di proteine
0,7 gr di grassi
80 Kcal

g) MERLUZZO NORDICO: *Gadus macrocephalus*

ORDINE Gadiformis
FAMIGLIA Gadidae
Diffusione: Pacifico Orientale
Carni alquanto simili al Gaudus morhua
100 gr di sostanza edibile contengono: 17,9gr di proteine
0,6 gr di grassi
77 Kcal

Note: si esclude il Merluzzo d'Alaska o Pollack d'Alaska per la scarsa consistenza delle carni, utilizzato prevalentemente dall'industria per la preparazione dei surimi

3. SOGLIOLA:

a) Sogliola mediterranea: *Solea vulgaris*

ORDINE Pleuronectiformes
FAMIGLIA Soleidae
Diffusione: Mediterraneo
Carni bianco- rosate squisite e delicate; tra le più pregiate:
100 gr di sostanza edibile contengono: 18 gr di proteine
1,8 gr di grassi
89 Kcal

b) Sogliola atlantica: *Solea senegalensis*

ORDINE Pleuronectiformes
FAMIGLIA Soleidae
Diffusione: Mediterraneo
Carni bianche, ottime, qualitativamente quasi sovrapponibili alla precedente

4. PLATESSA: *Pleuronectes platessa*

ORDINE Pleuronectiformes
FAMIGLIA Pleuronectidae
Diffusione: Mediterraneo
Carni di colore bianco, lattiginoso, delicate, molto apprezzate, ma comunque qualitativamente molto inferiori a quella di Solea Vulgaris
100 gr di sostanza edibile contengono: 16,7 gr di proteine
1,4 gr di grassi
79 Kcal

5. RANA PESCATRICE: *Lophius budegassa e Lophius piscatorius*

ORDINE Lophiiformes
FAMIGLIA Lophiidae

Diffusione: Mediterraneo

Carni pregiatissime bianche, prive di spine con lieve gusto di carne di crostaceo

100 gr di sostanza edibile contengono: 15,7 gr di proteine

0,4 gr di grassi

66 Kca

6. PALOMBO:

Tra le varie specie: *Mustelus musteulus*

ORDINE Squaliformes

FAMIGLIA Triakidae

Diffusione: Mediterraneo , Atlantico orientale

Carni buone, gustose

100 gr di sostanza edibile contengono: 24 gr di proteine

0,3 gr di grassi

99 Kca

Note: l'utilizzo degli Squaliformes, specie carnivore, è da valutare con attenzione in quanto è possibile riscontrare elevati contenuti di mercurio (Metilmercurio) in conseguenza del fenomeno dell'accumulo.

7. ZORBA: *Phycis phycis*

ORDINE Gadiformes

FAMIGLIA Gadidae

Diffusione: Mediterraneo e Atlantico Orientale

Carni poco pregiate piuttosto molli ed insipide, di scarso valore commerciale

8. ROMBO *Psetta maxima* – *Scophthalmus rhombus*

ORDINE Pleuronectiformes

FAMIGLIA Scophthalmidae

Diffusione: Mediterraneo , Atlantico orientale

Carni bianche, sode, pregiate (principalmente la psetta)

100 gr di sostanza edibile contengono: 17 gr di proteine

2,7 gr di grassi

95 Kcal

9. CERNIA

ORDINE Perciformes

FAMIGLIA Serranidae

tra quelle di maggiore valore commerciale:

GUAZA: *Epinephelus marginatus*

DOTTO: *Polyprion americanus*

Epinephelus caninus

Epinephelus marginatus

Diffusione: Mediterraneo

Carni di gran pregio bianche, gustose

100 gr di sostanza edibile contengono: 18,4 gr di proteine

0,5 gr di grassi

78 Kcal

Note : sul mercato sono reperibili altre specie di cernia, di varia provenienza, ma di solito meno pregiate

10. TONNO fresco : *Thunnus thynnus* (tonno rosso)

ORDINE Perciformes

FAMIGLIA Scombridae

Diffusione: Mediterraneo

Carni di colore rosso bruno **ricche di grasso**

100 gr di sostanza edibile contengono: 23,3 gr di proteine

4,9 gr di grassi

137 Kcal

Note:

Sul mercato sono reperibili altre specie di tonno, di varia provenienza ma di solito meno pregiate.

In talune specie è possibile riscontrare, in conseguenza del fenomeno dell'accumulo, elevati contenuti di mercurio.

11. SALMONE: *Oncorhynchus gorbuscha* (salmone rosa)

ORDINE Clupeiformes

FAMIGLIA Salmonidae

Tra le varie specie:

Salmone rosa

Carni di colore rosa, di ottima qualità meno gustose di quelle degli altri

100 gr di sostanza edibile contengono: 19,9 gr di proteine

3,5 gr di grassi

111 Kcal

Note: sul mercato sono reperibili svariate altre specie di salmone, di varia provenienza, di pregio anche superiore.

12. PASSERA: *Plathichthys fleus fleus*

ORDINE Pleuronectiformes

FAMIGLIA Pleuronectidae

Diffusione: Mediterraneo

Carni di delicate, di buona qualità meno gustose di quelle della platessa

100 gr di sostanza edibile contengono: 16,4 gr di proteine

1,8 gr di grassi

82 Kcal

13. PESCE SPADA: *Xiphias gladius*

ORDINE Perciformes

FAMIGLIA Xiphiidae

Diffusione: Mediterraneo

Carni di colore bianco roseo, magre, delicate, molto apprezzate

100 gr di sostanza edibile contengono: 18 gr di proteine

4 gr di grassi

109 Kcal

Note: specie carnivora è possibile riscontrare, in conseguenza del fenomeno dell'accumulo, elevati contenuti di mercurio.

14. CEFALOPODI

Requisiti qualitativi:

Il prodotto ittico deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto relative allo stato di buona freschezza.

I cefalopodi puliti congelati o surgelati devono avere le seguenti caratteristiche:

- La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
- La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- La carne deve presentare a temperatura ambiente odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda.
- Non devono contenere ulteriori ingredienti.
- Non deve presentare odore, sapore o colori anomali e/o sgradevoli.
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o parassitarie.

Parametri chimico-fisici:

Istamina in quantità prevista dai parametri di legge.

TMA(trimetilammina) in quantità prevista dai parametri di legge.

TVN (Basi azotate volatili) in quantità prevista dai parametri di legge.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna per i cefalopodi puliti congelati o surgelati: 70% o superiore.

a) SEPIE

specie presenti nei nostri mercati

ai) Seppietta: *Sepia elegans*:

ORDINE Sepioidea

FAMIGLIA Sepiidae

Diffusione: specie comune Mediterraneo-

Carni apprezzate

aii) Seppia: *Sepia officinalis*:

ORDINE Sepioidea

FAMIGLIA Sepiidae

Diffusione: specie comune nel Mediterraneo-

Carni tenere, molto apprezzate, di più le carni dei soggetti più piccoli

aiii) Seppia pizzuta: *Sepia orbignyana*.

ORDINE Sepioidea

FAMIGLIA Sepiidae

Diffusione: specie comune nel Mediterraneo

Carni tenere, apprezzate

b) CALAMARI

bi) *Logigo forbesi*

ORDINE Teuthoidea

FAMIGLIA Loliginidae

Diffusione: Mediterraneo, Atlantico orientale

Carni buone assai apprezzate

bii) *Loligo vulgaris*

ORDINE teuthoidea

FAMIGLIA Histioteuthidae

Diffusione: Mediterraneo, Atlantico orientale

Carni di ottima qualità assai apprezzate

biii) *Loligo gahi*

ORDINE teuthoidea

FAMIGLIA Histioteuthidae

Diffusione: Pacifico orientale e Atlantico occidentale

Carni di buona qualità assai apprezzate

c) TOTANI:

ci) *Illex coindetti*

ORDINE teuthoidea

FAMIGLIA Ommastrephidae

Diffusione: Mediterraneo, Atlantico orientale-

Carni buone, meno apprezzate di quelle dei calamari

cii) *Todarodex sagittatus*

ORDINE teuthoidea

FAMIGLIA Ommastrephidae

Diffusione: Mediterraneo, Atlantico orientale

Carni buone, meno apprezzate di quelle dei calamari

ciii) *Todaropsis eblanae* (totano volatore)

ORDINE teuthoidea

FAMIGLIA Ommastrephidae

Diffusione: Mediterraneo,

Carni buone, apprezzate

d) POLPO

***Octopus vulgaris* (polpo)**

ORDINE Octopoda

FAMIGLIA Octopodidae

Diffusione: Cosmopolita, specie comune nel Mediterraneo

Carni buone, molto apprezzate specie quelle dei soggetti di piccola taglia

BASTONCINI DI PESCE O SIMILARI

Preparati a base di pesce con una percentuale più alta di carboidrati e di grassi rispetto al pesce fresco, in quanto, prodotto industriale, che viene prima impanato con pangrattato, farina di grano o fecola di patate e aromi, e poi fritto con oli vegetali, spesso neppure specificamente indicati fra gli ingredienti.

Il caratteristico colore brillante della panatura è dovuto alla presenza di aromi come la paprica e la curcuma, mentre la sua alta appetibilità è data, oltre che all'olio usato per friggere, anche dall'alto contenuto di sale che viene sì riportato nella lista degli ingredienti, ma spesso non adeguatamente evidenziato nella tabella nutrizionale della confezione. Analogamente, si indica solo "filetto di merluzzo" senza specificarne la specie.

Rarissimo il reperimento del merluzzo della pregiata specie *Merluccius Merluccius* del Mar Mediterraneo, ma quasi sempre un tipo di merluzzo proveniente dal Pacifico o dall'Atlantico, il meno pregiato, come sopra detto, *Merluzzo d'Alaska* o *Pollack d'Alaska*. I bastoncini di pesce quindi risultano più ricchi di carboidrati che di proteine; troppo ricchi di grassi anche quando vengano cotti al forno, perché sono comunque pre - fritti; troppo calorici rispetto a un filetto di pesce fresco o surgelato, troppo ricchi di sale, poveri di acidi grassi Omega 3, per esempio, rispetto al salmone.

TONNO IN OLIO D'OLIVA E AL NATURALE

Caratteristiche organolettiche:

- Tonno di prima scelta, poco salato, gusto delicato, consistenza soda, ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, colore omogeneo, esente da ossidazioni o decolorazioni e rosa nel suo interno, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee (spine, pelle, squame e grumi di sangue) e di acqua.
- l'olio di governo deve essere olio di oliva o di semi monocoltura, limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità.
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Caratteristiche merceologiche:

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione. Confezioni originali in scatole di banda stagnata o barattoli di vetro di peso variabile in relazione all'uso.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

Note: *specie carnivora è possibile riscontrare, in conseguenza del fenomeno dell'accumulo, elevati contenuti di mercurio*

UOVA FRESCHE

Caratteristiche organolettiche:

- guscio e cuticola: normali, intatti, privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci.
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

- tuorlo: visibile alla speratura come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione dello stesso, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- germe : sviluppo impercettibile.
- esente da odori anormali.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine qualsiasi natura.
- Altezza camera d'aria Cat. Extra mm <4+3; Cat. A mm <6 +3.
- pH albume 9 -9,7.
- pH tuorlo 5.8 – 6.2.

Caratteristiche merceologiche:

- Uova di produzione nazionale.
- Appartenenti alla categoria "Extra" o "A".
- Peso da 53 a 63 g (M – Medie) o altro peso * in relazione alle esigenze specifiche.
- Uova da galline allevate *in gabbia* o in alternativa allevate *a terra*.
- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento:

confezionamento in imballaggi specificamente previsti per le uova, piccoli o grandi in relazione al quantitativo di uova necessario all'uso, in cartone o materiale plastico.

L'imballaggio recherà l'etichetta leggibile ed in particolare:

1. Nome ragione sociale ed indirizzo e numero distintivo del centro imballaggio ed ogni altra indicazione utile all'identificazione del medesimo.
2. Categoria di qualità e di peso *.
3. Data imballaggio.
4. Modalità di conservazione.

Ciascun uovo deve riportare la stampigliatura prevista per legge.

Shelf life alla consegna: la data del confezionamento non dovrà essere antecedente agli otto giorni rispetto alla data di consegna.

*In base alla nuova classificazione Europea avremo:

XL Grandissime : Uova da 73 g e oltre.

L Grandi : Uova da 63 g a 73 g.

M Medie : Uova da 53 g a 63 g.

S Piccole : Uova di peso inferiore a 53 g.

UOVA INTERE PASTORIZZATE

Uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate

Caratteristiche organolettiche:

- devono essere esenti da impurità, da residui di guscio o membrane interne, o da corpi estranei.
- il prodotto non deve presentare odore colore o sapore anomali, ma odore e sapore tipici delle uova fresche.
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi, o separazione tra albume e tuorlo, non eccessivamente schiumoso.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- pH > 7+3.

Caratteristiche merceologiche:

- Le uova non devono essere state pulite con procedimento né umido, né con un procedimento a secco.
- il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti, essere preparato conformemente alle prescrizioni di legge.
- il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici prescritti dalle norme in materia.
- deve essere garantita l'assenza di salmonella
- Il prodotto deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.
- Provenire da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: confezioni originali in tetrabrick o equivalenti da conservare ad una temperatura di +4 °C.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

MIELE

Caratteristiche organolettiche:

- Miele di fiori o miele di nettare prodotto dalle api dal nettare delle piante, può essere di produzione nazionale o comunitaria.
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- non deve contenere muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia, o materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione.
- esente da processi di fermentazione o effervescenze.
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivati.

- non deve presentare una acidità modificata artificialmente.
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che ne rendano impossibile la determinazione dell'origine.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Caratteristiche merceologiche:

- Denominato in relazione alla provenienza. Se sottoposto miscelazione deve essere commercializzato con la denominazione di " miscela di mieli comunitari ed extracomunitari" e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria.
- Identificato con indicazioni riferite all'origine floreale o vegetale, o in carenza come *millefiori*.

Confezionamento: confezioni mono o multi porzione devono garantire un'adeguata protezione del prodotto.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

CARNI

CARNI REFRIGERATE

CARNE BOVINA

Condizioni generali: devono provenire da animali delle specie previste macellati presso stabilimenti riconosciuti, di produzione nazionale o comunitaria ed essere ottenute da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, buona conformazione, e appartenenti, indipendentemente dal sesso, alle seguenti categorie:

- vitello:** animali macellati intorno, ma non oltre, gli otto mesi di età, in etichetta delle referenze per tracciabilità di legge con sigla "V";
- vitellone** animali macellati in età compresa fra gli otto ed i dodici mesi, in etichetta delle referenze per tracciabilità di legge con sigla "Z";
- bovino adulto** animali macellati in età superiore ai dodici, in etichetta delle referenze per tracciabilità di legge, con sigla "A". *A tutela del giovane consumatore, per evitare l'indiscriminato utilizzo di carni di carni a fine carriera, nel Capitolato d'Appalto va specificato che l'età dell'animale debba essere compresa fra dodici e diciotto mesi sia per il maschio che per la femmina e che in questo caso la stessa non abbia partorito e che non sia gravida (c.d. scottona).*

Caratteristiche organolettiche generali:

- tagli porzionati, **non macinati**, con taglio formalmente definito (girello, fesa, noce, sottofesa).
- odore tipico del prodotto fresco; assenza di odori o sapori strani, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli.
- se sottovuoto, il liquido presente nelle confezioni non deve superare il 2% del peso netto del prodotto. Se in sottovuoto, il colore virerà a quello *sui generis* della categoria entro 30 – 60 minuti dall'apertura della confezione.
- Caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Caratteristiche merceologiche:

- I tagli devono provenire da stabilimenti riconosciuti.

Confezionamento: esposto, imballaggio primario sottovuoto o atmosfera condizionata.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Caratteristiche organolettiche di categoria:

VITELLO

- Il vitello è allevato con latte, naturale o artificiale .
- proviene da animali che non superano i 300 Kg. di peso e che siano stati macellati intorno, ma non oltre, gli otto mesi di età.
- La carne è di colore bianco – rosata, tenera, a grano fine con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.
- Ha maggiore contenuto in acqua e minore in grassi rispetto al vitellone.

VITELLONE

- Il vitellone viene macellato ad una età compresa tra gli 8 e i 12 mesi.
- Le carni sono tenere e con un ottimo valore nutritivo. Sono considerate carni pregiate per l'ottimo rapporto tenerezza - qualità nutrizionale - gusto.
- La carne si presenta di colore rosso brillante (contiene meno acqua), è poco grassa ed ha una digeribilità maggiore di quella del vitello.

BOVINO ADULTO

- Il bovino adulto viene abbattuto dopo i 12 mesi di età, ha una carne rossa, pregiata, saporita e più ricca in proteine rispetto a quella del vitello e del vitellone.
- Il miglior rapporto gusto - qualità – tenerezza viene offerto dalle carni provenienti dagli animali macellati fino al 18° mese di vita, età che consente l'esclusione degli animali a fine carriera (vacca, tori, etc). Esse presentano grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta seppur tenera e palatabile.
- Tra le sottocategorie del bovino adulto ritroviamo la **scottona**, giovane femmina di bovino che non è mai stata gravida e di età non superiore a 15 - 16 mesi. Due caratteristiche essenziali per garantire uno sviluppo muscolare ideale e una tenerezza eccellente. La carne della **scottona** si

riconosce dalle piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare, chiamate in gergo marezze. Durante la cottura, le marezze si sciolgono e conferiscono alla carne un gusto delizioso e la proverbiale morbidezza. La scelta delle carni da somministrare deve tener conto della composizione nutrizionale e della tenerezza. Pertanto sono da prediligere i tagli del quarto posteriore tra cui:

INRAN: composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di parte edibile

VITELLO

Fesa

Acqua(g) 76,9; Proteine (g) 20,7; lipidi(g) 2,7; energia (kcal) 107; energia (kj) 443; sodio (mg) 57; potassio (mg) 396; Ferro (mg) 0,55; calcio (mg) 48, fosforo (mg) 195

Girello

Acqua(g) 76,9; Proteine (g) 20,7; lipidi(g) 2,7; energia (kcal) 107; energia (kj) 443; sodio (mg) 57; potassio (mg) 396; Ferro (mg) 0,55; calcio (mg) 48, fosforo (mg) 195

Noce

Acqua (g) 77; proteine (g) 20,4 ; lipidi (g) 2,1; energia (kcal)100; energia (kJ)420; sodio (mg) 57; potassio (mg)396 ; ferro (mg) 0,55; calcio (mg) 48 ; fosforo (mg)195

Filetto

Acqua(g) 76,9; proteine (g) 20,7; lipidi(g) 2,7; colesterolo (mg) 71;energia (kcal) 107; energia (KJ) 448; sodio (mg) 89; potassio (mg) 360; Ferro (mg) 1,2; calcio (mg) 14, fosforo (mg) 214

Scamone

Acqua(g) 76,9; Proteine (g) 20,7; lipidi(g) 2,7; energia (kcal) 107; energia (kj) 443; sodio (mg) 57; potassio (mg) 396; Ferro (mg) 0,55; calcio (mg) 48, fosforo (mg) 195

BOVINO ADULTO / VITELLONE

Fesa

Acqua(g) 72%; Proteine (g) 21,8; lipidi(g) 1,8; energia (kcal) 103; energia (kj) 433; sodio (mg) 41; potassio (mg) 342; Ferro (mg) 1,8; calcio (mg) 4, fosforo (mg) 214

Girello

Acqua (g) 74,9 ; proteine (g) 21,3 ; lipidi (g) 2,8; energia (kcal)110; energia (kJ)462; sodio (mg) 42; potassio (mg)344 ; ferro (mg) 1,4; calcio (mg) 4 ; fosforo (mg)175

Noce

Acqua (g) 75,4; proteine (g) 21,3 ; lipidi (g) 2,3; energia (kcal)106; energia (kJ)433; sodio (mg) 40; potassio (mg)337 ; ferro (mg) 1,3; calcio (mg) 4 ; fosforo (mg)200

Filetto

Acqua(g) 72,7; Proteine (g) 20,5; lipidi(g) 5; energia (kcal) 127; energia (kj) 531; sodio (mg) 41; potassio (mg) 330; Ferro (mg) 1,9; calcio (mg) 4, fosforo (mg) 200

Scamone

Acqua(g) 73,8; Proteine (g) 21,4; lipidi(g) 3,7; energia (kcal) 119; energia (kj) 497; sodio (mg) 40; potassio (mg) 337; Ferro (mg) 1,3; calcio (mg) 4, fosforo (mg) 180

CARNE FRESCA MACINATA DI VITELLONE O DI BOVINO ADULTO

· carne macinata fresca, ottenuta dai tagli di cui sopra, sgrassati dalla parte visibile del grasso, non additivata, con aggiunta del solo 1% di sale (Reg Ce 853/2004), con percentuale in grasso non superiore al 12% e rapporto tessuto connettivo / proteine non superiore al 15%.

CARNE SUINA

Condizioni generali: Deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE, essere ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, e da carcasse appartenenti a :

- Categoria di peso **L** (light, leggero)
- Classe di carnosità **U**.

Caratteristiche organolettiche

Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.

- Il grasso presente deve avere colorito bianco e consistenza soda.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Caratteristiche merceologiche:

- I tagli devono presentare una percentuale di parte magra non inferiore al 70%.
- Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti riconosciuti.

Confezionamento: esposto, imballaggio primario sottovuoto o atmosfera condizionata.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

INRAN: composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di parte edibile

Lombo – Arista – Filone - Carré.

Acqua(g) 70,7; proteine (g) 20,7; lipidi(g) 7; colesterolo (mg) 61;energia (kcal) 146; energia (kj) 610; sodio (mg) 73 potassio (mg) 220; Ferro (mg) 1,3; calcio (mg) 7, fosforo (mg) 150.

Note: Le carni devono essere ottenute dal lombo privato dalla coppa, a tenore grasso piu' alto (Carré corto).

Lombo con coppa Lombo senza coppa Taglio in sezione

CARNE AVICOLA

Caratteristiche organolettiche generali

- I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivanti devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi privati o ricoperti dalla propria pelle.
- La cute avrà colorito rosa chiaro, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, non deve evidenziare segni di traumi patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione.
- La pelle dovrà essere priva di qualsiasi residuo riferito a penne o piume.
- I tessuti muscolari avranno colorito bianco rosa, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori.
- I muscoli avranno consistenza sodo - pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, se sottoposti alla prova di cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.
- Le carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Caratteristiche merceologiche:

- Le carcasse devono provenire da animali appartenenti alla **classe A**
- Le carni devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE.

Confezionamento: imballaggio primario o confezionamento sottovuoto o atmosfera condizionata.

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

Caratteristiche organolettiche dei singoli tagli:

Cosce, sovra cosce e fusi di pollo:

- Devono essere ben conformati, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata.
- Le zampe devono essere prive di zampe sezionate a pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica.
- Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico senza grumi di sangue, le ossa non devono presentare fratture.
- Pelle di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi.
- Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore uniforme, ben aderenti all'osso senza essudazioni, né trasudato, prive di ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli, lacerazioni.

Petti di pollo freschi

- Devono essere ben conformati, presentare una muscolatura sviluppata con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle.
- Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore uniforme, senza essudati, né trasudati, prive di ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli o lacerazioni.

Cosce, sovra cosce di tacchino:

- Devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata.
- Le zampe sezionate a pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica.
- Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico senza grumi di sangue, le ossa non devono presentare fratture.
- Pelle di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi.
- Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore uniforme, prive, colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, tagli, lacerazioni.

Fesa di tacchino:

- Petto intero o mezzo petto disossati e privati di forcilla, sterno, costole, cartilagini e pelle.
- La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.
- Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore uniforme, prive, colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli, lacerazioni.
- Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

INRAN: composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di parte edibile

Fuso di pollo senza pelle

Acqua(g) 77; proteine (g) 18,5; lipidi(g) 3,7; colesterolo (mg) 88;energia (kcal) 107; energia (kj) 449; sodio (mg) 86; potassio (mg) 355; Ferro (mg) 1; calcio (mg) 13.

Sovra cosce senza pelle di pollo

Acqua(g) 74,1; proteine (g) 18,7; lipidi(g) 6,3; colesterolo (mg) 73;energia (kcal) 132; energia (kj) 550; sodio (mg) 63; potassio (mg) 323; Ferro (mg) 0,8; calcio (mg) 8.

Petto di pollo

Acqua(g) 74,9; proteine (g) 23,3; lipidi(g) 0,8; colesterolo (mg) 60;energia (kcal) 100; energia (kj) 420; sodio (mg) 33; potassio (mg) 370; Ferro (mg) 0,4; calcio (mg) 4.

Fuso di tacchino senza pelle

Acqua(g) 76; proteine (g) 18; lipidi(g) 4,6; colesterolo (mg) 67;energia (kcal) 113; energia (kj) 474; sodio (mg) 94; potassio (mg) 295; Ferro (mg) 0,9; calcio (mg) 11.

Sovra cosce senza pelle di tacchino

Acqua(g) 74,8; proteine (g) 18,5; lipidi(g) 5,1; colesterolo (mg) 71;energia (kcal) 120; energia (kj) 502; sodio (mg) 75; potassio (mg) 320; Ferro (mg)1; calcio (mg) 6.

Fesa di tacchino

Acqua(g) 73,9; proteine (g) 24; lipidi(g) 1,2; colesterolo (mg) 50;energia (kcal) 107; energia (kJ) 447; sodio (mg) 52; potassio (mg) 382; Ferro (mg)0,8; calcio (mg) 8.

CARNE EQUINA

Condizioni generali: caratteristiche tipiche delle carni equine sono il colore rosso scuro, dovuto alla quantità di mioglobina e dunque di ferro e la relativa dolcezza derivante dalla maggiore quantità, rispetto alle altre carni, di zuccheri muscolari (glicogeno, glucosio).

Un fattore importante che influisce sulla qualità della carne equina è la struttura del muscolo, costituito da fibre molto piccole che rende la carne particolarmente tenera e digeribile, adatta anche all'alimentazione dei bambini. Le carni equine devono provenire da animali DPA, macellati presso stabilimenti riconosciuti, di produzione nazionale o comunitaria ed essere ottenute da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, buona conformazione.

Caratteristiche organolettiche generali:

- tagli porzionati, **non macinati**, con taglio formalmente definito (fesa, scamone e noce).
- odore tipico del prodotto fresco; assenza di odori o sapori strani, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli.
- colore rosso,più grassa rispetto a vitello, vitellone o bovino adulto.
- sapore dolciastro, *sui generis*.
- Caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Sono da prediligere le carni provenienti dalla macellazione di animali giovani con grasso di colore chiaro.

Confezionamento: esposto, imballaggio primario sottovuoto o atmosfera condizionata.

Shelf life alla consegna: 70% o superiore

Etichettatura: conforme alla normativa dell'etichettatura.

INRAN: composizione chimica e valore energetico per 100 grammi di parte edibile

Acqua(g) 74,9; proteine (g) 19,8; lipidi(g) 6,8; colesterolo (mg) 61;energia (kcal) 143; energia (kJ) 597; sodio (mg) 74; potassio (mg) 331; Ferro (mg)3,9; calcio (mg) 4.

TABELLE MERCEOLOGICHE MATERIALE A PERDERE

PIATTI E BICCHIERI

Dovranno essere composti di materiale compostabile che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego. Le ditte dovranno fornire piatti adattabili ai vassoi impiegati e prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere.

TOVAGLIOLI DI CARTA

Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, con materiale atossico.

Dimensioni 33x33 cm.

Peso medio 3,2 gr.

La fornitura deve essere costituita da due tovaglioli per ogni utente.

POSATE DI PLASTICA

Devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/3/73 e s.m.i..

Realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare.

IL RESPONSABILE DEL 7^ SETTORE

Dott.ssa Antonella Maggiore