



Comune
di **Argenta**

PROVINCIA DI FERRARA

Deliberazione
n. **67**
del 09/07/2012

Verbale di deliberazione del Consiglio Comunale

Seduta pubblica

OGGETTO: Fornitura del servizio di refezione scolastica e gestione della cucina interna all'asilo nido. Approvazione capitolato e modalità di affidamento. Proroga della "Convenzione tra l'Amministrazione Comunale e C.I.R - Food di Reggio Emilia per l'affidamento della fornitura del servizio di refezione scolastica e gestione della cucina interna dell'asilo nido" - Rep. 10003 del 5/9/2008. CIG 439456848E

L'anno **Duemiladodici** e questo dì **nove** del mese di **Luglio** alle ore **19.30**, in Argenta, nella sede Comunale, nella sala delle adunanze.

Convocato nelle forme prescritte dalla legge e dall'art. 10 dello Statuto Comunale e con appositi avvisi consegnati al domicilio di ciascun Consigliere, si è oggi adunato il Consiglio comunale. Fatto l'appello risultano:

Presenti

FIorentini ANTONIO
LEONI SARA
VOLPI ANGELA
MANZOLI REMO
ZANFORLINI MAURO
MINGOZZI MARCELLA
SIMONI LUCA
CAI NADIA
MANCINI DAVIDE
BASSI ANDREA
GHESINI LANFRANCA
GAIANI CESARE
BOLOGNESI PAOLO
STROZZI GABRIELE
PEZZETTA SILVANO
AZZALLI GABRIELLA
BRUNAZZI LUCA
CHECCOLI MARCO
BRINA GIUSEPPE

Assenti

GIBERTI FABRIZIO
ZANOTTI DAVIDE

Totale presenti: 19

Totale assenti:2

Sono presenti gli Assessori:

Baldini A, Conficconi A., Orioli L., Alberani C., Pamini P., Borea S.

Giustificano l'assenza i Signori :

Assiste il Segretario Generale: Cavallari Dott.ssa Ornella

Dato atto che il numero dei presenti è legale per la validità della seduta la Sig.ra Leoni Sara Presidente, dichiara aperta la seduta.

Designati a scrutatori della votazione i Signori:

1) GAIANI CESARE

2) BASSI ANDREA

3) ZANFORLINI MAURO

il Consiglio prende in esame gli oggetti entro indicati

Presenti n. 19 Consiglieri

Il Sindaco esce prima della votazione del presente punto.

Il Consigliere Azzalli ha lasciato la seduta consiliare.

Seduta del 09/07/2012

Nr. 67

Oggetto: Fornitura del servizio di refezione scolastica e gestione della cucina interna all'asilo nido. Approvazione capitolato e modalità di affidamento. Proroga della "Convenzione tra l'Amministrazione Comunale e C.I.R – Food di Reggio Emilia per l'affidamento della fornitura del servizio di refezione scolastica e gestione della cucina interna dell'asilo nido" – Rep. 10003 del 5/9/2008. CIG 439456848E – Impegno contabile.

OMISSIS

IL CONSIGLIO COMUNALE

Premesso:

- Che la vigente "Convenzione tra l'Amministrazione Comunale e C.I.R – Food di Reggio Emilia per l'affidamento della fornitura del servizio di refezione scolastica e gestione della cucina interna dell'asilo nido" – Rep. 10003 del 5/9/2008- verrà a scadenza in data 31/8/2012;
- che la citata fornitura è relativa a due distinti ambiti: da una parte la refezione per le scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, ove l'intervento della ditta affidataria copre interamente il servizio e la produzione dei pasti è effettuata in impianto di proprietà della ditta; dall'altra il nido comunale, ove l'intervento della ditta esterna è svolto in locali e con impianti di proprietà del Comune;

Rilevato:

- che il servizio di refezione scolastica è rivolto agli alunni di quattro scuole d'infanzia, sette scuole primarie, quattro scuole secondarie di primo grado, dislocate nelle frazioni del comune di Argenta e nella frazione di Longastrino di Alfonsine;
- che si ritiene necessario confermare la previsione di un unico centro di produzione dei pasti, allo scopo di garantire a tutti gli alunni una eguale qualità della refezione scolastica;
- che i locali per la somministrazione ed il consumo dei pasti sono ubicati all'interno dei diversi plessi scolastici, tranne che per la scuola secondaria di primo grado del capoluogo, i cui alunni consumano i pasti presso un locale mensa esterno all'edificio scolastico, messo a disposizione dal concessionario;
- che nei plessi di scuola primaria e scuola d'infanzia del capoluogo è necessario effettuare turnazioni delle presenze, in relazione al numero degli alunni ed alla capienza dei locali;
- che la cucina del nido comunale, coinvolta nell'incendio dell'edificio del novembre 2011, è ora funzionante presso la collocazione provvisoria del servizio educativo, fino alla riattivazione della sede originaria;

Considerato:

- che con atto rep. n. 10119 del 25/2/2011 la citata convenzione fu modificata con la previsione della fornitura da parte di un soggetto terzo della stoviglieria e posateria in materiale biodegradabile, e conseguente riduzione del prezzo unitario dei pasti;
- che tale intervento di un soggetto terzo sarà limitato, per il periodo di cui al presente capitolato, alla fornitura delle posate e stoviglie, mentre saranno a carico della ditta affidataria le forniture di tovaglioli e bicchieri in plastica;

Attesa la necessità che il servizio di refezione scolastica e gestione cucina nido continui ad essere affidato in appalto mediante convenzione, non essendo il Comune nella possibilità di gestire direttamente il servizio medesimo;

Ritenuto:

- che il servizio di refezione scolastica e la gestione della cucina del nido, debbano essere oggetto di un unico affidamento in gestione per una esigenza di uniformità dei cibi somministrati a tutti i bambini;
- che tale affidamento unitario corrisponda altresì a motivi di economicità nella gestione del servizio, derivati da una maggior dimensione della fornitura e dalle conseguenti economie di scala realizzabili;
- che debba pertanto essere approvato un nuovo capitolato contenente gli elementi contrattuali relativi ad entrambi e servizi;

Ritenuto inoltre che, in relazione ai tempi presumibili per l'espletamento della procedura di gara, si renda necessario prorogare la vigente "Convenzione tra l'Amministrazione Comunale e C.I.R - Food di Reggio Emilia per l'affidamento della fornitura del servizio di refezione scolastica e gestione della cucina interna dell'asilo nido" - Rep. 10003 del 5/9/2008, fino a tutto il mese di dicembre 2012, alle condizioni economiche ed organizzative vigenti;

Vista la Legge n. 136/2010 "Piano straordinario contro le mafie" con particolare riferimento all'art. 3 "Tracciabilità dei flussi finanziari" e art. 6 "Sanzioni" e successive modifiche ed integrazioni;

Dato atto che alla presente proroga è stato attribuito il CIG: 439456848E;

Vista la deliberazione Consiglio Comunale n. 23 del 29.03.2012, con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione per l'esercizio 2012 e relativi allegati, esecutiva ai sensi di legge e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la delibera di Giunta Comunale n. 67 del 16.04.2012, esecutiva ai sensi di legge, con cui si dispone l'assegnazione delle risorse finanziarie 2012 ai Dirigenti e successive modifiche ed integrazioni;

Visto l'art. 42 del D.Lgvo 18/8/2000 n. 267;

Dato atto che ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. 18/8/2000 n. 267, sono stati espressi i pareri favorevoli sulla regolarità tecnica e contabile rispettivamente dal Dirigente Settore Cultura, Istruzione, Politiche Sociali e Tempo Libero, Responsabile del Servizio, e dal Dirigente Settore Programmazione e Gestione Finanziaria-Affari Generali;

Dopo votazione palese da parte dei n. 17 Consiglieri presenti e votanti di cui n. 15 favorevoli (P.D., P.D.L. e Lega Nord), n. 2 astenuti (A.R.), n. 0 contrari,

DELIBERA

1. Di approvare il "Capitolato d'appalto per l'affidamento della fornitura del servizio di refezione scolastica e per la gestione della cucina interna al nido comunale", allegato A alla presente deliberazione di cui forma parte integrante e sostanziale;
2. Di prorogare fino a tutto il mese di dicembre 2012 la vigente Convenzione tra l'Amministrazione Comunale e C.I.R - Food di Reggio Emilia per l'affidamento della fornitura del servizio di refezione scolastica e gestione della cucina interna dell'asilo nido" - Rep. 10003 del 5/9/2008, citata in premessa;

3. Di impegnare, conseguentemente, per la gestione del servizio della refezione scolastica e gestione cucina nido comunale nel periodo 1 settembre - 31 dicembre 2012, ai sensi dell'art. 21, comma 5°, del vigente regolamento di contabilità, la spesa di euro 351.354,83 (iva compresa) al Titolo 1, Funzione 4, Servizio 5, Intervento 3, Capitolo 1318-211, articolo 43 "Gestione refezione scolastica" impegno n° 563 del Bilancio 2012 che presenta disponibilità;
4. Di dare atto che la spesa complessiva a base d'asta per la gestione del servizio, pari ad € 2.551.805,18 (IVA compresa) sarà ripartita nel bilancio finanziario del comune secondo gli importi stimati come di seguito riportato:
 - Euro 951.069,14 (iva compresa) Bilancio 2013
 - Euro 977.596,57 (iva compresa) Bilancio 2014
 - Euro 623.139,47 (Iva compresa) Bilancio 2015
5. Di dare atto che la spesa di cui al precedente punto 4) sarà imputata al capitolo 1318-211, articolo 43 "Gestione refezione scolastica" di ciascuna annualità del bilancio pluriennale 2012-2014 ove troverà adeguata copertura finanziaria previa apposita variazione di bilancio da deliberarsi prima del completamento delle procedure di gara;
6. Di dare atto che della spesa prevista per l'annualità 2015 si terrà conto nella predisposizione del Bilancio Pluriennale 2013-2015;
7. Di dare altresì atto che si provvederà all'aggiornamento degli impegni di spesa, di volta in volta, in relazione alla applicazione della revisione prezzi annuale di cui all'art. 115 del D.Lgs. n. 163/2006;
8. Di dichiarare, dopo votazione palese da parte dei n.17 Consiglieri presenti e votanti, di cui n. 15 favorevoli (P.D., P.D.L. e Lega Nord), n. 2 astenuti (A.R.), n. 0 contrari, la presente deliberazione urgente ed immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, 4° comma, D.Lgs. 18/8/2000 n. 267, per consentire un sollecito avvio delle procedure di gara.

Pareri espressi ex art. 49 D.Lgs. 267/2000

Parere regolarità tecnica: favorevole

f.to in digitale Dott. Alberto Biolcati Rinaldi

Parere regolarità contabile: favorevole

f.to in digitale Dott.ssa Patrizia Travasoni

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E PER LA GESTIONE DELLA CUCINA INTERNA AL NIDO COMUNALE.

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina l'appalto relativo alle seguenti prestazioni:

1. Refezione scolastica nelle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, così articolata:

- a. preparazione presso il centro produzione della ditta di pasti confezionati e destinati al servizio di refezione scolastica per le scuole d'infanzia, primarie, secondarie di primo grado;
- b. trasporto dei pasti ai plessi scolastici di destinazione;
- c. sporzionamento e distribuzione agli utenti;
- d. fornitura di colazioni e merende presso le scuole d'infanzia statali;
- e. allestimento di un locale mensa in disponibilità alla ditta, per la somministrazione dei pasti agli alunni della Scuola secondaria di primo grado di Argenta Capoluogo.

2. Gestione della cucina interna all'asilo nido comunale, così articolata:

- a. preparazione, presso la cucina dell'asilo nido comunale, dei pasti, colazioni e merende, destinati al servizio di refezione del nido, con l'impiego di personale di cucina della ditta;

3. Forniture aggiuntive:

- a. fornitura della refezione, con le modalità di cui al precedente punto 1, ai servizi estivi, o iniziative analoghe, comunali o convenzionati con il Comune, presso le sedi di svolgimento ed agli orari stabiliti;
- b. gestione di tutte le funzioni connesse con la conduzione del locale destinato allo sporzionamento presso la scuola d'infanzia di Longastrino, anche con riferimento alla presenza dell'attiguo micronido, e in particolare: ricevimento degli alimenti, tenuta della dispensa e del fiorifero, preparazione dei carrelli per colazione, pranzo e merenda agli orari stabiliti, ritorno dei carrelli, lavaggio delle stoviglie, pulizia, sanificazione e gestione dei rifiuti. La gestione di tali funzioni dovrà essere esercitata indipendentemente dalla fornitura dei pasti, che potrà avvenire a seguito di contratto privato con il gestore del micronido o essere eseguita da altra ditta.

4. Interventi per il miglioramento del servizio

- a. elaborazione e gestione di un progetto di educazione alimentare rivolto alle famiglie utenti del servizio, diretto a diffondere le conoscenze basilari sui principi di una corretta alimentazione, anche attraverso la stampa e distribuzione gratuita alle famiglie di specifico opuscolo e la disponibilità di un referente della ditta, specialista in materia nutrizionale, a partecipare ad incontri periodici con il comitato mensa o con la generalità delle famiglie utenti.
- b. Elaborazione di menù e somministrazione a cadenza mensile o superiore di pasti etnici, rivolti a diffondere abitudini alimentari tipiche di culture diverse.

ART. 2 SPECIFICA DELLE PRESTAZIONI: REFEZIONE SCOLASTICA

1. Preparazione dei pasti per la refezione scolastica nelle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

- a. la ditta provvederà autonomamente all'acquisto delle materie prime occorrenti per la preparazione dei pasti;

- b. i pasti saranno preparati la mattina stessa del consumo in legume fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e confezionati in multiporzione presso il centro cottura della ditta, secondo il menù e le grammature indicativamente riportati nell'allegato 1; l'Autorità sanitaria potrà richiedere variazioni nei quantitativi, nella qualità organolettica e tipologia dei generi alimentari, nonché apportare variazioni al menù, nel qual caso la ditta dovrà adeguare la produzione.

2. Trasporto dei pasti per la refezione scolastica nelle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

- a. il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai plessi scolastici di destinazione sarà a cura della ditta e dovrà avvenire con automezzi idonei e contenitori adeguati, muniti di regolare autorizzazione sanitaria; per il trasporto dei pasti l'appaltatore si impegnerà ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura e di contenitori refrigerati mediante CO2 liquida per i prodotti refrigerati o altri sistemi sovrapponibili.
- b. i pasti dovranno arrivare nei centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali; i pasti caldi, inoltre, dovranno arrivare ad un livello di temperatura compreso fra +60° e + 65° centigradi;
- c. la durata del trasporto dal centro di cottura ad ogni plesso scolastico di destinazione, dovrà essere contenuta in un intervallo massimo di 40 minuti.

3. Distribuzione dei pasti per la refezione scolastica nelle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

- a. presso ogni locale di refezione la ditta dovrà disporre di scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei pasti caldi al livello di temperatura compreso fra 60° e 65° centigradi; dovrà inoltre disporre di frigoriferi e scaffalature idonee alla conservazione e stoccaggio degli alimenti, nonché delle attrezzature necessarie alla distribuzione;
l'apparecchiatura dei tavoli, lo sporzionamento dei pasti e la distribuzione degli stessi avverranno a cura della ditta;
la posateria e la stoviglieria utilizzata in materiale biodegradabile saranno fornite da un soggetto terzo individuato dal Comune; restano a carico della ditta la fornitura dei bicchieri in plastica e i tovaglioli di carta;
i pasti potranno essere serviti ai tavoli oppure distribuiti con sistema self-service; in entrambi i casi la distribuzione avverrà per giri successivi: il primo, secondo contorno e pane, frutta.
- b. compete inoltre alla ditta la pulizia, la sanificazione e il riordino degli ambienti, dei tavoli, degli scaldavivande, dei contenitori e degli strumenti utilizzati per la distribuzione, la raccolta differenziata dei rifiuti ed il conferimento negli appositi cassonetti, nonché eventualmente agli interventi di disinfestazione e derattizzazione che fossero ritenuti necessari presso i locali di refezione delle scuole primarie di Argenta e presso il locale mensa allestito dalla ditta per gli alunni della scuola secondaria di primo grado di Argenta; negli altri plessi gli interventi di disinfestazione e derattizzazione competono al Comune.
- c. per le operazioni di cui al presente punto è richiesta la presenza di almeno 6 operatori nel plesso scuola primaria di Argenta per le giornate di rientro pomeridiano di tutti gli alunni (3 gg./settimana); di almeno 3 operatori nel plesso scuola primaria di Argenta per le giornate di rientro pomeridiano dei soli alunni del tempo pieno (2 gg./settimana); di almeno 1 operatore in ognuno dei restanti plessi;
- d. l'orario di somministrazione dei pasti è il seguente:
 - Scuola d'infanzia di Argenta capoluogo: a partire dalle ore 11,30 e per due turni successivi di circa 45 minuti ciascuno, dal lunedì al venerdì;
 - Scuola primaria di Argenta capoluogo: a partire dalle ore 12,00 e per due turni successivi di circa 45 minuti ciascuno, dal lunedì al venerdì;
 - Scuola d'infanzia e Scuola primaria dei plessi periferici: dalle ore 12,30 alle ore 13,15, dal lunedì al venerdì;
 - Scuola secondaria di primo grado di Argenta capoluogo: a partire dalle ore 12,00, con possibilità di turnazioni, dal lunedì al venerdì.
 - Scuola secondaria di primo grado dei plessi periferici: dalle ore 13 alle ore 13,45,

Gli orari sopra indicati sono da considerarsi indicativi e suscettibili di variazione in conseguenza di specifiche richieste delle Dirigenze Scolastiche o del Comune.

4. Colazioni e merende presso le scuole d'infanzia.

- a. agli alunni delle scuole d'infanzia statali, oltre ai pasti, sono somministrate quotidianamente la colazione al mattino e la merenda al pomeriggio.
- b. La Direzione Didattica può disporre una diversa articolazione della somministrazione di colazione a merenda: solo colazione o solo merenda – su tutti o solo su alcuni plessi, nonché inversione oraria;
- c. compete alla ditta ogni operazione relativa alla somministrazione di colazioni e merende, e precisamente:
 - apparecchiatura dei tavoli;
 - preparazione degli alimenti;
 - sporzionamento e distribuzione della colazione;pulizia, sanificazione e riordino degli ambienti, dei tavoli, dei contenitori e degli strumenti utilizzati per la distribuzione, nonché la raccolta differenziata dei rifiuti ed il conferimento negli appositi cassonetti.
- d. le colazioni e le merende saranno somministrate seguendo il menù indicativamente riportato nella tab. 1 allegata, alla quale dovranno essere apportate variazioni se richieste dall'Autorità sanitaria.
- e. i prodotti alimentari necessari per colazioni e merende dovranno essere forniti e conservati conformemente al loro grado di conservabilità:
 - il pane fresco sarà fornito quotidianamente;
 - il latte fresco e la frutta fresca saranno forniti almeno due volte/settimana;
- f. la ditta dovrà disporre, presso ogni locale scolastico, di frigorifero e scaffalature idonee allo stoccaggio e conservazione degli alimenti, nonché delle attrezzature necessarie alla preparazione.
- g. l'orario di somministrazione di colazioni e merende è il seguente:
 - colazioni: dalle ore 9 alle ore 9.30, dal lunedì al venerdì;
 - merende: dalle ore 16 alle ore 16,30, dal lunedì al venerdì.

ART. 3 SPECIFICA DELLE PRESTAZIONI: ASILO NIDO

1. Preparazione, presso la cucina dell'asilo nido comunale, dei pasti, colazioni e merende, destinati al servizio di refezione del nido.

- a. La ditta provvederà autonomamente all'acquisto delle materie prime occorrenti per la preparazione dei pasti, colazioni e merende;
- b. tutte le operazioni di preparazione dei pasti, colazioni e merende, saranno svolte da personale di cucina della ditta;
- c. i pasti saranno preparati la mattina stessa del consumo in legume fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e confezionati in multiporzione presso la cucina dell'asilo nido, secondo il menù indicativamente riportato nell' allegato 1; l'Autorità sanitaria potrà richiedere variazioni nei quantitativi, nella qualità organolettica e tipologia dei generi alimentari, nonché apportare variazioni al menù, nel qual caso la ditta dovrà adeguare la produzione;
- d. le colazioni e le merende saranno preparate seguendo il menù indicativamente riportato nella tab. 1 allegata, alla quale dovranno essere apportate variazioni se richieste dall'Autorità sanitaria.
- e. l'orario di somministrazione dei pasti è il seguente: ore 11,45 dal lunedì al venerdì;
- f. l'orario di somministrazione di colazioni e merende è il seguente:
 - colazioni: ore 9.15 dal lunedì al venerdì;
 - merende: dalle ore 15,30 dal lunedì al venerdì;
- g. la preparazione dei carrelli compete al personale della ditta;
- h. il trasporto dei carrelli e lo sporzionamento ai tavoli compete al personale comunale;

- i. la ditta dovrà provvedere quotidianamente alla pulizia e sanificazione dei locali (cucina e dispensa) e di tutte le attrezzature di cucina utilizzate per la preparazione e distribuzione dei pasti (pentole, tegami, forni, superfici di lavoro, elettrodomestici, carrelli, ecc.), alla raccolta differenziata dei rifiuti ed al conferimento negli appositi cassonetti; sono esclusi gli interventi di disinfestazione e derattizzazione ritenuti necessari, che competono al Comune.
- j. compete al personale comunale il ritorno dei carrelli in cucina entro le ore 16,00;
- k. la ditta dovrà garantire la presenza costante del proprio personale nella cucina del nido almeno dalle ore 7,45 alle ore 16,30 in tutti i giorni di apertura del servizio;
- l. durante l'arco temporale suddetto, al personale della ditta potranno essere richiesti cibi o bevande per corrispondere a specifiche esigenze dei bambini;
- m. il personale comunale non potrà accedere alla cucina del nido, se non per il tempo strettamente necessario alla comunicazione delle richieste;
- n. il numero dei bambini presenti in ogni giornata sarà comunicato al personale di cucina dal personale comunale entro le ore 9,15;
- o. la ditta dovrà inoltre garantire nei frigoriferi della cucina la disponibilità permanente di ghiaccio in sacchetti nel caso di necessità per lievi contusioni ai bimbi.

ART. 4 ALLESTIMENTO DEI LOCALI

1. Mense scolastiche

- a. Presso ogni refettorio scolastico e presso la cucina dell'asilo nido, il Comune dispone di attrezzature concesse alla ditta in comodato d'uso gratuito, con obbligo del mantenimento della destinazione funzionale alla refezione scolastica ed al nido;
- b. ogni altra attrezzatura funzionale al servizio e di indispensabile installazione secondo le normative vigenti e future, dovrà essere acquistata dalla ditta che, alla scadenza del contratto, ne manterrà la proprietà; compete alla ditta la fornitura delle caraffe per l'acqua da rete idrica consumata dai bambini durante la refezione.
- c. competono alla ditta le manutenzioni ordinarie e straordinarie e le sostituzioni delle attrezzature di cui ai punti a) e b);
- d. competono al Comune i costi per le forniture energetiche (elettricità, gas e acqua) necessarie al funzionamento dei refettori scolastici e della cucina del nido.

2. Scuola Secondaria del Capoluogo

- a. Il locale allestito per la somministrazione dei pasti agli alunni della Scuola secondaria di primo grado di Argenta Capoluogo, di cui all'art 1 punto 1.e, dovrà essere interamente attrezzato e gestito a carico della ditta, con espressa esclusione di ogni responsabilità e costo a carico del Comune.
- b. Il locale e le attrezzature necessarie torneranno nella piena disponibilità della ditta alla scadenza del contratto.
- c. Il locale dovrà essere raggiungibile in un tempo massimo di otto minuti a partire dall'ingresso della Scuola secondaria di primo gradi di Argenta capoluogo, sita in via 18 Aprile n. 2, e dovrà essere idoneo ad ospitare almeno 50 persone.
- d. La frequentazione del locale da parte degli alunni dovrà avvenire negli orari stabiliti dalla Istituzione scolastica e con le modalità concordate fra Scuola e ditta, anche mediante turnazione degli accessi in relazione alla programmazione degli orari scolastici ed alla reale capacità del locale .

ART. 5 PASTI

1. Composizione dei pasti

- a. i pasti saranno costituiti da: un primo, un secondo con contorno, pane, frutta di stagione, secondo il menù orientativo e le grammature riportati nell'allegato 1; l'acqua fornita durante la refezione scolastica proviene dalla rete idrica.

- b. i pasti dei bimbi lattanti al nido saranno conformi al menù riportato nell'allegato 1;
- c. prima dell'inizio dell'appalto, la ditta dovrà presentare al Comune ed affiggere presso ogni refettorio il menù definitivo approvato dalla Autorità Sanitaria;
- d. ogni variazione al menù definitivo dovrà essere preventivamente concordata ed approvata dalla Autorità sanitaria;
- e. alla composizione dei pasti dovranno essere apportate le eventuali variazioni richieste dall'Autorità sanitaria.

2. Diete personalizzate

- a. per i bambini affetti da patologie attestate da certificato medico, la ditta dovrà predisporre menù differenziati che terranno conto delle patologie indicate, a cui il centro di cottura dovrà attenersi; i menù alternativi dovranno essere autorizzati dal Servizio Pediatria di Comunità dell'A.S.L., sulla base delle certificazioni mediche attestanti le specifiche patologie; nella refezione scolastica, ogni pasto rientrante in tale fattispecie dovrà essere consegnato in vaschetta monoporzione termosaldata riportante il nome del bambino, in modo da consentirne l'immediata identificazione da parte del personale addetto alla distribuzione; per l'asilo nido, i pasti alternativi dovranno essere preparati a parte con ogni cautela del caso;
- b. per motivazioni religiose degli utenti, la ditta dovrà garantire menù differenziati concordati con il suddetto servizio Pediatria di Comunità, nelle occasioni in cui siano previsti cibi incompatibili,
- c. la ditta dovrà inoltre prevedere ogni giorno una dieta "in bianco" per utenti che abbiano esigenze temporanee in tal senso;
- d. le diete personalizzate di cui al presente articolo non comporteranno oneri aggiuntivi per l'amministrazione comunale.

3. Casi particolari

- a. nei casi di impossibilità totale o parziale a fornire pasti caldi, la ditta si impegna a garantire equivalenti pasti freddi;
- b. nel caso di gite scolastiche o quando l'amministrazione comunale ne faccia richiesta, la ditta dovrà fornire pasti/cestini freddi di pari valore;
- c. la distribuzione dei pasti freddi di cui al presente articolo non comporterà oneri aggiuntivi per l'amministrazione comunale.

ART. 6 QUALITA' DEI PRODOTTI

1. Prodotti biologici ed a lotta integrata

- a. la ditta è tenuta ad utilizzare nella preparazione dei pasti i seguenti prodotti:
 - pasta (tutti i tipi), riso, passata di pomodoro, fagioli, orzo, olio extravergine, con certificazione che ne attesti la produzione biologica;
 - mele golden, insalata, carote, cavoli cappucci, finocchi, con certificazione che ne attesti la provenienza da coltura biologica o a lotta integrata;
- b. la ditta è tenuta ad utilizzare nella fornitura di colazioni e merende per l'asilo nido e le scuole materne i seguenti prodotti:
 - latte intero fresco, yogurt alla frutta, nettare di frutta: tutti biologici;
 - frutta proveniente da colture biologiche o a lotta integrata
- c. I prodotti biologici ed a lotta integrata utilizzati nella preparazione dei pasti e per colazioni e merende, dovranno rispettare le indicazioni contenute nell'allegato 2 al presente capitolato.

2. Carni biologiche

- a. le carni bovine utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere certificate "carni biologiche";
- b. le carni bovine biologiche dovranno essere comprese nei menù dei pasti almeno una volta a settimana, salvo indicazione più restrittiva dell'Autorità sanitaria.

3. Caratteristiche merceologiche ed igienico sanitarie dei prodotti

- a. la qualità merceologica ed igienico sanitaria dei prodotti utilizzati dovrà rispettare le caratteristiche indicate nell'allegato 2.

4. Produzioni locali.

- a. Nella fornitura dei prodotti utilizzati nella refezione scolastica e cucina del nido, la ditta dovrà privilegiare quelli provenienti da produttori della Provincia di Ferrara, compatibilmente con le tipologie di prodotto e le quantità disponibili sul mercato.

ART. 7 CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

1. la produzione dei pasti di cui al presente capitolato dovrà avvenire in uno o più centri di produzione per la fornitura attinente alla refezione scolastica, e presso la cucina del nido;
2. il centro di produzione pasti utilizzato dall'appaltatore deve rispettare i requisiti previsti dalle normative vigenti in materia;
3. la potenzialità del centro produzione pasti deve essere compatibile con una produzione giornaliera di circa 900 pasti.
4. le caratteristiche di cui ai suddetti punti 2 - 3 del presente articolo devono essere possedute dal centro produzione pasti al momento della presentazione dell'offerta; qualora la produzione sia organizzata su più centri di produzione, al momento della presentazione dell'offerta ognuno di questi dovrà possedere le caratteristiche di cui al punto 2, mentre la produzione giornaliera complessiva sarà data dalla somma delle produzioni dei singoli centri.

ART. 8 PIANO DI AUTOCONTROLLO

1. il piano di attuazione della metodologia di cui al D.Lgs. 193/07 deve essere predisposto ed adottato per tutte le fasi del servizio, sia riferito alla refezione scolastica che all'asilo nido: ricevimento e conservazione dei prodotti, preparazione pasti, trasporto e consegna, sporzionamento, sanificazione degli utensili e degli ambienti adibiti a refettori;
2. il piano di autocontrollo deve essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda USL e dell'addetto al controllo dell'Amministrazione Comunale, in ogni plesso scolastico in cui viene effettuato il servizio di refezione;
3. copia del piano di autocontrollo, e di ogni successiva variazione allo stesso, dovrà essere depositata presso gli uffici comunali;
4. il Comune potrà effettuare, a mezzo di laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità ai fini dell'autocontrollo, indagini analitiche sui pasti destinati alla refezione con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio collegato alla tipologia dei prodotti, nonché controlli sull'effettiva provenienza biologica dei prodotti utilizzati: allo scopo, la ditta dovrà rendere accessibile agli addetti i locali del centro di produzione pasti e la cucina del nido, e consentire il prelievo dei campioni del caso;
5. al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, abbattere la temperatura con abbattitore e conservarlo a +4 gradi centigradi per 48 ore;
6. qualora i pasti non risultassero conformi a quanto richiesto, l'appaltatore ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione od integrazione per non alterare il normale svolgimento del servizio.

Art. 9 SEDI DELLE REFEZIONI SCOLASTICHE E QUANTITA' PRESUNTE

1. La somministrazione dei pasti ha luogo nei plessi scolastici di seguito indicati, tranne che per gli alunni della scuola secondaria di primo grado di Argenta per la cui sede si richiede la disponibilità di un locale a carico della ditta; a titolo puramente indicativo è riportato, per ogni plesso, il numero dei pasti erogati nell'anno scolastico 2010-11:

Scuola primaria e secondaria di primo grado di:	Longastrino	Primaria: 13.699 Secondaria: 1.344
Scuola d'infanzia di:	Longastrino	6.477
Scuola d'infanzia e primaria di:	Filo	Infanzia: 6.382 Primaria: 9.329
Scuola primaria di:	S.Biagio	8.726
Scuola primaria di:	Argenta	39.562
Scuola d'infanzia di:	Argenta	15.847
Scuola secondaria di primo grado di:	Argenta	6.232
Scuola primaria e secondaria di primo grado di:	Consandolo	Primaria: 11.713 Secondaria: 0
Scuola primaria e secondaria di primo grado di:	S.M.Codifiume	Primaria: 18.161 Secondaria: 0
Scuola d'infanzia di:	O.Monacale	6.263
Scuola primaria di:	S.Nicolò	10.251

2. il numero dei pasti presso le attività estive è indicativamente pari ad un totale di 5.400 in sei sedi diverse.
3. giornalmente il numero dei pasti risulterà differenziato in rapporto alle attività pomeridiane didattico/integrative: tempo pieno, tempo prolungato e moduli, rientro pomeridiano delle scuole medie.
4. l'ordinazione con l'esatta indicazione del numero dei pasti da consegnare verrà comunicata telefonicamente all'appaltatore direttamente dalle singole scuole entro le ore 9 del giorno di fruizione del pasto;
5. nella determinazione del numero dei pasti giornalieri sarà compreso anche il personale docente avente diritto al pasto;
6. nel corso della vigenza dell'appalto potranno essere attivate nuove sedi di refezione, o dimesse quelle indicate, senza alcuna variazione dei corrispettivi.

ART. 10 SEDE DELLA REFEZIONE ASILO NIDO

1. L'asilo nido comunale con relativa cucina ha sede in v. G. Di Vittorio ad Argenta,
2. Durante i primi mesi dell'a.s. 2012-13 la sede del nido comunale, compresa la cucina, sarà provvisoriamente collocata presso il centro culturale ex Mercato in P.zza Marconi ad Argenta; il periodo di permanenza in tale sede ed i tempi del trasloco nella sede originaria saranno stabiliti dalla Amministrazione Comunale;
3. Il nido comunale è frequentato dai seguenti utenti:
 - Sezione lattanti (bambini di età compresa fra 3 e 12 mesi): n° 10
 - Sezione Semidivezzi (bambini di età compresa fra 13 e 24 mesi): n° 12
 - Sezione divezzi (bambini di età compresa fra 25 e 36 mesi): n° 14;
4. All'asilo nido sono inoltre presenti operatori adulti, aventi diritto al pasto;
5. A titolo puramente indicativo, nell'anno scolastico 2010-11 la somma delle presenze giornaliere dei bimbi che hanno consumato colazione, pranzo e merenda, è stata pari a 5.369, mentre le presenze degli adulti per il pranzo sono state pari a 1.512.

6. Nel corso della vigenza dell'appalto il numero delle sezioni ed il numero dei bambini per sezione potranno subire modifiche, senza alcuna variazione dei corrispettivi.

ART. 11 PERSONALE

1. l'appaltatore dovrà indicare l'ubicazione ed il recapito telefonico e di telefax di un proprio punto di coordinamento all'interno del territorio comunale presso il quale ordinare tutte le mattine i pasti ed al quale in caso di necessità l'amministrazione appaltante possa fare riferimento; parimenti dovranno essere indicate le figure professionali impiegate in tale punto di coordinamento, che tempestivamente dovranno intervenire ogniqualvolta l'amministrazione comunale ne faccia richiesta;
2. qualora non sia già previsto all'interno del proprio organico, l'appaltatore si dovrà avvalere della consulenza regolare di un dietista;
3. tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato dovrà essere in possesso dei requisiti richiesti per l'esercizio di tali funzioni;
4. i dipendenti dell'appaltatore operanti all'interno dei locali scolastici e del nido devono tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza, professionalità e collaborazione; l'appaltatore deve in particolare curare che il proprio personale:
 - a) sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento d'identità personale;
 - b) sia dotato, a cura e spese dell'appaltatore, di un'adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione collettiva e segua nell'espletamento delle proprie funzioni tutte le regole igieniche richieste in ragione della particolare attività svolta;
 - c) abbia a propria disposizione nei locali scolastici un apposito armadietto nel quale riporre gli abiti civili e da lavoro;
 - d) consegnerà immediatamente, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali scolastici;
 - e) segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
 - f) non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
 - g) mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio;
5. l'appaltatore è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo.

ART. 12 RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE

1. L'appaltatore è tenuto alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e di quelle future in materia di assunzione di personale, di assicurazione obbligatoria verso gli infortuni ed in materia assistenziale e previdenziale.
2. E' inoltre tenuto al pieno rispetto dei contratti nazionali di lavoro e degli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale.
3. L'appaltatore è pertanto responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa amministrazione committente, e comunque s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza l'Amministrazione Comunale e le Istituzioni Scolastiche.

ART. 13 SCIOPERI – CAUSE DI FORZA MAGGIORE

1. Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'appalto, il servizio é da ritenersi pubblico ed essenziale ai sensi degli artt. 1 e 2 della Legge n° 146/90, indipendentemente dalla natura giuridica del rapporto di lavoro instauratosi, con conseguente necessità di garantire la continuità delle prestazioni all'interno delle

strutture interessate nel periodo dell'appalto (art. 1 del C.C.N.L. - Comparto Regioni, EE.LL.); pertanto é consentito all'appaltatore di esercitare il diritto di sciopero - con un preavviso scritto minimo di 5 (cinque) giorni - solo in caso di astensione dal lavoro per l'intera giornata da parte del personale impegnato nella preparazione dei pasti. In tutti gli altri casi (sciopero inferiore alla giornata oppure sciopero che si protrae per più di una giornata) l'astensione é ammissibile per la sola quota di personale non impegnata a garantire l'erogazione delle suddette prestazioni indispensabili.

2. Ove l'esercizio del diritto di sciopero da parte del personale non impegnato direttamente nella produzione e distribuzione dei pasti comportasse comunque per l'utenza alcuni disagi (ad es. riduzione nella giornata dello sciopero degli addetti allo sporzionamento), la ditta appaltatrice é tenuta ad avvisare l'amministrazione appaltante sempre con un preavviso minimo di 5 (cinque) giorni.
3. In caso di sciopero del personale delle scuole statali sarà cura dell'Amministrazione Comunale sollecitare i dirigenti scolastici a dare tempestiva comunicazione alla Ditta Appaltatrice delle eventuali modifiche nell'organizzazione dell'orario che possono incidere sullo svolgimento del servizio di refezione.
4. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
5. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta appaltatrice come del Comune che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza.

ART. 14 RAPPORTI CON L'UTENZA

1. La ditta si impegna, a proprie spese, a produrre e distribuire alle famiglie utenti del servizio un opuscolo informativo sui principi nutrizionali e le caratteristiche della refezione scolastica.
2. La ditta è tenuta a rendere disponibili i propri dietisti ed il responsabile del centro produzione pasti per incontri periodici con i genitori, il Comune ed il SIAN allo scopo di verificare il buon andamento del servizio, apportare eventuali correzioni e fornire informazioni sui principi nutrizionali in età evolutiva. In particolare, all'inizio dell'anno scolastico sarà tenuta un primo incontro volto ad evidenziare eventuali problematiche che dovessero emergere sia nella composizione del menù che nella presentazione e somministrazione dei pasti. La ditta si impegna ad osservare le indicazioni ed i suggerimenti che dovessero emergere in tali incontri, se avallati dal SIAN. Tali incontri potranno essere ripetuti in corso d'anno qualora i genitori, la scuola, il Comune, il SIAN e la stessa Ditta ne ravvisino l'opportunità.
3. L'Amministrazione Comunale rilascerà autorizzazione ai genitori che lo richiedano per visitare, anche senza preavviso, i locali di refezione, assistere alla distribuzione dei pasti ed assaggiare gli stessi.

ART. 15 CONTRIBUTI COMUNITARI

1. L'appaltatore, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 657/2008 riguardante il recupero di contributi sui prodotti lattiero - caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuto a fornire i documenti necessari quali fatture e bolle di consegna con indicato la destinazione della merce alle mense scolastiche, che devono includere solo i prodotti lattiero caseari acquistati per il confezionamento dei pasti, colazioni e merende distribuiti alle mense scolastiche del comune, con la relativa percentuale di grasso; inoltre devono essere quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento.

ART. 16 DURATA DELL'APPALTO

1. Il contratto ha la durata di anni 3 (tre) decorrenti dal 1° gennaio 2013 e scadenza il 31/8/2015; a tale data s'intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta di una delle parti.
2. All'Amministrazione comunale è attribuita l'opzione di disporre il rinnovo del contratto per una sola volta per un uguale periodo, con specifico provvedimento alle condizioni di legge.
3. In caso di esercizio da parte dell'Amministrazione della opzione di rinnovo del contratto l'appaltatore non può esimersi dall'assoggettarsi alla volontà espressa dall'Amministrazione.
4. Prima dell'inizio dell'anno scolastico l'amministrazione scolastica fissa i tempi d'inizio della fornitura, dandone avviso all'appaltatore.
5. Nel caso in cui, al termine del contratto, l'Amministrazione Comunale non avesse completato la procedura per un nuovo affidamento, potrà prorogare l'appalto con specifico provvedimento alle condizioni di legge. La ditta è impegnata ad accettare tale eventuale proroga alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal contratto scaduto, per un periodo non superiore ad un anno scolastico.

ART. 17 PREZZI UNITARI DELL'APPALTO

1. Il prezzo offerto per il pasto in multiporzione per gli alunni della scuola d'infanzia, primaria, e secondaria di primo grado, sarà espresso per unità e non dovrà superare l'importo a base di gara pari ad euro 4,63 IVA esclusa.
2. Il prezzo offerto per la colazione per gli alunni della scuola d'infanzia sarà espresso per unità e non dovrà superare l'importo a base di gara pari ad euro 1,57 IVA esclusa.
3. Il prezzo offerto per la merenda per gli alunni della scuola d'infanzia sarà espresso per unità e non dovrà superare l'importo a base di gara pari ad euro 0,52 IVA esclusa.
4. Il prezzo offerto per la gestione della cucina dell'asilo nido sarà espresso nei termini di costo a pasto, il cui importo per unità non dovrà superare l'importo a base di gara pari ad euro 7,10 IVA esclusa.
5. I prezzi offerti saranno applicati anche per le forniture relative alle attività estive.
6. I prezzi offerti sono comprensivi di tutte le funzioni richieste dall'appalto, con espressa esclusione di qualunque altra voce di costo.
7. I prezzi unitari offerti ed accettati rimarranno fermi per l'intera durata contrattuale, senza che l'appaltatore abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo.
8. I corrispettivi saranno liquidati in relazione al numero di pasti e delle colazioni e merende consegnati ed in base ai prezzi unitari suddetti, previo controllo da parte dei competenti uffici comunali effettuato sui documenti di trasporto e sulla documentazione a riscontro delle ordinazioni fornita dalle scuole interessate.

ART. 18 IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA

1. In relazione ai prezzi unitari ed alla durata contrattuale, e considerata un'evoluzione delle presenze nelle refezioni scolastiche in linea con le previsioni demografiche, l'importo complessivo a base di gara viene determinato in euro 2.453.658,83 iva esclusa.
2. L'importo complessivo stimato per l'intera durata dell'appalto, inclusa la previsione di un eventuale rinnovo ai sensi dell'art. 16.2, assomma ad euro 4.907.317,66.

ART. 19 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

1. L'aggiudicazione sarà effettuata, mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 3 comma 37° ed art. 55 comma 5° del D.Lgs. 163/2006, alla ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, valutata in

base al punteggio attribuito ai seguenti criteri elencati in ordine decrescente d'importanza:

- Prezzo: Max. punti 50
 - Qualità del servizio: Max. punti 40
 - Miglioramento del servizio Max. punti 10
2. L'attribuzione del punteggio relativo al parametro "Prezzo" sarà effettuata nel modo seguente:
- a. Verrà assegnato il punteggio max. di 50 punti all'offerta della ditta che ha presentato il prezzo totale più basso: questo sarà definito applicando le offerte proposte da ogni ditta ad ognuna delle voci indicate all'art. 17, così da determinare il prezzo totale presunto per tutta la vigenza contrattuale, secondo lo schema seguente:

Tipologia fornitura	a. costo unitario proposto	b. quantità totale prevista	costo complessivo
Pasti		458.800	a*b
Colazioni materna		95.787	a*b
Merende materna		95.787	a*b
Pasti nido		18.200	a*b
TOTALE			_____

- b. per le altre offerte, l'attribuzione del punteggio sarà determinata in misura inversamente proporzionale mediante l'applicazione della seguente formula:

$$\text{prezzo offerto} : \text{prezzo più basso} = 50 : X$$
3. L'attribuzione del punteggio relativo al parametro "Qualità del servizio" sarà effettuata nel modo seguente:
- a. Valutazione sulla disponibilità, nell'organico della ditta, di personale qualificato in materia nutrizionale, con laurea in dietistica:
- max. punti 10
attribuibili in misura di punti 5 a persona.
- b. Valutazione della esperienza maturata dalla ditta in materia di refezione scolastica:
- Max punti 30, attribuibili a menù scolastici elaborati dalla ditta ed approvati dalla autorità sanitaria, validi per l'a.s. 2011-12, così ripartiti:
Per ogni:
 - Menù nido lattanti: punti 4, fino a un massimo di punti 8
 - Menù nido grandi: punti 3, fino a un massimo di punti 6
 - Menù scuola d'infanzia: punti 3, fino a un massimo di punti 6
 - Menù scuola primaria: punti 3, fino a un massimo di punti 6
 - Menù scuola secondaria: punti 2, fino a un massimo di punti 4
4. L'attribuzione del punteggio relativo al parametro "Miglioramento del servizio" (complessivamente max punti 10) sarà effettuata in relazione al progetto di educazione alimentare di cui all'art. 1.4 lett. a) attribuendo un max di punti 6 al progetto medesimo, considerando la qualità dell'opuscolo e la espressione di disponibilità a partecipare agli incontri periodici con le famiglie ed il comitato mensa.
Per l'elemento di valutazione si farà riferimento alle formule indicate al punto 11) allegato P) del DPR 207/2010, ed i coefficienti saranno attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. I commissari assegneranno a ciascun concorrente e per ciascun parametro un coefficiente di giudizio o di rispondenza compreso tra 0 e1, espresso in valori centesimali, come segue:

- coefficiente 1,00:Ottimo
- coefficiente 0,75:Buono
- coefficiente 0,50:Medio
- coefficiente 0,25:Sufficiente
- coefficiente 0:Insufficiente

Le medie provvisorie dei coefficienti variabili tra zero e uno attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari saranno trasformate in coefficienti definitivi riportando a una la media più alta proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Gli ulteriori 4 punti relativi al parametro "Miglioramento del servizio" saranno attribuiti in relazione alla esperienza maturata dalla ditta nella formulazione dei cosiddetti menù etnici, di cui all'art. 1.4 lett. b) rivolti a diffondere abitudini alimentari tipiche di culture diverse, nel modo seguente:

per ogni menù etnico valido per l' a.s. 2011-12, approvato dalla autorità sanitaria, saranno attribuiti 2 punti, fino ad un max. di 4 punti.

5. L'appalto é inscindibile.
6. Non saranno ammesse offerte in aumento.
7. Non si procederà al sorteggio previsto ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 163/2006 e non saranno verificate le offerte anomale rientranti nelle condizioni previste dall'art. 86, comma 1, del D.Lgs. 163/2006 in quanto l'appalto rientra tra i servizi elencati all'Allegato IIB del D.LGs. 163/2006 (codifica: 55523100-3, servizi di mensa scolastica).
8. L'amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di procedere alla verifica dell'offerta prodotta in caso di ravvisata anomalia di quest'ultima.
9. Le offerte non dovranno contenere né riserve, né condizioni, pena l'invalidità, e nessun compenso o rimborso spetterà alle Ditte concorrenti per la presentazione delle stesse.
10. Nel caso di presentazione o di ammissione di una sola offerta valida, l'Amministrazione Comunale si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di procedere all'aggiudicazione del servizio oppure di effettuare una seconda gara.
11. La gara sarà aggiudicata all'impresa che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato; in caso di parità di punteggio complessivo, la gara sarà aggiudicata all'impresa che avrà ottenuto il punteggio migliore nel punto 2 del presente articolo.

ART. 20

IMMODIFICABILITA' DEI PREZZI UNITARI

1. I prezzi unitari ai quali sarà aggiudicato l'appalto rimarranno fermi per l'intera durata contrattuale secondo quanto stabilito all'atto della aggiudicazione, senza che l'appaltatore abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo.
2. I corrispettivi della prestazione del servizio di refezione scolastica saranno liquidati in relazione al numero di pasti e delle colazioni e merende consegnati ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previo controllo da parte dei competenti uffici comunali effettuato sui documenti di trasporto e sulla documentazione a riscontro delle ordinazioni fornita dalle scuole interessate.

ART. 21 LIQUIDAZIONE DEI CORRISPETTIVI

1. Tutti gli oneri che l'appaltatore dovrà sostenere per l'adempimento degli obblighi fissati nel presente capitolato, saranno compensati con la corresponsione - da parte dell'ente appaltante - del corrispettivo unitario indicato in offerta, moltiplicato per il numero effettivo di consumazioni erogate (con distinzione fra pasti, colazioni e merende).
2. L'appaltatore dovrà presentare al termine di ogni mese, fattura in duplice copia, per ogni struttura scolastica servita. Ogni fattura deve specificare il numero di pasti (distinti in adulti e bambini), colazioni e merende effettivamente ordinati dalle scuole e consegnati, con riferimento al documento di trasporto.
3. L'emissione dei mandati di pagamento conseguenti la liquidazione delle fatture emesse verrà effettuata compatibilmente con le disponibilità di cassa e con la programmazione complessiva dei pagamenti dell'Amministrazione Comunale.

ART. 22 CAUZIONE

1. A garanzia dell'offerta presentata e delle obbligazioni derivanti dal servizio, la ditta dovrà costituire apposite cauzioni: **provvisoria** per un importo pari al 2% dell'importo a base d'asta ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 e **definitiva** nella misura del 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.
2. Le cauzioni possono essere costituite mediante uno dei seguenti modi previsti dal D.Lgs. 163/2006 art. 75:
 - versamento in contanti o in titoli di Stato presso la Tesoreria del Comune di Argenta;
 - fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D.Lgs. 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.
3. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta (180 gg.);
4. La cauzione provvisoria verrà restituita alle ditte non aggiudicatrici entro 30 gg. dall'aggiudicazione, mentre alla ditta aggiudicataria verrà restituita all'atto di costituzione della cauzione definitiva;
5. Qualora la garanzia venga costituita mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, dal relativo atto deve risultare che il fidejussore si obbliga, incondizionatamente e senza riserva alcuna, dietro semplice richiesta della stazione appaltante ed entro 30 giorni dal ricevimento della relativa raccomandata, a versare la somma dovuta, con esclusione, in ogni caso, quindi, del beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c. ed, in ogni caso, la decadenza di cui all'art. 1957 c.c.
6. Il deposito cauzionale definitivo rimane vincolato per tutta la durata del contratto e viene restituito dopo aver accertato che la ditta ha adempiuto tutti i suoi obblighi e l'Amministrazione Comunale nulla ha più a pretendere.

ART. 23**PENALITA'**

1. Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'amministrazione committente invierà formale diffida con specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente testo.
2. La ditta avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro 15 giorni dal ricevimento delle contestazioni; nel caso in cui le giustificazioni eventualmente addotte dall'appaltatore non fossero ritenute soddisfacenti dall'amministrazione, si procederà in casi particolari all'applicazione delle seguenti penalità:
 - a) in caso di mancato rispetto della disposizione di cui all'art. 13 (sciopero) sarà applicata una penalità di euro 2.000,00;
 - b) qualora si verificasse una variazione - non concordata preventivamente - nella tipologia di prodotti alimentari utilizzati rispetto a quanto richiesto nelle tabelle allegate, sarà applicata una sanzione pari a euro 2.000,00;
 - c) qualora non venisse rispettato il tempo massimo previsto fra la preparazione e la distribuzione del pasto presso i terminali di consumo, sarà applicata una penale di euro 2.000,00;
 - d) qualora le grammature dei piatti fossero inferiori a quelle previste nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, sarà applicata una penalità pari a euro 1.000,00 e analoga penale sarà applicata in caso di mancato rispetto del menù che non sia imputabile a causa di forza maggiore non dipendente dalla volontà della ditta;
 - e) in caso di mancata consegna di pasti regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità pari a euro 50,00 per ciascun pasto non consegnato.
3. Le possibili ulteriori inosservanze alle norme del presente contratto, non sanzionate da penalità, verranno ugualmente contestate formalmente e daranno diritto all'amministrazione comunale ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito in ragione dell'importanza delle irregolarità, del disservizio provocato e del ripetersi delle manchevolezze.
4. In caso d'inadempimento dell'appaltatore è inoltre prevista la possibilità, per l'amministrazione committente, di reperire i pasti presso altra ditta in possesso dei necessari requisiti. Il corrispettivo per i pasti in questione sarà recuperato dalla stessa amministrazione mediante compensazione sulle fatture emesse dall'appaltatore inadempiente, o mediante rivalsa sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.

ART. 24**RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. Dopo tre formali contestazioni per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, l'amministrazione comunale potrà risolvere il contratto incamerando la cauzione.
2. Nel caso in cui gli Uffici sanitari competenti rilevino gravi violazioni alle norme igienico-sanitarie, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto incamerando la cauzione.

3. Nei casi di risoluzione del contratto l'appaltatore risponderà anche dei danni derivati all'amministrazione comunale, per la parte eccedente l'importo della cauzione.

È fatto salvo il diritto di recesso del Comune per sopravvenuti motivi di pubblico interesse o per gravi inadempienze da parte del gestore. La volontà di recesso dovrà essere comunicata dal Dirigente di Settore al gestore, previa motivata Delibera della Giunta Comunale, con un preavviso di almeno 90 giorni, salvo tempi più ridotti per urgenti e motivate ragioni.

ART. 25 RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE

1. L'appaltatore assume a proprio carico il rischio completo ed incondizionato del deterioramento dei generi alimentari e dei pasti, qualunque ne sia l'entità e la causa, ed è responsabile dei danni che possono subire persone e cose, all'interno o fuori dei locali comunali, per fatti od attività connessi con l'esecuzione del presente appalto.
2. L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad essi appartenenti durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne, a tale titolo, l'amministrazione comunale da qualsiasi pretesa o molestia.
3. L'appaltatore è tenuto a stipulare un'assicurazione per responsabilità civile verso i terzi (persone e cose) con un massimale non inferiore a euro 5.000.000,00 per danni alle persone, e non inferiore a euro 150.000,00 per danni a cose, trasmettendo copia della polizza all'amministrazione committente prima della firma del relativo contratto di appalto.
4. Il Comune resta del tutto estraneo sia ai rapporti giuridici verso terzi posti in essere a qualunque titolo, anche di fatto, dal gestore, che ad ogni pretesa di azione al riguardo.

ART. 26 DIVIETO DI CESSIONE O SUBAPPALTO DEL CONTRATTO CESSIONE DEL CREDITO

1. E' assolutamente vietata la cessione o il subappalto, in tutto o in parte, del contratto.
2. E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione committente.

ART. 27 FORO COMPETENTE

1. Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del presente contratto, comprese quelle inerenti la validità del contratto stesso, è competente il Foro di Ferrara.

ART. 28 PERIODO DI PROVA

1. Per i primi sei mesi l'appalto s'intenderà conferito a titolo di prova, allo scopo di consentire all'amministrazione comunale di verificare la regolarità d'esecuzione del servizio.

2. Durante tale periodo l'amministrazione potrà a suo insindacabile giudizio recedere in qualsiasi momento dal contratto, mediante semplice preavviso di trenta giorni. In tale eventualità spetterà alla ditta il solo corrispettivo delle forniture eseguite, escluso ogni altro rimborso o indennizzo a qualsiasi titolo.

ART. 29 ONERI A CARICO DEL COMUNE

1. Sono a carico del Comune i costi relativi alle utenze energetiche ed al consumo di acqua presso i locali scolastici.

ART. 30 SUPERVISIONE DEL SERVIZIO, VERIFICA E CONTROLLO

1. All'Amministrazione Comunale spetta la supervisione del servizio, consistente nella verifica dell'attività svolta; in specifico il Dirigente potrà disporre, in qualsiasi momento, i controlli ritenuti necessari al fine di garantire:
 - l'osservanza degli adempimenti previsti dalla presente convenzione;
 - verifiche *in itinere* con eventuale coinvolgimento degli utenti, finalizzati a valutare l'andamento della gestione, sia sul piano organizzativo, sia sul piano delle attività educative;
 - verifiche periodiche disposte dal Dirigente da effettuarsi anche mediante l'estensione delle modalità di controllo attivate nei nidi Comunali per la valutazione della qualità dei Servizi per l'infanzia;
 - il rispetto dei diritti degli utenti;
 - il consolidamento dei livelli di qualità e di gradimento attualmente raggiunti in riferimento al rapporto cittadino/utente/servizio;
2. Al gestore è riconosciuto il diritto di richiedere ulteriori specifici momenti di verifica su temi o problemi autonomamente individuati.
3. Il gestore è unico responsabile del corretto svolgimento del servizio.

ART. 31 DISPOSIZIONI FINALI

1. Per quanto non previsto nel presente contratto ed a completamento delle disposizioni in esso contenute, si applicano gli articoli 65 e 68 e quelli espressamente richiamati nel presente capitolato e nel bando di gara del D.Lgs. 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 32 SPESE

1. Tutte le spese inerenti e conseguenti il presente atto sono poste a carico della ditta aggiudicataria.

ALLEGATO 1

GRAMMATURE PER SCUOLE MATERNE

COLAZIONE

Latte intero	gr	150	oppure	yogurth gr	125
Orzo solubile		q.b.			
Zucchero	gr	10			
Pane	gr	40	oppure	biscotti gr	25
Oppure frutta	gr	150			

FRANZO

Pasta di semola (minestra asciutta)	gr	60
Pasta di semola (minestra in brodo)	gr	25
Riso (minestra asciutta)	gr	60
Riso (minestra in brodo)	gr	25
Pasta all'uovo (minestra asciutta)	gr	50
Pasta all'uovo (minestra in brodo)	gr	25
Pane	gr	50
Frutta	gr	100
Carne	gr	50
Pesce	gr	60
Prosciutto cotto o crudo	gr	45
Uovo	n°	1
Formaggio fresco	gr	45
Verdura cruda	gr	50
Verdura cotta	gr	80
Patate	gr	70

MERENDA

Torta da forno	gr	40
Focaccia di pane	gr	40
Yogurth	gr	125
Latte e biscotti	gr	100 + 20
Pane e marmellata o miele	gr	30 + 20
Frutta	gr	150
Budino	gr	90
Succo di frutta e taralli	gr	125 + 20
Succo di frutta e grissini	gr	125 + 24
Succo di frutta e crackers	gr	125 + 25

ALLEGATO 1

COLAZIONI – MERENDE PER LE SCUOLE MATERNE					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	Colazione frutta fresca – biscotti secchi Merenda succo di frutta e crackers	Colazione latte intero – pane fresco Merenda taralli	Colazione yogurt alla frutta – biscotti Merenda banana	Colazione latte intero + orzo solubile pane fresco Merenda mela e biscotti	Colazione latte intero + miele biscotti secchi Merenda ciambella
II SETTIMANA	Colazione frutta fresca – biscotti secchi Merenda pane e marmellata	Colazione latte intero – pane fresco Merenda succo di frutta e grissini	Colazione yogurt alla frutta – biscotti Merenda biscotti	Colazione latte intero + orzo solubile pane fresco Merenda banana	Colazione latte intero + miele biscotti secchi Merenda frutta crackers
III SETTIMANA	Colazione frutta fresca – biscotti secchi Merenda succo di frutta e crackers	Colazione latte intero – pane fresco Merenda taralli	Colazione yogurt alla frutta – biscotti Merenda frutta e biscotti	Colazione latte intero + orzo solubile pane fresco Merenda yogurt alla frutta	Colazione latte intero + miele biscotti secchi Merenda torta da forno
IV SETTIMANA	Colazione frutta fresca – biscotti secchi Merenda pane e miele	Colazione latte intero – pane fresco Merenda succo di frutta e grissini	Colazione yogurt alla frutta – biscotti Merenda biscotti	Colazione latte intero + orzo solubile pane fresco Merenda banana	Colazione latte intero + miele biscotti secchi Merenda yogurt alla frutta

ALLEGATO 1

MENU' PASTI PER LE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI E MEDIE (autunno - inverno)					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Passato di verdura + pasta ◆ Bastoncini di pesce al forno ◆ Carote cotte ◆ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Risotto alla parmigiana ◆ Prosciutto cotto e crudo ◆ Insalata ◆ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Spaghetti alla pizzaiola ◆ Pollo al forno ◆ Patate ◆ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Pasta al ragù di carne bio ◆ Formaggio ◆ Radicchio cappuccio ◆ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Minestra di patate ◆ Arrosto di fesa tacchino ◆ Piselli ◆ Frutta
II SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Spaghetti al pomodoro ◆ Formaggio. ◆ Carote crude ◆ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Pasta in brodo di pollo ◆ Spezzatino di bovino bio. ◆ Macedonia di verdure ◆ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Pasta olio e grana ◆ Tonno ◆ Insalata e fagioli ◆ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Pasta e fagioli ◆ Pizza Margherita ◆ Insalata ◆ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Pasta con sugo di verdure ◆ Arrosto di lombo suino ◆ Patate ◆ Frutta
III SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Pasta al ragù di carne bio ◆ Frittata farcita ◆ Insalata e capuccio ◆ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Pasta olio e grana ◆ Arrosto fesa di tacchino ◆ Piselli ◆ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Risotto con spinaci ◆ Pollo al forno ◆ Insalata ◆ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Pasta al pomodoro ◆ Bastoncini di pesce ◆ Insalata e peperone ◆ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Passato di verdura ◆ Prosciutto cotto e crudo ◆ Carote crude ◆ Frutta

IV SETTIMANA	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Pasta olio e grana ◆ Formaggio ◆ Macedonia di verdure cotte ◆ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Pasta e fagioli ◆ Limanda /palombo gratinati ◆ Finocchio a Julienne ◆ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Pasta al pomodoro ◆ Hamburger bovino bio. ◆ Patate ◆ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Spaghetti al tonno ◆ Frittata farcita al forno ◆ carote crude ◆ Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Pasta in brodo di pollo ◆ Fesa tacchino al limone ◆ Patate ◆ Frutta
-------------------------	---	---	--	---	--

ALLEGATO 1

MENU' COLAZIONI, PASTI E MERENDE PER BIMBI SEMIDIVEZZI E DIVEZZI ALL'ASILO NIDO (autunno - inverno)					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	Zuppa di fagioli Formaggio Finocchi Pane – frutta Merenda: torta	Pasta al tonno Pesce al forno Carote Pane – frutta Merenda: latte e biscotti	Risotto con la zucca Scaloppine di tacchino Insalata mista Pane – frutta Merenda: yogurt	Minestrone di verdure Prosciutto crudo Patate Pane – frutta Merenda: pizze	Pasta olio o grana Bistecca bio alla pizzaiola Cappuccino Pane – frutta Merenda: frutta/frullato/spremuta e fette biscottate.
II SETTIMANA	Riso al parmigiano Seppie con piselli Pane – frutta Merenda: yogurt	Pasta piselli e prosciutto Formaggio Carote Pane – frutta Merenda: torta	Minestra di patate Hamburger bovino bio Bieta Pane – frutta Merenda: creme caramel	Zuppa di legumi Frittata al forno/soufflé Insalata Pane – frutta Merenda: frutta	Pasta al pomodoro Coscia di pollo al forno Purè di patate Pane – frutta Merenda: pane e marmellata
III SETTIMANA	Pasta al tonno Formaggio Insalata Pane – frutta Merenda: pizze	Gnocchetti al pomodoro Pesce al forno Insalata mista Pane – frutta Merenda: frullato con fette biscottate	Pizza margherita Cavolfiore Pane – frutta Merenda: frutta	Risotto ai carciofi Spezzatino carne bio con patate Pane – frutta Merenda: latte e biscotti	Pasta e ceci Soufflé Carote Pane – frutta Merenda: yogurt

IV SETTIMANA	<p>Zuppa di lenticchie Flan di zucchini Insalata Pane – frutta</p> <p>Merenda: pane e marmellata</p>	<p>Pasta al ragù di verdure Cotoletta di pesce Radicchio Pane – frutta</p> <p>Merenda: latte e biscotti</p>	<p>Minestra in brodo di carne bio Tacchino ai ferri/forno Fagiolini Pane – frutta</p> <p>Merenda: yogurt</p>	<p>Pizza margherita Zucchine – carote Pane – frutta</p> <p>Merenda: frutta</p>	<p>Risotto con piselli Scaloppina di maiale Insalata mista Pane – frutta</p> <p>Merenda: torta</p>
---------------------	--	---	--	---	--

Colazione (tutti i giorni): latte intero, caffè d'orzo, zucchero, pane (in alternativa: cornflakes, biscotti secchi, fette biscottate).
in alternativa alla colazione

Merenda del mattino: Frutta di stagione/spremuta

ALLEGATO 1

MENU' COLAZIONI, PASTI E MERENDE PER BIMBI LATTANTI ALL'ASILO NIDO					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
4° MESE	Dieta lattea	Dieta lattea	Dieta lattea	Dieta lattea	Dieta lattea
5° MESE	Brodo vegetale (patate,carote,zucchine, crema di mais o riso o tapioca, liofilizzato di manzo,olio extravergine d'oliva,parmigiano) Frutta (mela o pera) Merenda: latte artificiale o di proseguimento.	Brodo vegetale (patate,carote,zucchine, crema di mais o riso o tapioca, liofilizzato di manzo,olio extravergine d'oliva,parmigiano) Frutta (mela o pera) Merenda: latte artificiale o di proseguimento.	Brodo vegetale (patate,carote,zucchine,crema di mais o riso o tapioca, liofilizzato di manzo,olio extravergine d'oliva,parmigiano) Frutta (mela o pera) Merenda: latte artificiale o di proseguimento.	Brodo vegetale (patate,carote,zucchine ,crema di mais o riso o tapioca, liofilizzato di manzo,olio extravergine d'oliva,parmigiano) Frutta (mela o pera) Merenda: latte artificiale o di proseguimento.	Brodo vegetale (patate,carote,zucchine ,crema di mais o riso o tapioca, liofilizzato di manzo,olio extravergine d'oliva,parmigiano) Frutta (mela o pera) Merenda: latte artificiale o di proseguimento.
6° E 7° MESE	Brodo vegetale (patate,carote,zucchine, pastina o semolino,liofilizzato di carne, omogeneizzato di manzo/coniglio/pollo/tacchino,olio extravergine d'oliva, parmigiano. Frutta Pane (dal 7° mese) Merenda: latte artificiale	Passato di verdure (patate,carote,zucchine, pastina o semolino,liofilizzato di carne, omogeneizzato di manzo/coniglio/pollo/tacchino,olio extravergine d'oliva, parmigiano. Frutta Pane (dal 7° mese) Merenda: yogurt	Brodo vegetale (patate,carote,zucchine,pastina o semolino,liofilizzato di carne, omogeneizzato di manzo/coniglio/pollo/tacchino,olio extravergine d'oliva, parmigiano. Frutta Pane (dal 7° mese) Merenda: latte e frutta	Passato di verdure (patate,carote,zucchine ,pastina o semolino,liofilizzato di carne, omogeneizzato di manzo/coniglio/pollo/ta cchino,olio extravergine d'oliva, parmigiano. Frutta Pane (dal 7° mese) Merenda: latte artificiale	Brodo vegetale (patate,carote,zucchine ,pastina o semolino,liofilizzato di carne, omogeneizzato di manzo/coniglio/pollo/ta cchino,olio extravergine d'oliva, parmigiano. Frutta Pane (dal 7° mese) Merenda: yogurt

DALL'8° AL 10° MESE	<p>Passato di verdure (patate,carote,zucchine,erbette,pastina,olio extravergine di oliva,parmigiano)</p> <p>Frutta</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: latte artificiale</p>	<p>Carne fresca (manzo, pollo, coniglio, agnello)</p> <p>Frutta</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: yogurt</p>	<p>Passato di legumi (verdure varie,fagioli/ceci/lenticchie, pastina, olio extravergine d'oliva,parmigiano)</p> <p>Pesce (nasello, platessa, sogliola)</p> <p>o formaggio (ricotta, parmigiano, caciotta)</p> <p>Frutta</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: latte e frutta</p>	<p>Passato di verdure (patate,carote,zucchine ,erbette,pastina,olio extravergine di oliva,parmigiano)</p> <p>Frutta</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: latte artificiale</p>	<p>Carne fresca (manzo, pollo, tacchino, coniglio, agnello)</p> <p>Frutta</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: yogurt</p>
11° E 12° MESE	<p>Passato di verdure (patate,carote,zucchine,erbette,pastina,olio extravergine di oliva,parmigiano)</p> <p>Carne fresca (manzo, pollo, tacchino)</p> <p>Frutta</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: latte artificiale</p>	<p>Passato di legumi (verdure varie,fagioli/ceci/lenticchie, pastina, olio extravergine d'oliva,parmigiano)</p> <p>Pesce (nasello, platessa, sogliola)</p> <p>Contorno di verdure cotte (patate,carote,zucchine)</p> <p>Frutta</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: yogurt</p>	<p>Passato di verdure (patate,carote,zucchine,erbette, pastina,olio extravergine di oliva,parmigiano)</p> <p>Carne fresca (manzo, pollo, tacchino)</p> <p>Frutta</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: latte e frutta</p>	<p>Pasta al pomodoro (pastina, pomodoro, olio extravergine d'oliva)</p> <p>Formaggio (ricotta, mozzarella)</p> <p>Contorno di verdure cotte (patate,carote,zucchine)</p> <p>Frutta</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: latte artificiale</p>	<p>Passato di verdure (patate,carote,zucchine ,erbette,pastina,olio extravergine di oliva,parmigiano)</p> <p>Carne fresca (manzo, pollo, tacchino)</p> <p>Frutta</p> <p>Pane</p> <p>Merenda: yogurt</p>

ALLEGATO 2

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

ORTAGGI

Gli ortaggi freschi e da cuocere devono presentare le seguenti caratteristiche generali:

Prodotto alimentare	CBT.*	E.COLI	Salmonella
Vegetali freschi (da consumarsi crudi)	/	100/g	assente in 25 g.
Vegetali refrigerati o congelati (da consumarsi crudi)	/	10 ² /g	assente in 25 g.
Vegetali freschi (da cuocere)	/	/	assente in 25 g.
Vegetali scottati e congelati	10 ⁶ /g	/	assente in 25 g.

*C.B.T.= Carica batterica totale (conta * C.dei germi mesofili aerobici)

Per *Listeria monocitogenes*, vedi tabella specifica

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar e varietà richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza, seconda della specie cultivar, e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura; essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto e tara di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti, animali, ecc.);
- la pezzatura deve essere uniforme, mondata di foglie mature o giallastre, la recisione della radice non deve consentire un ricarico ponderale inutilizzabile.

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

ORTAGGI A FOGLIA: LATTUGHE - INDIVIE - SCAROLE - RADICCHIO - RUCOLA

I cespi devono essere:

- interi, freschi, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anomala, privi di odori o sapori estranei e sani (salve restando le disposizioni ammesse per ogni categoria);
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari.

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione.

Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

Le indivie e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

TOLLERANZE DI QUALITÀ

Il 10% dei cespi non rispondenti alla caratteristica della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

Per radicchio si intende radicchio tipo Chioggia o tipo Treviso o tipo Verona.

La pezzatura é definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo:

- per le lattughe 150 gr. a cespo riducibili a 80 gr. per le lattughe coltivate in serra.

L'invidia riccia e la scarola 200 gr. al cespo riducibili a 150 gr. in caso di coltivazione sotto vetro. Tolleranza massima del 10%.

BIETOLA E CICORIA

Debbono essere conferite in cespi con foglie turgide sane, pulite senza acqua esterna artificialmente addizionata, la radice deve essere recisa alla base delle foglie, non deve essere presente lo stelo fiorifero, né sabbia o terriccio.

CAROTE

debbono essere sane, pulite senza terriccio, di forma lineare conica senza le barbule e senza le foglie, non debbono essere germogliate, né segnatamente legnose, né biforcate all'estremità, debbono essere intere. E' tollerata una colorazione verde-viola in corrispondenza del colletto fino a cm. 1 per le pezzature che non superino cm. 12 e fino a cm. 2 per quelle di lunghezza superiore. Dovranno essere esenti da patologie parassitarie. Non dovranno presentare macchie brune di consistenza molle, né restringimenti a forma di anello lungo l'asse maggiore del prodotto (cercini fibrosi).

CAPPUCCI E VERZE-CAVOLFIORIE

Gruppo di piante erbacee riferibili al genere Brassica.

- cappuccio (B. capitata) a foglie lisce, ben venate, di colore verde chiaro a forma di pala dura, compatta.

- verza (B. sabauda) deve essere a forma di palla, con foglie increspate rugose, colore verde scuro.

- cavolfiore (B: botrytis) deve essere a forma di palla, con infiorescenze carnose, color giallo burro, sode; deve avere un solo giro di foglie ben decapitate.

Questi tre prodotti non devono avere un peso singolo non inferiore a 500 gr e non debbono essere bagnati artificialmente, debbono essere croccanti, in fase di sezionamento, non debbono essere parassitati.

FINOCCHI

La radice deve essere recisa alla base del grumolo. Le guaine debbono essere mondate dalle foglie, debbono essere tenacemente aderenti tra loro, carnose, di colore bianco con venature poco marcate di colore verde chiaro quelle esterne, bianche le interne. Il finocchio deve appartenere alla varietà "dolce". E' escluso dalla fornitura la "finocchina".

Il diametro minimo dovrà essere di cm.10.

Non debbono essere presenti ammaccature, lesioni da taglio avvenute durante la raccolta del prodotto, bruciature da freddo (gelo) o altri difetti di conservazione con manifestazioni di degrado. Le foglie recise del grumolo non debbono superare i cm. 12 di altezza nella loro estremità libera.

MELANZANE

Le bacche sia in forma globosa che oblunga, in conformità della cultivar, dovranno avere picciolo corto, non secco, calice verde o viola, consistenza soda elastica. Dovranno essere esenti da ammaccature o lesioni dovute ad eccessiva esposizione al sole. Dovranno avere superficie liscia, lucente.

La lunghezza minima delle melanzane oblunghe deve essere di cm. 12 con un diametro min. di cm. 5; quelle globose debbono avere un diametro min. di cm. 8.

POMODORI

Debbono essere ottenuti dalle cultivar che producono pomodori da consumarsi freschi oppure da cuocersi al forno: le bacche debbono avere dimensioni medie, a superficie liscia, poco acquose, con scarsità di semi. La forma dipende dalle cultivar stagionali.

Debbono essere confezionati senza foglie o ramificazioni di sostegno.

Debbono essere al punto giusto di maturazione evidenziando superfici di colore rosa o verde-rosa. Per la preparazione di pomodori al forno, le bacche possono essere solcate con setti notevoli e con pochi semi.

Saranno respinte all'origine le confezioni di pomodoro in cui anche una sola parte delle bacche presenti difetti riferiti al "marciume", alla "ticchiolatura" od a lesioni dell'epicarpo prodotte da grandine.

I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Sono richiesti pomodori tondi per insalata né verdi né maturi di diametro 70 mm. +/- 5% nella varietà tonda e mm. 40 +/- 5% nella varietà lunga; pomodori da forno tondi maturi diametro mm 80 +/- 5%

Il residuo secco rifrattometrico (R.S.R.) deve presentare valori minimi del 2.5%.

PEPERONI

Devono essere interi, dolci, di aspetto fresco, sani, privi di alterazioni visibili, puliti, bene sviluppati, esenti da danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature prodotte dal sole, muniti del peduncolo, privi di umidità esterne anormale, privi di odori e sapori estranei.

Pezzatura (lunghezza cm. 7, larghezza cm. 5, peso gr. 200 - tolleranza 10%). Colori: verde, giallo e rosso.

ZUCCHE

La zucca comune ha forma globosa,, più o meno schiacciata oppure allungata, a superficie liscia, costolosa o anche bitorzolosa; la buccia è di colore verde scuro, giallo o arancione; la polpa è sempre più o meno intensamente gialla; ha consistenza soda, farinosa, poco fibrosa.

I frutti devono essere stati raccolti a completa maturazione.

ZUCCHINE

Colore verde chiaro o verde scuro in conformità delle cultivar di provenienza; debbono possedere i caratteri della freschezza, avere una pezzatura omogenea, un peso contenuto tra gr. 150 e gr. 250, non debbono essere spugnose, pieghevoli, o con altre tare proprie di questo prodotto. Non debbono essere in stato di avanzata maturazione o esageratamente grandi. Il calibro di qualità è rappresentato da 14/21.

Debbono avere morfologia lineare, non debbono presentare globosità alle loro estremità o colorazione giallastra.

Devono essere intere e munite del peduncolo, che può essere lievemente danneggiato e non superare i 3 cm di lunghezza.

CIPOLLA

I bulbi devono essere sani, puliti, interi, le prime due tuniche esterne e il segmento dello stelo devono essere secchi, non devono essere germogliati ed essere senza radici. Il colore del bulbo sarà bianco, arancio o viola in conformità della cultivar di origine.

Il diametro minimo dei bulbi deve essere di cm. 8. La bianca di Napoli nelle produzioni primaverili ha le radici.

Il conferimento delle cipolle può avvenire in sacchi a rete sigillata e provvista del prescritto cartellino inamovibile di provenienza e peso

VERDURE PER CONDIMENTI (Odori)

AGLIO

deve avere la tunica esterna allo stato secco fibroso, la tunica dei bulbilli può essere ancora tenera nelle produzioni primaticce. I bulbilli debbono essere sodi e turgidi ben aderenti tra loro. Le radici non debbono essere presenti.

I bulbi debbono avere un diametro minimo di cm. 6.

PREZZEMOLO - SALVIA – ROSMARINO - BASILICO

Deve essere mondato dalle radici, non deve essere di origine selvatica, deve essere di taglio recente; deve essere conferito in mazzette come tutti gli altri vegetali freschi da condimento rappresentati da - salvia - rosmarino - alloro - che fanno parte della fornitura in oggetto.

SEDANO VERDE DA ODORI

deve essere sano, intero, pulito, turgido, naturalmente eretto, costituito in singole piante intere, avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.
Sono richiesti sedani di pezzatura media 700/800 gr.

IMBALLAGGI DELLE VERDURE FRESCHE E DA CUOCERE

Gli imballaggi delle verdure debbono essere costruiti in materiale plastico, legno o in cartoni. Devono essere validi alla conservazione, puliti, asciutti.

Sull'imballaggio deve essere riportata la relativa tara; gli scostamenti non possono superare il 15% in più o in meno.

Gli imballaggi non saranno cauzionati e pertanto sono da considerarsi a rendere a spese e cura della Ditta fornitrice.

La consegna dei prodotti dovrà essere effettuata negli orari prefissati dall'Ente.

Gli ortaggi e la frutta prodotti sul territorio della Regione Emilia Romagna con metodo biologico debbono provenire da Aziende iscritte all'albo regionale (art. 5 L.R. 16/9/93) che operino nel rispetto del Regolamento CEE n. 2092/91 del Consiglio del 24/6/91 e del Decreto Ministero Agricoltura e Foreste del 25/5/92 n. 338.

I prodotti agricoli vegetali devono essere provvisti di confezione originale del produttore, con la seguente etichettatura: specie, denominazione del produttore e n. di eventuale iscrizione all'Albo regionale, indirizzo della ditta e della scritta agricoltura biologica --regime di controllo CEE.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi devono essere puliti, di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma), sani, senza attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.), privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, uniformemente essiccati.

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

Cultivar richieste: **CECI** (cottoio, migno, principe); **FAGIOLI** (borlotto, scozzese, cannellini, spagna, lima); **LENTICCHIE** (Villalba, leonessa, Altamura, Mormanno, Castelluccio).

ORZO PERLATO

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

PATATE

Le patate con differenti quotazioni di mercato sono distinte in:

- patate novelle
- patate comuni

Caratteristiche e requisiti delle patate novelle o primaticce:

- sono costituite dai tuberi raccolti in lieve anticipo sulla maturazione fisiologica; è un prodotto stagionale.
- debbono essere: intere, sane, pulite (senza residui di terra o di sabbia, ben solidificate senza tracce di colorazioni verdi esterne ed interne, esenti da imperfezioni morfologiche che ne alterino la globosità o che riconducano al rachitismo del tubero.
- debbono possedere un peso singolo non inferiore a gr. 80.
- debbono avere origine nazionale.

Caratteristiche delle patate comuni:

- le patate comuni debbono evidenziare una globosità omogenea senza avvallamenti o deformazioni dequalificanti il tubero;
- la partita di patate dovrà avere un assortimento omogeneo ed ogni singolo tubero dovrà avere un peso compreso fra i gr. 150 e i gr. 300.

- dovranno essere sane e prive di residui terrosi, da odori anomali, non dovranno manifestare lesioni da insetti o abrasioni da traumatismo.
- non dovranno presentare germogli, tracce di verde epicarpale (solanina), né macchie brune esterne ed interne al tubero.
- non dovranno manifestare condizioni di congelamento sia pregresso che in atto.

Non saranno accettate patate con muffe, marciume o affette da rogna nera, o con morfologia bernoccoluta o con segni di rachitismo o atrofia.

Per le patate sono consentiti imballaggi in legno, rete, sacchi.

Ogni contenitore deve riportare su apposito cartellino inamovibile, la ditta di produzione, la tara o il peso netto, la provenienza territoriale del prodotto.

Non sono ammesse sostanze antigermoglio all'interno della confezione.

In assenza dei requisiti richiesti le patate saranno rinviate all'origine.

FRUTTA FRESCA E AGRUMI

Le qualità e le caratteristiche della fornitura in oggetto, sono definite dalle seguenti disposizioni governative: D.M. n. 200 del 7/8/59; Legge n. 268 del 13/5/67; D.M. 28/8/72; D.M., del 7/4/73.

Inoltre debbono risultare conformi alle disposizioni, relative ai residui fitosanitari emanate nel supplemento della Gazzetta Ufficiale n. 202 del 30/8/1990 e successive modificazioni.

La frutta oggetto della presente fornitura:

- deve essere allo stato fresco, (di prima qualità);
- deve essere esente da difetti esterni, visibili sull'epicarpo, e/o da difetti interni come quelli nella polpa, che siano indicazione di prodotto avariato o che si sta degradando.
- deve presentare peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste.
- deve possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto.
- deve aver raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo od essere avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere nelle dispense.
- i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati) composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione.
- non devono essere presenti frutti avvizziti e appesantiti.
- non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopramaturazione.
- deve essere intera, sana, pulita, priva di umidità esterna anormale, priva di odore o sapore estraneo, raccolta con cura e il buon grado di maturazione, sviluppo e colorazione tipici della varietà.

Le qualità richieste in base ai mesi di produzione sono:

ciliegie, albicocche, mele, pesche, susine, pere, uva, banane, arance, mandarini, limoni, caki, mapo, mandarancio, clementine, kiwi.

Ogni singolo prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche organolettiche e merceologiche:

ALBICOCCHE

Debbono essere sane, di giusta maturazione, senza segni evidenti sulle superfici, aprirsi longitudinalmente sotto la pressione digitale in due corpi, la sciando libero il seme, la polpa deve essere soda e ripetere il colore naturale del frutto. Non debbono presentare difetti o presentarsi in avanzata maturazione con polpa flaccida e di colore tendente, anche in parte al bruno.

ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

CILIEGIE

Possono essere di maturazione a maggio, come la moretta di Vignola o la moretta di Cesena o la Precoce di Bolzano, oppure di maturazione giugno-luglio, come la Durona di Cesena, la Durona di Vignola, la Durona di Verona ed altre varietà.

Sono escluse dalla fornitura le amarene, le visciole, le marasche.

Le drupe possono essere tondeggianti o ovulari, la sutura deve essere accennata o assente, il colore varia dal giallo al rosso che può avere tonalità rosa fino al rosso scuro. La polpa ripete i colori del frutto. Debbono avere il peduncolo, debbono essere sode e mature, per le varietà precoci, il diametro minimo deve essere di cm 1,5, per le altre varietà non inferiore a 2 cm.

Non saranno accettate ciliegie con bruciature, con lesioni parassitarie, con ammaccature o di provenienza estera.

MELE

Possono avere origine dalle cultivar autunnali o dalle cultivar invernali.

La provenienza delle mele deve essere nazionale, privilegiando quelle del Trentino Alto Adige, dell'Emilia Romagna, del Veneto e del Piemonte.

I frutti dovranno avere il peduncolo.

Le mele dovranno essere sane, mature, prive di odori assunti in fase di stoccaggio, con forma e sviluppo tipici per la cultivar da cui provengono.

Le mele da tavola dovranno avere una grammatura di gr. 150 e quelle da forno di gr 200. Calibrature richieste 70/80/90.

Le mele potranno essere confezionate in imballaggi a due strati su fogli alveolari per ogni strato.

Deve essere indicato l'avvenuto trattamento post-raccolta.

PERE

Sono ottenute sia nei mesi estivi che autunnali. Le pere per qualsiasi tipo di consumo siano destinate, devono essere sane, a giusta maturazione, con morfologia, sviluppo e colore corrispondenti alle varietà di cultivar da cui provengono. La polpa deve essere soda, succosa e dolce. Le pere devono appartenere alla categoria extra o a quella classificata di I°. Devono avere il proprio peduncolo.

Non dovranno presentare difetti di forma, avere pesi omogenei, non presentare la Ticchiolatura, né altre alterazioni di ordine traumatico.

Per le pere da tavola le grammature debbono essere comprese fra gr. 150 e 180.

Nell'imballaggio le pere non debbono oscillare nel proprio alveolo ma combaciare perfettamente alle sue pareti a garanzia che non vi siano state sostituzioni con altri prodotti di pezzatura inferiore.

Le pere a prescindere dalla loro categoria, dovranno essere contenute in imballaggi ad un solo strato in fogli alveolari; quelle da cuocere anche in cassette allo stato sfuso, ferma restando la categoria e la grammatura.

PESCHE

Le qualità da fornire sono rappresentate dalle pesche a pasta gialla - a pasta rosa-bianca e le pesche noci.

Il frutto dovrà essere intero, selezionato, di recente raccolta e non proveniente da conservazione prolungata in magazzini frigoriferi, dovranno essere di giusta maturazione, la polpa dovrà essere compatta, succosa e soda.

Saranno respinte le pesche in avanzata maturazione o con macchie scure all'interno della polpa. Dovranno possedere una "tenuta" di oltre due giorni.

Debbono avere una grammatura compresa tra i gr. 150 ed i gr. 170.

Debbono essere confezionate ad un solo strato su fogli alveolari in robusti imballaggi.

SUSINE

Dovranno essere intere, sane, mature, pulite; non dovranno manifestare difetti; il diametro è stabilito tra i 4 e 6 cm in conformità alla varietà. Dovranno essere fornite in cestini contenuti in appositi imballi. Ogni frutto deve avere il suo peduncolo. Debbono essere di I° qualità. Il calibro richiesto corrisponde a : 30-35-40-45.

UVA DA TAVOLA

Sarà conferita in grappoli con sviluppo uniforme, con acini ben turgidi, puliti, esenti da difetti o da incipienti muffe. Gli acini devono essere ben saldi al proprio graso e dolci.

L'eliminazione degli acini difettosi per immaturità o per inizio del degrado organico, può essere tollerata se il taglio avviene aderente al graso e se il numero degli acini asportati non conduce ad un diradamento con evidenti effetti antieconomici per l'Ente

BANANE

Questo prodotto è presente sui mercati tutto il periodo dell'anno. I frutti devono avere forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore verde-giallo deve essere intera e senza ammaccature.

La polpa, dolce e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità.

Le banane possono essere conferite allo stato sfuso con segmento del peduncolo o in grappolo, congiunte con le proprie connessioni ad una parte del casco

Le banane saranno conferite nella loro confezione originale del Paese di provenienza.

Il peso medio è compreso tra 130 - 150 gr.

CACHI

Rappresenta una produzione autunnale. I cachi dovranno essere maturi, a superficie tesa-elastica, di colore arancione-rosa con buccia integra, debbono conservare il loro calice, non debbono presentare difetti o manifestare odori impropri a questa derrata.

Le singole pezzature avranno un peso medio compreso fra gr. 150 e gr. 200.

Il prodotto sarà conferito in confezioni monostrato su appositi fogli alveolari all'interno dell'imballaggio secondario, oppure in vaschette di materiale per alimenti, sempre contenute in identico imballaggio.

FRAGOLE

I frutti devono essere provvisti di calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco), esenti da attacchi di insetti, da tracce di malattie e da terriccio. Possono essere meno omogenei per quanto concerne le dimensioni, la forma, l'aspetto; per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca.

KIWI

I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o virus.

La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 gr di peso unitario.

GLI AGRUMI

ARANCE

Questa bacca di forma rotonda o ovale deve essere di colore arancio o rosso arancio deve avere superficie con porosità poco marcata; il pericarpo e il mesocarpo debbono esser sottili ed aderenti, il frutto deve essere turgido, superficie tesa, di consistenza soda carnosa, deve essere succoso, deve conservare, essendo un frutto sessile, il tessuto che univa la bacca al ramoscello di crescita.

Il calibro richiesto deve essere stimato sulla base di 120 e 108 cui corrispondono le esigenze di razione-porzione.

Peso richiesto dei frutti gr 150.

Debbono provenire dalla cultivar con pochi semi.

Non dovranno presentare difetti di crescita, essere state sottoposte ad alcun processo termico o chimico per accelerarne la maturazione, non devono avere polpa stopposa (vecchio). Devono rispettare la loro composizione espressa mediamente in 83/84% di acqua in 1/1,5 di acido citrico e nel 6% di zuccheri; fibra secca fino a 100.

Le confezioni dovranno rispettare le norme C.E.E; per le categorie extra e per i frutti di categoria 1°, le confezioni saranno di due strati nell'apposito contenitore.

LIMONI

Sono bacche verdi se acerbe e gialle a maturazione. debbono avere buccia (pericarpo) gemmata, tesa.

Non debbono presentare macchie brune in superficie, né flaccidità alla pressione digitale, debbono essere succosi. Debbono avere una composizione chimica di normale maturazione corrispondente mediamente al 83/84 di acqua, al 5% di acido citrico e al 0,1% di zuccheri; fibra secca fino a 100.

Il calibro richiesto corrisponde al 360 della 1° categoria. La grammatura singola deve essere compresa fra i gr. 100 e i 130.

CLEMENTINE - MANDARANCI - MAPO

I frutti devono essere interi, sani, esenti da danni e alterazioni dovute al gelo, puliti (in particolare senza residui di prodotti antiparassitari), privi di odore e sapori estranei, privi di umidità esterna anomala. I frutti potranno essere sottoposti allo "sverdimento". Questo procedimento é permesso solo a condizione che gli altri caratteri organolettici naturali non vengano modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi. I frutti di questa categoria devono presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione. La calibratura é determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto.

Sono esclusi i frutti per i quali i diametri siano inferiori a 35 mm.. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto. Acidità >5 g/l misurato in acido citrico.

MANDARINI

Deve esser indicata sulla confezione originale la categoria extra o I°.

Per questo frutto sono previste richieste di due tipi:

- mandarino normale
- mandarino tardivo

Hanno bacche di spessore più ridotto dell'arancia, sono globosi, rotondeggianti, colorito arancio intenso, hanno una composizione mediamente riconducibile a: acqua 78%, acido citrico 0,3%, zuccheri 1,3%, fibra fino a 100.

Il prodotto deve esser a giusta maturazione naturale, esente da difetti di forma, deve essere proposto in pezzature omogenee, deve corrispondere alla prima qualità, il distacco del pericarpo deve essere agevole, lasciando invece un endocarpo turgido e succoso, con pochi semi. Debbono conservare la rosetta o punto di attacco al ramo da cui sono stati recisi. Il confezionamento deve avvenire in contenitori originali per provenienza territoriale; le confezioni possono contenere più strati di frutti. Saranno rifiutati mandarini con polpa stopposa per manifesta disidratazione, commercialmente definita vecchia.

Tutti gli agrumi elencati nel presente allegato tecnico, se sottoposti a trattamenti conservativi in fase di confezionamento debbono riportare all'interno della confezione stessa, o sulle cartine avvolgenti il singolo frutto, la sostanza impiegata (es.: difenile) in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme legislative e di quelle emanate durante il periodo della fornitura degli agrumi.

Saranno respinte all'origine frutta ed agrumi con manifesto appassimento per mancanza di turgore, con processi di iniziale degrado organico, con ammaccature, abrasioni, cicatrici, screpolature,

tacche crostose, malformazioni e tutte quelle anomalie che collocano il prodotto nelle categorie degli scarti di produzione.

IMBALLAGGI DELLA FRUTTA

La frutta conferita in contenitori di materiale plastico, o di legno o in cartonlegno o di cartone, deve essere originale e non sostituita con altro contenitore; deve riportare la ragione sociale della ditta produttrice, la tara ed il suo scostamento, la categoria (extra o I°), il calibro e il numero dei pezzi contenuti.

Deve indicare in lingua italiana, ad eccezione delle banane, la categoria di appartenenza e la calibratura delle mele, arance, limoni.

Gli imballaggi devono essere puliti e non contenere altro materiale estraneo al prodotto contenuto.

Non debbono presentare lesioni che ne compromettano il contenuto.

Per la frutta biologica vale quanto più sopra espresso per i contenitori della verdura.

Per tutte le altre norme del capitolato valgono quelle descritte nella parte generale del capitolato per l'acquisto di prodotti di origine vegetale.

PRODOTTI CASEARI

FORMAGGI

Devono essere rispettati i limiti microbiologici riportati nel Cap.II . Allegato "C" al D.P.R 54/97.

LIMITI BATTERIOLOGICI PER I FORMAGGI A PASTA MOLLE espressi in UFC/g di prodotto

	Range di accettabilità			
	m	M	n	c
Coliformi a 30°C	10.000	100.000	5	2
E. Coli	100	1.000	5	2
Stafilococco aureo non enterot.	100	1.000	5	2
Stafilococco aureo enterot	Assente in 1 g		5	0
Salmonella spp	Assente in 25g		5	0
Listeria monocytogenens	Assente in 25g		5	0
Yersinia enterocolitica Biosierotipi patogeni	Assente in 25g.			

CARATTERISTICHE

Devono provenire da laboratori regolarmente autorizzati e provvisti di riconoscimento CE.

Devono rispettare la normativa vigente recepita con il D.P.R. 54/97, la legge 30 aprile 1962 n. 283, il DPR 30 ottobre 1955 n. 1269, il D.M. 31 dicembre 1988 e tutte le successive modificazioni.

Devono avere subito una stagionatura naturale tale da assicurare la giusta maturazione richiesta dal particolare tipo di prodotto.

Devono essere esenti da difetti esterni dovuti a marcescenza o ammuffimento e da difetti interni dovuti a fermentazioni indesiderate. Non devono avere odori e sapori anomali.

Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di puro latte vaccino fresco non marginato, senza aggiunta di sostanze grezze estranee al latte quali farina, patate, fecola, ecc.; non aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere l'odore e il sapore di formaggi maturi.

Non devono avere la crosta formata artificialmente e, anche se stagionati, conservare la morbidezza e la pastosità caratteristiche specifiche dei formaggi di puro latte vaccino e le caratteristiche delle varie qualità.

Non devono essere bacati da acari e colorati all'esterno od all'interno.

Devono essere prodotti con tecnologie e con materie prime conformi alle norme di legge vigenti ed essere accompagnati dalle indicazioni e dichiarazioni richieste relativamente alla produzione, alle caratteristiche di ciascun prodotto ed agli eventuali additivi consentiti, in particolare ai requisiti richiesti dalla legge 30 aprile 1962, n. 283, in fatto di igiene, dal D.M. 31 marzo 1965 e s.m. in fatto di additivi chimici, dal D.Lgs 37/1/92 n. 109 e dal D.Lgs 16/2/93 n. 77 in fatto di etichettatura, dalla legge 2 febbraio 1939 n. 396 in fatto di composizione chimica, dalla legge 10 aprile 1954, n. 125, e dal D.P.R. 10 ottobre 1955, n. 1269 per quanto riguarda i formaggi tipici o con denominazione di origine.

Devono avere le forme in uso sul mercato ed essere di buona qualità.

Devono essere avvolti in carta e altri materiali e contenitori prescritti per legge e che comunque permettano di garantire al prodotto il non inquinamento e/o alterazioni che modifichino le caratteristiche organolettiche dei prodotti.

Devono riportare nella etichetta oltre alle indicazioni prescritte per legge, la data di scadenza e la ditta produttrice.

Contenuto minimo in materia grassa, riferito alla sostanza secca, rispettivamente prescritto:

Formaggi molle da tavola (crescenza, stracchino di Milano, taleggio, casatella ed altri analoghi)

50%

Formaggi a pasta filata di latte di vacca (mozzarella, caciocavallo ed altri formaggi analoghi)

44%

Fontina

45%

Asiago e Montasio

30%

Formaggi di tipo svizzero (emmental, groviera, friburgo)

45%

Grana parmigiano-reggiano

32%

Altri formaggi duri (morlasco, ecc.)

27%

Altri formaggi molli e teneri

45%

CACIOTTA

Prodotta da latte vaccino e latte di pecora; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o di altro, dovuti a fermentazioni anomale od altre cause.

EMMENTHAL

tipo bavarese a pasta cotta, soda-elastica, di colore giallo paglierino, con occhiatura di giusta proporzione, a forma circolare, a superficie lucente; il grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 46%, deve avere una maturazione di circa 3 mesi, sapore dolce, gradevole. Può essere offerto come formaggio intero o in porzioni da gr. 100 confezionate sottovuoto.

FONTINA

formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C. La salatura é effettuata a secco, con tecnica caratteristica. Periodo medio di maturazione tre mesi; temperatura: 6°-10°C. e, comunque, non oltre i 12°C; umidità: 900 saturazione: ottenute per naturale condizione di casera.

E' usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo con facce piane o quasi piane;
- peso da 8 a 18 chilogrammi con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- dimensioni: altezza cm. 7-10; diametro cm.30-45, con variazioni, in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta compatta, sottile, dello spessore di circa mm.2;
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, di colore leggermente paglierino, fondente in bocca, sapore dolce caratteristico.

FORMAGGIO SPALMABILE DA GR 100

Formaggio fresco tipo "Philadelphia", prodotto secondo le vigenti leggi in materia.

ITALICO

Prodotto da puro latte vaccino fresco. Il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere il 50%. D.M. 29/12/1973; deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura; deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

PARMIGIANO REGGIANO

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ed acidità di fermentazione, dal latte di vacca. Il formaggio stagionato deve presentare le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate;
- dimensioni: diametro da 35 a 25 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm; colore della pasta: da giallo paglierino a Paglierino; confezione esterna: tinta oscura ed oleatura; fragrante, delicato, saporito, ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia; occhiatura minuta, appena visibile; spessore della crosta: circa 6 mm.
- Tempo di stagionatura; oltre 18 mesi

ASIAGO

Formaggio semigrasso a pasta dura, semicotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture, di cui una scremata; o di una sola mungitura parzialmente scremata per affioramento e acidità naturale. Deve essere un formaggio maturo e presentare le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a scalzo basso diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane;
peso medio di forma: da 9 a 14 Kg, con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; dimensioni cm. 9/12, diametro cm 32/40 con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; crosta liscia, regolare, elastica; pasta: per il formaggio da tavola, compatta, con occhiatura sparsa piccola o di media grandezza, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce.

TALEGGIO

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca, intero. Il formaggio maturo deve presentare le seguenti caratteristiche:

forma: parallelepipedo quadrangolare, scalzo dritto con facce piane;
peso medio di ogni forma: da 1,7 a 2,2, con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
crosta sottile, morbida e rosata; pasta unica, colore da bianco a paglierino;
sapore: caratteristico, leggermente aromatico.

MOZZARELLA

- deve rispettare la normativa vigente in particolare per quanto riguarda la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione (D. L. del 1.4.86 n.98);
- caratteristiche:

contenuto di acqua	58-62%
sostanze proteiche	16-18%
ceneri	3-4%

- il prodotto deve essere conforme al D.M. 18/3/94 (prova della furosina)

RICOTTA

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale;
- deve essere fornita di recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, altre.

STRACCHINO

Formaggio ottenuto da latte vaccino intero. La pasta deve essere molle, cremosa, cupulare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione , colorito bianco-burro.

Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%.

La maturazione non deve oltrepassare una settimana a temperatura controllata pari a 4°C.

YOGURT

I requisiti microbiologici minimi raccomandati dovranno essere quelli indicati dall'Istituto Superiore di Sanità

REQUISITI MICROBIOLOGICI MINIMI DELLO YOGURT - All. "C" Cap. II D.P.R. 54/97.

	Alla Produzione	Alla Distribuzione
Germi specifici di fermentazione vivi:		
Lactobacillus bulgaricus	1x10 ⁸ - 1x10 ¹⁰ /g	1-5x10 ⁶
Streptococcus Thermophilus	1x10 ⁸ - 1x10 ¹⁰ /g	1-5x10 ⁶
Coliformi	M= 0 M= 5 n = 5 c=2	m= 0 M= 10 n=5 c=2
Contaminanti saprofiti (schizomiceti mesofili e miceti)	in n. tale da non modificare le caratteristiche organolettiche del prodotto	
Salmonelle	assenti in 25 g.	assenti in 25 g
Stafilococco aureo	assente in 1 g.	assente in 1 g.

Deve essere a base di latte intero o parzialmente scremato.

Deve essere preparato o confezionato in conformità alle norme di legge vigenti, solo in quelli alla frutta é permessa l'aggiunta di frutta (senza pezzi), in questo caso deve essere riportata l'indicazione del tipo di frutta aggiunta.

Deve avere la confezione normalmente in uso sul mercato.

Deve essere indicata, oltre alle indicazioni previste per legge, la data di scadenza.

La consegna presso la dispensa deve avvenire con significativo anticipo sulla data stessa.

BURRO

La denominazione "burro" é riservata al prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca ed al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due indicati prodotti, che risponde ai requisiti chimici, fisici, ed organolettici sotto indicati. Le materie prime utilizzate per la produzione del burro devono essere sottoposte a filtrazione.

Caratteristiche:

La produzione e la vendita devono rispettare la normativa vigente sia italiana (in particolare legge 23 dicembre 1956 n. 1526 e DPR 54/97) che comunitaria.

Deve essere consegnato esclusivamente preparato in confezioni originali intere, contenuto in involucri non manomissibili, ermeticamente chiusi o in involucri chiusi con sigilli portanti la sigla della ditta confezionatrice e consegnati in modo che, in seguito all'apertura, siano resi inservibili. Sull'involucro che racchiude il burro, deve risultare, con caratteri indelebili e ben visibili ed in lingua italiana, la denominazione del prodotto, il peso netto, il cognome e nome o la ragione o denominazione sociale del confezionatore ed il luogo dello stabilimento di confezione.

Deve essere esclusivamente burro di centrifuga.

Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non deve essere in alcun modo alterato, avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore sia sulla superficie esterna che nelle parti interne.

Deve essere esente da muffe e da contaminazioni microbiologiche.

LATTE FRESCO E A LUNGA CONSERVAZIONE

Deve essere rispettato quanto previsto dall'O.M. 11/10/78 e integrati parametri previsti dalla L. 169 del 3/5/89, e quanto contemplato dalle Leggi n. 184 e 185 del 9/5/91 (in particolare si richiede il rispetto dei parametri conta cellule somatiche e ricerca sostanze inibenti)

LIMITI MICROBIOLOGICI PER IL LATTE- All. "C" Cap. II D.P.R. 54/97.

Prodotto alimentare	Determinazioni analitiche	N.* .C.	Limiti di tolleranza
Latte U.H.T	n. totale colonie (flora aerobica +32°C e termofila +55°C)	5 (1)	110 col/ml in tutte le u.c.
Latte intero pastorizzato	Coliformi	5 (3)	<0,3/ml in 4 u.c. <12/ml in 1 delle 5 u.c.

N* numero delle unità campione (u.c.) = lt. 1

(1) per ogni temperatura di incubazione

(2) la validità di tale tipo di latte non deve protrarsi oltre 90 gg. Da quello di confezionamento

(3) In tutte le u.c. la fosfatasi deve dare esito negativo

(4) Per il latte pastorizzato una percentuale di sieroproteine solubili non denaturate non inferiore all'11% delle proteine totali

N.B. per la listeria monocytogenes vedi tabella specifica.

- deve corrispondere per caratteristiche alle norme di legge nazionali ed alla Direttive CEE; in particolare legge 30 aprile 1962 n. 183, R.D. 9 maggio 1929 n. 994, alle O.M. 11/10/1978, D.M. 10/10/1985 e D.P.R. 54/97.

- avere colore, sapore caratteristico del latte;

- essere esente da alterazioni di ogni entità e da corpi estranei di qualsiasi natura;

- essere preparato, lavorato e trasportato secondo le norme di legge;

- esente da coliformi e da batteri patogeni (vedi tabella limiti di contaminazione microbica);

- deve riportare nella etichetta oltre alle indicazioni prescritte per legge, la data di scadenza, la ditta produttrice.

CARNI BOVINE

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283 del 30.4.62 e del D. L.gs 286/94 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Devono provenire da allevamenti nazionali.

Devono provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento riconosciuti M o S.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica);

Devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) di sostanze estrogene diverse dagli stilbenici, o sostanze ad azione anibronigena o gestagena, nonché altre sostanze ad effetto anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, (D.Lgs n. 118 del 27.1.92), nonché altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva CEE n.86/469 e successive modificazioni.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

La carne bovina fresca deve essere porzionata e confezionata sottovuoto.

Specie e categoria: bovini giovani, di produzione nazionale.

Età: fino al secondo dente incisivo da adulto (2 anni circa) o di età inferiore.

Requisiti dei macelli e dei laboratori di sezionamento

I macelli ed i laboratori di sezionamento incaricati della produzione di cui al presente capitolato devono essere riconosciuti idonei dal Ministero della Sanità ad esportare carni fresche nei Paesi comunitari, ovverosia devono essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, di bollo CEE "M" ed "S".

La lavorazione (il sezionamento, il disosso) ed il confezionamento devono essere effettuati dal 3° al 5° giorno dalla data di macellazione; tale data deve essere chiaramente indicata nella bolla di accompagnamento.

Temperatura del prodotto e dei locali di produzione e di deposito

Lo stoccaggio deve essere effettuato in locali frigoriferi tenuti permanentemente ad una temperatura inferiore o uguale a +2° C. Durante le operazioni di sezionamento e confezionamento, la temperatura interna della carne non deve mai oltrepassare i + 7° C. Subito dopo il confezionamento il prodotto deve essere immesso nei depositi frigoriferi, nei quali la temperatura interna delle singole confezioni deve rimanere inferiore o uguale a +2° C fino al momento della spedizione.

Imballaggio primario e secondario

Le carni dovranno essere consegnate in confezioni sottovuoto del peso singolo non superiore a Kg 3, esclusivamente per bistecche e spezzatino.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa (D.Lgs 108/92 e D.M. 572/96) per quanto a composizione e prove di migrazione.

Al momento della consegna non é ammessa nelle confezioni la presenza di abbondante sierosità a migliore garanzia della frollatura e della freschezza dei tagli, saranno inoltre contestate le singole confezioni che abbiano perso il sottovuoto.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

Etichettatura

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione del prodotto;
- b) stato fisico: fresco;
- c) categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono: bovino adulto.
- d) termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi preferibilmente entro" seguita dalla data composta di giorno, mese ed anno;
- e) modalità di conservazione;
- f) il nome o la ragione sociale del macellatore/confezionatore;
- g) la sede dello stabilimento di macellazione e confezionamento;
- h) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di produzione e confezionamento ("S,P,L") riconosciuto dal ministero della Sanità ai sensi del D.Lgs. 296/94, D.P.R 309/98, D. Lgs. 537/92;
- i) data di produzione espressa in giorno, mese ed anno;
- j) percentuale di grasso e rapporto collagene-proteine per i preparati a base di carne (hamburger, spiedini, ecc.)

Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le indicazioni di cui alle lettere a, b, c, d, e, f, g, i, del punto precedente. Una o più etichette sulla/e quale/i sia riprodotto il bollo sanitario CEE del laboratorio autorizzato.

Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

E' vietato il riciclaggio delle etichette.

Caratteristiche organolettiche

porzionati non macinati: colore bruno che tira al rosso vivo entro 30 minuti dall'apertura della confezione; odore tipico del prodotto fresco; assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi,

coaguli sanguigni, peli. Nella preparazione delle bistecche deve essere escluso l'uso della inteneritrice. Il liquido di colore rosa presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto del prodotto. Le carni fresche bovine confezionate sottovuoto debbono provenire da quarti posteriori di bovino adulto classificato U/2 oppure R/2 secondo il regolamento Comunitario che classifica le mezzene di vitellone (griglia Europ. 1-5).

Requisiti analitici

a) esame batteriologico: il fornitore deve produrre per ogni fornitura una certificazione emessa dal proprio laboratorio di controllo qualità oppure da laboratori esterni, in considerazione del D.P.R 309/98 che impone un autocontrollo ogni sei giorni di produzione.

Per ogni lotto inviato devono essere analizzate cinque unità-campione, il cui quadro batteriologico deve risultare conforme a quanto prescritto dall'allegato II per le carni macinate e all'allegato IV per le preparazioni:

STANDARD BATTERIOLOGICI E LIMITI DI ACCETTABILITA'				
Allegato II - carni macinate				
ESAME BATTERIOLOGICO IN TOTO	m	M	c	n
E. Coli	50/g	500/g	2	5
stafilococchi coagulasi + (xg)	100	1000/g	2	5
salmonelle	0	0g	0	5
m = standard batteriologico M = limite di accettabilità c = numero delle unità campionarie da m e M . Tutte le altre unità campionarie devono avere valori - m				

STANDARD BATTERIOLOGICI E LIMITI DI ACCETTABILITA'				
Allegato IV - preparazioni				
ESAME BATTERIOLOGICO IN TOTO	m	M	c	n
E. Coli	500/g	5000/g	2	5
stafilococchi aurei	500/g	5000/g	1	5
salmonelle	0	1g	0	5
m = standard batteriologico M = limite di accettabilità c = numero delle unità campionarie da m e M . Tutte le altre unità campionarie devono avere valori - m				

N.B. Si ritiene di inserire List. monoc. secondo l'Ordinanza ministeriale del 7.12.93, vedi tabella specifica nonché Yersinia Enterocolica e Compylobacter secondo la circolare RER n. 8 del 4/2/92.

b) sostanze inibenti selettivamente i ceppi microbici standard: il fornitore deve produrre per ogni fornitura una certificazione emessa dal proprio laboratorio di controllo qualità oppure da laboratori esterni. Per ogni lotto inviato devono essere analizzate cinque unità-campione; in tutte e cinque la ricerca delle sostanze inibenti deve dare esito negativo. La metodica analitica deve essere la seguente: disposizione diretta su piastra seminata con B. subtilis per 6 ore a 43°C.

c) lipidi (soltanto per porzionati macinati): il fornitore deve produrre per ogni fornitura una certificazione emessa dal proprio laboratorio di controllo qualità oppure da laboratori esterni. Per ogni lotto di porzionati macinati devono essere analizzate tre unità-campione impiegando il metodo Soxhlet; è consentito l'impiego di apparecchi automatici per l'analisi accelerata dei lipidi, purchè la metodica da essi utilizzata sia il Soxhlet, la percentuale di grasso non dovrà superare il 30% per il macinato da ragù ed il 15% per il macinato per svizzere. Oltre alla percentuale di lipidi va indicata in etichetta la succitata percentuale collagene-proteine, come previsto dal DPR 309/98 (vedi tabella allegata); la data di

scadenza non dovrà essere superiore ai 5 giorni rispetto alla data di produzione o confezionamento.

Identificazione del lotto

Sulle forniture mensili di ogni articolo potranno essere effettuati mensilmente gli accertamenti analitici di cui all'articolo precedente, che verranno eseguiti a richiesta dell'Ente e saranno posti a carico del fornitore.

Trasporto e commercializzazione

I prodotti porzionati confezionati sottovuoto devono essere trasportati ad una temperatura compresa tra 0 e + 3°C.

Il termine minimo di conservazione - indicato sull'etichetta sotto la responsabilità del produttore - è comunque inferiore a due settimane dalla data di confezionamento per i porzionati non macinati, mentre deve essere inferiore a sei giorni per quelli macinati.

E' fatto divieto assoluto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati.

Il trasporto contemporaneo può avvenire utilizzando un automezzo in cui siano predisposti settori separati mediante paratie tali da garantire temperature differenziate. I mezzi di trasporto utilizzati per consegnare le preparazioni a base di carne, devono essere dotati di un termometro con dispositivo di registrazione atto a registrare il rispetto delle temperature (Cap. IX D.P.R. 309/98 - Allegato I)

CARNI SUINE

Lombo suino fresco confezionato sotto vuoto di specie e categoria nazionale.

Requisiti dei macelli e dei laboratori di sezionamento

I macelli ed i laboratori di sezionamento incaricati della produzione di cui al presente capitolato devono essere riconosciuti idonei dal Ministero della Sanità ad esportare carni fresche nei Paesi comunitari, ovverosia devono essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, di bollo CEE "M" ed "S".

La lavorazione (il sezionamento, il disosso) ed il confezionamento devono essere effettuati dal 3° al 5° giorno dalla data di macellazione; tale data deve essere chiaramente indicata nella bolla di accompagnamento.

Temperatura del prodotto e dei locali di produzione e di deposito

Lo stoccaggio deve essere effettuato in locali frigoriferi tenuti permanentemente ad una temperatura inferiore o uguale a +2° C. Durante le operazioni di sezionamento e confezionamento, la temperatura interna della carne non deve mai oltrepassare i + 7° C.

Subito dopo il confezionamento il prodotto deve essere immesso nei depositi frigoriferi, nei quali la temperatura interna delle singole confezioni deve rimanere inferiore o uguale a +2° C fino al momento della spedizione.

Imballaggio primario e secondario

Le carni dovranno essere consegnate in confezioni sottovuoto del peso singolo non superiore a Kg 3.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa (D.Lgs 108/92 e D.M. 572/96) per quanto a composizione e prove di migrazione.

Al momento della consegna non è ammessa nelle confezioni la presenza di abbondante sierosità a migliore garanzia della frollatura e della freschezza dei tagli, saranno inoltre contestate le singole confezioni che abbiano perso il sottovuoto.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

Etichettatura

Le indicazioni concernenti la denominazione del prodotto, lo stato fisico fresco e la categoria commerciale degli animali (SUINO) devono essere indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile.

PRODOTTI AVICUNICOLI FRESCHI

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali allevati sul territorio nazionale e che in fase di macellazione siano stati sottoposti, in forma singola a visita sanitaria; inoltre le carni debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico e sanitario contenute nelle disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole e pertanto saranno conformi alle normative espresse nel D.P.R. n. 495/97 e nel DPR 559/92.

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della presente fornitura deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologici annonari; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive l'art. 11 della Legge 283 del 30/04/62 in materia di igiene dell'alimentazione.

Caratteristiche delle carni avicole:

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivanti debbono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati dalla propria pelle ed il dissanguamento deve essere completo.

Pertanto la cute se presente avrà colorito giallo-rosa chiaro, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di qualsiasi residuo riferito a penne o piume.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti a una irrazionale alimentazione del pollame. La temperatura a cuore delle carni avicunicole non deve essere superiore ai +4° centigradi per le carni refrigerate e -12°C per le congelate .

COSCE DI POLLO

Dette anche fuselli, fusi o perine, debbono essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa gr. 140/170; questo taglio corrisponde alla regione anatomica che ha per base scheletrica la tibia e il perone; i fusilli o cosce saranno ricoperti della loro pelle e devono essere sezionate in corrispondenza del piano articolato femoro-tibiale e all'estremità distale debbono essere recise lungo la linea mediana tarsica o un 1 cm. al disopra di questa articolazione interessando il metatarso.

PETTO DI POLLO:

Deve corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale: corrisponderanno ad un peso complessivo singolo inferiore ai gr. 300 e non superiore ai gr. 500, devono essere privati della pelle, dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee; coracoide e appendice cartilaginea dello sterno possono essere presenti in conformità al controllo pattuito.

Deve essere consegnato confezionato in sottovuoto e recante data di scadenza non superiore a 15 giorni e data di confezionamento precedente non oltre 48 ore rispetto alla data della consegna.

FESA DI TACCHINO:

Corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibrocartilaginea tenacemente connessa al

tessuto muscolare. Deve essere consegnata confezionata in sottovuoto e recante data di scadenza non superiore a 15 giorni e data di confezionamento precedente non oltre 48 ore rispetto alla data della consegna. Deve provenire da un maschio giovane con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi, peso circa 5 Kg,

Caratteristiche delle carni di coniglio.

1) La richiesta di carni di coniglio può interessare solo la coscia con annessa regione lombare. In questo caso non dovranno essere presenti vertebre toraciche o segmenti di costola. La sezione della lombata deve essere perpendicolare al rachide e non a forma di V. Il peso della coscia con lombate deve essere compreso fra i 600/800gr. Le carni avicunicole dovranno essere confezionate a regola d'arte e pertanto all'interno delle confezioni non saranno presenti liquidi o altro materiale estraneo al prodotto. I contenitori dovranno risultare idonei per il trasporto e la conservazione dei singoli prodotti ed essere ineccepibili sotto il profilo igienico anche se riciclati.

2) Saranno respinti all'origine partite di prodotti cunicoli che evidenzino sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità o vischiosità alla palpazione accompagnata da odore acre e pungente; tale condizione, equivalente ad una cattiva conservazione del prodotto, è accertabile anche odorando nelle carcasse di coniglio la ferita iugulotorica decisamente di odore nauseabondo se siano iniziati i processi di degrado biologico dei tessuti costituenti le carcasse di coniglio. Saranno respinte all'origine quelle confezioni segnatamente sporche per mancato lavaggio e disinfezione dei contenitori prima del carico (contenitori stercati o insanguinati).

3) Il trasporto delle carni avicunicole deve avvenire con automezzi dotati di impianti frigoriferi per non interrompere la catena del freddo.

UOVA

- devono essere fresche di gallina, selezionate, prodotte in condizioni igienico sanitarie ottimali;
- devono essere di produzione nazionale;
- devono essere di categoria qualitativa A come previsto dalla legge 419 del 3/5/71;
- devono essere di categoria di peso 4 (da gr.55 a meno 64);
- devono avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- non devono essere presenti odori estranei;
- non devono essere pulite con procedimento umido né con procedimento secco;
- devono essere rispettate tutte le norme relative alle modalità di imballaggio e di etichettatura (D.M. 21/3/73 e succ. ord. ed integr.) di questo prodotto;

In particolare devono essere indicate nelle fascette:

- a) nome, ragione sociale ed indirizzo dell'azienda che ha classificato la merce;
- b) il numero distintivo del centro di imballaggio riconosciuto CEE;
- c) la categoria di qualità, la categoria di peso;
- d) il numero di uova imballate;
- e) il numero indicante la settimana di imballaggio delle uova, eccetto nei casi previsti dall'art. 19 del D.M. 21/3/73 dove viene indicata la data di imballaggio; deve inoltre essere indicata la data di scadenza;
- f) deve essere garantita l'assenza di residui di sostanze antibiotiche e di salmonella.

Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio, e le seguenti caratteristiche chimiche e batteriologiche (ai sensi del D. Lgs. N. 65 del 4/2/93)

- | | |
|------------|------------|
| - lipidi | min. 10,5% |
| - proteine | min. 12,0% |
| - ph | 7,4 – 7,8 |

- colore (scala roche) 12
- stafilococchi assenti in 1g
- salmonelle assenti in 25g
- batteri mesofili $M=10^5/g$ o ml
- enterobatteri $M=10^2/g$ o ml

PROSCIUTTO COTTO ITALIANO DI I^ QUALITA'

Questo prodotto deve essere ottenuto dal posteriore di un suino maschio castrato, allevato sul territorio nazionale con peso vivo non inferiore ai Kg. 180.

Una volta macellati gli animali ed ottenuti i tagli anatomici, questi devono essere inviati alla trasformazione in impianti aventi carattere industriale e riconosciuti dal Ministero della Sanità idonei alla produzione di prodotti a base di carne (L/CEE).

La pezzatura commerciale valida del prosciutto cotto deve essere compresa tra 7/10 Kg.; non deve contenere polifosfati aggiunti e glucosio, mentre può essere addizionato con caseinati in misura non superiore al 2%.

Il prodotto si deve presentare con superficie esterna asciutta e morbida; la superficie di sezione é rosa opaca, compatta e mostra la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

Non saranno accettati i prodotti dove compaiono le seguenti alterazioni:

1. La cotenna ricopre l'intera superficie.
2. Presenza di sacche di gelatina o di sacche vuote.
3. Dopo esposizione all'aria la superficie di sezione appare screziata in forma massiccia da venature di colorito grigio-verde a causa dello sviluppo di latobacilli in grado di accumulare H_2O_2
4. Odore sgradevole prevalentemente dovuto alla presenza di idrogeno solforato.
5. Presenza di rigonfiamento o bombaggio delle confezioni a seguito di accumulo di CO_2 prodotta da batteri lattici per fermentazione degli zuccheri.
6. Presenza di un alto grado di inacidimento a causa di un forte abbassamento del pH come conseguenza di alte quantità di acido lattico prodotto da batteri lattici anche a temperature di 4°
7. Presenza di filamentosità o viscosità a livello superficiale, a causa di un accumulo di mucopolisaccaridi.

La data di confezionamento, all'atto della consegna, non dovrà superare i 20 giorni, in modo da evitare tempi troppo lunghi di stoccaggio che possono facilitare la produzione e l'accumulo di idrogeno solforato.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Le cosce suine fresche devono essere ottenute da animali nati, allevati e macellati in una delle seguenti regioni: Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

La materia prima da utilizzarsi deve essere ottenuta da animali che all'atto della macellazione devono avere un'età non inferiore agli 11 mesi ed il loro peso dev'essere di 150-180 kg., in modo da avere cosce da destinare alla stagionatura che abbiano un peso compreso tra i 10 e i 14 kg. (dopo rifilatura peso di 11-13 kg.).

Il periodo di stagionatura del prosciutto di Parma deve essere non inferiore ai 10 mesi per i prosciutti che a fine maturazione hanno un peso tra i 7 e i 9 kg., mentre non può essere inferiore ai 12 mesi per i prosciutti che a fine stagionatura hanno un peso superiore. Su ogni singola coscia deve essere presente un marchio di origine nel quale deve figurare la data di inizio lavorazione espressa in mese ed anno (legge 26/90). E' vietato l'utilizzo di qualsiasi trattamento chimico, mentre é consentito l'utilizzo di sale e pepe. La forma deve essere tondeggianti dopo la stagionatura, privo della parte distale, di imperfezioni esterne e con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore ad un massimo di 6 cm..

Il peso non deve mai essere inferiore a 7 kg.; il colore al taglio é uniforme tra il rosa ed il rosso inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse.

Aroma fragrante con carne dal sapore delicato e dolce.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione. E' ammessa la presenza di rari cristalli di tiroxina.

PRODOTTI VARI SURGELATI

Limiti microbiologici per i surgelati:

Determinazione analitica	Limiti
Carica microbica totale (aerobi mesofili)	300.000/g
Coliformi	< 1.000/g
Escherichia	< 10/g (ass.. in 0,1 grammi)
Anaerobi solfito-riduttori (forme vegetative e spore) incubazione a + 46°C.	< 30/g
Stafilococco aureo	< 100/g (assente in 0,01 g)
Salmonella e Listeria	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes 5 u.c.	non oltre 11/g in 4 u.c. non oltre 110/g in 1 u.c.

Fonte: Circolare Ministeriale n. 81 del 21/09/1978 Ordinanza ministeriale del 7/12/93 *

N.B. nel pesce Vibrioni patogeni assenti.

nelle carni di suino yersinia enterocolitica (biosierotipi patogeni) assenti in 25 g.

nelle carni di pollo Campylobacter jejuni-coli assente in 25 g.

PESCI SURGELATI E CONGELATI

STANDARD BATTERIOLOGICI E LIMITI DI ACCETTABILITA'				
ESAME BATTERIOLOGICO IN TOTO	n	c	m	M
Carica batterica totale	3	1	5x10 ⁴	5x10 ⁵
Escherichia Coli per gr.	3	1	<10	50
stafilococchi aurei	3	1	<10	50
salmonella spp in 25 gr.	3	0	0	0
Listeria monocytogenes in i gr (1)	5	3	11	110

I limiti di accettabilità proposti per i prodotti ittici in "Metodi per il controllo chimico e microbiologico dei prodotti della pesca (D.L 531/92)" Ist. Sup. di sanità (luglio 1994) - Laboratorio alimenti; (1) O.M. Sanità del 7.12.93 (Gazzetta U. n. 291 del 13/12/93)

- Deve essere di provenienza comunitaria ed ottenuto in stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.L.gs. 531/92.
- Deve essere di buona qualità e corrispondere alle norme di legge del D.L.gs. 110/92.
- Deve essere stato preparato da pesci freschi e commestibili.
- Qualora siano filetti questi devono essere esenti da materie estranee, da organi interni, da grumi di sangue, da membrane scure, non manifestare odori tipo fecoloide ammoniacale o di rancido anche dopo scongelamento.
- Non deve presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie ed esente da disidratazione intensa essendo sintomo di una errata applicazione del freddo.
- Deve presentare, dopo la cottura, il sapore caratteristico della specie ed essere esente da sapori e odori indesiderabili.
- La carne non deve presentare un aspetto lattiginoso o gessoso, essendo sintomo di un'avvenuta interruzione nella catena del freddo.
- Non deve avere parassiti incistati e non incistati.

- Deve essere presentato in contenitori di apposito materiale (D.M. 21 Marzo 1973 e succ. modif.).
- Deve avere l'etichetta con indicato la ditta produttrice, la sede dello stabilimento, il luogo e la data di produzione, la composizione, e gli altri requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92.
- I passaggi subiti dalla merce surgelata tra produzione e consegna dovranno essere documentati
- Nel caso presenti glassatura questa non deve superare il 10%;
- Non deve presentare zone con colorazione rugginosa o aggrediti da muffe.
- Non deve avere spine o lisce
- Deve presentare un tasso di mercurio inferiore a 0.5 p.p.m.
- Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18°C (sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori ai 3°C) e la differenza di temperatura fra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massima di 1°C
- La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 15°C.
- I prodotti, ad esclusione delle seppie, dovranno essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione di Kg 5.
- Devono rispettare i limiti di accettabilità indicati nella tabella n. 1

TIPOLOGIE RICHIESTE

Filetti di nasello da gr 160
 Filetti di platessa da gr 160
 Filetti di. San Pietro
 Seppia nazionale pulita
 Sogliola

PESCE FRESCO

In caso si pensi di richiedere forniture di pesce fresco in filetti già pronti, valgono le indicazioni riportate per i pesci congelati con l'unica differenza relativa ai limiti di accettabilità, che in questo caso sono:

STANDARD BATTERIOLOGICI E LIMITI DI ACCETTABILITA'				
PESCE FRESCO (intero o filettato)				
ESAME BATTERIOLOGICO IN TOTO	n	c	m	M
Carica batterica totale	3	1	5x10 ⁵	5x10 ⁶
Escherichia Coli per g	3	1	30	300
stafilococchi aurei per g	3	1	10	10 ²
Vibrio parahaemolyticus in 25g	3	0	0	0
salmonella spp in 25 g	3	0	0	0
Listeria monocytogenes in i g (1)	5	3	11	110

I limiti di accettabilità proposti per i prodotti ittici in "Metodi per il controllo chimico e microbiologico dei prodotti della pesca (D.L 531/92)" Ist. Sup. di sanità (luglio 1994) - Laboratorio alimenti; (1) O.M. Sanità del 7.12.93 (Gazzetta U. n. 291 del 13/12/93)

Filetti in commercio:

tipo di prodotto	Provenienza	Prezzo all'ingrosso + IVA al 15/3/00
Filetto di rombo	CEE	18.000/23.000
Filetto di halibut	CEE	14.700
Filetto di merluzzo	CEE	14.300
Filetto di dentice	Extra CEE	14.000/16.000
Filetto di cernia	Extra CEE	12.000/13.000

Per la provenienza, il prezzo e la tipologia di prodotto, sembra essere consigliabile come prima scelta l'halibut.

VEGETALI SURGELATI

- devono essere di buona qualità;
- devono corrispondere alle norme di legge e di Regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali alimenti, L. 30 Aprile 1962 n. 283, dal D.M. 31 Marzo 1965, D.M. 15 Giugno 1971, D.M. 15 Giugno 1975 e successive modifiche e dal D.Lgs. 27/1/92 n. 110;
- devono essere ottenuti da vegetali di prima qualità, al giusto grado di maturazione;
- non devono essere presenti impurità;
- non devono essere presenti macchie;
- non devono essere presenti spaccature;
- non devono presentare imbrunimenti;
- non devono avere colore diverso da quello tipico della specie;
- carote, zucchine e cavolfiori devono essere in sezioni regolari ottenuti da prodotto di origine;
- piselli e fagiolini devono esser interi, non rugosi in superficie, turgidi, ben formati;
- gli spinaci devono essere in foglie intere;
- i fondi di carciofo non devono essere sbiancati;
- non devono avere odori anomali sia prima che dopo la surgelazione;
- non devono avere sapori anomali;
- non devono presentare dopo la cottura sapori, odori, colori anomali, cioè non caratteristici della specie;
- i prodotti preparati in sezione e quelli interi devono avere un alto grado di uniformità nelle dimensioni, forma, colore, ed aspetto;
- devono essere assenti additivi chimici;
- i residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori ai limiti massimi previsti dalla vigente legislazione;
- devono essere privi di germi patogeni e/o loro tossine;
- devono essere privi di qualunque sostanza o germe, che possano compromettere la conservazione dei prodotti;
- devono essere contenuti in apposite confezioni adatte alla conservazione a basse temperature (D.M.21 marzo 1973 e succ. mod.);
- devono avere l'etichetta con indicato la ditta produttrice, lo stabilimento, il luogo e la data di produzione e gli altri requisiti di legge;
- i passaggi subiti dalla merce surgelata tra produzione e consegna dovranno essere documentati;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica)
- non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

MINISTRONE DI VERDURA CON LEGUMI

Il minestrone surgelato deve essere preparato con verdure sane, fresche, sbucciate, lavate, scottate e surgelate con sistema IQF. Gli ingredienti sono di seguito elencati nelle percentuali rispettivamente indicate a lato di ogni ingrediente:

- patate	20%
- carote	15%
- piselli	15%
- fagiolini	10%
- pomodoro	10%
- zucchine	6%
- fagioli	4%
- sedano	5%
- cavolfiore	5%

- bieta o spinaci 5%
- porro o cipolla 4%
- prezzemolo 1%

Viene tollerata una possibile variazione in eccesso o in difetto dei singoli ingredienti del 10% sulla percentuale prevista.

MINISTRONE DI VERDURA SENZA LEGUMI

Stesse caratteristiche del minestrone sopra descritto; varia la percentuale dei seguenti ingredienti:

- patate 30%
- zucchine 11%
- carote 19%

tutti i legumi assenti.

ALTRE TIPOLOGIE

Basilico tritato in confezione da gr 250 - Bietola - Carote a rondelle - Cavolfiore a rosetta - Cuore di carciofo - Fagioli Borlotti - Fagiolini fini - Gnocchi di patate - Melanzane - Odori misti - Piselli fini - Prezzemolo tritato in confezione da gr 250 - Spinaci - Zucchine a rondelle

PASTA ALIMENTARE E RISO

PASTA

Requisiti analitici conformi alla L. 580 del 4/7/67, al DPR 502 del 30/11/98 e, per i limiti microbici, alla Circ. Ministero Sanità n. 32 del 3/8/85.

Tutti i tipi di pasta devono:

- essere di buona qualità;
- corrispondenti per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti, in particolare legge 30 Aprile 1962 n. 283 e legge 4 Luglio 1967 n. 580 e successive modificazioni;
- avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime, semola, semolati, graniti, farine di frumento (duro, tenero) sfarinati da altri cereali e legumi, impiegati singolarmente o in combinazioni con acqua con o senza aggiunta di altri ingredienti;
- non avere odori o sapori di muffa;
- non avere odori o sapori di rancido;
- non avere sapori, colore, odori anomali o comunque sgradevoli al tipo di pasta prima e dopo la cottura;
- all'interno della confezione e ovviamente del prodotto non debbono essere presenti materiali estranei, di natura organica e inorganica;
- riportare la data di produzione (giorno, mese, anno), il peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione, la data di scadenza;
- avere umidità (a 105°C.) max 30% per paste alimentari fresche, 12,5% per paste di semola e all'uovo;
- dichiarare esattamente il tempo di cottura;
- il grado di spappolamento deve essere basso (pasta che all'esatto tempo di cottura cede al liquido una quantità di sostanza fino al 5,5%);
- avere una elevata tenuta di cottura [pasta per la quale il rapporto tra sostanza ceduta al liquido dopo 5' dall'esatto tempo di cottura (a 100°C.) è compreso tra 1,00 e 1,10];
- avere una elevata resa di cottura: pasta per la quale all'esatto tempo di cottura (a 100°C. il rapporto tra il volume finale e quello iniziale è superiore a 0,4);
- avere un elevato assorbimento dei condimenti: pasta in grado di assorbire oltre il 90% di un condimento standard;
- avere un basso grado di disfacimento dopo la sosta: pasta per la quale la quantità di sostanze cedute dopo 20' di sosta a 60°C. (senza liquido) è compresa tra 2,2 e 2,8;

CARATTERISTICHE SPECIFICHE DELLA PASTA DI SEMOLA

Su cento parti di sostanza secca

Tipo denominazione	Umidità max %	Ceneri		Cellulosa			
		A	B	A	B	D	E
Pasta di semola di grano duro	12,50	0,7 0	0,8 5	0,2 0	0,4 5	10,5 0	4
Pasta di semolato di grano duro	12,50	0,9 0	1,2 0	/	0,8 5	11,5 0	5

A = minimo

B = massimo

D = sostanze azotate (azoto x 5,70 minimo)

E = acidità espressa in gradi massimo (*)

(*) = il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare gr. 100 di sostanza secca.

CARATTERISTICHE SPECIFICHE DELLA PASTA ALL'UOVO

La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni Kg. di semola.

La pasta prodotta con l'impiego di uova deve essere posta in commercio con la sola denominazione di "pasta all'uovo" e deve avere le seguenti caratteristiche:

Su cento parti di sostanza secca

Umidità max	A	B	A	B	D	E
12,50	0,85	1,05	0,20	0,45	12,50	5

A= minimo

B = massimo

D = sostanze azotate (azoto x 5,70 minimo)

E = il grado di acidità è espresso dal numero di cm³ di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare gr. 100 di sostanza secca.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Prodotto alimentare	Determinazione analitica	N° U.C.	Limiti di tolleranza
Pasta all'uovo industriali secche	Carica micr. Tot. (aerobi mesofili +32°C.)	5 (1)	10 ⁴ /g in 3 u.c. 10 ⁶ /g in 2 u.c.
	Stafil. Aureo		10 ² /g in 3 u.c. 10 ³ /g in 2 u.c.
	Salmonella		assente in 25g in tutte le u.c.

N° numero delle unità campionarie - 5 u.c. = 5 Kg.

N.B. si ritiene di aggiungere: E. coli <100/g per Listeria monocytogenes vedi tabella specifica

RISO

Caratteristiche del riso parboiled - ARBORIO

- deve provenire dalla lavorazione di partite di risone almeno mercantile;
- il trattamento idrotermico non deve essere stato effettuato per risanare prodotti agricoli difettosi;
- deve presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare e uniforme;
- deve essere di colore giallognolo chiaro (cioè poco saturo: paglierino chiaro, ambra chiaro, ecc.) su tutta la superficie e per l'intero volume;
- deve avere granelli interamente gelatinizzati;

- non devono essere presenti granelli con colorazione tendente al rossiccio (per eccesso di trattamento) o con "ventre biancastro" (per difetto di trattamento);
- non deve avere odori sgradevoli (di muffe, di rancido, ecc.) e comunque sapori anomali sia prima della cottura sia dopo.

FARINE – GRISSINI – BISCOTTI – CRAKERS

Dovranno essere prodotti, commercializzati secondo le disposizioni di legge ed in particolare della legge del 4 luglio 1967 n. 580 e del D.P.R 30/11/98 n. 502.

Gli alimenti sotto indicati non devono essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, presenza di muffe o dei prodotti del loro sviluppo;

- non devono contenere additivi;
- non devono contenere residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge;
- devono avere confezioni tali da risultare sigillate all'atto della consegna in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; costituite da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto e debbono essere costituite da materiali non rompibili nelle usuali procedure di manipolazione. La confezione deve essere tale da non consentire, durante dette manipolazioni, incrementi di rotture, al di là dei limiti già precedentemente stabiliti. Dovranno inoltre riportare la data di produzione e di confezionamento.

PANE

Il pane dovrà, essere di tipo 0 prodotto con farina di grano duro e condito con olio d'oliva e dovrà corrispondere, rigorosamente sia per le caratteristiche del pane sia per quelle della farina con cui è fabbricato, alle prescrizioni di legge. Il pane dovrà inoltre essere fabbricato con lievito di ottima qualità e in perfetto stato di conservazione, dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi e fori, leggero in rapporto al suo volume e non presentare bruciature in superficie.

Il pane dovrà esser privo di odori estranei e sapori acidi, anche lievi, di gusto sgradevole, avere umidità nei limiti di legge in rapporto alla pezzatura.

La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita.

Il pane, di produzione giornaliera, dovrà inoltre essere consegnato non caldo in condizioni ineccepibili di freschezza.

Ogni panino dovrà essere incartato o comunque protetto singolarmente con materiale a norma di legge (D.M. 21/3/73 e D.Lgs 25/1/92, n. 108).

OLIO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

E' olio di oliva commestibile, l'olio di oliva che contiene non più del 4% in peso di acidità espressa come acido oleico e che, all'esame organolettico, non riveli odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffa, di verme e simili. L'olio extra vergine di oliva", deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive, non deve aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, che deve contenere più dell'1% in peso d'acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna; Alla denominazione olio extra vergine di oliva dovrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza;

Caratteristiche:

- deve essere limpido, fresco, privo di impurità;
- deve avere sapore gradevole e aromatico;

- deve avere colore caratteristico secondo la provenienza;
- devono inoltre essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti di igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva;
- sono esclusi i prodotti che rivelano odore di rancido, muffa, fumo o simili;

MARGARINA

La margarina vegetale deve rispondere ai seguenti requisiti:

- deve presentare colorazioni varianti dal bianco avorio al paglierino a seconda che sia o meno colorata;
- deve essere in perfetto stato di conservazione, privata di odori e sapori sgradevoli di alcun genere, in particolare di rancido;
- deve avere un contenuto di acqua inferiore al 14%;
- deve essere prodotta in stretta osservanza delle norme legislative, anche per quanto concerne i conservanti, coloranti e aromatizzanti.

CONSERVE ALIMENTARI

CARATTERISTICHE GENERALI

Le conserve alimentari devono essere conformi alle norme di legge vigenti in materia per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle derrate utilizzate e le procedure di preparazione e di confezionamento in contenitori di vetro oppure in banda stagnata (scatole, latte, ecc.), in modo da assicurare la buona conservazione dei prodotti ed il mantenimento dei requisiti prescritti.

Requisiti minimi delle conserve previsti dalla circolare n.8 del 4/2/92 della RER:

1 - Esame ispettivo per verificare la presenza di rigonfiamenti o altri difetti dell'involucro metallico	Respingere se anche una sola scatoletta della partita presenta difetti e passare al punto 2 solo se tutto regolare
2- Determinazione delle cariche batteriche totali (C.B.T.) nel centro e in superficie.	C.T.B. < 10 ⁴ g per le semiconserve Sterilità per le conserve.

Fonte: ICMSF

Le confezioni devono recare tutte le indicazioni richieste dalle norme, tipo prodotto, luogo di produzione, peso netto e peso sgocciolato, ingredienti ed additivi, ecc. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. (vedasi pag 14. D. L.gs 109/92)

TONNO AL NATURALE

Dovrà essere conservato in vasetti (no fresco) e possedere caratteristiche compatte.

PASSATA DI POMODORO

Si intende per succo di pomodoro il liquido polposo, convenientemente separato da bucce e semi, ottenuto per triturazione e setacciamento dei frutti freschi di pomodoro.

E' vietato diluire con acqua i concentrati di pomodoro per ottenere succo di pomodoro ricostituito.

I succhi di pomodoro debbono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei;
- b) assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori,
- c) rapporto zuccheri (percentuale di zuccheri nel residuo secco al netto di sale aggiunto) non inferiore a 42 (non inferiore a 40 qualora il rapporto acidità non sia superiore a 8,5);
- d) rapporto acidità (percentuale di acidi nel residuo secco al netto di sale aggiunto, espressa come acido citrico monoidrato, non superiore a 9,5; non superiore a 10 qualora il rapporto zuccheri non sia inferiore a 44);

- e) acidità volatile , espressa in acido acetico in misura non superiore a 0,40% di residuo secco al netto di sale aggiunto;
- f) impurità minerali in misura non superiore a 0,10% di residuo secco al netto di sale aggiunto;
- g) muffe (determinate con il metodo microscopico proposto da Howard) nei limiti non superiori ai: 60% di campi positivi a decorrere dal primo giorno successivo alla scadenza del secondo triennio.

Gli stessi prodotti possono essere dichiarati di "qualità superiore" qualora, unitamente agli altri requisiti minimi prescritti, presentino almeno:

- a) rapporto zuccheri, in misura non inferiore a 48 (non inferiore a 46 qualora il rapporto acidità non sia superiore a 8);
- b) rapporto acidità, in misura non superiore a 8,5 (non superiore a 9 qualora il rapporto zuccheri non sia inferiore a 49);
- c) acidità volatile, espressa in acido acetico, in misura non superiore a 0,20% del residuo secco al netto di sale aggiunto;
- d) impurità minerali, in misura non superiore a 0,05 di residuo secco al netto di sale aggiunto;
- e) muffe (valutate mediante esame microscopico, secondo il metodo Howard); valore medio dei campi positivi nelle scatole costituenti il campione, non superiore al 50% dei campi osservati.

Alle conserve di pomodoro é consentita l'aggiunta di:

- cloruro di sodio in misura tale che la percentuale di cloruri nel prodotto finito, espressa come cloruro di sodio, non superi il 10% del residuo secco; solo per sestuplo concentrato in pani la misura max. di cloruro di sodio può essere del 7;
- qualche foglia di basilico;
- é consentita l'aggiunta di estratto di basilico ottenuto dal vegetale fresco per confezioni in tubetti e per altri di contenuto inferiore ai gr. 250.

Sui contenitori dei prodotti debbono essere apposte, con caratteri chiari, evidenti ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- a) il nome e la ragione sociale e la sede legale del produttore;
- b) la sede e lo stabilimento di produzione;
- c) la denominazione della conserva;
- d) il peso netto espresso con il sistema metrico decimale;
- e) le eventuali aggiunte ammesse dalla legge vigente;
- f) le precisazioni in lingua italiana ed estera, dalle quali risulti che trattasi di prodotto fabbricato in Italia. Le indicazioni di cui alle lettere a) e b) debbono essere impresse o litografate direttamente sui contenitori. Le eventuali aggiunte debbono essere indicate con una dicitura "con aggiunta di: ""succo di pomodoro"" e/o ""semi-concentrato di pomodoro"" e/o ""cloruro di sodio"" e/o basilico"" e/o ""estratto di basilico"".

Tutti i prodotti sopra indicati non possono essere rilavorati e comunque utilizzati per l'alimentazione umana quando abbiano anche una sola delle seguenti caratteristiche:

- a) rapporto zuccheri inferiore a 35;
- b) rapporto acidità superiore a 12;
- c) acidità volatile superiore a 0,80% del residuo secco al netto del sale aggiunto;
- d) impurità minerali superiori a 0,15% del residuo secco al netto di sale aggiunto;
- e) colore, od odore o sapore anormale.

POMODORI PELATI

La denominazione "Pomodori pelati" é riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia. I pomodori pelati debbono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo;
- b) avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve di parassiti, di alterazioni di natura parassita costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa; non presentare in misura

sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare;

- d) il peso del prodotto sgocciolato non può essere inferiore al 60% del peso netto;
- e) essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti per contenuto netto non superiore a g. 400 e non meno del 65% negli altri casi;
- f) residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- g) media del contenuto in bucce, determinata su almeno 5 recipienti, non superiore a 3 cm. quadrati per ogni 100 gr. di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite. Possono essere dichiarati di qualità superiore i pomodori pelati che, unitamente agli altri requisiti minimi, presentino almeno:
 - peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto;
 - residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4,5;
 - media del contenuto in bucce, determinata su almeno 5 recipienti, non superiore a 1,5 cm. quadrati per ogni 100 gr. di contenuto. In ciascun recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Ai pomodori pelati e ai pomodori di qualità superiore é consentita l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%.

Per i pomodori pelati ai quali siano state effettuate le aggiunte di cui ai due commi precedenti, viene stabilito un limite di muffe (determinate con il metodo microscopico di Haward) nelle misure del:

- 30% di campi positivi per la qualità superiore;
- 40% di campi positivi per la qualità normale.

Possono inoltre essere aggiunti:

- cloruro di sodio in misura tale che la percentuale dei cloruri del prodotto finito, espressa in cloruro di sodio, non superi il 20% del residuo secco;
- qualche foglia di basilico.

CONFETTURA - MARMELLATA

Si intende per:

- 1) "confettura extra", la mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata di zuccheri e polpa di una sola specie di frutta, escluse mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uve, zucche, cetrioli e pomodori. Per la preparazione di 1000 gr. di prodotto finito la quantità di polpa utilizzata non deve essere inferiore a g. 450;
- 2) "confettura" la mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata di zuccheri e polpa e/o di purea di una sola specie di frutta oppure di due o più specie di frutta. Per la preparazione di 1000 gr. Di prodotto finito di quantità di polpa e/o purea utilizzata non deve essere inferiore a 350 gr.

I prodotti devono riportare sugli imballaggi, sui recipienti o sulle etichette apposte sui medesimi, conformemente alle modalità previste dalle norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, le seguenti indicazioni, ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili:

- a) la denominazione di vendita loro riservata completata dal nome del frutto o dei frutti utilizzati, in ordine decrescente di peso; tuttavia, per i prodotti ottenuti da tre o più frutti, l'indicazione dei frutti utilizzati può essere sostituita dalla menzione "più frutti" o da quella del numero di frutti utilizzati;
- b) l'elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi;
- c) la quantità netta;
- d) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea;
- e) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale;
- f) il termine minimo di conservazione;
- g) la menzione "frutta utilizzata gr.....": la cifra rappresenta, per 100 gr. di prodotto finito, i quantitativi di frutta utilizzati. La menzione "zuccheri totali gr....." per 100 gr.: la cifra rappresenta il valore rifrattometrico del prodotto finito. E' ammessa la tolleranza del +/- 3 tra il valore rifrattometrico contratto ed il valore indicato;

h) la menzione "da conservare al fresco dopo l'apertura" per i prodotti il cui tenore in materia secca solubile é inferiore al 63; tale dicitura non é però obbligatoria per i prodotti presentati in piccoli imballaggi il cui contenuto viene normalmente consumato in una sola volta (monoporzione);

L'elenco degli ingredienti deve essere completato con le seguenti menzioni obbligatorie: "albicocche essiccate", qualora siano state utilizzate albicocche disidratate con un procedimento diverso dalla liofilizzazione; "succo di barbabietole rosse per rinforzare il colore", qualora sia stato utilizzato succo di barbabietole rosse. L'anidride solforosa residua non é considerata ingrediente, qualora il suo tenore non sia superiore a 10 mg/Kg. L'aggiunta di acido ascorbico non autorizza alcun riferimento alla vitamina C.

SUCCO DI FRUTTA

- a) il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, fermentescibile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene.
- b) il prodotto ottenuto con succo di frutta concentrato mediante restituzione della proporzione di acqua estratta da succo al momento della concentrazione; l'aggiunta di acqua deve presentare caratteristiche appropriate, soprattutto dal punto di vista chimico, microbiologico e organolettico in modo da garantire le qualità essenziali del succo; restituzione dell'aroma con sostanze aromatizzanti recuperate all'atto della concentrazione dello stesso succo di frutta o di succhi di frutta della stessa specie. Tale prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche ed analitiche equivalenti a quelle del succo di frutta ottenuto da frutta della stessa specie secondo il procedimento di cui alla lettera a).

I succhi di frutta devono essere in confezioni tetrapak monodose.

ACETO BIANCO

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" é riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- a) una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a grammi 6 per cento millilitri;
- b) un quantitativo di alcole non superiore all'1,5 per cento in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con decreto del Ministero per l'Agricoltura e le Foreste, di concerto con quello per la Sanità.

Non viene accettato:

- aceto che all'analisi organolettica o chimica o microscopica risulti alterato per malattia o comunque avariato o difettoso per odori o sapori anormali, o infestato da parassiti;
- aceto che non corrisponda alla normativa vigente.

Sui recipienti deve essere riportata in lingua italiana la denominazione di "aceto" o "aceto di vino"

Devono essere inoltre indicati:

- a) il nome e la sede della ditta produttrice;
- b) lo stabilimento ove l'aceto é stato prodotto, mediante la dicitura "prodotto nello stabilimento di" seguita dal nome della località di produzione. Se la sede e lo stabilimento di produzione si trovano nella stessa località deve essere applicata la dicitura "sede e stabilimento di produzione in " seguita dal nome della località;
- c) la quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della gradazione di acidità così espressa: "il contenuto minimo litri ", " a gradi .. di acidità" con la tolleranza del 2,5 per cento;
- d) gli estremi dell'autorizzazione ministeriale.

Le indicazioni suddette devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con carattere di altezza e di larghezza non inferiore a 5 millimetri per l'indicazione di cui alla lettera a) e non inferiore a 2 millimetri per le altre.

MIELE

Il miele fornito può essere miele di produzione nazionale o miscela di mieli di origini diverse, e in tal caso ciò dovrà essere dichiarato sulla confezione.

Il miele conferito alle cucine deve essere stato prodotto nella stessa annata in cui avviene la consegna e deve avere un margine di conservabilità di 6 mesi o oltre la data di scadenza.

Caratteristiche organolettiche:

Il colore del miele può variare dal giallo paglierino, al giallo bruno al giallo verde in conformità della sua provenienza botanica; l'odore e il sapore sono connessi al tipo di nettare bottinato, la densità varia dal sciroppo al granulare fino alla cristallizzazione in rapporto all'età del prodotto ed alla temperatura di conservazione dello stesso.

Saranno respinte all'origine le confezioni di miele che non rispettino l'apposita legge nazionale n. 753 del 12/10/82 che ha recepito la direttiva C.E.E. n. 707409 del 22/7/74, in cui sono indicati i parametri di qualificazione del miele di nettare.

I citati accertamenti potranno interessare anche le entità della radio-contaminazione presente nel prodotto per conoscerne i valori sia nel rispetto di quelli che la legge considera entro i limiti di tolleranza che per consentire all'Ente scelte di acquisto orientate verso produzioni di miele con parametri di radioattività vicini a quelli da sempre esistenti in natura.

ETICHETTA (D.Lgs 27.01.92 n. 109)

Si intende per etichettatura, l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.

Per prodotto alimentare in imballaggio preconfezionato, si intende l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale, costituita da un prodotto alimentare e messo in vendita, avvolta interamente o in parte in tale imballaggio, ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

L'etichettatura non deve altresì attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie né accennare a tali proprietà salvo quanto possa essere previsto da norme specifiche, ovvero attribuire effetti o proprietà che non possiede, o caratteristiche particolari quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono le stesse caratteristiche.

Salvo quanto richiesto precedentemente in alcuni prodotti l'etichettatura dei prodotti alimentari comporta le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) il quantitativo netto;
- d) il termine minimo di conservazione o nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- e) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- f) le istruzioni per l'uso;
- g) il luogo di origine e di provenienza;
- h) il nome o la ragione o il marchio depositato e la sede del fabbricante e del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea.;
- i) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale;
- j) lotto di appartenenza del prodotto.

E' vietata la consegna dei prodotti alimentari che non riportino in lingua italiana le indicazioni di cui al precedente punto. Qualora le indicazioni siano fornite in più lingue, i caratteri relativi

alle diciture in lingua italiana debbono essere uguali o superiori a quelli relativi alle diciture in altre lingue.

La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso o, in mancanza, il nome consacrato da usi e consuetudini, o una descrizione del prodotto accompagnato, se necessario, da informazioni sulla sua utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di conoscerne la natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

La denominazione di vendita non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o di commercio, o da una denominazione di fantasia.

La denominazione di vendita comporta, inoltre una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o il trattamento specifico da esso subito quando l'omissione di tale indicazione possa creare confusione nell'acquirente.

Per "ingrediente" si intende qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

L'elenco degli ingredienti è costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare in ordine al peso decrescente al momento della loro utilizzazione.

Esso è preceduto da un'indicazione appropriata contenente la parola "ingredienti".

L'acqua e gli ingredienti volatili sono indicati nell'elenco in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in un prodotto alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito, la quantità degli altri ingredienti adoperati al momento della loro messa in opera.

L'acqua può non essere indicata ove non superi, in peso, nel prodotto finito il 5%.

Qualora si tratti di ingredienti utilizzati in forma concentrata o disidratata e riconosciuti al momento della fabbricazione, l'indicazione può avvenire nell'elenco in base al loro peso prima della concentrazione o della disidratazione.

Nel caso di prodotti concentrati o disidratati, da consumarsi dopo essere stati ricostituiti, gli ingredienti possono essere elencati secondo l'ordine delle proporzioni del prodotto ricostituito, purché la loro elencazione sia accompagnata da un'indicazione del tipo "ingredienti del prodotto ricostruito" o "ingredienti del prodotto pronto al consumo".

Nel caso di miscuglio di frutta o ortaggi, in cui nessun tipo di frutta o di ortaggi abbia predominanza di peso rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in un altro ordine, purché la loro elencazione sia accompagnata da una indicazione del tipo "proporzione variabile".

Nel caso di miscuglio di spezie o di piante aromatiche in cui nessuna delle componenti abbia una predominanza rilevante, gli ingredienti possono essere elencati in un altro ordine purché la loro elencazione sia accompagnata da una indicazione del tipo "proporzione variabile".

Le carni, utilizzate nella preparazione di prodotti a base di carne, devono essere indicate col nome della specie animale.

Per l'indicazione degli aromi contenuti nei prodotti alimentari valgono le norme stabilite ai sensi degli articoli 5 e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e del regolamento di esecuzione adottato con decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327.

Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la propria denominazione prevista da norme specifiche o consacrata dall'uso, in funzione del suo peso globale, purché sia immediatamente seguito dall'enumerazione dei propri componenti.

La enumerazione di cui al precedente comma non è obbligatoria;

a) se l'ingrediente composto rappresenta meno del 25% del prodotto finito;

b) se l'ingrediente composto è un prodotto per il quale l'elenco degli ingredienti non è richiesto da norme specifiche;

- c) quando si tratta di ingredienti i quali, durante il processo di fabbricazione, siano stati temporaneamente tolti da un ingrediente composto per esservi immessi di nuovo in un quantitativo non superiore al tenore iniziale.

L'indicazione dell'acqua è non richiesta:

- a) se questa è utilizzata nel processo di fabbricazione unicamente per consentire la ricostruzione nel suo stato di origine di un ingrediente utilizzato in forma concentrata o disidratata;
- b) nel caso di liquido di copertura che non viene normalmente consumato;
- c) per l'aceto quando è indicata la gradazione acetica.

Non sono considerati ingredienti:

- a) i costituenti di un ingrediente che, durante il processo di lavorazione, siano stati temporaneamente tolti per esservi immessi successivamente in quantità non superiore al tenore iniziale;
- b) gli additivi, la cui presenza nel prodotto alimentare è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più ingredienti di detto prodotto, purché essi non svolgano più alcuna funzione nel prodotto finito, secondo quanto stabilito dai decreti ministeriali adottati ai sensi dell'art. 5, lettera g) e dall'art. 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283 (4/a);
- c) i coadiuvanti tecnologici;
- d) le sostanze utilizzate, nelle dosi strettamente necessarie, come solventi o supporti per gli additivi e per gli aromi e le sostanze il cui uso è prescritto come rilevatore.

L'indicazione degli ingredienti non è richiesta:

- a) nei prodotti costituiti da un solo ingrediente;
- b) negli ortofruitticoli freschi, compresi le patate, che non siano stati sbucciati, tagliati o che non abbiano subito trattamenti;
- c) nel latte e nelle creme di latte fermentati, nei formaggi, nel burro, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dalle sostanze del latte, dal sale o dagli enzimi e le colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione. In ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi o fusi e per il burro.
- d) nelle acque gassate quando dalla denominazione del prodotto si rilevi tale caratteristica;
- e) negli aceti di fermentazione provenienti esclusivamente da un solo prodotto di base e purché non siano stati aggiunti altri ingredienti.

La quantità netta dei prodotti alimentari preconfezionati deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi e in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro, il centilitro, il millilitro e per gli altri il chilogrammo o il grammo.

Nel caso di imballaggio preconfezionato, costituito da due più preimballaggi individuali, contenenti la stessa quantità dello stesso prodotto, l'indicazione della quantità netta è fornita menzionando il numero totale dei preimballaggi individuali e la quantità netta di ciascuno di essi. Le indicazioni sopra riportate sono obbligatorie quando il numero totale dei preimballaggi individuali può essere visto chiaramente e contato facilmente dall'esterno e quando almeno una indicazione della quantità netta contenuta in ciascun preimballaggio individuale può essere chiaramente vista dall'esterno.

Nel caso di imballaggi preconfezionati, costituiti da due o più preimballaggi individuali che non sono considerati unità di vendita, l'indicazione della quantità netta è fornita menzionando la quantità netta totale ed in numero totale dei preimballaggi individuali. Tuttavia, per i prodotti da forno, quali fette biscottate, cracker, biscotti, prodotti lievitati monodose, e i prodotti a base di zucchero, è sufficiente l'indicazione della quantità netta totale.

Se un prodotto alimentare solido è presentato immerso in un liquido di governo deve essere indicato anche il peso netto sgocciolato del prodotto.

Per liquido di copertura si intendono: l'acqua, l'acqua salata, le salamoie, l'aceto, le soluzioni acquose di zuccheri, i succhi di frutta e di ortaggi nei casi delle conserve di frutta ed ortaggi, anche se mescolati tra loro, purché il liquido sia soltanto accessorio rispetto agli elementi essenziali della preparazione e non sia pertanto decisivo per l'acquisto.

L'indicazione della quantità netta non è obbligatoria:

- a) per i prodotti soggetti a notevoli perdite di volume o massa, venduti al pezzo o pesati in presenza dell'acquirente, che debbono però recare rispettivamente l'indicazione "da vendersi a pezzo" o "da vendersi a peso";
- b) per i prodotti la cui quantità netta sia inferiore a gr. 5 o ml. 5, salvo che per le spezie, le piante aromatiche, gli aromi per lieviti;
- c) per i prodotti dolciari la cui quantità netta non sia superiore a gr. 30.

Il termine minimo di conservazione di un prodotto alimentare è la data fino alla quale lo stesso conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.

Il termine di cui al precedente comma deve essere indicato con la menzione: "da consumarsi entro..." nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico. La menzione sopraindicata deve essere seguita dalla data stessa oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura. Qualora sia necessario adottare, in funzione della natura del prodotto, particolari accorgimenti per garantire la conservazione del prodotto stesso sino al termine di cui al primo comma, ovvero nei casi in cui tali accorgimenti siano espressamente richiesti da norme specifiche, le indicazioni di cui al secondo comma sono completate dall'enunciazione delle condizioni di conservazione, con particolare riferimento alla temperatura, in funzione delle quali il periodo di validità è stato determinato.

La data si compone dell'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese, dell'anno.

La data può essere espressa:

- a) con l'indicazione del giorno e del mese per i prodotti alimentari conservabili per meno di tre mesi;
- b) con l'indicazione del mese e dell'anno per i prodotti alimentari per più di tre mesi, ma non per oltre diciotto mesi;
- c) con la sola indicazione dell'anno per i prodotti alimentari conservabili per più di diciotto mesi.

L'indicazione del termine minimo di conservazione non è richiesta:

- a) per gli ortofruttili freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati o tagliati e che non hanno subito trattamenti analoghi;
- b) per i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per la loro natura, sono normalmente consumati entro 24 ore dalla fabbricazione;
- c) per gli aceti;
- d) per il sale da cucina;
- e) per gli zuccheri solidi;
- f) per i prodotti di confetteria;
- g) per i gelati monodose.

L'indicazione del luogo di origine o di provenienza è obbligatoria nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore e nel caso sia espressamente prevista da norme specifiche.

L'indicazione delle istruzioni per l'uso è obbligatoria quando l'omissione non consentirebbe all'acquirente di fare un uso appropriato del prodotto stesso.

L'indicazione del termine minimo di conservazione e della data di scadenza dovrà essere apposta in modo tale che non sia sostituibile (stampigliatura, punzonatura).

Letto, confermato e sottoscritto come segue

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO
Leoni Sara

IL SEGRETARIO GENERALE
Cavallari Dott. ssa Ornella

La presente copia composta da n.
pagine, è conforme, ai sensi dell'art.18, comma 2, del
D.P.R. N.445/2000 ed all'art.23, comma 1 del D.Lgs.
n.82/2005, al documento originale sottoscritto con firma
digitale, conservato presso questo Ente.

Argenta, il

Il Pubblico Ufficiale

Documento sottoscritto con firma digitale ai sensi del DPR 445/2000 e dell'art. 21 del D.Lgs 82/2005 e successive
modifiche ed integrazioni. Il documento originale è conservato in formato elettronico su banca dati del Comune di
Argenta.