

COMUNE DI FUSCALDO

Prov. di Cosenza

CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA.

Art. 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di refezione scolastica per le scuole materne statali e scuole medie statali del territorio comunale.

Art. 2 Durata dell'appalto, condizioni di ammissione e modalità di aggiudicazione

La durata dell'appalto è pari a due anni dalla data di affidamento ed è soggetta a rinnovo espresso.

L'Amministrazione Comunale, in attesa della stipula del contratto, che dovrà comunque avvenire entro dieci giorni dalla richiesta, può, se necessario, chiedere l'avvio della fornitura alla ditta aggiudicataria, mediante preavviso di cinque giorni; in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

E' facoltà dell'Amministrazione di procedere, nei tre mesi precedenti la scadenza, al rinnovo del contratto, previo accertamento della sussistenza delle ragioni di convenienza e di pubblico interesse.

Qualora l'Amministrazione ritenga di non rinnovare il contratto, la ditta è tenuta a garantire la prestazione fino all'individuazione del nuovo contraente e, comunque per un periodo non superiore a tre mesi, alle stesse condizioni.

Condizioni per l'ammissione alla gara:

- Iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura indicante tra le attività esercitate: Ristorazione collettiva - mensa scolastica;
- Possedere gli ulteriori requisiti previsti dagli artt. 41 e 42 del D. Lgs.vo 12.4.2006, n. 163 come sotto specificati:
- Indicazione del fatturato globale d'impresa con importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara realizzati negli ultimi tre esercizi pari o superiore al valore attribuito al presente appalto;
- di aver svolto analoghi servizi nell'ultimo triennio con elenco dei principali servizi prestati nelle materie oggetto dell'appalto negli ultimi tre esercizi;
- Dichiarazione attestante la sussistenza delle attrezzature tecniche minime e di personale per idonea gestione del servizio;
- Possesso delle certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001/2000 e certificato ambientale UNI EN ISO 14001 rilasciati da Enti certificati dal SINCERT;
- Possesso del manuale di qualità e autocontrollo secondo il metodo HACCP riferito alle cucine e ai refettori
- Essere in regola con gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 626/94 e successive modificazione in merito al piano di sicurezza e di coordinamento.
- Disponibilità di un centro di cottura in ambito comunale per preparazione e confezione pasti per mense con allegata copia autorizzazione sanitaria;

Procedura di aggiudicazione prescelta: procedura aperta ai sensi degli artt.3 c. 37, 54,55 ed 82 del D. Lgs.vo 12/4/2006, n. 163 con il criterio del prezzo più basso.

Art. 3 Valore presunto dell'appalto e finanziamento

Il valore complessivo dell'appalto per 2 (due) anni è previsto in Euro 160.000,00 (centosessantamila) oltre IVA nei modi di legge – ed è finanziato con una quota di contributo regionale e con contributo dell'utenza ad integrazione e da fondi ordinari di bilancio.

Il detto importo è la risultante del valore del prezzo base riferito ad un pasto, presuntivamente quantificato in € 4,50 - oltre I.V.A. - da moltiplicare per il numero previsto dei pasti da somministrare.

In riferimento al valore attribuito per singolo pasto € 4,50 dovranno essere presentate offerte in ribasso o uguali al prezzo indicato, essendo escluse tassativamente offerte in aumento.

Art. 4 Modalità di gestione del servizio.

Il servizio per le scuole materne e medie è comprensivo della fornitura dei pasti, della distribuzione, dell'apparecchiatura, sparecchiatura, pulizia e riordino nelle scuole dei tavoli dopo i pasti, delle stoviglie, tovaglie, tovaglioli usa e getta e gestione dei rifiuti, nonché igienizzazione refettori ed ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio.

Il centro di cottura dovrà essere ubicato in ambito comunale.

Art. 5 Numero dei pasti.

Il numero dei pasti per l'intero anno scolastico, sulla base della pregressa esperienza ponderata con la popolazione scolastica, che la Ditta aggiudicataria dovrà preparare nel proprio centro di cottura ubicato nel territorio comunale di Fuscaldo, è previsto in complessivi 32.000 pasti annui circa comprensivi sia per gli alunni di scuola media che di scuola materna.

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto del reale utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

La ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole in altri edifici.

La data di inizio effettivo del servizio e i relativi orari saranno comunicati all'inizio dell'attività didattica del nuovo anno scolastico.

Art. 6 Locali ed impianti

La ditta provvederà alla cottura ed al confezionamento dei pasti nel centro di cottura regolarmente autorizzato per la preparazione dei pasti per mense, di proprietà della Ditta, ubicato, pena l'esclusione della gara, nel territorio comunale di Fuscaldo.

Sono a carico della ditta appaltatrice:

- la conservazione e la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e di tutti gli impianti;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e beni mobili, nonché la sostituzione di utensili e di apparecchiature da cucina eventualmente deteriorati .
- integrazione di ogni attrezzatura necessaria all'espletamento del servizio;
- la predisposizione del piano di sicurezza e di coordinamento di cui al D.Lgs. 626/94 e successive modifiche o integrazioni.

La ditta dovrà fornire anche gli utensili necessari al servizio eventualmente mancanti all'inizio dell'appalto, nonché ogni altro adempimento, fornitura o quant'altro, dir si voglia, ritenuti indispensabili per l'avvio del servizio.

Sono a carico della Ditta gli oneri per i consumi dell'energia elettrica, acqua e gli interventi di manutenzione straordinaria degli immobili e delle reti di adduzione agli impianti.

Art. 7 Composizione del pasto e dei menù

I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente ai menù, grammature comprese, allegati al presente capitolato, come disposti dal Dipartimento di Prevenzione – Settore Medicina Scolastica AZIENDA Sanitaria n° 1 di Paola, e devono, inoltre, essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco o speciali, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera.

I Menù potranno essere modificati su indicazione dell'autorità sanitaria senza possibilità di modifica del prezzo – pasto offerto in sede di gara.

Il numero dei pasti giornalieri sarà comunicato entro le ore 9.30 dal personale in servizio presso le singole scuole.

Dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 5% dei pasti in più per consentire eventuali bis senza alcun onere aggiuntivo.

Art. 8 Preparazione e cottura alimenti

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- evitare il più possibile di friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno preferibilmente cotti in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura;
- evitare di utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

Art. 9 Pasti

Gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati etc) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati.

Il trasporto del pane e delle frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche

Art. 10 Disposizioni per il personale.

Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico della ditta appaltatrice. Questa si impegna a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire al servizio, con particolare riferimento ai neo assunti, e ad organizzare almeno un corso di aggiornamento professionale all'anno destinato a tutti gli addetti e mirato in particolare alla salvaguardia delle norme igieniche.

Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposita divisa da lavoro, conservare e custodire con diligenza e cura le attrezzature e i locali.

Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia; una divisa riconoscibile per il diverso colore dovrà essere usata unicamente durante le fasi della pulizia.

Tutto il personale dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria secondo le leggi vigenti; il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire che il personale sia in regola con le norme in materia assicurativa e previdenziale .

Art. 11 Obblighi della ditta rispetto al proprio personale.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto del presente appalto tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso in vigore nelle località dove si esercitano i servizi, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della D.Lgs. 626/94 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 12 Controlli

Il Comune si riserva la facoltà di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, in ogni momento che il servizio si svolga sempre secondo standard e modalità prefissati nel presente Capitolato e nel Piano di Autocontrollo che la ditta deve allegare alla presentazione dell'offerta. I controlli prevedono periodica attività ispettiva presso il punto di cottura in ambito comunale.

Il suddetto piano di Autocontrollo, distinto tra reparto cucine e reparto refettori, deve essere redatto a norma del D. Lgs. N. 155/97 e ss. mm.ii. e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

Il Piano di controllo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- identificare e analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
- identificare i punti critici di controllo;
- fissare i limiti critici per ciascun punto;
- stabilire procedure di sorveglianza;
- determinare misure correttive;
- stabilire procedure di verifica;
- documentare e registrare tutte le procedure;

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di Autocontrollo devono essere rimessi al Comune; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità.

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre il diritto di procedere, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sulla pulizia dei locali e sul controllo delle derrate e dei pasti sia in cucina che nei refettori.

Art. 13 Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la ditta dovrà prelevare almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

Art. 14 Smaltimento rifiuti

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nei refettori.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche. E' prevista la raccolta differenziata della carta, del vetro, delle lattine e della plastica.

Art. 15 Raccolta differenziata di olii e grassi

La ditta è tenuta a conferire agli organi preposti o a ditte specializzate alla raccolta tutti gli olii e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi.

Art. 16 Scioperi

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo.

Qualora si verificano cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio la ditta si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

Art. 17 Assicurazioni

La ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati e comunque connesse all'espletamento del servizio.

La ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune; a tale proposito la stessa contrarrà una assicurazione contro i rischi (anche prodotti per colpa grave) inerenti alla gestione del servizio con un massimale pari almeno a 500.000,00 Euro.

Art. 18 Cauzione provvisoria

Ai fini della partecipazione all'appalto deve essere costituita apposita cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo stimato dell'appalto.

Art. 20 Cauzione definitiva

La ditta aggiudicataria al momento della stipula del contratto, dovrà presentare la cauzione definitiva nella misura del _____% dell'importo netto del servizio.

La cauzione sta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, salvo l'esperimento di ogni altra azione, nel caso che la cauzione risultasse insufficiente.

Il deposito cauzionale definitivo verrà restituito entro i tre mesi successivi al termine del servizio, rimossa ogni contestazione vertente.

Il deposito cauzionale può farsi anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da primario istituto di credito o assicurativo.

Art. 20 Divieto di cessione e subappalto

E' vietata alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione automatica contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

Unica eccezione riguarda la ristrutturazione dei locali e la messa in funzione delle attrezzature di nuovo acquisto o sottoposte a revisione.

Art. 21 Penalità

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato si procederà, previa contestazione scritta, all'applicazione delle seguenti penalità commisurate per ogni inadempienza:

1. mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti al plesso: penale di € 500;
2. consegna dei pasti con temperature dei cibi inferiore o superiore a quelle previste nel presente capitolato: penale di € 1000;
3. uso di alimenti non conformi qualitativamente a quelli indicati nel presente capitolato: penale di € 1500;
4. esecuzione di menù non corrispondenti senza preavviso: penale di € 500;
5. non corrispondenza delle grammature indicate: defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata e penale € 500;
6. fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti di legge: defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata e penale di € 2500;
7. grave e duratura mancanza di igiene o mancata attuazione del piano di pulizia: penale di € 2500;
8. mancato preavviso di 4 (quattro) giorni nel caso di scioperi e/o di altri eventi atti a impedire la preparazione e/o la distribuzione dei pasti: penale di € 2000;
9. distribuzione di un numero di porzioni inferiore a quello delle presenze segnalate: penale compresa tra € 500 a 2500;

Nel caso in cui si verificassero per più di cinque volte in un anno scolastico una o più irregolarità sopra contemplate, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere la risoluzione del contratto.

Art. 22 Decadenza e revoca del contratto

Indipendentemente dai casi previsti nel precedente articolo, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto (anche) nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune;
- in caso di fallimento e/o frode;
- in caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile.

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto. Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità Giudiziaria competente senza far ricorso all'arbitrato

Art. 23 Scorrimento graduatoria

Nei casi sopra detti si procederà allo scorrimento della graduatoria approvata in sede di aggiudicazione di appalto.

Art. 24 Domiciliazione e foro competente

La ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale per tutti gli effetti del contratto nel territorio del Comune di Fuscaldo, ove è convenuto che saranno notificati alla stessa tutti gli atti occorrenti.

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Paola.

Art. 25 Spese contrattuali

Le spese inerenti o consequenziali al presente contratto, nessuna esclusa, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 26 Pagamenti

La liquidazione sarà fatta mensilmente in base al prezzo - pasto di aggiudicazione dell'appalto, previo riscontro, da parte del Responsabile dei Servizi Scolastici, del numero dei pasti fatturati con gli ordinativi giornalieri di cui all'art. 7.

I pagamenti saranno effettuati alla Ditta fornitrice dopo l'adempimento di tali pratiche entro il termine massimo di 60 giorni dal ricevimento della fattura.

Allegati al presente capitolato.

- 1) Tabella menù del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S. di Paola;
- 2) Tabelle Merceologiche prodotti alimentari.

TABELLE MERCEOLOGICHE

CARNI

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità e in perfetto stato di conservazione; dovranno presentare una struttura compatta, consistente e assolutamente non viscida, essere di odore gradevole, non rancido, tagliarsi facilmente, dovranno, inoltre, avere colore rosso vivo se di bue, rosso-bruno se di cavallo, roseo-bianco se di vitello, agnello o maiale.

Il grasso deve essere ben sodo, mai di colore verdastro.

La grana non dovrà essere rugosa al tatto.

La carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in sottovuoto

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10/12%. Per scarto si intende il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

Il colore della carne, rosso scuro, finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme al D.P.R. 322, del 18/5/1982

Bovino adulto fresco refrigerato

Condizioni generali:

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge nr. 283 del 30/4/1962 e del R.D. nr. 3298 del 20/12/1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Deve provenire da allevamenti nazionali o CEE.

Deve essere specificata la provenienza.

Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carne fresca.

Deve essere dichiarata l' assenza di estrogeni, legge nr. 4 del 3/2/1961

Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. nr. 327 del 26/3/1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i " -1 e +7 gradi "

Presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Devono essere carni non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge nr. 171 del 4/4/1964 art. 2 e successive modifiche, come legge 63 del 18/3/1977.

Deve essere dichiarata l' età dell' animale che deve essere di circa 18 mesi

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

Tagli richiesti

Tagli della coscia:

Noce - parte centrale della coscia, è compresa tra il girello e il controgirello esternamente e la fesa interamente. Si attacca pertanto all' osso femorale, avvolgendolo

Sottonoce - situata accanto alla noce

Fesa - Taglio grosso e lungo che ricopre quasi tutta la faccia interna della coscia

Punta di culatta - è il taglio situato alla fine della groppa immediatamente al di sopra del girello.

Tagli del quarto anteriore

Cappello del prete - Punta / fiocco - Reale - Brione - Fesone di spalla

Vitello fresco

Fare riferimento alle condizioni generali del bovino adulto

Non dovrà aver subito nessuna azione di sostanze estrogene, la carne dovrà essere di colore rosso pallido, tenera e a grana fine con grasso di aspetto consistente e di odore latteo, dovrà provenire da bestie che non abbiano superato i 300 kg di peso.

Tagli richiesti

Posteriore - Noce - Sottonoce - Fesa - punta di culatta

Anteriore - Reale - Spalla

Suino

Deve presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classificazione e tenere presenti le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30/4/1962 e del R.D. n. 3298 del 20/12/1928

Le carni dovranno viaggiare con mezzi idonei al trasporto

LE CARNI AVICUNICOLE

Busti, cosce e sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati

Dovranno essere ben conformate e con muscolatura allungata e ben sviluppata. Devono essere prive di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica

La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spunzoni nè piume.

Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Non dovranno presentare fratture, edemi ed ematomi.

Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

La carne dei petti dovrà presentarsi completamente dissanguata ,di colore bianco rosato uniforme di consistenza soda.

Tacchino fresco fesa

Esclusivamente di tacchino maschio nazionale con età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi con peso di circa 5 kg.. Non deve essere trattato con antibiotici, deve presentare carni color rosa pallido, cartilagine sternale molto flessibile. Dovrà essere completamente disossato , il gozzo dovrà essere stato asportato la fesa sarà costituita da solo muscolo pettorale.

Tutto il pollame dovrà essere trasportato secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26/3/1980 con temperature durante il trasporto tra i - 1 e i +4 C

LATTE E LATTICINI

Latte

Il latte dovrà essere sempre parzialmente scremato non dovrà non presentare alterazioni dell'odore, del sapore, del colore o degli altri suoi caratteri generali.

Le caratteristiche microbiche dovranno rientrare nei limiti previsti dal O.M. del 11/10/1978 tabella A e successive modifiche

Il latte dovrà essere trasportato con mezzi idonei che mantengano le temperature richieste da D.P.R.n 372/80 art. 47,48,50,51,52.

Il latte parzialmente scremato dall' 1 all' 1,8% di grasso.

Nelle singole confezioni dovrà essere riportata la data di scadenza come da D.P.R. n 322/82

I Formaggi

Dovranno essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n 2033 del 1925 e successive modifiche.

Sull'involucro dovrà risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica, seguendo il D.P.R. 22/9/1981

dovranno presentarsi in perfetto stato di conservazione, non presentare alterazioni di nessun genere, l'odore deve essere gradevole e la colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra, il sapore non amaro e dovranno essere privi di rigonfiamenti o screpolature ed avere le facce della forma (per i formaggi stagionati) non eccessivamente duri.

Dovranno essere fatti con latte fresco e in nessun caso con latte in polvere e non contenere nessun tipo di conservante o additivo in genere, neanche di quelli considerati innocui.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei.

Il grasso di tutti i formaggi dovrà corrispondere ai seguenti dati:

numero degli acidi volatili solubili : non minore di 22;

numero degli acidi volatili insolubili : non inferiore a 2 ;

indice refrattometrico Zeiss a più 53 C; compreso fra 43 e 48.

Saranno rifiutati i formaggi la cui analisi chimica rilevi una composizione meno favorevole di quella sopra indicata, sia per eccesso di acqua o di ceneri, sia per difetto di sostanze grasse o di sostanze azotate.

Parmigiano Reggiano

Formaggio a denominazione di origine D.P.R. n 1269 del 30/10/1955; il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.; deve avere una stagionatura di almeno 18 mesi. Deve essere idoneo a essere grattugiato; deve riportare sulla crosta impresso a fuoco il marchio Parmigiano Reggiano; deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4; il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

Confezione richiesta 1/4 di forma in sottovuoto che dovrà essere conforme alla legge n 283 del 30/4/1962, al D.P.R. n 327 del 26/3/1980, al D.P.R.n. 777 del 23/8/1982 e al D.P.R. n.322 del 18/5/1982

Mozzarella / fiordilatte Mozzarella a cigliatine

Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato. Il contenuto di grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.; dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche; non dovrà assolutamente presentare gusti o aromi anormali dovuti a inacidimento o altro; i singoli pezzi dovranno essere interi e compatti; dovrà essere presente sulle confezioni la data di confezionamento, D.L. n. 98 dell' 11/4/1986; dovrà essere dichiarato su le confezioni il termine minimo di conservazione come da D.P.R. n. 322 del 18/5/1982

Stracchino

Dovrà essere prodotto da puro latte vaccino, il grasso minimo contenuto sarà il 50% sulla SS, la pasta dovrà essere compatta e non eccessivamente molle, non dovranno essere presenti difetti di sapore, odore ,aspetto o altro dovuti a fermentazioni anormali o altre cause.

Dovranno essere consegnate in confezioni sigillate e dovranno presentare ottime caratteristiche microbiche.

UOVA

Saranno richieste esclusivamente *uova di categoria A*. Dovranno presentare il guscio e la cuticola normali, netti e intatti, la camera d'aria immobile e di altezza non superiore a 6 millimetri; l'albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei; il tuorlo visibile alla separatura solo come un'ombra, senza contorno apparente, posto al centro dell'uovo; il germe sviluppato in modo impercettibile; l'odore esente da aromi estranei.

Non dovranno avere subito alcun trattamento di conservazione o di pulizia con acqua, nè essere state refrigerate in locali o impianti

pastorizzate dalla sgusciatura d' uova intere fresche di categoria

A senza altre aggiunte

confezioni da Kg 1, Kg. 2 e da Kg 5

OLI E GRASSI ALIMENTARI

L'olio dovrà essere *extra vergine di oliva* , ottenuto meccanicamente dalle olive, non manipolato chimicamente, ma soltanto lavato e filtrato e dovrà contenere al massimo l'1 % in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna.

L'olio non dovrà avere più di dodici mesi e non presentare odori sgradevoli, di marcio o di muffa, o sapore amaro, rancido o di morchia.

Sui recipienti dovranno risultare con caratteri indelebili la denominazione del prodotto, il peso e la ditta confezionatrice.

Il burro

Per burro intenderemo esclusivamente quello ottenuto dal siero del latte di vacca

Il contenuto di grasso presente nel burro non potrà essere inferiore all' 80%

Il burro dovrà essere privo di qualsiasi additivo, anche dei coloranti considerati innocui e non dovrà essere rancido.

Dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche

Dovrà risultare fresco e non sottoposto a congelamento

CEREALI E DERIVATI

La Pasta

Per la legge italiana la " pasta di semola di grano duro " è ottenuta dalla trafilazione , laminazione , ed essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua.

La pasta dovrà essere di semola di grano duro, bianca o integrale, perfettamente conservata ed essiccata, di un bel colore giallo (quella ottenuta con farina bianca) confezionata con le indicazioni prescritte sull'involucro che dovrà essere sigillato.

Non dovrà presentarsi frantumata, né avariata, né colorata artificialmente, né contenere polvere, sfarinati o corpi estranei di qualunque natura.

Dovrà essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste .

Paste secche all'uovo

La pasta con l'impiego di uova dovrà 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 grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola

Paste ripiene fresche o surgelate

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti ,parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Il prodotto dovrà avere un buon rapporto tra la pasta e il ripieno (4 a 1)

Gnocchi di patate

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche :

- 1) Prodotti con buona tecnica di fabbricazione ;
- 2) Esenti da odori e sapori anormali dovuti a inacidamento e/o ad errate tecniche di conservazione ;
- 3) Ottime caratteristiche microbiche;
- 4) Etichettatura conforme al D.P.R. 322 del 18/5/1982 ;
- 5) Gli additivi utilizzati per la preparazione dovranno essere conformi al D.M. del 31/3/1965 e successive modifiche.

Riso

Dovrà avere un aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non contenere granelli rotti per una percentuale superiore al 3 % o corpi estranei, non lasciare le mani "incipriate", non avere cattivi odori, non presentare punteggiature, non spappolarsi dopo la cottura.

Confezioni da 1 a 5 kg. rispondenti alle leggi vigenti.

Orzo

L'orzo in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita; colore giallo paglierino.

Confezione kg. 1

Farro

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti , parassiti , larve frammenti di insetti , da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico e dovrà rispondere ai requisiti di Legge 580/67 titolo 1.

Farina tipo 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 titolo II art. 7.

Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti e dovranno riportare tutte le dichiarazioni come previsto dal D.P.R. n.322 del 18/5/1982

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti ,parassiti ,larve, frammenti di insetti , muffe o altri agenti infestanti.

Il Pane

Pane comune:

Prodotto con farine tipo 0 , 00 , seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art 14 , con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 19

Le farine impiegate dovranno possedere le caratteristiche di composizione relative al contenuto di umidità, ceneri ,cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge art. 7- 9 Legge 580/67 e non dovranno essere trattate con sostanze imbiancanti o altre non consentite.

La farina impiegata non dovrà risultare addizionata artificialmente di crusca

Il contenuto massimo tollerato nel pane di umidità sarà quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 e precisamente:

pezzature fino a 70 gr.	massimo 29%
pezzature da 100 a 250 gr.	massimo 31%
pezzature da 1000 gr.	massimo 40%

Del pane fornito se ne dovrà garantire la produzione giornaliera e non dovrà essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura dovrà essere garantita giornalmente:

- in contenitori idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M.21/3/1973 e modifiche del D.M. 25/6/1981

- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della L. 4/7/1960 n. 580/67

Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso, il tipo e gli ingredienti con le modalità previste dall'art. 20 L. n. 580/67 nel caso di pane speciale

Il pane dovrà mostrare e possedere nella totalità della fornitura e dei vari formati le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante

- gusto e aroma non devono presentare anomalie

- alla rottura con le mani dovrà risultare con la crosta che si sbriciola leggermente ma resta ben aderente alla mollica.

CARNI INSACCATE

Le carni sia fresche che preparate dovranno sottostare alla normativa vigente il cui testo base è il R.D. 20/12/1928 n. 3298 che approva il regolamento sanitario per la vigilanza delle carni.

Saranno vietati gli impieghi di sostanze coloranti o l'aggiunta di prodotti amidacei e tutte quelle sostanze che modificano la normale costituzione del prodotto.

Speck

Si intende preparato con tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi.

L'umidità deve essere compresa tra il 29 e il 43% ; le proteine tra il 20 e il 24% ; i lipidi tra il 29 e il 33%.

Prosciutto di Parma disossato e pressato

Per prosciutto di Parma intenderemo esclusivamente quello munito di contrassegno permanente . L.13/2/90 n.26, D.M. 15/2/93 n. 253

Bresaola

Dovrà essere preparata con le massi muscolari in un solo pezzo della coscia bovina. Dovrà avere una stagionatura non inferiore ai 30 giorni. Non dovrà contenere additivi non consentiti e i residui non dovranno superare le quantità ammesse dalla normativa vigente D.M.21/3/1965.

La bresaola dovrà risultare uniforme ,senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

Il prodotto dovrà risultare sufficientemente compatto ed atto ad essere affettato sottilmente.

L'umidità calcolata sulla parte magra dovrà essere del 58-62%.

SURGELATI

Per *alimenti surgelati* intenderemo tutti quei prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto " *surgelazione* " La condizione di surgelazione (-18) dovrà essere raggiunta in un tempo massimo di 4 ore.

Riguardo alle etichette andremo a precisare che oltre alle norme previste in materia di etichettatura dei prodotti alimentari (D.Lgs. n.109 del 27/1/92),gli alimenti surgelati devono riportare in etichetta una serie di integrazioni specifiche. In particolare:

1. La denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato".
2. Il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore.
3. Le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o della attrezzatura richiesta per la conservazione .
4. L'avvertenza che il prodotto ,una volta scongelato, non deve **mai** essere ricongelato e le eventuali istruzioni per lo scongelamento.
5. Indicazione del lotto di appartenenza

Le confezioni dovranno possedere i requisiti previsti dall'art.13 del D.M. 15/6/71 e successive modifiche In particolare specifica che le confezioni dovranno.
assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto
assicurare protezione da contaminazioni batteriche
impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas
non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati dovranno possedere tutti i requisiti previsti dalla L. n. 283 del 30/4/62 e succ. modifiche

Il trasporto dovrà avvenire con veicoli o contenitori adibiti per alimenti surgelati dovranno essere muniti di appropriata autorizzazione richiesta all'autorità sanitaria competente Il trasporto dovrà avvenire rispettando la cosiddetta "catena del freddo".

In generale tutti i prodotti richiesti non dovranno presentare:

- alterazioni di colore ,odore o sapore
- bruciature da freddo
- parziali decongelazioni
- ammuffimenti
- fenomeni di putrefazione profonda
- il test di rancidità dovrà risultare *negativo*

Caratteristiche per i prodotti della pesca congelati e surgelati

I prodotti non devono presentare bruciature da freddo , asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido , e devono conservare una consistenza al pesce fresco di appartenenza.

Le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5% , salvo per i pesci per i quali è richiesta glassatura

I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

La contaminazione da mercurio deve essere nei limiti prescritti dal D.M. 29/03/1974 e successive modifiche.

La flora batterica totale deve essere inferiore a 500.000 batteri per grammo.

Le glassature non dovranno superare il 10% del prodotti

Verdure

Carote a rondelle o Baby

Il prodotto deve essere costituito da carote consistenti, non germogliate , non legnose, ben spuntate

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

Corpi estranei

Taglio imperfetto

I prodotti devono riportare elevato grado di interità cioè il 90% del peso deve essere costituito da parti intere

Fagiolini finissimi

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi , interi e molto uniformi

Sono considerati difetti:

Fagiolini macchiati , non spuntati , frammentati , screpolati

Presenza di corpi estranei: steli , filamenti , baccelli

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

Piselli finissimi

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme.

Sono considerati difetti:

Frammenti di piselli e pelli

Piselli macchiati

Piselli gialli

Sono considerati e richiesti piselli poco difettosi i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto ; sono considerati e richiesti ad elevato grado di interezza i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

Spinaci e Bietole

Si richiede un prodotto molto pulito , privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio. La terra ed il terriccio , gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti.

Sono considerati difetti:

Macchie di colore contrastante con il colore normale

Porzioni scolorate

Corpi estranei

Insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Verdure miste per minestrone

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali
la composizione merceologica deve essere la seguente:

patate	25%	+/- 3%
carote	17%	“
pomodori	9%	“
fagiolini	8%	“
borlotti	7,5%	“
zucchine	6,5%	“
piselli	10%	“
porri	4%	“
sedano	4%	“
cavolfiori	4%	“
verza	4%	“
prezzemolo	0,5%	“
basilico	0,5%	“

FRUTTA E VERDURA

Ortaggi freschi

I vegetali dovranno essere :

interi

sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi parassitari (salvo restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria merceologica)

freschi

puliti , cioè privi di tutte le parti imbrattate di terra , terriccio o altro

esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso compresi nelle quantità massime previste dal O.M. 6/6/1985

turgidi cioè senza alcun segno di ammolimento

privi di umidità esterna anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto)

privi di odori e sapori estranei

Dovrà inoltre presentare:

le precise caratteristiche della specie , cultivar e qualità richiesta

essere maturo fisiologicamente e commercialmente

essere omogeneo per maturazione , freschezza e pezzatura

Le forniture dovranno riportare in bolla:

la specie

la varietà

il calibro

la categoria di appartenenza

la provenienza della merce

il peso netto

il peso lordo

Tolleranze di qualità

Categoria 1

il 10% in peso o in numero non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria 2

Ortaggi a bulbo

Dovranno avere le seguenti caratteristiche:

I bulbi dovranno essere interi e di forma regolare , compatti e resistenti , esenti da danni causati dal gelo , esenti da germogli esternamente visibili , dovranno presentare colorazione tipica della varietà.

Per le cipolle destinate alla conservazione le due tuniche esterne e lo stelo dovranno essere completamente secchi . Lo stelo dovrà essere ridotto o presentare un taglio non superiore ai 4 cm. di lunghezza (salvo per le cipolle raccolte in treccia)

L'aglio secco dovrà presentare lo stelo , la tunica esterna e quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secca . I bulbi dovranno avere un diametro di almeno 55 mm.

Cipolle : 1a categoria

I bulbi dovranno essere :

di buona qualità

privi di stelo vuoto e resistente

privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale

privi del ciuffo radicale (per le cipolle raccolte prima della maturità è ammessa la presenza di ciuffo radicale.

Saranno ammesse leggere macchie , purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile

Aglio : 1a categoria

Gli agli classificati in questa categoria dovranno essere di ottima qualità , interi , e di forma abbastanza regolare ,potranno presentare solo piccole lacerazioni della tunica esterna

I bulbilli dovranno essere serrati

Porri : 1a qualità

I porri dovranno essere di ottima qualità , la parte bianca dovrà costituire un terzo della lunghezza totale

Ortaggi a radice

Carote

Le carote dovranno essere consistenti , croccanti , non germogliate , non legnose né biforcute.

Per le carote a varietà grande il calibro dovrà essere di minimo 20 mm di diametro

Saranno ammessi i seguenti difetti:

-leggera deformazione

leggero difetto di colorazione verde al colletto massimo 1 cm. per le radici che non superano gli 8 cm. e massimo 2 cm per le altre

-leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio

-mancanza di una minima parte distale della radice.

Ortaggi a foglia

Cavoli e verze

I cavoli dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- il torsolo dovrà essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie
- il taglio dovrà essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta
- dovranno essere compatti e ben chiusi secondo la varietà
- dovranno essere esenti da danni causati dal gelo

Saranno ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne

Finocchi

Dovranno essere :

- con radici asportate con un taglio netto alla base
- di buona qualità , esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose , tenere e bianche

Diametro minimo 60 mm.

Insalate e cicorie

Dovranno essere:

- di ottima qualità
- ben formate con cespi serrati
- con colorazione tipica della varietà

<i>Calibrazione</i>	<i>di pieno campo</i>	<i>in coltura protetta</i>
Lattughe	150	100
Lattughe Iceberg	300	200
Indivie e scarole	200	150

Sedani

I sedani dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere di ottima qualità
- avere forma regolare
- esenti da malattie sulle foglie e nervature principali
- nervature intere e non sfilacciate

Saranno classificati in:

- grossi (superiori a 800 gr.)
- medi (da 500 a 800 gr.)
- piccoli (da 150 a 500 gr.

Sedano rapa

Dovranno essere esenti da malattie

Ortaggi da frutto

Pomodori

Dovranno essere:

- di ottima qualità
 - sufficientemente turgidi
 - di forma aspetto e sviluppo tipici della varietà
- Saranno esclusi tutti i frutti la cui zona peripeduncolare risulterà di consistenza e di colore anormale (dorso verde)
- Dovranno essere esenti da malattie

Patate

Le patate dovranno avere le seguenti caratteristiche:

morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. per ogni tubero e uno massimo di 270 gr. (anche nel caso di patate novelle)
dovranno essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite dovranno risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar
non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti
non dovranno presentare tracce di marciumi incipienti , maculosità brune nella polpa , cuore cavo , attacchi peronosporici , virosi , attacchi da insetti o altri animali , ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate , danni da trattamenti antiparassitari
dovranno risultare pulite , cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco
non dovranno avere odori o sapori particolari di qualunque origine , avvertibili prima o dopo la cottura

Per le partite di produzione nazionale , continentale e insulare , saranno ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele e imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero , le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita , cartellinate e impiombate

Frutta fresca

I frutti dovranno essere interi , sani non dovranno presentare ammaccature , lesioni alterazioni della forma e senza attacchi di origine parassitaria.

Dovranno essere privi di odori e/o sapori anormali, dovranno essere puliti cioè privi di ogni impurità e corpi estranei, dovranno essere completamente esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso compresi nelle quantità massime previste dal O.M. 6/6/1985 ; dovranno essere turgidi cioè senza alcun segno di ammolimento; privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sui frutti in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto).

Inoltre il prodotto dovrà sempre presentare le precise caratteristiche della specie , cultivar e qualità richieste ; dovrà essere maturo fisiologicamente e commercialmente; dovrà essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura e zona di provenienza

Le forniture dovranno riportare in bolla :

La specie

La varietà

Il calibro

La categoria di appartenenza

La provenienza della merce

Il peso netto

Il peso lordo

Definizione delle categorie merceologiche (regolamento C.E.E.)

Categoria 1

I frutti di questa categoria dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

Essere di ottima qualità

Avere forma , sviluppo e colorazione tipici della varietà

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato

La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata

I difetti della buccia non devono comunque pregiudicare l'aspetto generale e la conservabilità

Nella classificazione di qualità saranno previste le tolleranze per la categoria 1[^] con una tolleranza del 10% del prodotto di 2[^] categoria

Mele

Alcune cultivar richieste

Golden Delicious

Red Delicious

Starking Delicious

Starckrimson

Stayman Red

Jonagold

Rosa di Caldara (da cuocere)

Pere

Alcune cultivar richieste	Butirra William Abate Fetel Max Red Bartlett Kaiser Conference Passa Crassana Decana del Comizio
---------------------------	---

Pesche

Alcune cultivar richieste	Springtime Cardinal Dixired Redhaven
---------------------------	---

Arance

Alcune cultivar richieste	Moro Tarocco Sanguinello Washington Navel Ovale (Calabrese)
---------------------------	---

Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti di calice

Limoni

I frutti non devono essere stati trattati al difenile

Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti del calice

Mandarini Clementine Mandaranci

Alcune cultivar richieste	Palermo Paternò Tardivo di Ciaculli Di Nules Oroval Mapo
---------------------------	---

Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti del calice

Banane

I frutti dovranno avere una forma tipica , con picciolo integro , la buccia (di color giallo) deve essere intera e senza ammaccature.

La polpa dovrà essere soda e pastosa, non dovrà presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto dovrà essere gradevole e non allappante , evidente segno di immaturità.

Il peso medio è compreso tra i 145 - 175 gr. ; il calibro tra 40/50 mm.

Kiwi (Actinidie)

I frutti dovranno 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 da virus.

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

Meloni

I frutti dovranno presentare buccia integra , senza spacchi.

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

Verranno richiesti inoltre altri tipi di frutta in minor quantità che dovranno sempre appartenere alla 1[^] categoria

Ortaggi a seme

I legumi secchi dovranno essere:

-puliti

-di pezzatura omogenea, saranno ammessi leggeri difetti di forma

-sani e non presentanti attacchi da parassiti vegetali o animali

-privi di muffe, di 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 (l'umidità della granella non deve superare il 33%)

Il prodotto dovrà aver subito al massimo un (1) anno di conservazione dopo la raccolta.

Fagioli

cultivar richieste

Borlotto

Cannellino

La lunghezza dovrà essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm.

Lenticchie

Alcune cultivar richieste

di Villalba

Leonessa

di Altamura

Ceci

Alcune cultivar richieste

Comune

Cottoio

Piselli

Alcune cultivar richieste

Oberon

Alderman

DROGHE E SPEZIE

Il commercio delle erbe aromatiche è equiparato a quello dei prodotti ortofrutticoli.
Per tutte le spezie o droghe , vanno rispettate le norme generali relative alla corretta commercializzazione degli alimenti

AROMI E CONDIMENTI

Aceto di vino bianco

Aceto di buona qualità in bottiglie in vetro da litro

Si preferisce aceto che non abbia subito trattamento con anidride solforosa ; nel caso in cui il prodotto offerto sia stato additivato con SO₂, deve essere specificato in offerta ed il suo limite come residuo dovrà essere inferiore a 100 mg/litro.

Capperi sotto sale

Provenienza Sicilia , di piccole dimensioni.

Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità

Sale marino integrale grosso e fino

In confezioni da kg. 1 per il fine e kg. per il grosso

Standard analitici richiesti:

contenuti medi	NaCl	96%
	MgCl ₂	0,11%
	MgSO ₄	0,01%
	KCl	0,01%

La presenza dei microelementi è da indicare , così come l'assenza di impurità fisiche e contaminanti fisici - chimici - ambientali

Zucchero semolato

Conforme alla legge nr. 139 del 31/3/1980

Zucchero bianco raffinato ,in bustine monodose o in confezioni da Kg 1, ai sensi dell'articolo 1 della citata legge

Bicarbonato in polvere

Bicarbonato di sodio purissimo , in scatole di cartone da 100 gr.

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

Pomodori pelati superiori in latta (valore nominale k 3) passata di pomodoro in latta (valore nominale kg 3)

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'articolo 2 e articolo 3 del D.P.R. 428/75 , ed in particolare il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto deve essere confezionato in scatole metalliche.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature , punti di ruggine , corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge nr. 283 del 30 aprile 1962 , D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche ; per i limiti di piombo totale (mg./kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata , saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984 ; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica nr. 777 del 23 agosto 1982, G.U. nr. 298 del 28 ottobre 1982.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza

come da D.P.R. nr. 327/80 art. 64 e D.P.R. nr. 322/82

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1% come articolo 67 del D.P.R. nr. 327 del 26 marzo 1980 , per le confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 kg.

Pesche sciroppate

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

polpa gialla consistente

- ammezzate
- senza epicarpo
- denocciolate

Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero.

Pesto

Non deve presentare odore o sapore anormali dovuti a inacidimento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

L' etichettatura deve essere conforme al D.P.R. 322 del 18 maggio 1982.

ALIMENTI ANIMALI CONSERVATI

Tonno al naturale

Tonno della specie di cui all'articolo 6 del R.D.L. 1548/27 inscatolato in contenitori metallici della capacità di kg. 2,2

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge dalla legge di 0,7 mg/kr;.

Si richiede un tonno di qualità : poco salato , di gusto delicato , di consistenza soda ma tenera , non stopposo , compatto e non sbriciolato ,di colore uniforme roseo caratteristico , con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce , assenza di parti estranee e di acqua , olio di aspetto chiaro , contenitore in ottimo stato.

Devono essere assenti i seguenti difetti:

-macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento

-porzioni di pelli parti di vasi sanguinei ,buzzonaglia (frammenti intestinali) , cartilagini , pezzi di spine

-errori nell'aggiunto olio e conseguente stopposità da formulazione scorretta

La confezione deve essere ai sensi dell'articolo 11 della legge 30 aprile 1962 , nr. 283 e successivi aggiornamenti.

Vino bianco bianco

Il contenuto in anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 200 mg/litro e l'alcool metilico non deve superare i 0,25 ml per i vini rossi e 0,20 ml per i vini bianchi , per ogni 100 ml di alcool complessivo , D.P.R. 12 febbraio 1965 nr. 162

La gradazione alcoolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcoolica complessiva , D.L. 18 giugno 1986

Le confezioni non devono avere capacità diverse da quelle indicate nel sopracitato decreto.

All'esame organolettico effettuato in un locale esente da odori estranei , illuminato da luce naturale , alla temperatura più confacente al tipo di vino.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29 dicembre 1986 per quanto riguarda la presenza di zinco , rame , piombo , bromo , acido borico , sorbitolo , e il valore di ceneri ed estratto secco ; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati , comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro.

Acqua minerale

L'acqua deve essere oligominerale e deve indicativamente presentare: residuo fisso a 180[^] non superiore a 200mg/l. e una durezza compresa tra i 10[^] e i 15[^] francesi.

Nota bene

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti e successive integrazioni.

SPECIFICHE PRODOTTI DI PULIZIA

PRODOTTI	IMPIEGO	PULIZIA
<i>Detergente alcalino clorattivo</i>	<i>Pulizia di pavimenti</i>	Almeno 40 – 50 p:p:m. di cloro
Detergente alcalino ricco di tensioattivi	Pulizia di parete, porte, tavoli, attrezzature, accessori	<i>Fortemente sgrassante</i> Con elevato potere bagnante e penetrante Con potere emulsionante dello sporco Da utilizzare in acque anche dure Facilità di risciacquo.
<i>Disinfettante autorizzato</i> Ministero Sanità a base di Quaternari di ammonio	<i>Dopo la pulizia per disinfezione</i> Di: pareti, porte, tavoli, attrezzature accessori	Efficacia contro i patogeni entro due minuti Non deve lasciare, odori o sapori estranei Non deve essere corrosivo Deve essere efficace anche in acque dure Essere attivo anche in acqua fredda
<i>Disincrostante acido tamponato</i>	<i>Disincrostazione di: attrezzature</i> Acciaio, serpentine, bollitori	<i>Utilizzabili a freddo</i>
<i>Detergente neutro fortemente</i> tensioattivo	<i>Lavaggio manuale stoviglie</i>	<i>Bassa formazione di schiuma</i> Non aggressivo per le mani
<i>Detergente alcalino per lavastoviglie</i>	<i>Lavaggio a macchina stoviglie</i>	<i>Acidità adatta alla durezza dell'acqua</i>
<i>Brillantante per lavastoviglie</i>	<i>Asciugatura stoviglie</i>	<i>Acidità adatta alla durezza dell'acqua</i>
<i>Sapone lavamani neutro</i>	<i>Mani</i>	<i>A base di tensioattivi</i> Contenente ammorbidente per la pelle Contenente sali di ammonio quaternari.